

Gelet op het akkoord van de Inspectie van Financiën, gegeven op 27 februari 1998;

Gelet op de wetten op de Raad van State, gecoördineerd op 12 januari 1973, inzonderheid op artikel 3, § 1, gewijzigd bij de wetten van 9 augustus 1980, 16 juni 1989, 4 juli 1989 en 4 augustus 1996;

Gelet op de dringende noodzakelijkheid;

Overwegende dat het, om verdere uitbreiding van de ziekte en schade te voorkomen, onvermijdelijk blijkt de georganiseerde bestrijding van varroase aan te houden,

Besluit :

Artikel 1. Artikel 2 van het ministerieel besluit van 6 mei 1988 betreffende de georganiseerde bestrijding van de bijenziekten, wordt vervangen door de volgende bepaling:

« Artikel 2. In elke diergeneeskundige omschrijving wordt in 1998 binnen de grenzen van de beschikbare kredieten, een georganiseerde behandeling van de varroase haarden ingesteld, waarvan de methode en modaliteiten vastgelegd zullen worden door de Dienst. »

Art. 2. Dit besluit treedt in werking de dag dat het in het *Belgisch Staatsblad* wordt bekendgemaakt.

Brussel, 10 maart 1998.

K. PINXTEN

Vu l'accord de l'Inspection des Finances, donné le 27 février 1998;

Vu les lois sur le Conseil d'Etat, coordonnées le 12 janvier 1973, notamment l'article 3, § 1^{er}, modifié par les lois des 9 août 1980, 16 juin 1989, 4 juillet 1989 et 4 août 1996;

Vu l'urgence;

Considérant que la continuation de la lutte organisée contre la varroase des abeilles s'avère indispensable afin d'en limiter l'extension et les dégâts,

Arrête :

Article 1^{er}. L'article 2 de l'arrêté ministériel du 6 mai 1988 relatif à la lutte organisée contre les maladies des abeilles est remplacé par la disposition suivante:

« Article 2. Dans chaque circonscription vétérinaire est réalisé en 1998 dans la limite des crédits budgétaires disponibles, un traitement organisé des foyers de varroase dont les méthodes et modalités sont fixées par le Service. »

Art. 2. Le présent arrêté entre en application le jour de sa publication au *Moniteur belge*.

Bruxelles, le 10 mars 1998.

K. PINXTEN

**MINISTERIE VAN SOCIALE ZAKEN,
VOLKSGEZONDHEID EN LEEFMILIEU**

N. 98 — 941

[C — 97/22813]

11 OKTOBER 1997. — Koninklijk besluit tot wijziging van het koninklijk besluit van 18 februari 1991 betreffende voedingsmiddelen bestemd voor bijzondere voeding

ALBERT II, Koning der Belgen,
Aan allen die nu zijn en hierna wezen zullen, Onze Groet.

Gelet op de wet van 24 januari 1977 betreffende de bescherming van de gezondheid van de verbruikers op het stuk van de voedingsmiddelen en andere producten, inzonderheid op artikel 2 en op artikel 20, § 4, gewijzigd door de wet van 22 maart 1989;

Gelet op het koninklijk besluit van 18 februari 1991 betreffende voedingsmiddelen bestemd voor bijzondere voeding, gewijzigd door de koninklijke besluiten van 27 september 1993 en van 4 december 1995;

Gelet op de richtlijn 96/4/EG van de Commissie van 16 februari 1996 tot wijziging van richtlijn 91/321/EEG inzake volledige zuigelingenvoeding en opvolgzuigelingenvoeding;

Gelet op de richtlijn 96/5/EG van de Commissie van 16 februari 1996 inzake bewerkte voedingsmiddelen op basis van granen en babyvoeding voor zuigelingen en peuters;

Gelet op de richtlijn 96/8/EG van de Commissie van 26 februari 1996 inzake voedingsmiddelen die zijn bestemd om in energiebeperkte diëten te worden genuttigd voor gewichtsvermindering;

Gelet op de richtlijn 96/84/EG van het Europees Parlement en de Raad van 19 december 1996 tot wijziging van richtlijn 89/398/EEG betreffende de onderlinge aanpassing van de wetgevingen van de Lid-Staten inzake voor bijzondere voeding bestemde levensmiddelen;

Gelet op de wetten op de Raad van State, gecoördineerd op 12 januari 1973, inzonderheid op artikel 3, § 1, gewijzigd door de wet van 4 augustus 1996;

Gelet op de dringende noodzakelijkheid, gemotiveerd door de omstandigheid dat deze bepalingen dringend moeten vastgelegd worden, overeenkomstig het dwingend advies van de Commissie van de Europese Gemeenschap van 11 juli 1997;

**MINISTERE DES AFFAIRES SOCIALES,
DE LA SANTE PUBLIQUE ET DE L'ENVIRONNEMENT**

F. 98 — 941

[C — 97/22813]

11 OCTOBRE 1997. — Arrêté royal modifiant l'arrêté royal du 18 février 1991 relatif aux denrées alimentaires destinées à une alimentation particulière

ALBERT II, Roi des Belges,
A tous, présents et à venir, Salut.

Vu la loi du 24 janvier 1977 relative à la protection de la santé des consommateurs en ce qui concerne les denrées alimentaires et les autres produits, notamment l'article 2 et l'article 20, § 4, modifié par la loi du 22 mars 1989;

Vu l'arrêté royal du 18 février 1991 relatif aux denrées alimentaires destinées à une alimentation particulière, modifié par les arrêtés royaux du 27 septembre 1993 et du 4 décembre 1995;

Vu la directive 96/4/CE de la Commission du 16 février 1996 modifiant la directive 91/321/CEE concernant les préparations pour nourrissons et les préparations de suite;

Vu la directive 96/5/CE de la Commission du 16 février 1996 concernant les préparations à base de céréales et les aliments pour bébés destinés aux nourrissons et enfants en bas âge;

Vu la directive 96/8/CE de la Commission du 26 février 1996 relative aux denrées alimentaires destinées à être utilisées dans les régimes hypocaloriques destinés à la perte de poids;

Vu la directive 96/84/CE du Parlement Européen et du Conseil du 19 décembre 1996 modifiant la directive 89/398/CEE relative au rapprochement des législations des Etats membres concernant les denrées alimentaires destinées à une alimentation particulière;

Vu les lois sur le Conseil d'Etat, coordonnées le 12 janvier 1973, notamment l'article 3, § 1^{er}, modifié par la loi du 4 août 1996;

Vu l'urgence, motivé par la circonstance que ces dispositions doivent être arrêtées dans les meilleurs délais conformément à l'avis circonstancié de la Commission des Communautés européennes du 11 juillet 1997;

Op de voordracht van Onze Minister van Volksgezondheid en Pensioenen,

Hebben Wij besloten en besluiten Wij :

Artikel 1. Artikel 1, § 1, 6°, c) van het koninklijk besluit van 18 februari 1991 betreffende voedingsmiddelen bestemd voor bijzondere voeding, gewijzigd door het koninklijk besluit van 27 september 1993, wordt door de volgende bepaling vervangen :

« c) voor het FAO-referentieeiwit in g/100 g eiwit :	
threonine	0,9
cystine+methionine	1,7
valine	1,3
isoleucine	1,3
leucine	1,9
tyrosine+fenylalanine	1,9
histidine	1,6
lysine	1,6
tryptofaan	0,5 ».

