



TEXTE COORDONNE DU

Projet de règlement grand-ducal concernant les préparations à base de céréales et les aliments pour bébés destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge

Nous Henri, Grand-Duc de Luxembourg, Duc de Nassau,

Vu la loi du xxyyooo relative aux contrôles officiels des denrées alimentaires et aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires, et notamment son article 1^{er}, ~~paragraphe 7~~ ;

Vu la directive 2006/125/CE de la Commission du ~~16 février 1996~~ **5 décembre 2006** concernant les préparations à base de céréales et les aliments pour bébés destinés aux nourrissons et enfants en bas âge ;

Vu ~~les~~ l'avis de la Chambre de commerce ;

L'avis ~~et~~ de la Chambre des métiers **ayant été demandé** ;

~~Notre~~ Le Conseil d'Etat entendu ;

Sur le rapport de ~~Notre~~ la Ministre de l'Agriculture, ~~la Viticulture et du Développement rural~~ de l'Alimentation et de la Viticulture et après délibération du Gouvernement en conseil ;

Arrêtons :

Art. 1^{er}. Champ d'application

Le présent règlement grand-ducal couvre les denrées alimentaires destinées à une alimentation particulière qui satisfont aux exigences particulières des nourrissons et des enfants en bas âge en bonne santé et qui sont destinées à être utilisées pendant la période de sevrage des nourrissons et comme compléments à l'alimentation des enfants en bas âge ou en vue de leur adaptation progressive à une alimentation normale.

Elles comprennent :

a) les « préparations à base de céréales », qui sont divisées en quatre catégories :

- i) les céréales simples qui sont ~~ou doivent être~~ reconstituées avec du lait ou d'autres liquides nutritifs appropriés ;
- ii) les céréales à complément protéinique qui sont ~~ou doivent être~~ reconstituées avec de l'eau ou tout autre liquide exempt de protéines ;
- iii) les pâtes à faire bouillir dans de l'eau ou dans d'autres liquides appropriés ;
- iv) les biscottes et les biscuits à utiliser tels quels, ou écrasés, avec de l'eau, du lait ou d'autres liquides appropriés ;

b) les « aliments pour bébés » autres que les préparations à base de céréales.

Le présent règlement ne s'applique pas aux laits destinés aux enfants en bas âge.

Art. 2. Définitions

~~Au sens~~ **Pour l'application** du présent règlement, on entend par :

- a) **1°** « nourrissons » : les enfants âgés de moins de douze mois ;
- b) **2°** « enfants en bas âge » : les enfants âgés de un à trois ans ;
- c) **3°** « résidus de pesticides » : les résidus d'un produit phytopharmaceutique, tel que défini à l'article 3, point 1), du règlement (CE) n° 1107/2009 **du Parlement européen et du Conseil du 21 octobre 2009 concernant la mise sur le marché des produits phytopharmaceutiques et abrogeant les directives 79/117/CEE et 91/414/CEE du Conseil, tel que modifié**, y compris ses métabolites et les produits de sa dégradation ou de sa réaction, présents dans les préparations à base de céréales et les aliments pour bébés.

Art. 3. Principes généraux

En vue de leur commercialisation, les préparations à base de céréales et les aliments pour bébés doivent être fabriqués à partir d'ingrédients dont il a été démontré par des données scientifiques généralement admises qu'ils conviennent à l'alimentation particulière des nourrissons et des enfants en bas âge.

Art. 4. Critères de composition

- (1) Les préparations à base de céréales doivent répondre aux critères de composition fixés à l'annexe I.
- (2) Les aliments pour bébés décrits à l'annexe II doivent répondre aux critères de composition qui y sont spécifiés.

Art. 5. Substances nutritives

Seules les substances énumérées à l'annexe IV peuvent entrer dans la fabrication des préparations à base de céréales et des aliments pour bébés.

~~Les critères de pureté pour ces substances peuvent être fixés par règlement grand-ducal.~~

Art. 6. Limites maximales

- (1) Les préparations à base de céréales et les aliments pour bébés ne contiennent aucune substance dans des proportions susceptibles de nuire à la santé des nourrissons et des enfants en bas âge.

