

**DIRECTIVA 2006/125/CE DA COMISSÃO****de 5 de Dezembro de 2006****relativa aos alimentos à base de cereais e aos alimentos para bebés destinados a lactentes e crianças jovens****(Texto relevante para efeitos do EEE)****(Versão codificada)**

A COMISSÃO DAS COMUNIDADES EUROPEIAS,

produtos, designadamente os alimentos à base de cereais e os alimentos para bebés.

Tendo em conta o Tratado que institui a Comunidade Europeia,

(6) Dada a natureza desses produtos, embora alguns requisitos obrigatórios e outras restrições relativas ao teor de vitaminas, minerais e outros nutrientes devam ser impostos, deve ser dada autorização para que os referidos nutrientes sejam voluntariamente adicionados pelos fabricantes, apenas podendo ser utilizadas determinadas substâncias estabelecidas nesta directiva.

Tendo em conta a Directiva 89/398/CEE do Conselho, de 3 de Maio de 1989, relativa à aproximação das legislações dos Estados-Membros respeitantes aos géneros alimentícios destinados a uma alimentação especial<sup>(1)</sup>, nomeadamente o n.º 1 do artigo 4.º,

Considerando o seguinte:

(7) A utilização dos produtos a que foram voluntariamente adicionados os referidos nutrientes, com teores actualmente empregues na Comunidade, não se afigura conduzir à ingestão excessiva dos mesmos por lactentes e crianças jovens. Atender-se-á à eventual evolução futura desta situação e, se necessário, serão adoptadas medidas adequadas.

(1) A Directiva 96/5/CE da Comissão, de 16 de Fevereiro de 1996, relativa aos alimentos à base de cereais e aos alimentos para bebés destinados a lactentes e crianças jovens<sup>(2)</sup>, foi por várias vezes alterada de modo substancial<sup>(3)</sup>, sendo conveniente, por uma questão de lógica e clareza, proceder à codificação da referida directiva.

(8) A diversidade das regras sobre os teores máximos de resíduos de pesticidas nos produtos em causa determina entraves ao comércio entre determinados Estados-Membros.

(2) Os alimentos à base de cereais e os alimentos para bebés destinados a lactentes e crianças jovens integram-se numa dieta diversificada e não constituem a única fonte de alimentação dos lactentes e crianças jovens.

(9) Os teores máximos de resíduos de pesticidas estabelecidos pela Directiva 76/895/CEE do Conselho, de 23 de Novembro de 1976, relativa à fixação de teores máximos de resíduos de pesticidas nas e sobre as frutas e produtos hortícolas<sup>(4)</sup>, pela Directiva 86/362/CEE do Conselho, de 24 de Julho de 1986, relativa à fixação de teores máximos para os resíduos de pesticidas à superfície e no interior dos cereais<sup>(5)</sup>, pela Directiva 86/363/CEE do Conselho, de 24 de Julho de 1986, relativa à fixação de teores máximos para os resíduos de pesticidas à superfície e no interior dos géneros alimentícios de origem animal<sup>(6)</sup>, e pela Directiva 90/642/CEE do Conselho, de 27 de Novembro de 1990, relativa à fixação de teores máximos de resíduos de pesticidas nos e sobre determinados produtos de origem vegetal, incluindo frutas e produtos hortícolas<sup>(7)</sup>, não prejudicam as disposições específicas aplicáveis aos alimentos à base de cereais e alimentos para bebés.

(3) Há uma grande variedade dos referidos produtos, facto que reflecte a extensa gama de dietas para lactentes em fase de desmame e crianças jovens devido às condições sociais e culturais existentes na Comunidade.

(4) A composição essencial dos referidos produtos deve ser adequada às necessidades nutritivas dos lactentes e crianças jovens saudáveis estabelecidas com base em dados científicos geralmente aceites e atender aos referidos parâmetros.

(5) Devem ser estabelecidos os requisitos nutricionais essenciais na composição de duas grandes categorias desses

<sup>(1)</sup> JO L 186 de 30.6.1989, p. 27. Directiva com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CE) n.º 1882/2003 do Parlamento Europeu e do Conselho (JO L 284 de 31.10.2003, p. 1).

<sup>(2)</sup> JO L 49 de 28.2.1996, p. 17. Directiva com a última redacção que lhe foi dada pela Directiva 2003/13/CE (JO L 41 de 14.2.2003, p. 33).

<sup>(3)</sup> Ver anexo VIII, parte A.

<sup>(4)</sup> JO L 340 de 9.12.1976, p. 26. Esta directiva foi revogada pelo Regulamento (CE) n.º 396/2005 do Parlamento Europeu e do Conselho (JO L 70 de 16.3.2005, p. 1).

<sup>(5)</sup> JO L 221 de 7.8.1986, p. 37. Esta directiva foi revogada pelo Regulamento (CE) n.º 396/2005.

<sup>(6)</sup> JO L 221 de 7.8.1986, p. 43. Esta directiva foi revogada pelo Regulamento (CE) n.º 396/2005.

<sup>(7)</sup> JO L 350 de 14.12.1990, p. 71. Esta directiva foi revogada pelo Regulamento (CE) n.º 396/2005.