Art. 2. Na artikel 2 van het voornoemde koninklijk besluit van 18 februari 1991 wordt een nieuw artikel *2bis* ingevoegd, luidend als volgt :

« **Artikel 2bis.** Voedingsmiddelen voor bijzondere voeding, die niet voldoen aan de bepalingen in verband met de samenstelling, zoals bedoeld in artikel 2, 1°, mogen in de handel worden gebracht, mits daarvoor een afwijking van de Europese Commissie is verleend. »

Art. 3. In artikel 6, § 1, eerste lid van het voornoemde koninklijk besluit van 18 februari 1991 wordt het 2° door de volgende bepaling vervangen :

« 2° de in kJ en kcal uitgedrukte beschikbare energiewaarde en het gehalte aan eiwitten, koolhydraten en vetstoffen per 100 g of 100 ml van de waar zoals deze in de handel wordt gebracht, en in voorkomend geval per aangegeven hoeveelheid van de consumptieklare waar. »

Art. 4. Artikel 6bis van het voornoemde koninklijk besluit van 18 februari 1991, ingevoegd door het koninklijk besluit van 27 september 1993, wordt door de volgende bepaling vervangen :

« **Art. 6bis.** Onze Minister kan de chemische vormen evenals de zuiverheidscriteria vaststellen, waaronder de nutriënten en de andere voedingsstoffen, bij de fabricage van voedingsmiddelen bestemd voor bijzondere voeding, uitsluitend mogen gebruikt worden. »

Art. 5. Aan de bijlage van het voornoemde koninklijk besluit van 18 februari 1991 worden de volgende wijzigingen aangebracht :

1° de inhoudstabel wordt aangepast volgens de bepalingen van de bijlage van dit besluit;

2° punt 4. wordt vervangen door punt 4. van de bijlage van dit besluit;

3° na punt 5.0.3.1. wordt het punt 5.0.3.2. van de bijlage van dit besluit toegevoegd;

4° de punten 5.1.2.1., 5.1.4.3. en 5.1.4.9. worden respectievelijk vervangen door de punten 5.1.2.1., 5.1.4.3. en 5.1.4.9. van de bijlage van dit besluit;

5° na punt 5.1.4.11. wordt het punt 5.1.4.12. van de bijlage van dit besluit toegevoegd;

6° punt 5.1.5.3. wordt vervangen door punt 5.1.5.3. van de bijlage van dit besluit;

7° na punt 5.1.5.3. worden de punten 5.1.5.4. en 5.1.5.5. van de bijlage van dit besluit toegevoegd;

8° punt 5.1.6.4. wordt geschrapt;

9° de punten 5.2.2.1. en 5.2.4.3. worden respectievelijk vervangen door de punten 5.2.2.1. en 5.2.4.3. van de bijlage van dit besluit;

10° na punt 5.2.4.7. wordt het punt 5.2.4.8. van de bijlage van dit besluit toegevoegd;

11° de punten 5.3. en 5.4. worden respectievelijk vervangen door de punten 5.3. en 5.4. van de bijlage van dit besluit.

Sur la proposition de Notre Ministre de la Santé publique et des Pensions,

Nous avons arrêté et arrêtons :

Article 1^{er}. L'article 1^{er}, § 1, 6°, c) de l'arrêté royal du 18 février 1991 relatif aux denrées alimentaires destinées à une alimentation particulière, modifié par l'arrêté royal du 27 septembre 1993, est remplacé par la disposition suivante :

« c) pour la protéine de référence FAO en g/100 g de protéines :	
thréonine	0,9
cystine+méthionine	1,7
valine	1,3
isoleucine	1,3
leucine	1,9
tyrosine+phénylalanine	1,9
histidine	1,6
lysine	1,6
tryptophane	0,5 ».

Art. 2. Après l'article 2 de l'arrêté royal précité du 18 février 1991, il est inséré un nouvel article *2bis*, rédigé comme suit :

« **Article 2bis.** Les denrées alimentaires destinées à une alimentation particulière, qui ne satisfont pas aux règles de composition, visées à l'article 2, 1°, peuvent être mises dans la commerce, si elles ont obtenu une dérogation de la Commission européenne. »

Art. 3. A l'article 6, § 1^{er}, premier alinéa de l'arrêté royal précité du 18 février 1991, le 2° est remplacé par la disposition suivante :

« 2° la valeur énergétique disponible exprimée en kJ et kcal ainsi que la teneur en protides, en glucides et en lipides par 100 g ou 100 ml de la denrée commercialisée et rapportée à la quantité proposée pour la consommation si la denrée est ainsi présentée. »

Art. 4. L'article 6bis de l'arrêté royal précité du 18 février 1991, inséré par l'arrêté royal du 27 septembre 1993, est remplacé par la disposition suivante :

« **Art. 6bis.** Notre Ministre peut déterminer les seules formes chimiques ainsi que les critères de pureté sous lesquelles les nutriments et les autres substances nutritives peuvent être utilisés pour la fabrication des denrées alimentaires destinées à une alimentation particulière. »

Art. 5. A l'annexe de l'arrêté royal précité du 18 février 1991, les modifications suivantes sont apportées :

1° le contenu est adapté par rapport aux dispositions de l'annexe du présent arrêté;

2° le point 4. est remplacé par le point 4. en annexe du présent arrêté;

3° après le point 5.0.3.1., le point 5.0.3.2. en annexe du présent arrêté est ajouté;

4° les points 5.1.2.1., 5.1.4.3. et 5.1.4.9. sont respectivement remplacés par les points 5.1.2.1., 5.1.4.3. et 5.1.4.9. en annexe du présent arrêté;

5° après le point 5.1.4.11., le point 5.1.4.12. en annexe du présent arrêté est ajouté;

6° le point 5.1.5.3. est remplacé par le point 5.1.5.3. en annexe du présent arrêté;

7° après le point 5.1.5.3., les points 5.1.5.4. et 5.1.5.5. en annexe du présent arrêté sont ajoutés;

8° le point 5.1.6.4. est supprimé;

9° les points 5.2.2.1. et 5.2.4.3. sont respectivement remplacés par les points 5.2.2.1. et 5.2.4.3. en annexe du présent arrêté;

10° après le point 5.2.4.7., le point 5.2.4.8. en annexe du présent arrêté est ajouté;

11° les points 5.3. et 5.4. sont respectivement remplacés par les points 5.3. et 5.4. en annexe du présent arrêté.

Art. 6. Dit besluit treedt in werking de dag waarop het in het *Belgisch Staatsblad* wordt bekendgemaakt.

Bij wijze van overgangsmaatregel nochtans, en dit tot 31 maart 1999, mogen de voedingsmiddelen, die niet aan de bepalingen van dit besluit voldoen, in de handel worden gebracht mits ze voldoen aan de bepalingen van het voornoemde koninklijk besluit van 18 februari 1991.

Art. 7. Onze Minister van Volksgezondheid en Pensioenen is belast met de uitvoering van dit besluit.

Gegeven te Brussel, 11 oktober 1997.

ALBERT

Van Koningswege :

De Minister van Volksgezondheid en Pensioenen,
M. COLLA

Art. 6. Le présent arrêté royal entre en vigueur le jour de sa publication au *Moniteur belge*.

Toutefois, à titre transitoire, et ce jusqu'au 31 mars 1999, les denrées alimentaires qui ne répondent pas aux dispositions du présent arrêté peuvent être mises dans le commerce pour autant qu'elles répondent aux dispositions de l'arrêté royal précité du 18 février 1991.

Art. 7. Notre Ministre de la Santé publique et des Pensions est chargé de l'exécution du présent arrêté.

Donné à Bruxelles, le 11 octobre 1997.

ALBERT

Par le Roi :

Le Ministre de la Santé publique et des Pensions,
M. COLLA

Bijlage

4. Voedingsmiddelen die zijn bestemd om in energiebeperkte diëten te worden verbruikt voor gewichtsbeheersing, voedingsmiddelen voor medisch gebruik en volledig resorbeerbare elementaire of semi-elementaire voedingsmiddelen.

4.1. Voedingsmiddelen die zijn bestemd om in energiebeperkte diëten te worden verbruikt voor gewichtsbeheersing.

4.1.0. Algemene etiketterings- en reclame-eisen.

4.1.0.1. Benevens de vermeldingen voorzien in artikel 6, § 1, 2° moeten in de etikettering worden vermeld :

1. de in kJ en kcal uitgedrukte energie-inhoud en het gehalte aan eiwitten, koolhydraten en vetten per aangegeven hoeveelheid van het voor consumptie aangeboden gebruiksklare product;

2. indien nodig, aanwijzingen voor de juiste bereiding en een verklaring, dat het belangrijk is deze aanwijzingen op te volgen;

3. indien het product bij gebruik volgens de aanwijzingen tot inname van een dagelijkse hoeveelheid polyolen van meer dan 20 g leidt, de vermelding, dat het voedingsmiddel een laxerende werking kan hebben;

4. een vermelding, dat het belangrijk is dagelijks een voldoende hoeveelheid vocht binnen te krijgen.