~~Les teneurs maximales nécessaires ainsi que, le cas échéant, les critères microbiologiques pour les substances autres que celles visées aux paragraphes 2 et 3 seront établis par règlement grand-ducal.~~

(2) Les préparations à base de céréales et les aliments pour bébés ne doivent pas contenir de résidus des différents pesticides dans des proportions supérieures à 0,01 milligramme par kilogramme, sauf en ce qui concerne les substances pour lesquelles des valeurs limites particulières sont fixées à l'annexe VI, auquel cas ce sont ces valeurs qui s'appliquent. Les méthodes d'analyse pour déterminer les pesticides sont les méthodes d'analyse figurant à l'annexe III du règlement (UE) 2017/625 du Parlement européen et du Conseil du 15 mars 2017 concernant les contrôles officiels et les autres activités officielles servant à assurer le respect de la législation alimentaire et de la législation relative aux aliments pour animaux ainsi que des règles relatives à la santé et au bien-être des animaux, à la santé des végétaux et aux produits phytopharmaceutiques, modifiant les règlements du Parlement européen et du Conseil (CE) n° 999/2001, (CE) n° 396/2005, (CE) n° 1069/2009, (CE) n° 1107/2009, (UE) n° 1151/2012, (UE) n° 652/2014, (UE) 2016/429 et (UE) 2016/2031, les règlements du Conseil (CE) n° 1/2005 et (CE) n° 1099/2009 ainsi que les directives du Conseil 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE et 2008/120/CE, et abrogeant les règlements du Parlement européen et du Conseil (CE) n° 854/2004 et (CE) n° 882/2004, les directives du Conseil 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE et 97/78/CE ainsi que la décision 92/438/CEE du Conseil (règlement sur les contrôles officiels).

(3) Les pesticides énumérés à l'annexe VII ne doivent pas être utilisés sur les produits agricoles destinés à la fabrication de préparations à base de céréales et d'aliments pour bébés. Toutefois, aux fins du contrôle :

- a) les pesticides énumérés au tableau 1 de l'annexe VII sont réputés ne pas avoir été utilisés si leurs résidus ne dépassent pas une teneur de 0,003 mg/kg. Cette teneur, qui est considérée comme la limite de quantification des méthodes d'analyse, est réexaminée périodiquement à la lumière des progrès techniques ;
- b) les pesticides énumérés au tableau 2 de l'annexe VII sont réputés ne pas avoir été utilisés si leurs résidus ne dépassent pas une teneur de 0,003 mg/kg. Cette teneur est réexaminée périodiquement à la lumière des données sur la contamination environnementale.

(4) Les teneurs visées aux paragraphes 2 et 3 s'appliquent aux produits à consommer tels quels ou tels que reconstitués selon les instructions des fabricants.

Art. 7. L'étiquetage

(1) L'étiquetage des produits concernés comporte, outre celles qui sont prévues aux articles 9 et 10 du règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, modifiant les règlements (CE) n° 1924/2006 et (CE) n° 1925/2006 du Parlement européen et du Conseil et abrogeant la directive 87/250/CEE de la Commission, la directive 90/496/CEE du Conseil, la directive 1999/10/CE de la Commission, la directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil, les directives 2002/67/CE et 2008/5/CE de la Commission et le règlement (CE) n° 608/2004 de la Commission, tel que modifié, les mentions obligatoires suivantes:

- a) une mention indiquant l'âge à partir duquel le produit peut être utilisé compte tenu de sa composition, de sa texture ou d'autres propriétés particulières. Pour aucun produit l'âge indiqué ne peut être inférieur à quatre mois. Les produits dont l'utilisation est recommandée à partir de quatre mois peuvent porter l'indication qu'ils conviennent à partir de cet âge sauf

avis contraire d'une personne indépendante qualifiée en médecine, en diététique ou en pharmacie, ou d'un autre professionnel dans le domaine des soins maternels et infantiles ;

b) une information concernant la présence ou l'absence de gluten, si l'âge indiqué à partir duquel le produit peut être utilisé, est inférieur à six mois ;