- (10) Em virtude das suas obrigações internacionais, o princípio da precaução permite à Comunidade, nos casos em que não existam dados científicos suficientes, adoptar, a título provisório, medidas baseadas nos dados relevantes disponíveis, na expectativa de uma avaliação complementar dos riscos e da revisão das medidas em causa num período razoável.
- (11) Com base nos dois pareceres emitidos pelo Comité Científico da Alimentação Humana, em 19 de Setembro de 1997 e 4 de Junho de 1998, existem actualmente dúvidas sobre a adequação das doses diárias admissíveis (DDA) de pesticidas e de resíduos de pesticidas em vigor à protecção da saúde dos lactentes e das crianças jovens. Por consequência, deve adoptar-se um teor máximo bastante reduzido de pesticidas totais nos géneros alimentícios para fins nutricionais específicos destinados a lactentes e crianças jovens enquanto se aguarda uma investigação científica caso a caso e uma avaliação das substâncias. O referido teor máximo deve ser fixado em 0,01 mg/kg, que constitui normalmente o teor mínimo detectável na prática.
- (12) Deve ser exigida uma limitação considerável dos resíduos de pesticidas. Mediante uma selecção cuidadosa das matérias-primas e tendo em conta que o fabrico de alimentos à base de cereais e alimentos para bebés implica um processamento complexo, é possível obter produtos com teores bastante reduzidos de resíduos de pesticidas. Contudo, no caso de um número limitado de pesticidas ou metabolitos de pesticidas mesmo um nível máximo de resíduo equivalente a 0,01 mg/kg poderia, nas piores condições de ingestão, levar a que os lactentes ou crianças jovens excedessem a DDA. É esse o caso dos pesticidas ou metabolitos de pesticidas com uma DDA inferior a 0,0005 mg/kg de peso corporal.
- (13) A presente directiva estabelece o princípio da proibição da utilização destes pesticidas na produção dos produtos agrícolas destinados a alimentos transformados à base de cereais e a alimentos para bebés. Porém, esta proibição não garante necessariamente que os produtos estão isentos desses pesticidas, uma vez que determinados pesticidas contaminam o ambiente, podendo os seus resíduos ser encontrados nos produtos em causa.
- (14) A saúde dos lactentes e jovens crianças pode ser protegida de forma mais adequada mediante a aplicação de requisitos adicionais passíveis de serem respeitados graças à realização de análises, independentemente da origem de determinado produto.
- (15) A maioria dos pesticidas que têm valores de DDA inferiores a 0,0005 mg/kg de peso corporal já foram proibidos na Comunidade. Os pesticidas proibidos não deveriam ser detectáveis em alimentos transformados à base de cereais ou em alimentos para bebés graças aos métodos analíticos mais avançados. Contudo, alguns pesticidas degradam-se lentamente e contaminam o ambiente. Poderiam estar presentes em alimentos transformados à base de cereais e em alimentos para bebés mesmo que não tivessem sido utilizados. Para efeitos de controlo, há que adoptar uma abordagem harmonizada.
- (16) Na iminência das decisões da Comissão sobre se satisfazem as exigências de segurança constantes do artigo 5.º da Directiva 91/414/CEE do Conselho, de 15 de Julho de 1991, relativa à colocação dos produtos fitofarmacêuticos no mercado <sup>(1)</sup>, a continuação da utilização dos pesticidas autorizados deveria ser permitida desde que os seus resíduos cumpram os níveis de valores-limite de resíduo definidos na presente directiva. Estes últimos deveriam ser fixados por forma a assegurar que os valores das respectivas DDA não fossem excedidos pelos lactentes ou jovens crianças nas piores condições de ingestão.
- (17) A utilização de ingredientes alimentares recentemente descobertos será abordada a nível horizontal em outro acto aplicável a todos os géneros alimentícios.
- (18) A presente directiva reflecte os conhecimentos actuais relativos aos referidos produtos. Qualquer eventual alteração, por forma a atender à inovação decorrente do progresso científico e técnico, deve ser adoptada através do procedimento referido no n.º 2 do artigo 13.º da Directiva 89/398/CEE.
- (19) Dados os destinatários dos produtos, será necessário estabelecer critérios microbiológicos, bem como níveis máximos de contaminantes.
- (20) Nos termos do n.º 1 do artigo 7.º da Directiva 89/398/CEE, os produtos abrangidos pela presente directiva encontram-se sujeitos às regras gerais fixadas pela Directiva 2000/13/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, de 20 de Março de 2000, relativa à aproximação das legislações dos Estados-Membros respeitantes à rotulagem, apresentação e publicidade dos géneros alimentícios <sup>(2)</sup>.
- (21) Se adequado, a presente directiva adopta e desenvolve os aditamentos e excepções às referidas regras gerais.

<sup>(1)</sup> JO L 230 de 19.8.1991, p. 1. Directiva com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CE) n.º 396/2005.

<sup>(2)</sup> JO L 109 de 6.5.2000, p. 29. Directiva com a última redacção que lhe foi dada pela Directiva 2003/89/CE (JO L 308 de 25.11.2003, p. 15).

- (22) Designadamente a natureza e finalidade dos produtos abrangidos pela presente directiva requerem a rotulagem nutricional respeitante ao valor energético e aos principais nutrientes que contêm. Por outro lado, o método de utilização deve ser especificado em conformidade com o n.º 1, ponto 9, do artigo 3.º e com o artigo 11.º da Directiva 2000/13/CE, por forma a evitar utilizações inadequadas susceptíveis de prejudicar a saúde dos lactentes.
- (23) Embora as menções não expressamente proibidas possam, em geral, ser permitidas para os produtos em questão em conformidade com as regras aplicáveis a todos os géneros alimentícios, estas menções, sempre que for adequado, devem ter em conta os critérios relativos à composição especificados na presente directiva.
- (24) Relativamente às disposições susceptíveis de afectar a saúde pública, teve lugar a consulta prevista no artigo 4.º da Directiva 89/398/CEE.
- (25) O disposto na presente directiva está em conformidade com o parecer do Comité Permanente da Cadeia Alimentar e da Saúde Animal.
- (26) A presente directiva não deve prejudicar as obrigações dos Estados-Membros relativas aos prazos de transposição para o direito nacional das directivas indicadas na parte B do anexo VIII,

ADOPTOU A PRESENTE DIRECTIVA:

#### Artigo 1.º

1. A presente directiva é uma directiva específica, nos termos do n.º 1 do artigo 4.º da Directiva 89/398/CEE.

2. A presente directiva abrange os géneros alimentícios para utilização nutricional especial que satisfaçam os requisitos específicos relativos aos lactentes e crianças jovens saudáveis da Comunidade e destinados a lactentes em fase de desmame, e a crianças jovens em suplemento das suas dietas e/ou adaptação progressiva à alimentação normal. Incluem:

- a) «Alimentos à base de cereais», que estão divididos nas quatro categorias seguintes:
- i) cereais simples que estão ou devem ser reconstituídos com leite ou outros líquidos nutritivos adequados,
  - ii) cereais a que se adicionam alimentos com elevado teor de proteínas, a reconstituir com água ou outros líquidos desprovidos de proteínas,

iii) massas, utilizadas após cozedura em água ou noutros líquidos apropriados,

iv) tostas e biscoitos, utilizados quer directamente, quer com água, leite ou outros líquidos adequados após trituração;

b) «Alimentos para bebés», alimentos que não sejam à base de cereais.