4.1.0.2. In de etikettering en in de reclame mag geen melding worden gemaakt van de snelheid of van de mate van gewichtsverlies als gevolg van het verbruiken ervan, noch van een vermindering van het hongerig gevoel noch van een versterking van het gevoel van verzadiging.

4.1.1. Volledige dag-vervangende voedingsmiddelen.

4.1.1.1. Toepassingsgebied : voedingsmiddelen die worden aangeboden als vervanging van de volledige dagelijkse voeding en die zijn bestemd om in energiebeperkte diëten te worden verbruikt voor gewichtsbeheersing.

4.1.1.2. Fabricage en samenstelling : voedingsmiddelen die worden aangeboden als vervanging van de volledige dagelijkse voeding moeten aan de volgende samenstellingseisen voldoen :

(Opmerking : de aangegeven waarden zijn van toepassing op dagrantsoenen die gebruiksklaar in de handel worden gebracht of volgens de aanwijzingen worden gereconstitueerd.)

1. Energie

Minimum	Maximum
3360 kJ (800 kcal)	5040 kJ (1200 kcal)

2. Eiwitten

Minimum	Maximum
25 % van de totale energie-inhoud	50 % van de totale energie-inhoud

De hoeveelheid eiwit mag in geen geval meer dan 125 g bedragen.

De biologische eiwitwaarde moet ten minste gelijk zijn aan 100 % van die van het FAO referentie-eiwit.

Indien de biologische eiwitwaarde lager is dan 100 % van het FAO referentie-eiwit, dan moeten de dienovereenkomstige L-aminozuren worden toegevoegd om de voedingswaarde van de eiwitten te verhogen.

De biologische eiwitwaarde van het toegevoegde eiwit moet in ieder geval minstens 80 % bedragen van die van het FAO referentie-eiwit.

In ieder geval mogen aminozuren alleen dan worden toegevoegd, indien daarmee de voedingswaarde van het eiwit wordt verhoogd en dan nog uitsluitend in de voor dat doel benodigde verhoudingen.

3. Vetten

Minimum	Maximum
-	30 % van de totale energie-inhoud

3.1. Linolzuur

Minimum	Maximum
4,5 g (in de vorm van glyceriden)	-

4. Voedingsvezel

Minimum	Maximum
10 g	30 g

5. Vitaminen en mineralen

	Minimum	Maximum
Vitamine A (mcg RE) (1)	700	-
Vitamine D (mcg) (2)	5	-
Vitamine E (mg alfa-TE) (3)	10	-
Vitamine C (mg)	45	-
Thiamine (mg)	1,1	-
Riboflavine (mg)	1,6	-
Niacine (mg NE) (4)	18	-
Vitamine B6 (mg)	1,5	-
Foliumzuur (mcg)	200	-
Vitamine B12 (mcg)	1,4	-
Biotine (mcg)	15	-
Pantotheenzuur (mg)	3	-
Calcium (mg)	700	-
Fosfor (mg)	550	-
Kalium (mg)	3100	-
IJzer (mg)	16	-
Zink (mg)	9,5	-
Koper (mg)	1,1	-
Jood (mcg)	130	-
Seleen (mcg)	55	-
Natrium (mg)	575	-
Magnesium (mg)	150	-
Mangaan (mg)	1	-

(1) RE = all-transretinolequivalent.

(2) Onder de vorm van cholecalciferol.

(3) alfa-TE = d-alfa-tocferolequivalent.

(4) NE = niacine equivalent.

4.1.1.3. Verpakking.

4.1.1.3.1. Alle afzonderlijke bestanddelen waaruit de producten zijn samengesteld, moeten zich bij verkoop in dezelfde verpakking bevinden.

4.1.1.4. Etikettering.

4.1.1.4.1. De benaming van de waar moet zijn : "de dagelijkse voeding volledig vervangend product voor gewichtsbeheersing".

4.1.1.4.2. Het gehalte van ieder mineraal en vitamine, waarvoor verplichte eisen in punt 4.1.1.2. worden gesteld, moet in de etikettering per aangegeven hoeveelheid van het voor consumptie aangeboden gebruiksklare product worden aangegeven.

4.1.1.4.3. De etikettering moet worden voorzien van een verklaring dat het product :

1. voor één dag voldoende hoeveelheden van alle essentiële nutriënten bevat;
2. niet langer dan drie weken zonder medisch advies mag worden gebruikt.

4.1.2. Vervangmaaltijden.

4.1.2.1. Toepassingsgebied : voedingsmiddelen die worden aangeboden als vervanging van één of meer maaltijden van de dagelijkse voeding en die zijn bestemd om in energiebeperkte diëten te worden verbruikt voor gewichtsbeheersing.

4.1.2.2. Fabricage en samenstelling : voedingsmiddelen, die worden aangeboden als vervanging van één of meer maaltijden van de dagelijkse voeding, moeten aan de volgende samenstellingseisen voldoen :

(Opmerking : de aangegeven waarden zijn van toepassing per maaltijd die gebruiksklaar in de handel wordt gebracht of volgens de aanwijzingen wordt gereconstitueerd.)

1. Energie

Minimum
840 kJ (200 kcal)

Maximum
1680 kJ (400 kcal)

2. Eiwitten

Minimum	Maximum
25 % van de totale energie-inhoud	50 % van de totale energie-inhoud

De biologische eiwitwaarde moet ten minste gelijk zijn aan 100 % van die van het FAO referentie-eiwit.

Indien de biologische eiwitwaarde lager is dan 100 % van het FAO referentie-eiwit, dan moeten de dienovereenkomstige L-aminozuren worden toegevoegd om de voedingswaarde van de eiwitten te verhogen.

De biologische eiwitwaarde van het toegevoegde eiwit moet in ieder geval minstens 80 % bedragen van die van het FAO referentie-eiwit.

In ieder geval mogen aminozuren alleen dan worden toegevoegd, indien daarmee de voedingswaarde van het eiwit wordt verhoogd en dan nog uitsluitend in de voor dat doel benodigde verhoudingen.

3. Vetten

Minimum	Maximum
-	30 % van de totale energie-inhoud

3.1. Linolzuur

Minimum	Maximum
1 g (in de vorm van glyceriden)	-

4. Vitaminen en mineralen

	Minimum	Maximum
Vitamine A (mcg RE)(1)	210	-
Vitamine D (mcg)(2)	1,5	-
Vitamine E (mg alfa-TE)(3)	3	-
Vitamine C (mg)	13,5	-
Thiamine (mg)	0,33	-
Riboflavine (mg)	0,48	-
Niacine (mg NE)(4)	5,4	-
Vitamine B6 (mg)	0,45	-
Foliumzuur (mcg)	60	-
Vitamine B12 (mcg)	0,42	-
Biotine (mcg)	4,5	-
Pantotheenzuur (mg)	0,9	-
Calcium (mg)	210	-
Fosfor (mg)	165	-
Kalium (mg)	500	-
IJzer (mg)	4,8	-
Zink (mg)	2,85	-
Koper (mg)	0,33	-
Jood (mcg)	39	-
Seleen (mcg)	16,5	-
Natrium (mg)	172,5	-
Magnesium (mg)	45	-
Mangaan (mg)	0,3	-

(1) RE = all-transretinolequivalent.

(2) Onder de vorm van cholecalciferol.

(3) alfa-TE = d-alfa-tocoferelequivalent.

(4) NE = niacine equivalent.

4.1.2.3. Etikettering.

4.1.2.3.1. De benaming van de waar moet zijn : "maaltijdvervangend product voor gewichtsbeheersing".

4.1.2.3.2. Het gehalte, overeenkomstig de bepalingen van het koninklijk besluit van 8 januari 1992 betreffende de voedingswaarde-etikettering van voedingsmiddelen, van ieder mineraal en vitamine, waarvoor verplichte eisen in punt 4.1.2.2. worden gesteld, moet in de etikettering worden aangegeven per aangegeven hoeveelheid van het voor consumptie aangeboden gebruiksklare product.

4.1.2.3.3. De etikettering moet een verklaring bevatten dat de producten uitsluitend voor hun gebruiksdoel kunnen dienen, wanneer zij deel uitmaken van een energie-beperkt dieet en dat andere voedingsmiddelen een noodzakelijk deel van dit dieet dienen te vormen.

