

31996L0005

28.2.1996

DZIENNIK URZĘDOWY WSPÓLNOT EUROPEJSKICH

L 49/17

**DYREKTYWA KOMISJI 96/5/WE****z dnia 16 lutego 1996 r.****w sprawie przetworzonej żywności na bazie zbóż oraz żywności dla niemowląt i małych dzieci****(Tekst mający znaczenie dla EOG)**

KOMISJA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Wspólnotę Europejską,

uwzględniając dyrektywę Rady 89/398/EWG z dnia 3 maja 1989 r. w sprawie zbliżenia ustawodawstw Państw Członkowskich odnoszących się do środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego <sup>(1)</sup>, w szczególności jej art. 4,

a także mając na uwadze, co następuje:

środki wspólnotowe przewidziane w niniejszej dyrektywie nie przekraczają tego, co jest konieczne dla osiągnięcia celów, przewidzianych dyrektywą 89/398/EWG;

przetworzona żywność na bazie zbóż i żywność dla niemowląt i małych dzieci są stosowane jako część urozmaiconej diety i nie stanowią wyłącznego źródła pożywienia niemowląt i małych dzieci;

istnieje ogromna różnorodność wspomnianych produktów, odzwierciedlająca szeroko zróżnicowaną dietę niemowląt odstawionych od piersi i małych dzieci, z powodu społecznych i kulturalnych uwarunkowań istniejących we Wspólnocie;

zasadniczy skład wspomnianych produktów musi być odpowiedni do celów żywieniowych zdrowych niemowląt i małych dzieci zgodnie z ogólnie przyjętymi danymi naukowymi z uwzględnieniem wyżej wspomnianych czynników;

należy ustanowić zasadnicze potrzeby żywieniowe co do składu dwóch szerokich kategorii tych produktów, mianowicie przetworzonej żywności na bazie zbóż i żywności dla niemowląt i małych dzieci;

choć, w związku z właściwościami tych produktów, należy narzucić pewną liczbę obowiązkowych wymagań i innych ograniczeń dotyczących poziomu witamin, minerałów i innych składników pokarmowych, tego rodzaju składniki odżywcze mogą być dodawane dobrowolnie przez producentów pod warunkiem, że używają oni wyłącznie substancji wymienionych w załączniku IV do niniejszej dyrektywy;

nie wydaje się, aby dobrowolne dodanie takich składników odżywczych na poziomach obecnie obserwowanych we Wspólnocie powodowało nadmierną dawkę tych produktów podawaną niemowlętom i małym dzieciom; należy zwrócić uwagę na przyszły rozwój sytuacji oraz, jeśli to konieczne, podjąć odpowiednie środki;

przepisy odnoszące się do używania dodatków przy produkcji przetworzonej żywności na bazie zbóż i żywności dla dzieci zostaną ustanowione w dyrektywie Rady;

użyciem nowych składników żywnościowych ma zajmować się ustawodawstwo horyzontalne dla wszystkich środków spożywczych przy pomocy oddzielnego środka;

niniejsza dyrektywa odzwierciedla obecny stan wiedzy na temat tego rodzaju produktów; jakiegokolwiek zmiany, celem pozwolenia na innowacje w oparciu o postęp naukowy i techniczny, zostaną rozpatrzone zgodnie z procedurami ustanowionymi w art. 13 dyrektywy 89/398/EWG;

z uwagi na osoby, dla których produkty są przeznaczone, należy bezzwłocznie ustanowić niezbędne kryteria mikrobiologiczne i najwyższe dopuszczalne poziomy substancji zanieczyszczających;

na podstawie art. 7 dyrektywy 89/398/EWG produkty objęte niniejszą dyrektywą podlegają ogólnym zasadom przewidzianym w dyrektywie Rady 79/112/EWG z dnia 18 grudnia 1978 r. w sprawie zbliżenia ustawodawstw Państw Członkowskich odnoszących się do etykietowania, prezentacji i reklamowania środków spożywczych przeznaczonych na sprzedaż konsumentowi końcowemu <sup>(2)</sup>, ostatnio zmienionej dyrektywą Komisji 93/102/WE <sup>(3)</sup>;

w niniejszej dyrektywie przyjęto i rozszerzono dodatki i wyjątki od ogólnych zasad tam, gdzie stosowne;