3. A presente directiva não se aplica aos leites destinados a crianças jovens.

#### Artigo 2.º

Para efeitos do disposto na presente directiva, entende-se por:

- a) «Lactentes», crianças com menos de 12 meses de idade;
- b) «Crianças jovens», crianças com idade compreendida entre 1 e 3 anos;
- c) «Resíduo de pesticida», designa um resíduo de produto fitofarmacêutico, tal como definido pelo n.º 1 do artigo 2.º da Directiva 91/414/CEE, presente num alimento à base de cereais ou alimento para bebés, incluindo os produtos do seu metabolismo e os seus produtos de degradação ou reacção.

#### Artigo 3.º

Os Estados-Membros devem assegurar que os produtos referidos no n.º 2 do artigo 1.º apenas possam ser comercializados na Comunidade caso observem as regras estabelecidas na presente directiva.

#### Artigo 4.º

Os alimentos à base de cereais e os alimentos para bebés serão fabricados a partir de ingredientes relativamente aos quais tenha sido comprovada, através de dados científicos geralmente aceites, a respectiva adequação a fins nutricionais específicos de lactentes e crianças jovens.

#### Artigo 5.º

1. Os alimentos à base de cereais devem observar os critérios de composição constantes do anexo I.

2. Os alimentos para bebés devem observar os critérios de composição constantes do anexo II.

### Artigo 6.º

No fabrico de alimentos à base de cereais e de alimentos para bebés apenas podem ser adicionadas as substâncias nutritivas constantes do anexo IV.

Os critérios de pureza das referidas substâncias serão posteriormente definidos.

### Artigo 7.º

1. Os alimentos à base de cereais e os alimentos para bebés não podem conter quaisquer substâncias em quantidades susceptíveis de pôr em risco a saúde dos lactentes e das crianças jovens. Serão estabelecidos os níveis máximos na medida do necessário para as substâncias não contempladas nos n.ºs 2 e 3.

2. Os alimentos à base de cereais e os alimentos para bebés não podem conter resíduos de pesticidas específicos em teores superiores a 0,01 mg/kg, à excepção das substâncias relativamente às quais foram estabelecidos teores específicos no anexo VI, a que se aplicam os referidos teores específicos.

Os métodos analíticos para determinar os teores dos resíduos de pesticidas serão métodos normalizados geralmente aceites.

3. Os pesticidas enumerados no anexo VII não serão utilizados nos produtos agrícolas destinados à produção de alimentos à base de cereais e alimentos para bebés.

Contudo, para efeitos de controlo:

a) Considera-se que os pesticidas enumerados no quadro 1 do anexo VII não foram utilizados se os respectivos resíduos não excederem um nível de 0,003 mg/kg. Este nível, que equivale ao limite de quantificação dos métodos analíticos, será objecto de avaliação regular à luz do progresso técnico;

b) Considera-se que os pesticidas enumerados no quadro 2 do anexo VII não foram utilizados se os respectivos resíduos não excederem um nível de 0,003 mg/kg. Este nível será objecto de avaliação regular à luz dos dados respeitantes à contaminação ambiental.

4. Os níveis referidos nos n.ºs 2 e 3 aplicar-se-ão aos produtos propostos prontos para consumo ou reconstituídos de acordo com as instruções dos fabricantes.

5. No que respeita aos pesticidas enumerados no anexo VI, sempre que se tiver adoptado uma decisão de não inclusão de uma substância activa no anexo I da Directiva 91/414/CEE, os anexos VI e VII desta directiva serão alterados em conformidade.

6. Serão também estabelecidos critérios microbiológicos em função das necessidades.

### Artigo 8.º

1. A rotulagem dos produtos em questão deve incluir obrigatoriamente os elementos que se seguem, para além dos previstos no artigo 3.º da Directiva 2003/13/CE:

a) A indicação da idade adequada a partir da qual o produto pode ser utilizado, tendo em conta a sua composição, textura ou outras propriedades especiais. Em relação a qualquer produto, a idade indicada não pode ser inferior a 4 meses. Os produtos recomendados para utilização a partir da idade de 4 meses podem ter a indicação de que são adequados a partir dessa idade, salvo opinião contrária de pessoas independentes com qualificações em medicina, nutrição ou farmácia ou outros profissionais responsáveis por cuidados maternos ou infantis;

b) Informações sobre a presença ou ausência de glúten, se a idade indicada a partir da qual o produto pode ser utilizado for inferior a 6 meses;

c) O valor energético disponível, expresso em kJ (quilo Joules) e kcal (quilocalorias), bem como o teor de proteínas, hidratos de carbono e lípidos, expresso em termos numéricos, por 100 g (gramas) ou 100 ml (mililitros) do produto na forma em que é comercializado, e, se aplicável, por dose do produto proposta para consumo;

d) A quantidade média de cada substância mineral e vitamínica, controlada por um nível específico constante dos anexos I e II, expresso em termos numéricos, respectivamente por 100 g e 100 ml do produto na forma em que é comercializado, e, se aplicável, por dose do produto proposta para consumo;

e) Se necessário, instruções sobre o modo de preparação, bem como a indicação da importância de se observarem as referidas instruções.