4.2. Voedingsmiddelen voor medisch gebruik.

4.2.1. Toepassingsgebied : voedingsmiddelen waarvoor wordt aangegeven dat zij hoofdzakelijk worden toegediend onder medisch toezicht en dat zij bestemd zijn om een normale voeding te vervangen en die voor sondevoeding of voor oraal gebruik geschikt zijn.

4.2.2. Fabricage en samenstelling.

4.2.2.1. De waren moeten gefabriceerd zijn met melkeiwit, met vlees- of viseiwit of met een combinatie van plantaardige eiwitten met een gelijkwaardige aminozuursamenstelling.

4.2.2.2. Indien deze waren worden voorgesteld om de dagelijkse voeding te vervangen, dan moeten de samenstelling en de gebruiksaanwijzing zodanig zijn, dat voldaan is aan de dagelijkse aanbevolen hoeveelheden aan nutriënten.

4.2.3. Etikettering en reclame.

4.2.3.1. De benaming van de waar moet zijn : "dieetvoeding voor medisch gebruik".

4.2.3.2. De analytische gehalten aan nutriënten moeten vermeld worden.

4.2.3.3. Indien deze voedingsmiddelen per sonde kunnen gebruikt worden, dan moeten zij een waarschuwing dragen dat zij enkel oraal en per sonde mogen gebruikt worden en niet parentaal.

4.2.4. Registratie. Deze voedingsmiddelen zijn aan registratie onderworpen, overeenkomstig de bepalingen van artikel 7, § 1. De parentale voedingsmiddelen zijn onderworpen aan registratie overeenkomstig de wetgeving inzake geneesmiddelen.

4.3. Volledig resorbeerbare elementaire of semi-elementaire voedingsmiddelen.

4.3.1. Toepassingsgebied : de voedingsmiddelen waarvoor wordt aangegeven dat zij de voor de mens onontbeerlijke voedingsstoffen in de vereiste verhoudingen bevatten en dat zij volledig resorbeerbaar zijn.

4.3.2. Fabricage en samenstelling.

4.3.2.1. In het geval van volledig resorbeerbare elementaire voedingsmiddelen moeten de eiwitten gesplitst zijn in aminozuren en moet de biologische eiwitwaarde ten minste gelijk zijn aan of hoger zijn dan 85 % ten opzichte van het FAO referentie-eiwit.

4.3.2.2. In het geval van volledig resorbeerbare semi-elementaire voedingsmiddelen moeten de eiwitten gesplitst zijn in peptiden en eventueel in aminozuren en moet de biologische eiwitwaarde ten minste gelijk zijn aan of hoger zijn dan 85 % ten opzichte van het FAO referentie-eiwit.

4.3.2.3. De samenstelling en de gebruiksaanwijzing moeten zodanig zijn, dat voldaan is aan de dagelijkse aanbevolen doses aan nutriënten.

4.3.3. Etikettering en reclame.

4.3.3.1. De benaming van de waar moet zijn : "volledig resorbeerbaar elementair voedingsmiddel" of "volledig resorbeerbaar semi-elementair voedingsmiddel", naar gelang het geval.

4.3.3.2. De analytische gehalten aan nutriënten moeten vermeld worden.

4.3.3.3. De osmotische druk van het verbruiksklare product moet vermeld worden.

4.3.3.4. Indien deze voedingsmiddelen per sonde kunnen gebruikt worden, dan moeten zij een waarschuwing dragen dat zij enkel oraal en per sonde mogen gebruikt worden en niet parenteraal.

4.3.4. Registratie. Deze voedingsmiddelen zijn aan registratie onderworpen, overeenkomstig de bepalingen van artikel 7, § 1. De parenterale voedingsmiddelen zijn onderworpen aan registratie overeenkomstig de wetgeving inzake geneesmiddelen.

5.0.3.2. Bovendien de vermeldingen voorzien in artikel 6, § 1, 2° moeten in de etikettering worden vermeld de in kJ en kcal uitgedrukte beschikbare energie-inhoud en het gehalte aan eiwitten, koolhydraten en vetten per 100 ml van het voor consumptie aangeboden gebruiksklare product.

5.1.2.1. Volledige zuigelingenvoeding moet aan de volgende samenstellingseisen voldoen :

(Opmerking : de aangegeven waarden zijn van toepassing op het gebruiksklare product.)

1. Energie

Minimum	Maximum
250 kJ (60 kcal)/100 ml	315 kJ (75 kcal)/100 ml

2. Eiwitten

- voor koemelkeiwit : eiwitgehalte = stikstofgehalte X 6,38;

- voor fracties van soja-eiwit en partiële eiwithydrolysaten : eiwitgehalte = stikstofgehalte X 6,25.

2.1. Bereidingen uit koemelkeiwit

Minimum	Maximum
0,45 g/100 kJ	0,7 g/100 kJ
(1,8 g/100 kcal)	(3 g/100 kcal)

Bij gelijke energiewaarde moet de bereiding een beschikbare hoeveelheid van ieder essentieel en semi-essentieel L-aminozuur bevatten, die ten minste gelijk is aan de hoeveelheid in het referentie-eiwit (moedermelk); voor de berekening mogen de gehalten van methionine en cystine echter worden opgeteld.

2.2. Bereidingen uit partiële eiwithydrolysaten :

Minimum	Maximum
0,56 g/100 kJ (2,25 g/100 kcal)	0,7 g/100 kJ (3 g/100 kcal)

Bij gelijke energiewaarde moet de bereiding een beschikbare hoeveelheid van ieder essentieel en semi-essentieel L-aminozuur bevatten, die ten minste gelijk is aan de hoeveelheid in het referentie-eiwit (moedermelk); voor de berekening mogen de gehalten van methionine en cystine echter worden opgeteld.

De eiwitrendementscoëfficiënt (PER) en de netto-eiwitbenutting (NPU) moeten tenminste gelijk zijn aan die van caseïne.

Het gehalte aan taurine moet minimaal 10 mcmol/100 kJ (42 mcmol/100 kcal) bedragen en het gehalte aan L-carnitine moet minimaal 1,8 mcmol/100 kJ (7,5 mcmol/100 kcal) bedragen.

2.3. Bereidingen uit soja-eiwit of mengsels daarvan met koemelkeiwit

Minimum	Maximum
0,56 g/100 kJ (2,25 g/100 kcal)	0,7 g/100 kJ (3 g/100 kcal)

De biologische eiwitwaarde van de aanwezige eiwitten moet ten minste gelijk zijn aan 80 % van die van het referentie-eiwit (moedermelk).

Bij gelijke energiewaarde moet de bereiding een beschikbare hoeveelheid methionine bevatten, die ten minste gelijk is aan de hoeveelheid in het referentie-eiwit (moedermelk).

Het gehalte aan L-carnitine moet ten minste 1,8 mcmol/100 kJ (7,5 mcmol/100 kcal) bedragen.

2.4. In alle gevallen mogen L-aminozuren slechts worden toegevoegd om de voedingswaarde van de eiwitten te verhogen en alleen in de voor dat doel noodzakelijke verhoudingen.

3. Vetten

Minimum	Maximum
1,05 g/100 kJ (4,4 g/100 kcal)	1,5 g/100 kJ (6,5 g/100 kcal)

3.1. Het gebruik van

- sesamolie,
 - katoenzaadolie,
- is verboden.

3.2. Laurinezuur

Minimum	Maximum
-	15 % van het totale vetgehalte

3.3. Myristinezuur

Minimum	Maximum
-	15 % van het totale vetgehalte

3.4. Cis-cis linolzuur (onder de vorm van glyceriden-linoleaten)

Minimum	Maximum
70 mg/100 kJ (300 mg/100 kcal)	285 mg/100 kJ (1.200 mg/100 kcal)

3.5. Het gehalte aan alfa-linoleenzuur moet minimaal 12 mg/100 kJ (50 mg/100 kcal) bedragen.

De verhouding linolzuur/alfa-linoleenzuur moet minimaal 5 en mag maximaal 15 bedragen.

3.6. Het gehalte aan trans-isomeren van vetzuren mag maximaal 4 % van het totale vetgehalte bedragen.

3.7. Het gehalte aan erucazuur mag maximaal 1 % van het totale vetgehalte bedragen.

3.8. Er mogen meervoudig onverzadigde vetzuren (LC-PUFA's) met een lange keten (20 en 22 koolstofatomen) worden toegevoegd. Het gehalte mag dan maximaal :

- 1 % van het totale vetgehalte voor n-3 LC-PUFA's en

- 2 % van het totale vetgehalte voor n-6 LC-PUFA's (1% van het totale vetgehalte voor arachidonzuur) bedragen.