c) la valeur énergétique disponible exprimée en kilojoules et en kilocalories ainsi que la teneur en protéines, glucides et lipides, exprimée sous forme numérique, pour 100 grammes ou 100 millilitres de produit tel qu'il est vendu et, le cas échéant, par quantité donnée de produit offerte à la consommation ;

d) la quantité moyenne de chaque élément minéral et de chaque vitamine pour lesquels une limite spécifique a été fixée, respectivement à l'annexe I et à l'annexe II, exprimée sous forme numérique, pour 100 grammes ou 100 millilitres de produit tel qu'il est vendu et, le cas échéant, par quantité donnée de produit offerte à la consommation ;

e) le cas échéant, les instructions concernant la préparation appropriée du produit, avec mention de la nécessité de suivre ces instructions.

(2) L'étiquetage peut comporter les indications suivantes :

a) la quantité moyenne des nutriments mentionnés à l'annexe IV, lorsque cette indication n'est pas couverte par les dispositions du paragraphe 1^{er} ~~point~~ **lettre** d), exprimée sous forme numérique, pour 100 grammes ou 100 millilitres du produit tel qu'il est vendu et, le cas échéant, par quantité donnée de produit offerte à la consommation ;

b) outre des informations numériques, des informations concernant les vitamines et les minéraux figurant à l'annexe V, exprimées en pourcentage des valeurs de référence qui y sont indiquées pour 100 grammes ou 100 millilitres du produit tel qu'il est vendu et, le cas échéant, par quantité donnée de produit offerte à la consommation, pour autant que les quantités présentes soient au moins égales à 15% des valeurs de référence ».

Art. 7bis. Amendes administratives et sanctions pénales

(1) Le ministre peut prononcer une amende administrative à l'encontre de l'exploitant agissant en violation de l'article 7 du présent règlement conformément à l'article 13, paragraphe 1^{er} de la loi du xxyyoooo relative aux contrôles officiels des denrées alimentaires et aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.

(2) Les infractions aux articles suivants du présent règlement sont punies des peines édictées par l'article 16, paragraphe 2, de la loi du xxyyoooo relative aux contrôles officiels des denrées alimentaires et aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires :

1° L'article 3 ;

2° L'article 4 ;

3° L'article 5 ;

4° L'article 6.

Art. 8. Disposition abrogatoire

Le règlement grand-ducal modifié du 27 août 1997 concernant les préparations à base de céréales et les aliments pour bébés destinés aux nourrissons et enfants en bas âge est abrogé.

Art. 9. Formule exécutoire

~~Notre~~ Le ministre ayant l'Agriculture Alimentation dans ses attributions est chargé de l'exécution du présent règlement qui sera publié au Journal officiel du Grand-Duché de Luxembourg.

ANNEXE I

COMPOSITION ESSENTIELLE DES PRÉPARATIONS À BASE DE CÉRÉALES POUR NOURRISSONS ET ENFANTS EN BAS ÂGE

Les exigences relatives aux nutriments se rapportent aux produits prêts à l'emploi, commercialisés en tant que tels ou reconstitués selon les instructions du fabricant.

1. TENEUR EN CÉRÉALES

Les préparations à base de céréales doivent être fabriquées principalement à partir ~~d'une ou de plusieurs~~ de céréales broyées ~~et/ou~~ de produits à base de racines amylacées.

La teneur en céréales ~~et/ou~~ en racines amylacées ne peut être inférieure à 25 % en poids du mélange final sec.

2. PROTÉINES

2.1. Pour les produits visés à l'article 1^{er}, paragraphe 1^{er}, points a) ii) et iv), la teneur en protéines ne doit pas dépasser 1,3 g/100 kJ (5,5 g/100 kcal).

2.2. Pour les produits visés à l'article 1^{er}, paragraphe 1^{er}, point a) ii), la quantité de protéines ajoutées ne doit pas être inférieure à 0,48 g/100 kJ (2 g/100 kcal).

2.3. Pour les biscuits visés à l'article 1^{er}, paragraphe 1^{er}, point a) iv), dans lesquels est ajouté un aliment riche en protéines, et qui sont présentés comme tels, la quantité de protéines ajoutées ne doit pas être inférieure à 0,36 g/100 kJ (1,5 g/100 kcal).