2. A rotulagem pode indicar:

- a) A quantidade média das substâncias referidas no anexo IV, se essa indicação não for abrangida pelo disposto no n.º 1, alínea d), do presente artigo, expressa em termos numéricos, por 100 g ou 100 ml do produto pronto a ser utilizado, e, se adequado, por qualidade específica do produto proposto para consumo;
- b) Para além de dados numéricos, dados relativos às vitaminas e minerais referidos no anexo V, expressos em percentagem dos valores de referência nele apontados, por 100 g ou 100 ml de produto pronto a ser utilizado, desde que as quantidades presentes sejam superiores a 15 % dos valores de referência.

*Artigo 9.º*

A Directiva 96/5/CE, com as alterações que lhe foram introduzidas pelas directivas referidas na parte A do anexo VIII, é revogada sem prejuízo das obrigações dos Estados-Membros no que respeita aos prazos de transposição para o direito nacional das directivas indicadas na parte B do anexo VIII.

As referências à directiva revogada devem entender-se como sendo feitas para a presente directiva, e devem ser lidas de acordo com o quadro de correspondência constante do anexo IX.

*Artigo 10.º*

A presente directiva entra em vigor no vigésimo dia seguinte ao da sua publicação no *Jornal Oficial da União Europeia*.

*Artigo 11.º*

Os Estados-Membros são os destinatários da presente directiva.

Feito em Bruxelas, em 5 de Dezembro de 2006.

*Pela Comissão*  
*O Presidente*  
José Manuel BARROSO

## ANEXO I

**COMPOSIÇÃO DOS ALIMENTOS À BASE DE CEREAIS DESTINADOS A LACTENTES E CRIANÇAS JOVENS**

Os requisitos relativos aos nutrientes referem-se aos produtos prontos a utilizar e comercializados enquanto tal ou reconstituídos de acordo com as instruções do fabricante.

**1. TEOR EM CEREAIS**

Os alimentos à base de cereais são sobretudo preparados a partir de uma ou mais farinhas de cereais e/ou raízes amiláceas.

A quantidade de cereais e/ou raízes não deve corresponder a menos de 25 %, em matéria seca, do peso da mistura final.

**2. PROTEÍNAS**

- 2.1. No que respeita aos produtos referidos na alínea a), subalíneas ii) e iv), do n.º 2 do artigo 1.º, o teor de proteínas não deve exceder 1,3 g/100 kJ (5,5 g/100 kcal).
- 2.2. No que respeita aos produtos referidos na alínea a), subalínea ii), do n.º 2 do artigo 1.º, a quantidade de proteínas incorporadas não deve ser inferior a 0,48 g/100 kJ (2 g/100 kcal).
- 2.3. No que respeita aos biscoitos referidos na alínea a), subalínea iv), do n.º 2 do artigo 1.º, preparados com a adição de alimentos com elevado teor de proteínas e como tal apresentados, a quantidade de proteínas incorporadas não deve ser inferior a 0,36 g/100 kJ (1,5 g/100 kcal).
- 2.4. O índice químico das proteínas incorporadas deve ser igual a pelo menos 80 % do da proteína de referência (caseína, tal como estipulado no anexo III), ou, em alternativa, o PER (coeficiente de eficácia proteica) das proteínas da mistura deve ser igual a pelo menos 70 % do PER da proteína de referência. Em todo o caso, a incorporação de aminoácidos apenas deve ser permitida se se destinar a aumentar o valor nutritivo das proteínas e, a verificar-se, apenas nas proporções necessárias para o efeito.

**3. HIDRATOS DE CARBONO**

- 3.1. Caso se adicione sacarose, frutose, glicose ou xaropes de glicose ou mel aos produtos referidos na alínea a), subalíneas i) e iv), do n.º 2 do artigo 1.º:
  - a quantidade total de hidratos de carbono incorporados provenientes destas fontes não deve exceder 1,8 g/100 kJ (7,5 g/100 kcal),
  - a quantidade de frutose incorporada não deve exceder 0,9 g/100 kJ (3,75 g/100 kcal).
- 3.2. Se aos produtos referidos na alínea a), subalínea ii), do n.º 2 do artigo 1.º for adicionado mel ou xarope de glicose, sacarose, frutose ou glicose:
  - a quantidade de hidratos de carbono provenientes destas fontes não deve exceder 1,2 g/100 kJ (5 g/100 kcal),
  - a quantidade de frutose adicionada não deve exceder 0,6 g/100 kJ (2,5 g/100 kcal).

**4. LÍPIDOS**

- 4.1. No que respeita aos produtos referidos na alínea a), subalíneas i) e iv), do n.º 2 do artigo 1.º, o teor de lípidos não deve exceder 0,8 g/100 kJ (3,3 g/100 kcal).
- 4.2. No que respeita aos produtos referidos na alínea a), subalínea ii), do n.º 2 do artigo 1.º, o teor de lípidos não deve exceder 1,1 g/100 kJ (4,5 g/100 kcal). Caso este teor exceda 0,8 g/100 kJ (3,3 g/100 kcal):
  - o teor de ácido láurico não deve exceder 15 % do teor total de lípidos,
  - o teor de ácido mirístico não deve exceder 15 % do teor total de lípidos,
  - o teor de ácido linoleico (sob a forma de glicerídeos = linoleatos) não deve ser inferior a 70 mg/100 kJ (300 mg/100 kcal) nem deve exceder 285 mg/100 kJ (1 200 mg/100 kcal).

## 5. MINERAIS

## 5.1. Sódio

— Os sais de sódio apenas podem ser incorporados nos alimentos à base de cereais para efeitos tecnológicos,

— O teor de sódio dos alimentos à base de cereais não deve exceder 25 mg/100 kJ (100 mg/100 kcal).

## 5.2. Cálcio

5.2.1. No que respeita aos produtos referidos na alínea a), subalínea ii), do n.º 2 do artigo 1.º, o teor de cálcio não deve ser inferior a 20 mg/100 kJ (80 mg/100 kcal).