Het gehalte aan eicosapentaenzuur (20:5 n-3) mag niet hoger zijn dan het gehalte aan docosahexaenzuur (22:6 n-3).

4. Koolhydraten

Minimum	Maximum
1,7 g/100 kJ	3,4 g/100 kJ
(7 g/100 kcal)	(14 g/100 kcal)

4.1. Alleen de volgende koolhydraten mogen worden gebruikt :

- lactose,
- maltose,
- saccharose,
- glucosestroop of gedehydrateerde glucosestroop,
- malto-dextrinen,
- voorgekookt en/of gegelatineerd voedingszetmeel, zonder gluten.

4.2. Lactose

Minimum	Maximum
0,85 g/100 kJ	-
(3,5 g/100 kcal)	

Deze bepaling is niet van toepassing op producten waarin soja-eiwit meer dan 50 % van het totale eiwitgehalte uitmaakt noch op lactosevrije producten.

4.3. Saccharose

Minimum	Maximum
-	20 % van het totale koolhydratengehalte

4.4. Voorgekookt en/of gegelatineerd voedingszetmeel

Minimum	Maximum
-	2 g/100 ml en 30 % van het totale koolhydratengehalte

5. Minerale elementen

5.1. Uit koemelkeiwit bereide producten

	per 100 kJ		per 100 kcal	
	Min.	Max.	Min.	Max.
Natrium (mg)	5	14	20	60
Kalium (mg)	15	35	60	145
Chloor (mg)	12	29	50	125
Calcium (mg)	12	-	50	-
Fosfor (mg)	6	22	25	90
Magnesium (mg)	1,2	3,6	5	15
IJzer (mg) (1)	0,12	0,36	0,5	1,5
Zink (mg)	0,12	0,36	0,5	1,5
Koper (mcg)	4,8	19	20	80
Jood (mcg)	1,2	-	5	-
Seleen (mcg) (2)	-	0,7	-	3

(1) Grenswaarde voor met ijzer verrijkte preparaten.

(2) Deze grenswaarden gelden voor bereidingen met toegevoegd seleen.

De verhouding calcium/fosfor mag niet lager zijn dan 1,2 noch hoger dan 2,0.

5.2. Producten uit soja-eiwit of een mengsel daarvan met koemelkeiwit

Voor deze producten zijn alle in punt 5.1. vermelde eisen van toepassing, behalve die voor ijzer en zink, waarvoor volgende bepalingen van toepassing zijn :

	per 100 kJ		per 100 kcal	
	Min.	Max.	Min.	Max.
IJzer (mg)	0,25	0,5	1	2
Zink (mg)	0,18	0,6	0,75	2,4

6. Vitaminen

	per 100 kJ		per 100 kcal	
	Min.	Max.	Min.	Max.
Vitamine A (mcg-RE) (1)	14	43	60	180
Vitamine D (mcg) (2)	0,25	0,65	1	2,5
Thiamine (mcg)	10	-	40	-
Riboflavine (mcg)	14	-	60	-
Niacine (mg-NE) (3)	0,2	-	0,8	-
Pantotheenzuur (mcg)	70	-	300	-
Vitamine B6 (mcg)	9	-	35	-
Biotine (mcg)	0,4	-	1,5	-
Foliumzuur (mcg)	1	-	4	-
Vitamine B12 (mcg)	0,025	-	0,1	-
Vitamine C (mg)	1,9	-	8	-
Vitamine K (mcg)	1	-	4	-
Vitamine E (mg alfa-TE) (4)	0,5/g meer- v o u d i g o n v e r - zadigde vet- zuren, uitge- drukt als linolzuur, maar niet minder dan 0,1 mg per 100 beschik- bare kJ	-	0,5/g meer- v o u d i g o n v e r - zadigde vet- zuren, uitge- drukt als linolzuur, maar niet minder dan 0,5 mg per 100 beschik- bare kcal	-

(1) RE = all-transretinolequivalent.

(2) Onder de vorm van cholecalciferol, waarvan 10 mcg = 400 IE vitamine D.

(3) NE = niacine equivalent = mg nicotinezuur + mg tryptofaan/60.

(4) alfa-TE = d-alfa-tocferolequivalent.

7. De volgende nucleotiden mogen worden toegevoegd :

	Maximum (1)	
	(mg/100 kJ)	(mg/100 kcal)
cytidine-5'-monofosfaat	0,60	2,50
uridine-5'-monofosfaat	0,42	1,75
adenosine-5'-monofosfaat	0,36	1,50
guanosine-5'-monofosfaat	0,12	0,50
inosine-5'-monofosfaat	0,24	1,00

(1) Het totale gehalte aan nucleotiden mag maximaal 1,2 mg/100 kJ (5 mg/100 kcal) bedragen.

5.1.4.3. Het gehalte van ieder mineraal en vitamine, vermeld in punt 5.1.2.1., en, indien van toepassing, van choline, inositol, carnitine en taurine, moet per 100 ml gebruiksklaar product in de etikettering worden vermeld.

5.1.4.9. Beweringen in verband met de bijzondere samenstelling van volledige zuigelingenvoeding mogen slechts in de hieronder genoemde gevallen en in overeenstemming met de daarin vastgestelde voorwaarden in de etikettering worden vermeld.

Vermelding over	Voorwaarden waaronder de vermelding is toegelaten
1. Aangepast eiwit	Het eiwitgehalte is lager dan 0,6 g/100 kJ (2,5 g/100 kcal) en de verhouding wei-eiwit/caseïne is niet lager dan 1,0
2. Laag natriumgehalte	Het natriumgehalte is lager dan 9 mg/100 kJ (39 mg/100 kcal)
3. Saccharosevrij	Bevat geen saccharose
4. Uitsluitend lactose	Lactose is het enige koolhydraat aanwezig
5. Lactosevrij	Bevat geen lactose

6. Verrijkt met ijzer IJzer is toegevoegd
7. Verminderd risico op allergie voor melkeiwitten, waarbij begrippen mogen worden gebruikt die wijzen op gereduceerd antigeen of gereduceerd allergen eigenschappen.
- a. De bereiding moet voldoen aan de eisen van punt 2.2. van 5.1.2.1. en de hoeveelheid immuun reactief eiwit, bepaald met algemeen als geschikt erkende methoden, moet minder dan 1 % van de stikstofhoudende stoffen in de bereiding zijn;
- b. In de etikettering moet worden vermeld dat het product niet mag worden gebruikt door zuigelingen die allergisch zijn voor de intacte eiwitten waaruit het is bereid, tenzij met behulp van algemeen erkend klinisch onderzoek is aangetoond dat er tolerantie voor de bereiding is bij meer dan 90 % van de zuigelingen (betrouwbaarheidsinterval 95 %) die overgevoelig zijn voor de eiwitten waaruit het hydrolysaat is gefabriceerd;
- c. De bereiding mag, oraal toegediend bij dieren, geen sensibilisatie veroorzaken voor de intacte eiwitten waaruit de bereiding is gefabriceerd;
- d. De vermeldingen moeten met objectieve en wetenschappelijk aangetoonde gegevens kunnen worden gestaafd.

5.1.4.12. In de etikettering mogen de gehalten van de volgende voedingsstoffen per 100 ml gebruiksklaar product worden vermeld :

L-arginine, L-cystine, L-histidine, L-isoleucine, L-leucine, L-lysine, L-cysteïne, L-methionine, L-fenylalanine, L-threonine, L-tryptofaan, L-tyrosine, L-valine, cytidine-5'-monofosfaat, uridine-5'-monofosfaat, adenosine-5'-monofosfaat, guanosine-5'-monofosfaat en inosine-5'-monofosfaat.

5.1.5.3. Fabrikanten en handelaren van volledige zuigelingenvoeding mogen geen gratis of afgeprijsde producten, monsters of andere reclamegeschenken, rechtstreeks of onrechtstreeks met inschakeling van het stelsel van de gezondheidszorg of van daarin werkzame personen of van gelijk welke andere tussenpersonen aan het publiek of aan zwangere vrouwen, moeders of hun gezinsleden aanbieden zelfs indien zij deze waren zelf aanvragen.