w szczególności właściwości i przeznaczenie produktów, które obejmuje niniejsza dyrektywa wymagają etykietowania składników pokarmowych podających wartość energetyczną oraz podstawowe składniki odżywcze, jakie zawierają; oprócz tego należy szczegółowo podać sposób użycia zgodnie z art. 3 ust. 1 pkt 8 oraz art. 10 dyrektywy 79/112/EWG, w celu uniknięcia przypadków niewłaściwego użycia, co może ewentualnie zaszkodzić zdrowiu noworodków;

podczas gdy z jednej strony nie są generalnie zabronione wzmianki czy informacje, które nie zostały szczegółowo zabronione w odniesieniu do danych produktów, zgodnie z zasadami mającymi zastosowanie do wszystkich środków spożywczych, tego rodzaju informacje czy dane, w stosownych przypadkach, powinny brać pod uwagę kryteria dotyczące składu, które zostały wyszczególnione w niniejszej dyrektywie;

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 186 z 30.6.1989, str. 27.

<sup>(2)</sup> Dz.U. L 33 z 8.2.1979, str. 1.

<sup>(3)</sup> Dz.U. L 291 z 25.11.1993, str. 14.

zgodnie z art. 4 dyrektywy 89/398/EWG zasięgnięto opinii Naukowego Komitetu ds. Żywności w sprawie przepisów mogących wpływać na zdrowie publiczne;

środki przewidziane w niniejszej dyrektywie są zgodne z opinią Stałego Komitetu ds. Środków Spożywczych,

PRZYJMUJE NINIEJSZĄ DYREKTYWĘ:

#### Artykuł 1

1. Niniejsza dyrektywa to „dyrektywa szczególna” w rozumieniu art. 4 dyrektywy 89/398/EWG.

2. Niniejsza dyrektywa obejmuje środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego spełniające szczególne wymagania zdrowych noworodków i małych dzieci we Wspólnocie i są przeznaczone do użytku przez noworodki w czasie, kiedy są odstawiane od piersi, a także małe dzieci jako dodatek do ich diety i/lub ich stopniowego przystosowania się do zwykłego pożywienia. Obejmują one:

a) „Przetworzoną żywność na bazie zbóż”, która jest podzielona na następujące cztery kategorie:

i) zwykle zboża, które są lub powinny być odtworzone z mlekiem lub innymi odpowiednimi płynami żywieniowymi;

ii) zboża z dodatkiem wysokobiałkowej żywności, które są w gotowej postaci odtworzonej lub należy je odtworzyć z wodą lub innymi płynami niezawierającymi białka;

iii) makarony, których należy używać po ugotowaniu we wrzącej wodzie lub innych odpowiednich płynach;

iv) sucharki i herbatniki, których należy używać bezpośrednio lub po sproszkowaniu z dodatkiem wody, mleka lub innych właściwych płynów.

b) „Żywność dla dzieci” inną niż przetworzona żywność na bazie zbóż.

3. Niniejszej dyrektywy nie stosuje się do mleka przeznaczonego dla małych dzieci.

4. Do celów niniejszej dyrektywy:

— „niemowlęta” oznaczają dzieci poniżej dwunastego miesiąca życia,

— „małe dzieci” oznaczają dzieci między pierwszym a trzecim rokiem życia.

#### Artykuł 2

Państwa Członkowskie zapewniają, by produkty, określone w art. 1 były wprowadzone do obrotu we Wspólnocie tylko, jeśli są zgodne z zasadami ustanowionymi w niniejszej dyrektywie.

#### Artykuł 3

Przetworzona żywność na bazie zbóż i żywność dla dzieci są produkowane ze składników, których przydatność do specjalnego przeznaczenia żywieniowego dla niemowląt i małych dzieci została stwierdzona w oparciu o ogólnie przyjęte dane naukowe.

#### Artykuł 4

1. Przetworzona żywność na bazie zbóż jest zgodna z kryteriami, co do składu, określonymi w załączniku I.

2. Żywność dla dzieci, która jest opisana w załączniku II, jest zgodna z kryteriami, co do ich składu tam określonego.