5.2.2. No que respeita aos produtos referidos na alínea a), subalínea iv), do n.º 2 do artigo 1.º cujo fabrico envolve a incorporação de leite (biscoitos lácteos) e como tal apresentados, o teor de cálcio não deve ser inferior a 12 mg/100 kJ (50 mg/100 kcal).

## 6. VITAMINAS

6.1. No que respeita aos alimentos à base de cereais, o teor de tiamina não deve ser inferior a 25 µg/100 kJ (100 µg/100 kcal).

6.2. No que respeita aos produtos referidos na alínea a), subalínea ii), do n.º 2 do artigo 1.º:

	Por 100 kJ		Por 100 kcal	
	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo
Vitamina A (µg ER) <sup>(1)</sup>	14	43	60	180
Vitamina D (µg) <sup>(2)</sup>	0,25	0,75	1	3

<sup>(1)</sup> ER: todos os equivalentes de retinol trans.

<sup>(2)</sup> Sob a forma de coлекаlférol, em que 10 µg = 400 u.i. de vitamina D.

Estes limites são igualmente aplicáveis se as vitaminas A e D forem adicionadas a outros alimentos à base de cereais.

## 7. LIMITES MÁXIMOS DE VITAMINAS, MINERAIS E ELEMENTOS VESTIGIAIS QUE PODEM SER ADICIONADOS

Os requisitos relativos aos nutrientes aplicam-se aos produtos prontos a ser utilizados, assim comercializados ou reconstituídos de acordo com as instruções do fabricante, excepto no que respeita ao potássio e ao cálcio, em que os requisitos se referem ao produto na forma em que é vendido.

Nutriente	Máximo por 100 kcal
Vitamina A (µg ER)	180
Vitamina E (mg α-TE) <sup>(1)</sup>	3
Vitamina D (µg)	3
Vitamina C (mg)	12,5/25 <sup>(2)</sup>
Tiamina (mg)	0,5
Riboflavina (mg)	0,4
Niacina (mg NE) <sup>(3)</sup>	4,5
Vitamina B6 (mg)	0,35
Ácido fólico (µg)	50
Vitamina B12 (µg)	0,35

Nutriente	Máximo por 100 kcal
Ácido pantoténico (mg)	1,5
Biotina (µg)	10
Potássio (mg)	160
Cálcio (mg)	80/180 <sup>(4)</sup> /100 <sup>(5)</sup>
Magnésio (mg)	40
Ferro (mg)	3
Zinco (mg)	2
Cobre (µg)	40
Iodo (µg)	35
Manganês (mg)	0,6

<sup>(1)</sup> α-TE = d-α-equivalente de tocoferóis.

<sup>(2)</sup> Limite aplicável a produtos enriquecidos em ferro.

<sup>(3)</sup> NE = Equivalentes de niacina = mg de ácido nicotínico + mg de triptofano/60.

<sup>(4)</sup> Limite aplicável aos produtos referidos no n.º 2, alínea a), subalíneas i) e ii), do artigo 1.º

<sup>(5)</sup> Limite aplicável aos produtos referidos no n.º 2, alínea a), subalínea iv), do artigo 1.º

## ANEXO II

**COMPOSIÇÃO DOS ALIMENTOS PARA BEBÉS DESTINADOS A LACTENTES E CRIANÇAS JOVENS**

Os requisitos relativos aos nutrientes referem-se aos produtos prontos a utilizar e comercializados enquanto tal ou reconstituídos de acordo com as instruções do fabricante.

**1. PROTEÍNAS**

1.1. Caso os únicos ingredientes referidos na denominação do produto sejam carne de mamíferos ou aves de capoeira, peixe, miúdos ou outras fontes tradicionais de proteínas, então:

- a carne de mamíferos ou aves de capoeira, peixe, miúdos ou outras fontes tradicionais de proteínas referidos não devem no seu conjunto representar menos de 40 % do peso da totalidade do produto,
- cada quantidade de carne de mamíferos, aves de capoeira, peixe, miúdos ou outras fontes tradicionais de proteínas não deve representar menos de 25 % do peso da totalidade dessas fontes de proteínas,
- a quantidade de proteínas provenientes das fontes indicadas não deve ser inferior a 1,7 g/100 kJ (7 g/100 kcal).

1.2. Caso a carne de mamíferos ou aves de capoeira, peixe, miúdos ou outras fontes tradicionais de proteínas, isoladamente ou em conjunto, sejam referidos em primeiro lugar na denominação do produto, então, independentemente de o produto ser ou não apresentado como refeição:

- a carne de mamíferos ou aves de capoeira, peixe, miúdos ou outras fontes tradicionais de proteínas referidos não devem representar menos de 10 % do peso da totalidade do produto,
- a carne de mamíferos ou aves de capoeira, peixe, miúdos ou outras fontes tradicionais de proteínas referidos não devem individualmente constituir menos de 25 % do peso do conjunto das fontes de proteínas indicadas,
- a quantidade de proteínas provenientes da fonte indicada não deve ser inferior a 1 g/100 kJ (4 g/100 kcal).

1.3. Caso o nome do produto mencione, embora não em primeiro lugar, carne de mamíferos ou aves de capoeira, peixe, miúdos ou outras fontes tradicionais de proteínas, isoladamente ou em conjunto, então, independentemente de o produto ser ou não apresentado como refeição:

- a carne de mamíferos ou aves de capoeira, peixe ou miúdos ou outras fontes tradicionais de proteínas referidos não devem representar menos de 8 % do peso da totalidade do produto,
- a carne de mamíferos ou aves de capoeira, peixe ou miúdos ou outras fontes tradicionais de proteínas não devem constituir menos de 25 % do peso do conjunto das fontes de proteínas indicadas,
- a quantidade de proteínas provenientes da fonte indicada não deve ser inferior a 0,5 g/100 kJ (2,2 g/100 kcal),
- a quantidade total de proteínas presentes nos produtos e provenientes de todas as fontes não deve ser inferior a 0,7 g/100 kJ (3 g/100 kcal).