5.1.5.4. De verkoop van volledige zuigelingenvoeding in gezondheidsinstellingen is enkel toegestaan voor producten die zijn bestemd voor gebruik binnen in deze instellingen zelf.

5.1.5.5. Schenkingen of leveranties van volledige zuigelingenvoeding tegen lage prijzen aan instellingen of organisaties hetzij voor gebruik in de instelling zelf, hetzij voor distributie daarbuiten, zijn slechts toegelaten voor het gebruik ten behoeve van zuigelingen die met volledige zuigelingenvoeding moeten worden gevoed en slechts zolang zij daaraan behoefte hebben.

Deze distributie mag in geen enkel geval een publicitair doel hebben.

5.2.2.1. De opvolgzuigelingenvoeding moet aan de volgende samenstellingseisen voldoen.

(Opmerking : de aangegeven waarden hebben betrekking op het gebruiksklare product.)

1. Energie

Minimum	Maximum
250 kJ (60 kcal)/100 ml	335 kJ (80 kcal)/100 ml

2. Eiwitten

- voor koemelkeiwit : eiwitgehalte = stikstofgehalte X 6,38;
- voor soja-eiwit : eiwitgehalte = stikstofgehalte X 6,25.

Minimum	Maximum
0,5 g/100 kJ (2,25 g/100 kcal)	1 g/100 kJ (4,5 g/100 kcal)

De biologische eiwitwaarde van de aanwezige eiwitten moet ten minste gelijk zijn aan 80 % van die van het referentie-eiwit (caseïne of moedereiwit).

Bij gelijkblijvende energiewaarde moet het product een beschikbare hoeveelheid methionine bevatten die ten minste gelijk is aan de hoeveelheid in moedermelk.

L-aminozuren mogen aan opvolgzuigelingenvoeding worden toegevoegd om de voedingswaarde van de eiwitten te verhogen en in de voor dat doel noodzakelijke verhoudingen.

3. Vetten

Minimum	Maximum
0,8 g/100 kJ (3,3 g/100 kcal)	1,5 g/100 kJ (6,5 g/100 kcal)

3.1. Het gebruik van :

- sesamolie,
 - katoenzaadolie,
- is verboden.

3.2. Laurinezuur

Minimum	Maximum
-	15 % van het totale vetgehalte

3.3. Myristinezuur

Minimum	Maximum
-	15 % van het totale vetgehalte

3.4. Cis-cis linolzuur (onder de vorm van glyceriden-linoleaten)

Minimum	Maximum
70 mg/100 kJ	-
(300 mg/100 kcal)	

deze grenswaarde is alleen van toepassing voor opvolgzuigelingenvoeding die plantaardige olie bevat

3.5. Het gehalte aan trans-isomeren van vetzuren mag maximaal 4 % van het totale vetgehalte bedragen.

3.6. Het gehalte aan erucazuur mag maximaal 1 % van het totale vetgehalte bedragen.

4. Koolhydraten

Minimum	Maximum
1,7 g/100 kJ	3,4 g/100 kJ
(7 g/100 kcal)	(14 g/100 kcal)

4.1. Het gebruik van gluten bevattende ingrediënten is niet toegestaan.

4.2. Lactose

Minimum	Maximum
0,45 g/100 kJ	-
(1,8 g/100 kcal)	

Deze bepaling is niet van toepassing op producten waarin soja-eiwit meer dan 50 % van het totale eiwitgehalte uitmaakt noch op lactosevrije producten.

4.3. Saccharose, fructose, honing

Minimum	Maximum
-	Afzonderlijk of gemengd : 20 % van het totale koolhydratengehalte

5. Minerale elementen

5.1.

	per 100 kJ		per 100 kcal	
	Min.	Max.	Min.	Max.
IJzer (mg)	0,25	0,5	1	2
Jood (mcg)	1,2	-	5	-

5.2. Zink

5.2.1. Volledig uit koemelk gefabriceerde opvolgzuigelingenvoeding

Minimum	Maximum
0,12 mg/100 kJ	-
(0,5 mg/100 kcal)	

5.2.2. Uit soja-eiwit of mengsels daarvan met koemelkeiwit gefabriceerde opvolgzuigelingenvoeding

Minimum	Maximum
0,18 mg/100 kJ	-
(0,75 mg/100 kcal)	

5.3. Andere mineralen

De gehalten aan andere mineralen moeten ten minste gelijk zijn aan de normaal in koemelk aangetroffen gehalten, eventueel verlaagd in dezelfde verhouding als die tussen het eiwitgehalte van de opvolgzuigelingenvoeding en dat van koemelk. Onderstaande tabel bevat ter indicatie de normale gehalten aan mineralen van koemelk

	per 100 g VVDS (1)	per 1 g eiwit
Natrium (mg)	550	15
Kalium (mg)	1680	43
Chloor (mg)	1050	28
Calcium (mg)	1350	35
Fosfor (mg)	1070	28
Magnesium (mg)	135	3,5
Koper (mcg)	225	6
Jood (mcg)	NG (2)	NG (2)

(1) VVDS : vetvrije droge stof.

(2) NG : niet gespecificeerd : de gehalten zijn sterk wisselend, afhankelijk van het seizoen en van de teeltomstandigheden.

5.4. De verhouding calcium/fosfor mag niet hoger zijn dan 2,0.

6. Vitamines

	per 100 kJ		per 100 kcal	
	Min.	Max.	Min.	Max.
Vitamine A (mcg-RE) (1)	14	43	60	180
Vitamine D (mcg) (2)	0,25	0,75	1	3
Vitamine C (mg)	1,9	-	8	-
Vitamine E (mg alfa-TE) (3)	0,5/g meer- v o u d i g o n v e r - zadigde vet- zuren, uitge- drukt als linolzuur, maar niet minder dan 0,1 mg per 100 beschik- bare kJ	-	0,5/g meer- v o u d i g o n v e r - zadigde vet- zuren, uitge- drukt als linolzuur, maar niet minder dan 0,5 mg per 100 beschik- bare kcal	-

(1) RE = all-transretinolequivalent.

(2) Onder de vorm van cholecalciferol, waarvan 10 mcg = 400 IE vitamine D.

(3) alfa-TE = d-alfa-tocoferolequivalent.

7. De volgende nucleotiden mogen worden toegevoegd :

	Maximaal (1)	
	(mg/100 kJ)	(mg/100 kcal)
cytidine-5'-monofosfaat	0,60	2,50
uridine-5'-monofosfaat	0,42	1,75
adenosine-5'-monofosfaat	0,36	1,50
guanosine-5'-monofosfaat	0,12	0,50
inosine-5'-monofosfaat	0,24	1,00

(1) De totale nucleotide-concentratie mag maximaal 1,2 mg/100 kJ (5 mg/100 kcal) zijn.

5.2.4.3. Het gehalte van ieder mineraal en vitamine, vermeld in punt 5.2.2.1., en, indien van toepassing, van choline, inositol, carnitine en taurine, moet per 100 ml gebruiksklaar product in de etikettering worden aangegeven.

5.2.4.8. Benevens de bepalingen van punt 5.2.4.3. mogen in de etikettering worden vermeld :

1. de gehalten van de volgende voedingsstoffen per 100 ml gebruiksklaar product :

1.1. de vitamines : vitamine B1, vitamine B2, niacine-equivalent, vitamine B6, foliumzuur, vitamine B12, panthoteenzuur, biotine, vitamine K;

1.2. de mineralen : mangaan, en seleen;

1.3. de aminozuren : L-arginine, L-cystine, L-histidine, L-isoleucine, L-leucine, L-lysine, L-cysteïne, L-methionine, L-fenylalanine, L-threonine, L-tryptofaan, L-tyrosine en L-valine;

1.4. de nucleotiden : cytidine-5'-monofosfaat, uridine-5'-monofosfaat, adenosine-5'-monofosfaat, guanosine-5'-monofosfaat en inosine-5'-monofosfaat.

2. naast het gehalte van de in onderstaande tabel opgenomen vitamines en mineralen, het percentage van de daarin vermelde referentiewaarden, mits de hoeveelheden ten minste gelijk zijn aan 15 % van de referentiewaarden.