#### Artykuł 5

Tylko substancje odżywcze wymienione w załączniku IV mogą być dodane do produkcji przetworzonej żywności na bazie zbóż i żywności dla dzieci. W ciągu 12 miesięcy od wejścia w życie niniejszej dyrektywy, zostaną ustanowione, w razie potrzeby, dodatkowo oprócz tych już wymaganych, najwyższe dopuszczalne poziomy.

Kryteria czystości dla tych substancji zostają ustanowione na późniejszym etapie.

#### Artykuł 6

Przetworzona żywność na bazie zbóż i żywność dla dzieci nie zawierają żadnej substancji w takiej ilości, która mogłaby narazić na niebezpieczeństwo zdrowie niemowląt i małych dzieci. Należy niezwłocznie ustanowić najwyższe dopuszczalne poziomy.

Kryteria mikrobiologiczne zostają także ustanowione w miarę potrzeby.

#### Artykuł 7

1. Oprócz szczegółów przewidzianych w art. 3 dyrektywy 79/112/EWG etykiety danych produktów zawierają następujące obowiązkowe informacje:

a) Wskazanie wieku, od którego produkt może być stosowany, jego skład, konsystencję oraz inne szczególne właściwości. Podany wiek nie jest dla żadnego produktu niższy od czterech miesięcy. Produkty polecane do użytku począwszy od czwartego miesiąca życia mogą podawać, że są odpowiednie począwszy od tego wieku, o ile osoby niezależne mające kwalifikacje medyczne, żywieniowe lub w dziedzinie farmacji lub inni specjaliści odpowiedzialni za opiekę nad matką i dzieckiem, nie zalecają inaczej.

b) Informacje dotyczące obecności lub nieobecności glutenu, jeśli określony wiek, od którego produkt może być używany, jest poniżej sześciu miesięcy.

- c) Dostępna wartość energetyczna wyrażona w kJ oraz kcal oraz zawartość białka, węglowodanów i tłuszczów wyrażona w formie liczbowej na 100 g lub 100 ml sprzedawanego produktu oraz, tam gdzie stosowne, na określoną ilość produktu proponowaną do spożycia.
- d) Średnia ilość każdej substancji mineralnej i każdej witaminy, które kolejno regulują załączniki I i II, wyrażona w formie liczbowej na 100g lub 100 ml sprzedawanego produktu oraz, tam gdzie tam gdzie stosowne, na określoną ilość produktu proponowaną do spożycia.
- e) Jeśli to konieczne, instrukcje do właściwego przygotowania oraz stwierdzenie znaczenia postępowania zgodnie z tymi instrukcjami.
2. Etykiety może podawać:
- a) średnią ilość składników odżywczych wymienionych w załączniku IV, jeśli takiej deklaracji nie obejmują przepisy ust. 1 lit. d), wyrażoną w formie liczbowej na 100 g lub 100 ml sprzedawanego produktu oraz, tam gdzie stosowne, na określoną ilość produktu proponowaną do spożycia;
- b) dodatkowo do informacji liczbowej, informacje o witaminach i minerałach wymienionych w załączniku V, wyrażone jako procent wartości referencyjnych tam określonych, na 100 g lub 100 ml sprzedawanego produktu oraz, tam gdzie stosowne, na określoną ilość produktu proponowaną do spożycia pod warunkiem, że przedstawione ilości są co najmniej równe 15 % wartości referencyjnych.

#### Artykuł 8

Państwa Członkowskie wprowadzą w życie przepisy ustawowe, wykonawcze i administracyjne niezbędne do wykonania niniej-

szej dyrektywy przed dniem 30 września 1997 r. Niezwłocznie powiadomią o tym Komisję.

Powyższe przepisy ustawowe, wykonawcze i administracyjne są stosowane w taki sposób, aby:

- zezwolić do dnia 1 października 1997 r. na prowadzenie handlu produktami zgodnymi z niniejszą dyrektywą;
- zabronić handlu produktami, które nie są zgodne z niniejszą dyrektywą z mocą od dnia 31 marca 1999 r.

Wspomniane przepisy powinny zawierać odniesienie do niniejszej dyrektywy lub odniesienie to powinno towarzyszyć ich urzędowej publikacji. Procedura dotycząca takiego odniesienia zostanie przyjęta przez Państwa Członkowskie.

#### Artykuł 9

Niniejsza dyrektywa wchodzi w życie dwudziestego dnia po jej opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Wspólnot Europejskich*.