1.4. Se o queijo for mencionado junto com outros ingredientes no nome do aperitivo, independentemente de o produto ser ou não apresentado como uma refeição,

- o teor de proteínas provenientes de fontes lácteas não pode ser inferior a 0,5g/100 kJ (2,2 g/100 kcal),
- o teor global de proteínas provenientes de todas as suas fontes não pode ser inferior a 0,7 g/100 kJ (3 g/100 kcal).

1.5. Caso o rótulo refira que o produto constitui uma refeição, embora não mencione a carne de mamíferos ou aves de capoeira, peixe ou miúdos ou outras fontes tradicionais de proteínas no nome do produto, a quantidade total de proteínas presentes no produto e provenientes de todas as fontes não deve ser inferior a 0,7 g/100 kJ (3 g/100 kcal).

- 1.6. Os molhos apresentados como acompanhamento de refeições estão isentos dos requisitos constantes nos pontos 1.1 a 1.5 inclusive.
- 1.7. Os preparados doces que mencionem fontes lácteas como primeiro ou único ingrediente no seu nome devem conter pelo menos 2,2 g de proteínas lácteas/100 kcal. Todos os outros preparados doces estão isentos dos requisitos 1.1 a 1.5.
- 1.8. A incorporação de aminoácidos apenas é permitida se se destinar a aumentar o valor nutritivo das proteínas e apenas nas proporções necessárias para o efeito.

## 2. HIDRATOS DE CARBONO

A quantidade total de hidratos de carbono presente nos sumos de frutos e vegetais e nos néctares, pratos constituídos unicamente por frutos e sobremesas ou pudins não deve exceder:

- 10 g/100 ml, no que respeita aos sumos de vegetais e bebidas neles baseadas,
- 15 g/100 ml, no que respeita aos sumos de frutos ou néctares e bebidas neles baseadas,
- 20 g/100 g, no que respeita aos pratos constituídos unicamente por frutos,
- 25 g/100 g, no que respeita às sobremesas e pudins,
- 5 g/100 g, no que respeita às restantes bebidas sem leite.

## 3. LÍPIDOS

- 3.1. No que respeita aos produtos no ponto 1.1:

Caso o único ingrediente referido na denominação do produto seja carne de mamíferos ou leite, ou estes sejam mencionados em primeiro lugar na denominação do produto, o teor total de lípidos no produto proveniente de todas as fontes não deve exceder 1,4 g/100 kJ (6 g/100 kcal).

- 3.2. No que respeita a todos os outros produtos, o teor total de lípidos no produto proveniente de todas as fontes não deve exceder 1,1 g/100 kJ (4,5 g/100 kcal).

## 4. SÓDIO

- 4.1. O teor final de sódio no produto não deve exceder 48 mg/100 kJ (200 mg/100 kcal) ou 200 mg/100 g. Todavia, se o queijo for o único ingrediente referido na denominação do produto, o teor final de sódio não deve exceder 70 mg/100 kJ (300 mg/100 kcal).
- 4.2. Os sais de sódio não podem ser incorporados em produtos à base de frutos, nem em sobremesas ou pudins, excepto para fins tecnológicos.

## 5. VITAMINAS

### *Vitamina C*

No que respeita aos sumos de frutos, néctares e sumos de vegetais, o teor final de vitamina C no produto não deve exceder 6 mg/100 kJ (25 mg/100 kcal) nem 25 mg/100 g.

### *Vitamina A*

Nos sumos de vegetais, o teor final de vitamina A no produto não deve ser inferior a 25 µg ER/100 kJ (100 µg ER/100 kcal).

A vitamina A não deve ser adicionada a outros alimentos para bebé.

### *Vitamina D*

A vitamina D não deve ser adicionada a alimentos para bebé.

6. LIMITES MÁXIMOS DE VITAMINAS, MINERAIS E ELEMENTOS VESTIGIAIS QUE PODEM SER ADICIONADOS

Os requisitos relativos aos nutrientes aplicam-se aos produtos prontos a ser utilizados, assim comercializados ou reconstituídos de acordo com as instruções do fabricante, excepto no que respeita ao potássio e ao cálcio, em que os requisitos se referem ao produto na forma em que é vendido.

Nutriente	Máximo por 100 kcal
Vitamina A (µg ER)	180 <sup>(1)</sup>
Vitamina E (mg α-TE)	3
Vitamina C (mg)	12,5/25 <sup>(2)</sup> /125 <sup>(3)</sup>
Tiamina (mg)	0,25
Riboflavina (mg)	0,4
Niacina (mg NE)	4,5
Vitamina B6 (mg)	0,35
Ácido fólico (µg)	50
Vitamina B12 (µg)	0,35
Ácido pantoténico (mg)	1,5
Biotina (µg)	10
Potássio (mg)	160
Cálcio (mg)	80
Magnésio (mg)	40
Ferro (mg)	3
Zinco (mg)	2
Cobre (µg)	40
Iodo (µg)	35
Manganês (mg)	0,6

<sup>(1)</sup> Em conformidade com as disposições do ponto 5.

<sup>(2)</sup> Limite aplicável a produtos enriquecidos em ferro.

<sup>(3)</sup> Limite aplicável a produtos à base de fruta, sumos de fruta, néctares e sumos de vegetais.