2.4. Il faut que l'indice chimique de la protéine ajoutée soit au moins égal à 80 % de celui de la protéine de référence (caséine, telle que définie à l'annexe III), ou que le coefficient d'efficacité protéique (CEP) de la protéine dans le mélange soit au moins égal à 70 % du CEP de la protéine de référence. En tout état de cause, des acides aminés ne peuvent être ajoutés que dans le but d'améliorer la valeur nutritionnelle du mélange de protéines et uniquement dans les proportions nécessaires à cet effet.

3. GLUCIDES

3.1. Si du saccharose, du fructose, du glucose, des sirops de glucose ou du miel sont ajoutés aux produits visés à l'article 1^{er}, paragraphe 1^{er}, points a) i) et iv) :

- la quantité totale des glucides ajoutés ne doit pas dépasser 1,8 g/100 kJ (7,5 g/100 kcal),
- la quantité totale de fructose ajouté ne doit pas dépasser 0,9 g/100 kJ (3,75 g/100 kcal).

3.2. Si du saccharose, du fructose, des sirops de glucose ou du miel sont ajoutés aux produits visés à l'article 1^{er}, paragraphe 1^{er}, point a) ii):

- la quantité totale de glucides ajoutés ne doit pas dépasser 1,2 g/100 kJ (5 g/100 kcal),
- la quantité totale de fructose ajouté ne doit pas dépasser 0,6 g/100 kJ (2,5 g/100 kcal).

4. LIPIDES

4.1. Pour les produits visés à l'article 1^{er}, paragraphe 1^{er}, points a) i) et iv), la teneur en lipides ne doit pas dépasser 0,8 g/100 kJ (3,3 g/100 kcal).

4.2. Pour les produits visés à l'article 1^{er}, paragraphe 2, point a) ii), la teneur en lipides ne peut dépasser 1,1 g/100 kJ (4,5 g/100 kcal). Si la teneur en lipides dépasse 0,8 g/100 kJ (3,3 g/100 kcal) :

- la quantité d'acide laurique ne doit pas dépasser 15 % de la teneur totale en lipides,
- la quantité d'acide myristique ne doit pas dépasser 15 % de la teneur totale en lipides,
- la quantité d'acide linoléique (sous la forme de glycérides = linoléates) ne doit pas être inférieure à 70 mg/100 kJ (300 mg/100 kcal) et ne peut dépasser 285 mg/100 kJ (1 200 mg/100 kcal).

5. ÉLÉMENTS MINÉRAUX

5.1. Sodium

—Les sels de sodium ne peuvent être ajoutés aux préparations à base de céréales qu'à des fins technologiques;

—La teneur en sodium des préparations à base de céréales ne doit pas dépasser 25 mg/100 kJ (100 mg/100 kcal).

5.2. Calcium

5.2.1. Pour les produits visés à l'article 1^{er}, paragraphe 1^{er}, point a) ii), la quantité de calcium ne doit pas être inférieure à 20 mg/100 kJ (80 mg/100 kcal).

5.2.2. Pour les produits visés à l'article 1^{er}, paragraphe 1^{er}, point a) iv), fabriqués avec du lait (biscuits au lait) et présentés comme tels, la quantité de calcium ne doit pas être inférieure à 12 mg/100 kJ (50 mg/100 kcal).

6. VITAMINES

6.1. Pour les préparations à base de céréales, la quantité de thiamine ne doit pas être inférieure à 25 µg/100 kJ (100 µg/100 kcal).

6.2. Pour les produits visés à l'article 1^{er}, paragraphe 1^{er}, point a) ii):

	Pour 100 kJ		Pour 100 kcal	
	Minimum	Maximum	Minimum	Maximum
Vitamine A (µg ER) ¹	14	43	60	180
Vitamine D (µg) ²	0,25	0,75	1	3

Ces limites s'appliquent également si des vitamines A et D sont ajoutées à d'autres préparations à base de céréales.

¹ ER: tous les équivalents trans rétinol.