#### Artykuł 10

Niniejsza dyrektywa skierowana jest Państw Członkowskich.

Sporządzono w Brukseli, dnia 16 lutego 1996 r.

W imieniu Komisji

Martin BANGEMANN

Członek Komisji

## ZAŁĄCZNIK I

**ZASADNICZY SKŁAD PRZETWORZONEJ ŻYWNOŚCI NA BAZIE ZBÓŻ DLA NIEMOWLĄT I MAŁYCH DZIECI**

Wymagania dotyczące składników odżywczych odnoszą się do produktów gotowych do użycia, sprzedawanych jako takie lub do odtworzenia zgodnie z instrukcją producenta.

**1. Zawartość zbóż**

Przetworzona żywność na bazie zbóż jest przygotowana przede wszystkim z jednego lub więcej zmielonych zbóż i/lub podstawowych produktów skrobiowych.

Ilość zboża i/lub bazy skrobiowej nie wynosi mniej niż 25 % końcowej mieszanki, według wagi suchej masy w stosunku do masy bazy.

**2. Białka**

- 2.1. Dla produktów wymienionych w art. 1 ust. 2 lit. a) ppkt ii) oraz iv), zawartość białka nie przekracza 1,3 g/100 kJ (5,5 g/100 kcal).
- 2.2. Dla produktów wymienionych w art. 1 ust. 2 lit. a) ppkt ii) dodatek białka nie wynosi mniej niż 0,48 g/100 kJ (2 g/100 kcal).
- 2.3. Dla herbatników wymienionych w art. 1 ust. 2 lit. a) ppkt iv), wytworzonych z dodatkiem wysokobiałkowej żywności i prezentowanych jako takie, ilość dodanego białka nie jest mniejsza niż 0,36 g/100 kJ (1,5/100 kcal).
- 2.4. Wskaźnik chemiczny dodatku białka jest równy co najmniej 80 % białka referencyjnego (kazeina, jak określono w załączniku III) lub też stosunek energetyczny białka (PER) w mieszance jest równy co najmniej 70 % białka referencyjnego. We wszystkich wypadkach dodanie aminokwasów jest dozwolone wyłącznie w celu poprawienia wartości odżywczych mieszanki białka i tylko w proporcjach niezbędnych do tego celu.

**3. Węglowodany**

- 3.1. Jeśli sacharoza, fruktoza, glukoza, syropy glukozowe lub miód zostały dodane do produktów wymienionych w art. 1 ust. 2 lit. a) ppkt i) oraz iv):
  - ilość węglowodanów dodanych z tych źródeł nie przekracza 1,8 g/100 kJ (7,5 g/100 kcal),
  - ilość dodanej fruktozy nie przekracza 0,9 g/100 kJ (3,75 g/100 kcal).
- 3.2. Jeśli sacharoza, fruktoza, glukoza, syropy glukozowe lub miód są dodane do produktów wymienionych w art. 1 ust. 2 lit. a) ppkt ii),
  - węglowodanów dodanych z tych źródeł nie przekracza 1,2 g/100 kJ (5 g/100 kcal),
  - dodanej fruktozy nie przekracza 0,6 g/100 kJ (2,5 g/100 kcal).

**4. Tłuszcze**

- 4.1. Dla produktów wymienionych w art. 1 ust. 2 lit. a) ppkt i) oraz iv) zawartość tłuszczów nie przekracza 0,8 g/100 kJ (3,3 g/100 kcal).
- 4.2. Dla produktów wymienionych w art. 1 ust. 2 lit. a) ppkt ii) zawartość tłuszczów nie przekracza 1,1 g/100 kJ (4,5 g/100 kcal). Jeśli zawartość tłuszczów przekracza 0,8 g/100 kJ (3,3 g/100 kcal):
  - a) ilość kwasu laurynowego nie przekracza 15 % całkowitej zawartości tłuszczów;
  - b) ilość kwasu mirystynowego nie przekracza 15 % całkowitej zawartości tłuszczów;
  - c) ilość kwasu linolowego (w formie glicerydów = linoleaty) nie jest niższa niż 70 mg/100 kJ (300 mg/100 kcal) i nie przekracza 285 mg/100 kJ (1 200 mg/100 kcal).