Voedingsstof	Referentiewaarde etikettering
—	—
Vitamine A (mcg)	400
Vitamine D (mcg)	10
Vitamine C (mg)	25
Thiamine (mg)	0,5
Riboflavine (mg)	0,8
Niacine-equivalent (mg)	9
Vitamine B6 (mg)	0,7
Foliumzuur (mcg)	100

Voedingsstof	Referentiewaarde etikettering
—	—
Vitamine B12 (mcg)	0,7
Calcium (mg)	400
IJzer (mg)	6
Zink (mg)	4
Jood (mcg)	70
Seleen (mcg)	10
Koper (mg)	0,4

5.3. Bewerkte voedingsmiddelen op basis van granen.

5.3.1. Toepassingsgebied : bewerkte voedingsmiddelen op basis van granen en/of van wortelproducten, die in de specifieke behoeften voorzien van in goede gezondheid verkerende zuigelingen en kleuters, die zijn bedoeld om te worden verbruikt door zuigelingen tijdens de periode waarin ze worden gespeend en door kleuters om hun voeding aan te vullen en/of hen geleidelijk aan gewoon voedsel te laten wennen.

5.3.2. Fabricage en samenstelling

(Opmerking : de aangegeven waarden zijn van toepassing op het gebruiksklare product, dat als zodanig wordt verkocht of volgens de gebruiksaanwijzing van de fabrikant is bereid.)

5.3.2.1. Algemene samenstellingseisen.

1. Graangehalte

Bewerkte voedingsmiddelen op basis van granen moeten voornamelijk gefabriceerd zijn uit één of meer gemalen graansoorten en/of zetmeelhoudende wortelproducten.

Het gehalte aan graan en/of wortelproduct mag niet lager zijn dan 25 % (g/g) van het droge eindmengsel.

2. Natrium.

Minimum	Maximum
-	25 mg/100 kJ (100 mg/100 kcal)

Natriumzouten mogen uitsluitend voor technologische doeleinden worden toegevoegd.

3. Thiamine

Minimum	Maximum
25 mcg/100 kJ (100 mcg/100 kcal)	-

5.3.2.2. Eenvoudige graanproducten, die met melk of met andere daarvoor in aanmerking komende vloeibare voedingsmiddelen worden of moeten worden klaargemaakt, moeten aan de volgende samenstellingseisen voldoen :

1. Koolhydraten

Indien saccharose, fructose, glucose, glucosesiropen of honing worden toegevoegd, mag de hoeveelheid :

- toegevoegde koolhydraten uit deze bronnen niet groter zijn dan 1,8 g/100 kJ (7,5 g/100 kcal);
- toegevoegd fructose niet groter zijn dan 0,9 g/100 kJ (3,75 g/100 kcal).

2. Vetten

Minimum	Maximum
-	0,8 g/100 kJ (3,3 g/100 kcal)

5.3.2.3. Graanproducten met daaraan toegevoegd een eiwitrijk voedingsmiddel die met water of een andere, geen eiwit bevattende vloeistof worden of moeten worden bereid, moeten aan de volgende samenstellingseisen voldoen.

1. Eiwitten

Minimum	Maximum
0,48 g/100 kJ (2 g/100 kcal)	1,3 g/100 kJ (5,5 g/100 kcal)

De biologische eiwitwaarde van het toegevoegde eiwit moet gelijk zijn aan ten minste 80 % van die van het referentie-eiwit (caseïne) of de eiwitrendementscoëfficiënt (PER) van het eiwit in het mengsel moet gelijk zijn aan ten minste 70 % van die van het referentie-eiwit. In alle gevallen mogen aminozuren uitsluitend worden toegevoegd om de voedingswaarde van het eiwitmengsel te verbeteren, en uitsluitend in de hoeveelheden die daarvoor nodig zijn.

2. Koolhydraten

Indien saccharose, fructose, glucose, glucosesiropen of honing worden toegevoegd, mag de hoeveelheid :

- toegevoegde koolhydraten uit deze bronnen niet groter zijn dan 1,2 g/100 kJ (5 g/100 kcal);
- toegevoegd fructose niet groter zijn dan 0,6 g/100 kJ (2,5 g/100 kcal).

3. Vetten

Minimum	Maximum
-	1,1 g/100 kJ (4,5 g/100 kcal)

Indien het vetgehalte hoger is dan 0,8 g/100 kJ (3,3 g/100 kcal), mag de hoeveelheid :

- laurinezuur niet groter zijn dan 15 % van het totale vetgehalte;
- myristinezuur niet groter zijn dan 15 % van het totale vetgehalte;
- linolzuur (in de vorm van glyceriden - linoleaten) niet kleiner zijn dan 70 mg/100 kJ (300 mg/100 kcal) en niet groter dan 285 mg/100 kJ (1200 mg/100 kcal).

4. Calcium

Minimum	Maximum
20 mg/100 kJ (80 mg/100 kcal)	-

5. Vitaminen

	per 100 kJ		per 100 kcal	
	Min.	Max.	Min.	Max.
Vitamine A (mcg-RE) (1)	14	43	60	180
Vitamine D (mcg) (2)	0,25	0,75	1	3

(1) RE = all-trans-retinol-equivalent

(2) In de vorm van cholecalciferol, waarvan 10 mcg = 400 IE vitamine D

Deze grenswaarden zijn ook van toepassing, indien de vitamines A en D aan andere bewerkte voedingsmiddelen op basis van granen worden toegevoegd.

5.3.2.4. Deegwaren die vóór verbruik in kokend water of andere geschikte vloeistoffen moeten worden bereid, zijn van verdere specifieke samenstellingseisen vrijgesteld.

5.3.2.5. Beschuiten en biscuits die rechtstreeks worden verbruikt of eerst worden verkruid en daarna met water, melk of andere geschikte vloeistoffen moeten worden vermengd, moeten aan de volgende samenstellingseisen voldoen..

1. Eiwitten

Minimum	Maximum
Indien bij de fabricage eiwitrijke ingrediënten werden gebruikt en er in de etikettering en/of in de reclame de aandacht wordt op gevestigd :	1,3 g/100 kJ (5,5 g/100 kcal)

0,36 g/100 kJ
(1,5 g/100 kcal)

De biologische eiwitwaarde van het toegevoegde eiwit moet gelijk zijn aan ten minste 80 % van die van het referentie-eiwit (caseïne) of de eiwitrendementscoëfficiënt (PER) van het eiwit in het mengsel moet gelijk zijn aan ten minste 70 % van die van het referentie-eiwit. In alle gevallen mogen aminozuren uitsluitend worden toegevoegd om de voedingswaarde van het eiwitmengsel te verbeteren, en uitsluitend in de hoeveelheden die daarvoor nodig zijn.

2. Koolhydraten

Indien saccharose, fructose, glucose, glucosesiropen of honing worden toegevoegd, mag de hoeveelheid :

- toegevoegde koolhydraten uit deze bronnen niet groter zijn dan 1,8 g/100 kJ (7,5 g/100 kcal);
- toegevoegd fructose niet groter zijn dan 0,9 g/100 kJ (3,75 g/100 kcal).

3. Vetten

Minimum	Maximum
-	0,8 g/100 kJ (3,3 g/100 kcal)

4. Calcium

Minimum	Maximum
Indien bij de fabricage melk als ingrediënt werd gebruikt en er in de etikettering en/of in de reclame de aandacht wordt op gevestigd :	-
12 mg/100 kJ (50 mg/100 kcal)	

5.3.2.6. Het gehalte aan nitraten, uitgedrukt in NO_3^- en bepaald op de in de handel gebrachte waar, mag niet hoger zijn dan 100 mg/kg verbruiksklare waar, in voorkomend geval bereid volgens gebruiksaanwijzing.

Het gehalte aan nitrieten, uitgedrukt in NO_2^- en bepaald op de in de handel gebrachte waar, mag niet hoger zijn dan 0,1 mg/kg verbruiksklare waar, in voorkomend geval bereid volgens gebruiksaanwijzing.

5.3.2.7. Microbiologie : de waren mogen niet meer dan 10.000 kiemen per gram van de waar bevatten; de aanwezigheid mag niet aangetoond worden van : Salmonella in 50 g, Staphylococcus aureus in 1 g, meer dan 1 enteriobacteriacea, meer dan 100 Bacillus cereus in 1 g.