² Sous forme de cholécalciférol, dont 10 µg = 400 u.i. de vitamine D.

7. LIMITES MAXIMALES POUR LES VITAMINES, LES SUBSTANCES MINÉRALES ET LES OLIGOÉLÉMENTS AJOUTÉS

Les exigences relatives aux éléments nutritifs s'appliquent aux produits prêts à l'emploi, commercialisés comme tels ou reconstitués selon les instructions du fabricant, à l'exception du potassium et du calcium, pour lesquels les exigences concernent le produit tel qu'il est vendu.

Éléments nutritifs	Teneur maximale pour 100 kcal
Vitamine A (µg ER)	180
Vitamine E (mg α-TE) ³	3
Vitamine D (µg)	3
Vitamine C (mg)	12,5/25 ^[4]
Thiamine (mg)	0,5
Riboflavine (mg)	0,4
Niacine (mg EN) ⁵	4,5
Vitamine B6 (mg)	0,35
Acide folique (µg)	50
Vitamine B12 (µg)	0,35
Acide pantothénique (mg)	1,5
Biotine (µg)	10
Potassium (mg)	160
Calcium (mg)	80/100- 180 ^[6] /100 ^[7]
Magnésium (mg)	40
Fer (mg)	3
Zinc (mg)	2
Cuivre (µg)	40
Iode (µg)	35
Manganèse (mg)	0,6

³ α-TE = d-α-équivalent tocophérol.

⁴ Limite applicable aux produits enrichis en fer.

⁵ EN = équivalents niacine = mg acide nicotinique + mg tryptophane/60.

⁶ Limite applicable aux produits visés à l'article 1^{er}, paragraphe 1^{er}, points a) i) et ii).

⁷ Limite applicable aux produits visés à l'article 1^{er}, paragraphe 1^{er}, point a) iv).

ANNEXE II

COMPOSITION ESSENTIELLE DES ALIMENTS POUR BÉBÉS DESTINÉS AUX NOURRISSONS ET AUX ENFANTS EN BAS ÂGE

Les exigences relatives aux nutriments portent sur des produits prêts à l'emploi, commercialisés en tant que tels ou reconstitués selon les instructions du fabricant.

1. PROTÉINES

1.1. Si la viande, le poulet, le poisson, les abats ou une autre source traditionnelle de protéines sont les seuls ingrédients mentionnés dans la dénomination du produit :

- la viande, le poulet, le poisson, les abats ou une autre source traditionnelle de protéines mentionnée doivent au total constituer au moins 40 % en poids du produit,
- la viande, le poulet, le poisson, les abats ou une autre source traditionnelle de protéines citée ne doivent pas être inférieurs à 25 %, en poids, du total des sources protéiniques citées,
- la teneur en protéines des sources citées ne doit pas être inférieure à 1,7 g/100 kJ (7 g/100 kcal).

1.2. Si la viande, le poulet, le poisson, les abats ou une autre source traditionnelle de protéines pris séparément ou en combinaison sont mentionnés en premier lieu dans la dénomination du produit, que ce dernier soit ou non présenté sous forme d'un repas :

- la viande, le poulet, le poisson, les abats ou une autre source traditionnelle de protéines citée doivent au total constituer au moins 10 % en poids du produit,
- la viande, le poulet, le poisson, les abats ou une autre source traditionnelle de protéines citée ne doivent pas être inférieurs à 25 %, en poids, des sources protéiniques citées,
- la teneur en protéines des sources citées ne doit pas être inférieure à 1 g/100 kJ (4 g/100 kcal).

1.3. Si la viande, le poulet, le poisson, les abats ou une autre source traditionnelle de protéines, pris séparément ou en combinaison, figurent, mais pas en premier lieu, dans la dénomination du produit, que ce dernier soit ou non présenté sous forme d'un repas :

- la viande, le poulet, le poisson, les abats ou une autre source traditionnelle de protéines citée doivent au total constituer au moins 8 % en poids du produit,
- la viande, le poulet, le poisson, les abats ou une autre source traditionnelle de protéines citée ne doivent pas être inférieurs à 25 %, en poids, du total des sources protéiniques citées,
- la teneur en protéines des sources citées ne doit pas être inférieure à 0,5 g/100 kJ (2,2 g/100 kcal),
- la quantité totale des protéines contenues dans le produit ne doit pas être inférieure à 0,7 g/100 kJ (3 g/100 kcal).