**5. Minerale**

- 5.1. *Sód*
  - sole sodowe mogą być dodawane do przetworzonej żywności na bazie zbóż tylko do celów technologicznych,
  - zawartość sodu w przetworzonej żywności nie przekracza 25 mg/100 kJ (100 mg/100 kcal).
- 5.2. *Wapń*
  - 5.2.1. Dla produktów wymienionych w art. 1 ust. 2 lit. a) ppkt ii) ilość wapnia nie jest niższa niż 20 mg/100 kJ (80mg/100 kcal).
  - 5.2.2. Dla produktów wymienionych w art. 1 ust. 2 lit. a) ppkt iv), wytwarzanych z dodatkiem mleka (herbatniki mleczne) i przedstawianych jako takie, ilość wapnia nie jest niższa niż 12 mg/100 kJ (50 mg/100 kcal).

6. **Witaminy**

- 6.1. Dla przetworzonej żywności na bazie zbóż ilość tiaminy nie jest niższa niż 25 µg/100 kJ (100 µg/100 kcal).
- 6.2. Dla produktów wymienionych w art. 1 ust. 2 lit. a) ppkt ii):

	Na 100 kJ		Na 100 kcal	
	Minimalna	Maksymalna	Minimalna	Maksymalna
Witamina A (µg RE) <sup>(1)</sup>	14	43	60	180
Witamina D (µg) <sup>(2)</sup>	0,5	0,7	1	3

<sup>(1)</sup> RE = wszystkie równoważniki trans retinolu.

<sup>(2)</sup> W formie cholekacyferolu, którego 10 µg = 400 i.u. witaminy D.

Limity te są także stosowane, jeśli witaminy A lub D zostały dodane do innej przetworzonej żywności na bazie zbóż.

## ZAŁĄCZNIK II

## ZASADNICZY SKŁAD ŻYWNOŚCI DLA NIEMOWLĄT I MAŁYCH DZIECI

Wymagania dotyczące składników odżywczych odnoszą się do produktów gotowych do użycia, sprzedawanych jako takie lub do odtworzenia zgodnie z instrukcją producenta.

**1. Białko**

1.1. Jeśli mięso, drób, ryby, podroby lub inne tradycyjne źródła białka są jedynymi składnikami wymienionymi w nazwie produktu, to wtedy:

- wymienione mięso, drób, ryby, podroby lub inne tradycyjne źródła białka stanowią ogółem nie mniej niż 40 % wagi całego produktu,
- każde wymienione mięso, drób, ryby, podroby lub inne tradycyjne źródło białka stanowią nie mniej niż 25 % wagi wszystkich wymienionych źródeł białka,
- łączna ilość białka z wymienionych źródeł jest nie mniejsza niż 1,7 g/100 kJ (7 g/100 kcal).

1.2. Jeśli mięso, drób, ryby, podroby lub inne tradycyjne źródło białka, pojedynczo lub w połączeniu, są wspomniane jako pierwsze w nazwie produktu, to bez względu na to, czy produkt przedstawiany jest jako posiłek, czy nie:

- wymienione mięso, drób, ryby, podroby lub inne tradycyjne źródła białka stanowią ogółem nie mniej niż 10 % wagi całego produktu,
- każde wymienione mięso, drób, ryby, podroby lub inne tradycyjne źródło białka stanowią nie mniej niż 25 % wagi wszystkich wymienionych źródeł białka,
- łączna ilość białka z wymienionych źródeł jest nie mniejsza niż 1 g/100 kJ (4 g/100 kcal).

1.3. Jeśli mięso, drób, ryby, podroby lub inne tradycyjne źródło białka, pojedynczo lub w połączeniu są wymienione, ale nie jako pierwsze, w nazwie produktu, to bez względu na to, czy produkt przedstawiany jest jako posiłek czy nie:

- wymienione mięso, drób, ryby, podroby lub inne tradycyjne źródła białka łącznie stanowią nie mniej niż 8 % wagi całego produktu,
- każde wymienione mięso, drób, ryby, podroby lub inne tradycyjne źródła białka stanowią nie mniej niż 25 % wagi wszystkich wymienionych źródeł białka,
- łączna ilość białka z wymienionych źródeł jest nie mniejsza niż 0,5 g/100 kJ (2,2 g/100 kcal),
- łączna ilość białka w produkcie ze wszystkich źródeł jest nie mniejsza niż 0,7 g/100 kJ (3 g/100 kcal).