## ANEXO III

## AMINOÁCIDOS PRESENTES NA CASEÍNA

	<i>(em gramas por 100 gramas de proteína)</i>
Arginina	3,7
Cistina	0,3
Histidina	2,9
Isoleucina	5,4
Leucina	9,5
Lisina	8,1
Metionina	2,8
Fenilalanina	5,2
Treonina	4,7
Triptofano	1,6
Tirosina	5,8
Valina	6,7

## ANEXO IV

## NUTRIENTES

1. VITAMINAS	<i>Vitamina C</i>
<i>Vitamina A</i>	Ácido L-ascórbico
Retinol	L-ascorbato de sódio
Acetato de retinilo	L-ascorbato de cálcio
Palmitato de retinilo	Ácido 6-Palmitil-L-ascórbico (palmitato de ascorbilo)
Beta caroteno	Ascorbato de potássio
<i>Vitamina D</i>	<i>Vitamina K</i>
Vitamina D2 (= ergocalciferol)	Filoquinona (Fitomenadiona)
Vitamina D3 (= colecalciferol)	<i>Vitamina E</i>
<i>Vitamina B1</i>	D-alfa tocoferol
Cloridrato de tiamina	DL-alfa tocoferol
Mononitrato de tiamina	Acetato de D-alfa tocoferol
<i>Vitamina B2</i>	Acetato de DL-alfa tocoferol
Riboflavina	
Riboflavina-5'-fosfato sódica	2. AMINOÁCIDOS
<i>Niacina</i>	L-arginina
Nicotinamida	L-cistina
Ácido nicotínico	L-histidina
<i>Vitamina B6</i>	L-isoleucina
Hidrocloreto de piridoxina	L-leucina
Piridoxina-5-fosfato	L-lisina
Dipalmitato de piridoxina	L-cisteína
Ácido pantoténico	L-metionina
D-pantotenato de cálcio	L-fenilalanina
D-pantotenato de sódio	L-treonina
Dexpantenol	L-triptofano
<i>Folato</i>	L-tirosina
Ácido fólico	L-valina
<i>Vitamina B12</i>	3. OUTROS
Cianocobalamina	Colina
Hidroxicobalamina	Cloreto de colina
<i>Biotina</i>	Citrato de colina
D-Biotina	Bitartrato de colina
	Inositol
	L-Carnitina
	Hidrocloreto de L-Carnitina

} e respectivos hidrocloreto

## 4. SUBSTÂNCIAS MINERAIS E ELEMENTOS VESTIGIAIS

*Cálcio*

Carbonato de cálcio  
Cloreto de cálcio  
Sais de cálcio de ácido cítrico  
Gluconato de cálcio  
Glicerofosfato de cálcio  
Lactato de cálcio  
Óxido de cálcio  
Hidróxido de cálcio  
Sais de cálcio do ácido ortofosfórico

*Magnésio*

Carbonato de magnésio  
Cloreto de magnésio  
Sais de magnésio do ácido cítrico  
Gluconato de magnésio  
Óxido de magnésio  
Hidróxido de magnésio  
Sais de magnésio do ácido ortofosfórico  
Sulfato de magnésio  
Lactato de magnésio  
Glicerofosfato de magnésio

*Potássio*

Cloreto de potássio  
Sais potássicos de ácido cítrico  
Gluconato de potássio  
Lactato de potássio  
Glicerofosfato de potássio

*Ferro*

Citrato ferroso  
Citrato férrico de amónio  
Gluconato ferroso  
Lactato ferroso  
Sulfato ferroso

Fumarato ferroso

Difosfato férrico (pirofosfato férrico)

Ferro elementar (em complexos com ligandos carbonilo, electrolítico ou reduzido por hidrogenação)

Sacarato férrico

Difosfato férrico de sódio

Carbonato ferroso

*Cobre*

Complexo cobre-lisina

Carbonato cúprico

Citrato cúprico

Gluconato cúprico

Sulfato cúprico

*Zinco*

Acetato de zinco

Cloreto de zinco

Citrato de zinco

Lactato de zinco

Sulfato de zinco

Óxido de zinco

Gluconato de zinco

*Manganésio*

Carbonato de manganésio

Cloreto de manganésio

Citrato de manganésio

Gluconato de manganésio

Sulfato de manganésio

Glicerofosfato de manganésio

*Iodo*

Iodeto de sódio

Iodeto de potássio

Iodato de potássio

Iodato de sódio.

## ANEXO V

**VALORES DE REFERÊNCIA PARA A ROTULAGEM NUTRICIONAL DOS ALIMENTOS DESTINADOS A LACTENTES E CRIANÇAS JOVENS**

Nutriente	Valor de referência para a rotulagem nutricional
Vitamina A	(µg) 400
Vitamina D	(µg) 10
Vitamina C	(mg) 25
Tiamina	(mg) 0,5
Riboflavina	(mg) 0,8
Equivalente de niacina	(mg) 9
Vitamina B6	(mg) 0,7
Folato	(µg) 100
Vitamina B12	(µg) 0,7
Cálcio	(mg) 400
Ferro	(mg) 6
Zinco	(mg) 4
Iodo	(µg) 70
Selénio	(µg) 10
Cobre	(mg) 0,4

## ANEXO VI

**NÍVEIS MÁXIMOS DE RESÍDUOS ESPECÍFICOS PARA OS PESTICIDAS OU METABOLITOS DE PESTICIDAS NOS ALIMENTOS TRANSFORMADOS À BASE DE CEREAIS E NOS ALIMENTOS PARA BEBÉS**

Denominação química da substância	Nível máximo de resíduo (mg/kg)
Cadusafos	0,006
Demeton-s-metilo demeton-s-metilsulfona oxidemeton-metilo (individualmente ou combinado, expresso como demeton-S-metilo)	0,006
Etoprofos	0,008
Fipronil (somatório de fipronil e fipronil-dessulfínilo, expresso como fipronil)	0,004
Propinebe/Propilentiourea (somatório de propinebe e propilentiourea)	0,006

## ANEXO VII

**PESTICIDAS QUE NÃO PODEM SER UTILIZADOS EM PRODUTOS AGRÍCOLAS DESTINADOS À PRODUÇÃO DE ALIMENTOS À BASE DE CEREAIS OU ALIMENTOS PARA BEBÉS**