1.4. Si du fromage et d'autres ingrédients sont mentionnés dans la dénomination d'un produit non sucré, que ce dernier soit ou non présenté comme un plat :

- la teneur en protéines d'origine laitière ne doit pas être inférieure à 0,5 g/100 kJ (2,2 g/100 kcal),
- la teneur totale du produit en protéines de toutes origines ne doit pas être inférieure à 0,7 g/100 kJ (3 g/100 kcal).

1.5. Si le libellé de l'étiquette du produit précise qu'il s'agit d'un repas, mais ne mentionne pas la viande, le poulet, le poisson, les abats ou une autre source traditionnelle de protéines, la teneur en protéines de toutes les sources ne doit pas être inférieure à 0,7 g/100 kJ (3 g/100 kcal).

1.6. Les exigences énoncées aux points 1.1 à 1.5 compris ne s'appliquent pas aux sauces présentées comme accompagnement d'un plat.

1.7. Dans les préparations sucrées dont la dénomination mentionne un produit laitier comme principal ou seul ingrédient, la teneur en protéines du lait ne doit pas être inférieure à 2,2 g/100 kcal. Les exigences énoncées aux points 1.1 à 1.5 ne s'appliquent pas aux autres préparations sucrées.

1.8. L'ajout d'acides aminés n'est autorisé qu'aux fins de l'amélioration de la valeur nutritive des protéines présentes et seulement dans les proportions nécessaires à cet effet.

2. GLUCIDES

La teneur globale en glucides des jus de fruits et de légumes et des nectars, des plats à base de fruits, des desserts ou des puddings ne peut dépasser :

- 10 g/100 ml pour les jus de légumes et les boissons à base de légumes,
- 15 g/100 ml pour les jus de fruits, les nectars et les boissons à base de fruits,
- 20 g/100 g pour les préparations ne contenant que des fruits,
- 25 g/100 g pour les desserts et les puddings,
- 5 g/100 g pour les autres boissons qui ne sont pas fabriquées à base de lait.

3. GRAISSES

3.1. Pour les produits visés au point 1.1:

Si la viande ou le fromage sont les seuls ingrédients, ou s'ils sont mentionnés en premier lieu dans la dénomination du produit, la teneur totale en graisse du produit ne doit pas dépasser 1,4 g/100 kJ (6 g/100 kcal).

3.2. Pour tous les autres produits, la teneur totale en graisse du produit ne doit pas dépasser 1,1 g/100 kJ (4,5 g/100 kcal).

4. SODIUM

4.1. La teneur finale en sodium du produit doit être au plus égale à 48 mg/100 kJ (200 mg/100 kcal) ou à 200 mg/100 g. Toutefois, si le fromage est le seul ingrédient mentionné dans le nom du produit, la teneur finale en sodium du produit ne doit pas dépasser 70 mg/100 kJ (300 mg/100 kcal).

4.2. Les sels de sodium ne peuvent être ajoutés aux produits à base de fruits, ni aux desserts ni aux puddings, sauf à des fins technologiques.

5. VITAMINES

Vitamine C

Dans les jus de fruits, les nectars ou les jus de légumes, la teneur finale en vitamine C du produit ne doit pas être inférieure à 6 mg/100 kJ (25 mg/100 kcal) ou inférieure à 25 mg/100 g.

Vitamine A

Dans les jus de légumes, la teneur finale en vitamine A du produit ne doit pas être inférieure à 25 µg ER/100 kJ (100 µg ER/100 kcal).

La vitamine A ne doit pas être ajoutée aux autres aliments pour bébés.

Vitamine D

La vitamine D ne doit pas être ajoutée aux aliments pour bébés.