1.4. Jeśli produkt oznaczony jest na etykiecie jako posiłek, ale nie wymienia w nazwie mięsa, drobiu, ryb, podrobów lub innych tradycyjnych źródeł białka, to wtedy:

- łączna zawartość białka w produkcie ze wszystkich źródeł nie jest mniejsza niż 0,7 g/100 kJ (3 g/100 kcal).

1.5. Dodanie aminokwasów jest dozwolone wyłącznie w celu poprawienia wartości odżywczych mieszanki białka i tylko w proporcjach niezbędnych do tego celu.

**2. Węglowodany**

Ilości wszystkich węglowodanów obecnych w sokach i nektarach owocowych i warzywnych, daniach złożonych jedynie z owoców, oraz deserach lub puddingach nie przekracza:

- 10 g/100 ml dla soków warzywnych i opartych na nich napojach,
- 15 g/100 ml dla soków owocowych i nektarów oraz opartych na nich napojach,
- 20 g/100 g dla dań jedynie z owoców,
- 25 g/100 g dla deserów i puddingów,
- 5 g/100g dla innych napojach nie będących na bazie mleka.

### 3. **Tłuszcz**

#### 3.1. Dla produktów określonych w pkt 1.1 niniejszego Załącznika:

Jeśli mięso lub ser są jedynymi składnikami lub są wymienione jako pierwsze w nazwie produktu wtedy:

— całkowita zawartość tłuszczu w produkcie ze wszystkich źródeł nie powinna przekraczać 1,4 g/100 kJ (6 g/100 kcal).

#### 3.2. Dla wszelkich innych produktów:

całkowita zawartość tłuszczu w produkcie ze wszystkich źródeł powinna przekraczać 1,1 g/100 kJ (4,5 g/100 kcal).

### 4. **Sód**

4.1. Ostateczna zawartość sodu w produkcie powinna być albo nie mniejsza niż 48 mg/100 kJ (200 mg/100 kcal), albo nie większa niż 200 mg na 100 g. Jednakże, jeśli ser jest jedynym składnikiem wymienionym w nazwie produktu, ostateczna zawartość sodu w produkcie powinna być nie większa niż 70 mg/100 kJ (300 mg/100 kcal).

4.2. Sole sodowe nie mogą być dodawane zarówno do produktów opartych na owocach jak i do deserów, puddingów z wyjątkiem celów technologicznych.

### 5. **Witaminy**

#### Witamina C

W soku owocowym, nektarze lub soku warzywnym ostateczna zawartość witaminy C w produkcie powinna być albo nie mniejsza niż 6 mg/100 kJ (25 mg/100 kcal), albo nie mniejsza niż 25 mg na 100g.

#### Witamina A

W sokach warzywnych ostateczna zawartość witaminy A w produkcie powinna być nie mniejsza niż 25 µg RE/100 kJ (100 µg RE/100 kcal) <sup>(1)</sup>.

Witamina A nie jest dodawana do innej żywności dla dzieci.

#### Witamina D.

Witamina D nie jest dodawana do żywności dla dzieci.

---

<sup>(1)</sup> RE = wszystkie ekwiwalenty trans retinolu.

## ZAŁĄCZNIK III

## AMINOKWASOWY SKŁAD KAZEINY

	(g na 100 g białka)
Arginina	3,7
Cystyna	0,3
Histydyna	2,9
Izoleucyna	5,4
Leucyna	9,5
Lizyna	8,1
Metionina	2,8
Penylalanina	5,2
Treonin	4,7
Tryptofan	1,6
Tyrozyna	5,8
Walina	6,7



## ZAŁĄCZNIK IV

## SUBSTANCJE ODŻYWCZE

1. **Witaminy***Witamina A*

Retinol  
Octan retinyłu  
Palmitynian retinyłu  
beta karoten

*Witamina D*

Witamina D2 (= ergokalcyferol)  
Witamina D3 (= cholekalcyferol)