## Quadro 1

<b>Denominação química da substância (definição do resíduo)</b>
Disulfoton (somatório de disulfoton, sulfóxido de disulfoton e sulfona de disulfoton, expresso como disulfoton)
Fensulfothion (somatório de fensulfothion, seu análogo oxigenado e respectivas sulfonas, expresso como fensulfothion)
Fentin, expresso como o catião de trifenilestanho
Haloxifop (somatório de haloxifop, respectivos sais e ésteres incluindo conjugados, expresso como haloxifop)
Heptacloro e <i>trans</i> - epóxido de heptacloro, expresso como heptacloro
Hexaclorobenzeno
Nitrofenol
Omethoate
Terbufos (somatório de terbufos, seus sulfóxido e sulfona, expresso como terbufos)

## Quadro 2

<b>Denominação química da substância</b>
Aldrin e dieldrin, expressos como dieldrin
Endrin

## ANEXO VIII

## PARTE A

**Directiva revogada com as sucessivas alterações  
(referidas no artigo 9.º)**

Directiva 96/5/CE da Comissão	(JO L 49 de 28.2.1996, p. 17)
Directiva 98/36/CE da Comissão	(JO L 167 de 12.6.1998, p. 23)
Directiva 1999/39/CE da Comissão	(JO L 124 de 18.5.1999, p. 8)
Directiva 2003/13/CE da Comissão	(JO L 41 de 14.2.2003, p. 33)

## PARTE B

**Lista dos prazos de transposição para o direito nacional  
(referidos no artigo 9.º)**

Directiva	Prazos de transposição	Autorização do comércio dos produtos que satisfaçam a presente directiva	Proibição do comércio dos produtos que não satisfaçam a presente directiva
96/5/CE	30 de Setembro de 1997	1 de Outubro de 1997	31 de Março de 1999
98/36/CE	31 de Dezembro de 1998	1 de Janeiro de 1999	1 de Janeiro de 2000
1999/39/CE	30 de Junho de 2000	30 de Junho de 2000	1 de Julho de 2002
2003/13/CE	6 de Março de 2004	6 de Março de 2004	6 de Março de 2005

## ANEXO IX

## QUADRO DE CORRESPONDÊNCIA

Directiva 96/5/CE	Presente directiva
Artigo 1.º, n.ºs 1, 2 e 3	Artigo 1.º, n.ºs 1, 2 e 3
Artigo 1.º, n.º 4, frase introdutória	Artigo 2.º, frase introdutória
Artigo 1.º, n.º 4, primeiro travessão	Artigo 2.º, alínea a)
Artigo 1.º, n.º 4, segundo travessão	Artigo 2.º, alínea b)
Artigo 1.º, n.º 4, terceiro travessão	Artigo 2.º, alínea c)
Artigo 2.º	Artigo 3.º
Artigo 3.º	Artigo 4.º
Artigo 4.º	Artigo 5.º
Artigo 5.º	Artigo 6.º
Artigo 6.º, n.º 1	Artigo 7.º, n.º 1
Artigo 6.º, n.º 2, primeiro parágrafo	Artigo 7.º, n.º 2, primeiro parágrafo
Artigo 6.º, n.º 2, segundo parágrafo	Artigo 7.º, n.º 4
Artigo 6.º, n.º 2, terceiro parágrafo	Artigo 7.º, n.º 2, segundo parágrafo
Artigo 6.º, n.º 3, alínea a), primeiro parágrafo, frase introdutória	Artigo 7.º, n.º 3, frase introdutória
Artigo 6.º, n.º 3, alínea a), primeiro parágrafo, subalínea i)	Artigo 7.º, n.º 3, alínea a)
Artigo 6.º, n.º 3, alínea a), primeiro parágrafo, subalínea ii)	Artigo 7.º, n.º 3, alínea b)
Artigo 6.º, n.º 3, alínea a), segundo parágrafo	Artigo 7.º, n.º 4
Artigo 6.º, n.º 3, alínea b),	Artigo 7.º, n.º 5
Artigo 6.º, n.º 4	Artigo 7.º, n.º 6
Artigo 7.º	Artigo 8.º
Artigo 8.º	—
—	Artigo 9.º
Artigo 9.º	Artigo 10.º
Artigo 10.º	Artigo 11.º
Anexo I, frase introdutória	Anexo I, frase introdutória
Anexo I, pontos 1, 2 e 3	Anexo I, pontos 1, 2 e 3
Anexo I, ponto 4	Anexo I, ponto 4
Anexo I, ponto 4.1	Anexo I, ponto 4.1
Anexo I, ponto 4.2	Anexo I, ponto 4.2
Anexo I, ponto 4.2, alínea a)	Anexo I, ponto 4.2, primeiro travessão

Anexo I, ponto 4.2, alínea b)	Anexo I, ponto 4.2, segundo travessão
Anexo I, ponto 4.2, alínea c)	Anexo I, ponto 4.2, terceiro travessão
Anexo I, pontos 5 e 6	Anexo I, pontos 5 e 6
Anexo II, frase introdutória	Anexo II, frase introdutória
Anexo II, ponto 1	Anexo II, ponto 1
Anexo II, pontos 1.1-1.3	Anexo II, pontos 1.1-1.3
Anexo II, ponto 1.3a	Anexo II, ponto 1.4
Anexo II, ponto 1.4	Anexo II, ponto 1.5
Anexo II, ponto 1.4a	Anexo II, ponto 1.6
Anexo II, ponto 1.4b	Anexo II, ponto 1.7
Anexo II, ponto 1.5	Anexo II, ponto 1.8
Anexo II, pontos 2 a 5	Anexo II, pontos 2 a 5
Anexo III	Anexo III
Anexo IV	Anexo IV
Anexo V	Anexo V
Anexo VI	Anexo I, ponto 7 e anexo II, ponto 6
Anexo VII	Anexo VII
Anexo VIII	Anexo VII
—	Anexo VIII
—	Anexo IX