6. LIMITES MAXIMALES POUR LES VITAMINES, LES SUBSTANCES MINÉRALES ET LES OLIGOÉLÉMENTS AJOUTÉS

Les exigences relatives aux éléments nutritifs s'appliquent aux produits prêts à l'emploi, commercialisés comme tels ou reconstitués selon les instructions du fabricant, à l'exception du potassium et du calcium, pour lesquels les exigences concernent le produit tel qu'il est vendu.

Éléments nutritifs	Teneur maximale pour 100 kcal
Vitamine A (µg ER)	180 (1)
Vitamine E (mg α-TE)	3
Vitamine C (mg)	12,5/25 (2) / 125 (3)
Thiamine (mg)	0,25
Riboflavine (mg)	0,4
Niacine (mg EN)	4,5
Vitamine B6 (mg)	0,35
Acide folique (µg)	50
Vitamine B12 (µg)	0,35
Acide pantothénique (mg)	1,5
Biotine (µg)	10
Potassium (mg)	160
Calcium (mg)	80
Magnésium (mg)	40
Fer (mg)	3
Zinc (mg)	2
Cuivre (µg)	40
Iode (µg)	35
Manganèse (mg)	0,6

(1) Conformément aux dispositions du point 5.

(2) Limite applicable aux produits enrichis en fer.

(3) Limite applicable aux préparations à base de fruits, aux jus de fruits, aux nectars et aux jus de légumes

ANNEXE III

TENEURS EN ACIDES AMINÉS DES PROTÉINES DE CASÉINE

(g par 100 g de protéines)	
Arginine	3,7
Cystine	0,3
Histidine	2,9
Isoleucine	5,4
Leucine	9,5
Lysine	8,1
Méthionine	2,8
Phénylalanine	5,2
Thréonine	4,7
Tryptophane	1,6
Tyrosine	5,8
Valine	6,7

ANNEXE IV

SUBSTANCES NUTRITIVES

1. VITAMINES

Vitamine A

Rétinol

Acétate de rétinol

Palmitate de rétinol

Bêta-carotène

Vitamine D

Vitamine D2 (= ergocalciférol)

Vitamine D3 (= cholécalciférol)

Vitamine B1

Chlorhydrate de thiamine

Mononitrate de thiamine

Vitamine B2

Riboflavine

Riboflavine-5'-phosphate de sodium

Niacine

Nicotinamide

Acide nicotinique

Vitamine B6

Chlorhydrate de pyridoxine

Pyridoxine-5'-phosphate

Dipalmitate de pyridoxine

Acide pantothénique

D-pantothénate de calcium

D-pantothénate de sodium

Pantothénol

Folate

Acide folique

Vitamine B12

Cyanocobalamine

Hydroxocobalamine

Biotine

D-biotine

Vitamine C

Acide L-ascorbique

L-ascorbate de sodium

L-ascorbate de calcium

Acide 6-palmityl-L-ascorbique (palmitate d'ascorbyle)

Ascorbate de potassium

Vitamine K

Phylloquinone (phytoménadione)

Vitamine E

D-alpha-tocophérol

DL-alpha-tocophérol

Acétate de D-alpha-tocophérol

Acétate de DL-alpha-tocophérol

2. ACIDES AMINÉS

L-arginine	et leurs chlorhydrates
L-cystine	
L-histidine	
L-isoleucine	
L-leucine	
L-lysine	
L-cystéine	

L-méthionine

L-phénylalanine

L-thréonine

L-tryptophane

L-tyrosine

L-valine

3. AUTRES

Choline

Chlorure de choline

Citrate de choline

Bitartrate de choline

Inositol

L-carnitine

L-chlorhydrate de carnitine

4. SELS MINÉRAUX ET OLIGO-ÉLÉMENTS

Calcium

Carbonate de calcium

Chlorure de calcium

Sels de calcium de l'acide citrique

Gluconate de calcium

Glycérophosphate de calcium

Lactate de calcium

Oxyde de calcium

Hydroxyde de calcium

Sels de calcium de l'acide orthophosphorique

Magnésium

Carbonate de magnésium

Chlorure de magnésium

Sels de magnésium de l'acide citrique

Gluconate de magnésium

Oxyde de magnésium

Hydroxyde de magnésium

Sels de magnésium de l'acide orthophosphorique

Sulfate de magnésium

Lactate de magnésium

Glycérophosphate de magnésium

Potassium

Chlorure de potassium

Sels de potassium de l'acide citrique

Gluconate de potassium

Lactate de potassium

Glycérophosphate de potassium

Fer

Citrate ferreux

Citrate ferrique d'ammonium

Gluconate ferreux

Lactate ferreux

Sulfate ferreux

Fumarate ferreux

Diphosphate ferrique (pyrophosphate ferrique)