*Witamina B1*

Chlorowodorek tiaminy  
Monoazotan tiaminy

*Witamina B2*

Ryboflawina  
Ryboflawina-5'fosforan sodowy

*Niacyna*

Amid niacyny  
Kwas nikotynowy

*Witamina B6*

Chlorowodorek pirydoskynowy  
Pirydoskyna-5'fosforan  
Palmitynian pirydoskynowy

*Kwas pantotenowy*

D-pantotenian wapniowy  
D-pantotenian sodowy  
Dex-pantotenian

*Witamina B<sub>c</sub>*

Kwas foliowy

*Witamina B<sub>12</sub>*

Cyjanokobalamina  
Hydroksobalamina

*Biotyna*

D-biotyna

*Witamina C*

Kwas L-askrobinowy  
L-askorbinian sodowy  
L-askorbinian wapniowy  
Kwas 6-palmityniano-askorbinowy (palmitynian askorbinowy)  
Askorbinian potasu

*Witamina K*

Benzochinon, (fito) manadion

*Witamina E*

D-alfa tokoferol  
DL-alfa tokoferol  
Octan D-alfa tokoferolu  
Octan DL-alfa tokoferolu

**2. Aminokwasy**

L-arginina  
L-cystyna  
L-histydyna  
L-izoleucyna  
L-leucyna  
L-lizyna  
L-cysteina  
L-metionina  
L-fenylalanina  
L-treonina  
L-tryptofan  
L-tyrozyna  
L-walina

} i ich wodorochlorki

**3. Inne**

Cholina  
Chlorek choliny  
Cytrynian choliny  
Bitartrat choliny  
Inozytol  
L-karnityna  
Wodorochlorek L-karnityny

**4. Sole minerałów i elementy śladowe***Wapń*

Węglan wapnia  
Chlorek wapnia  
Sole wapnia kwasu cytrynowego  
Glukonian wapnia  
Glicerynofosforan wapnia  
Mleczan wapnia  
Tlenek wapnia  
Wodorotlenek wapnia  
Sole wapnia kwasu ortofosforowego

*Magnez*

Węglan magnezu  
Chlorek magnezu  
Sole magnezu kwasu cytrynowego  
Glukonian magnezowy  
Tlenek magnezu  
Wodorotlenek magnezu  
Sole magnezu kwasu ortofosforowego  
Siarczan magnezowy  
Mleczan magnezowy  
Glicerynofosforan magnezowy

*Potas*

Chlorek potasu  
Sole potasu kwasu cytrynowego  
Glukonian potasu  
Mleczan potasu  
Glicerynofosforan potasu

*Żelazo*

Cytrynian żelazawy  
Cytrynian amonowo żelazowy  
Glukonian żelazawy  
Mleczan żelazawy  
Siarczan żelazawy  
Fumaran żelazawy  
Dwufosforan żelazawy  
Żelazo w stanie wolnym (karbonyl + elektrolityczny + zredukowany wodór)  
Cukrzan żelazowy  
Dwufosforan żelazawo-sodowy  
Węglan żelazawy

*Miedź*

Kompleks miedziowo-lizynowy

Węglan miedziowy

Cytrynian miedziowy

Glukonian miedziowy

Fosforan miedziowy

*Cynk*

Octan cynku

Octan cynku

Cytrynian cynku

Mleczan cynku

Fosforan cynku

Tlenek cynku

Glukonian cynku

*Mangan*

Węglan manganu

Chlorek manganu

Cytrynian manganu

Glukonian manganu

Fosforan manganu

Glicerynofosforan manganu

*Jod*

Jodek sodu

Jodek potasu

Jodan potasu

Jodan sodu.

---

## ZAŁĄCZNIK V

## WARTOŚCI REFERENCYJNE DLA ETYKIETOWANIA SKŁADNIKÓW POKARMOWYCH DLA ŻYWNOCI PRZEZNACZONEJ DLA NIEMOWLĄT I MAŁYCH DZIECI

Składnik odżywczy	Wartość referencyjna etykietowania
Witamina A	(µg) 400
Witamina D	(µg) 10
Witamina C	(mg) 25
Tiamina	(µg) 0,5
Ryboflawina	(µg) 0,8
Odpowiedniki niacyny	(µg) 9
Witamina B6	(µg) 0,7
Foliaty	(µg) 100
Witamina B12	(µg) 0,7
Wapń	(mg) 400
Żelazo	(mg) 6
Cynk	(mg) 4
Jod	(µg) 70
Selen	(µg) 10
Miedź	(mg) 0,4