Fer élémentaire (carbonylé + électrolytique + réduit à l'hydrogène)

Saccharate ferrique

Diphosphate ferrique de sodium

Carbonate ferreux

Cuivre

Complexe cuivre-lysine

Carbonate de cuivre

Citrate de cuivre

Gluconate de cuivre

Sulfate de cuivre

Zinc

Acétate de zinc

Chlorure de zinc

Citrate de zinc

Lactate de zinc

Sulfate de zinc

Oxyde de zinc

Gluconate de zinc

Manganèse

Carbonate de manganèse

Chlorure de manganèse

Citrate de manganèse

Gluconate de manganèse

Sulfate de manganèse

Glycérophosphate de manganèse

Iode

Iodure de sodium

Iodure de potassium

Iodate de potassium

Iodate de sodium

ANNEXE V

VALEURS DE RÉFÉRENCE POUR L'ÉTIQUETAGE ALIMENTAIRE DES DENRÉES DESTINÉES AUX NOURRISSONS ET AUX JEUNES ENFANTS

Substance nutritive	Valeur de référence d'étiquetage
Vitamine A	(µg) 400
Vitamine D	(µg) 10
Vitamine C	(mg) 25
Thiamine	(mg) 0,5
Riboflavine	(mg) 0,8
Équivalents niacine	(mg) 9
Vitamine B6	(mg) 0,7
Folate	(µg) 100
Vitamine B12	(µg) 0,7
Calcium	(mg) 400
Fer	(mg) 6
Zinc	(mg) 4
Iode	(µg) 70
Sélénium	(µg) 10
Cuivre	(mg) 0,4

ANNEXE VI

TENEURS MAXIMALES SPÉCIFIQUES EN RÉSIDUS DES PESTICIDES OU EN MÉTABOLITES DE PESTICIDES DANS LES PRÉPARATIONS À BASE DE CÉRÉALES ET LES ALIMENTS POUR BÉBÉS

Dénomination chimique de la substance	Teneur maximale en résidus (mg/kg)
Cadusafos	0,006
Déméton-S-méthyl/déméton-S-méthylsulfone/oxydéméton-méthyl (séparément ou combinés, exprimés en déméton-S-méthyl)	0,006
Éthoprophos	0,008
Fipronil (somme de fipronil et de fipronil-désulfinyl, exprimés en fipronil)	0,004
Propinèbe/propylèthiourée (somme de propinèbe et de propylèthiourée)	0,006

ANNEXE VII

PESTICIDES NE POUVANT PAS ÊTRE UTILISÉS POUR LA PRODUCTION AGRICOLE DESTINÉE À LA FABRICATION DE PRÉPARATIONS À BASE DE CÉRÉALES ET D'ALIMENTS POUR BÉBÉS

Tableau 1

Dénomination chimique de la substance (définition du résidu)

Disulfoton (somme du disulfoton, du disulfoton sulfoxyde et du disulfotonsulfone, exprimée en disulfoton)

Fensulfothion (somme de fensulfothion, son analogue oxygéné et leurs sulfones, exprimée en fensulfothion)

Fentin, exprimé en cation de triphénylétain

Haloxypop (somme de haloxypop, ses sels et esters, y compris leurs conjugués, exprimée en haloxypop)

Heptachlore et trans-heptachlore époxyde, exprimés en heptachlore

Hexachlorobenzène

Nitrofène

Ométhoate

Terbufos (somme de terbufos, son sulfoxyde et son sulfone, exprimée en terbufos)

Tableau 2

Dénomination chimique de la substance

Aldrine et dieldrine, exprimées en dieldrine

Endrine