Het aantal kweekbare schimmels en gisten moet lager zijn dan 100 per g.

5.3.3. Etiketgeving

5.3.3.1. De benaming van de waar moet zijn "bewerkt voedingsmiddel op basis van granen" en moet vergezeld zijn van een vermelding met betrekking tot de consistentie van de waar en van het gebruik waarvoor deze bestemd is.

5.3.3.2. De etikettering moet een vermelding bevatten van de geschikte leeftijd, van wanneer het product, rekening houdend met de samenstelling, de textuur of andere specifieke eigenschappen, kan worden verbruikt. Voor geen enkel product mag een leeftijd van nog geen vier maanden worden vermeld. Op producten, waarvan het gebruik vanaf de leeftijd van vier maanden wordt aanbevolen, mag worden vermeld dat zij geschikt zijn om vanaf die leeftijd te worden verbruikt, tenzij door onafhankelijke, op het gebied van geneeskunde, voedingsleer of farmacie, deskundige personen of door personen uit andere beroepsgroepen, die voor de zorg voor moeder en kind verantwoordelijk zijn, een andersluidend advies wordt gegeven.

5.3.3.3. De etikettering moet vermelden of het product al dan niet gluten bevat, indien de leeftijd, wanneer het product volgens de etikettering kan worden verbruikt, lager is dan zes maanden.

5.3.3.4. Indien nodig, moet de gebruiksaanwijzing onder meer de volgende gegevens vermelden :

- een gebruiksaanwijzing voor de juiste bereiding van het product;
- een waarschuwing dat deze gebruiksaanwijzing moet worden gevolgd.

5.3.3.5. Het gehalte van ieder mineraal en vitamine, vermeld in punt 5.3.2., moet per 100 ml of 100 g in de etikettering worden vermeld en, indien aangegeven, per aanbevolen dagelijkse portie.

5.3.3.6. Benevens de bepalingen van punt 5.3.3.5. mogen in de etikettering worden vermeld :

1. de gehalten van de volgende voedingsstoffen per 100 ml of 100 g product zoals het wordt verkocht en, indien aangegeven, per aanbevolen dagelijkse portie gebruiksklaar product :

1.1. de vitamines : vitamine A, riboflavine, niacine-equivalent, pantotheenzuur, vitamine B6, vitamine B12, vitamine C, vitamine D, vitamine E, biotine, foliumzuur en vitamine K;

1.2. de mineralen : calcium, magnesium, kalium, ijzer, koper, zink, mangaan en jood;

1.3. de aminozuren : L-arginine, L-cystine, L-histidine, L-isoleucine, L-leucine, L-lysine, L-cysteïne, L-methionine, L-fenylalanine, L-threonine, L-tryptofaan, L-tyrosine en L-valine;

1.4. overige : choline, inositol en L-carnithine.

2. naast het gehalte van de aanwezige voedingsstoffen, het gehalte uitgedrukt in percentage van de in onderstaande tabel vermelde referentiewaarden per 100 ml of 100 g product zoals het wordt verkocht en, indien aangegeven, per aanbevolen dagelijkse portie gebruiksklaar product, mits de hoeveelheden ten minste gelijk zijn aan 15 % van de referentiewaarden.

Voedingsstof	Referentiewaarde etikettering
—	—
Vitamine A (mcg)	400
Vitamine D (mcg)	10
Vitamine C (mg)	25
Thiamine (mg)	0,5
Riboflavine (mg)	0,8
Niacine-equivalent (mg)	9
Vitamine B6 (mg)	0,7
Foliumzuur (mcg)	100
Vitamine B12 (mcg)	0,7
Calcium (mg)	400
IJzer (mg)	6
Zink (mg)	4
Jood (mcg)	70
Koper (mg)	0,4

5.4. Babyvoeding

5.4.1. Toepassingsgebied : voedingsmiddelen die in de specifieke behoeften voorzien van in goede gezondheid verkerende zuigelingen en kleuters, die zijn bedoeld om te worden verbruikt door zuigelingen tijdens de periode waarin ze worden gespeend en door kleuters om hun voeding aan te vullen en/of hen geleidelijk aan gewoon voedsel te laten wennen, met uitzondering van :

- bewerkte voedingsmiddelen op basis van granen;
- voor peuters bestemde melk en soja-dranken.

5.4.2. Fabricage en samenstelling

5.4.2.1. Babyvoeding moet aan de volgende samenstellingseisen voldoen :

(Opmerking : de aangegeven waarden zijn van toepassing op het gebruiksklare product, dat als zodanig wordt verkocht of volgens de gebruiksaanwijzing van de fabrikant is aangemaakt.)

1. Eiwitten

1.1. Indien vlees, gevogelte, vis, orgaanvlees of een andere traditionele eiwitbron de enige bestanddelen zijn die in de naam van het product worden genoemd :

- moet het totale product voor ten minste 40 % (g/g) uit het genoemde vlees, gevogelte, vis of uit orgaanvlees of uit de genoemde andere traditionele eiwitbron bestaan;

- moet de totale hoeveelheid eiwit uit de genoemde bronnen voor ten minste 25 % (g/g) uit elke genoemde soort vlees, gevogelte, vis of uit orgaanvlees of uit de genoemde andere traditionele eiwitbron bestaan;

- mag de hoeveelheid eiwit uit de genoemde bronnen niet kleiner zijn dan 1,7 g/100 kJ (7 g/100 kcal).

1.2. Indien vlees, gevogelte, vis, orgaanvlees of een andere traditionele eiwitbron als eerste in de naam van het product worden genoemd, alleen of in combinatie, ongeacht of het product als maaltijd wordt aangeboden :

- moet het totale product voor ten minste 10 % (g/g) uit het genoemde vlees, gevogelte, vis of orgaanvlees of uit de genoemde andere traditionele eiwitbron bestaan;

- moet de totale hoeveelheid eiwit uit de genoemde bronnen voor ten minste 25 % (g/g) uit elke genoemde soort vlees, gevogelte, vis of orgaanvlees of andere traditionele eiwitbron bestaan;

- mag de hoeveelheid eiwit uit de genoemde bronnen niet kleiner zijn dan 1 g/100 kJ (4 g/100 kcal).

1.3. Indien vlees, gevogelte, vis, orgaanvlees of een andere traditionele eiwitbron alleen of in combinatie, maar niet als eerste, in de naam van het product worden genoemd, ongeacht of het product als maaltijd wordt aangeboden :

- moet het totale product voor ten minste 8 % (g/g) uit het genoemde vlees, gevogelte, vis of orgaanvlees of uit de genoemde andere traditionele eiwitbron bestaan;

- moet de totale hoeveelheid eiwit uit de genoemde bronnen voor ten minste 25 % (g/g) uit elke genoemde soort vlees, gevogelte, vis of orgaanvlees of andere traditionele eiwitbron bestaan;

- mag de hoeveelheid eiwit uit de genoemde bronnen niet kleiner zijn dan 0,5 g/100 kJ (2,2 g/100 kcal);

- mag de totale hoeveelheid eiwit in het product uit alle bronnen niet kleiner zijn dan 0,7 g/100 kJ (3 g/100 kcal).

1.4. Indien het product in de etikettering wordt aangeduid als maaltijd, maar vlees, gevogelte, vis, orgaanvlees of een andere traditionele eiwitbron niet in de naam van het product worden genoemd, mag de totale hoeveelheid eiwit in het product uit alle bronnen niet kleiner zijn dan 0,7 g/100 kJ (3 g/100 kcal).

1.5. Aminozuren mogen alleen worden toegevoegd om de voedingswaarde van de in het product aanwezige eiwitten te verhogen, en alleen in de voor dat doel benodigde hoeveelheden.

2. Koolhydraten

De totale hoeveelheid koolhydraten in groente- en vruchtensappen en vruchtnectars, in uitsluitend uit vruchten bestaande gerechten, in nagerechten of in puddingen mag niet groter zijn dan :

- 10 g/100 ml voor groentesappen en dranken op basis van groenten;

- 15 g/100 ml voor vruchtensappen en vruchtnectars en dranken op basis van vruchten;

- 20 g/100 g voor uitsluitend uit vruchten bestaande bereidingen;

- 25 g/100 g voor nagerechten en puddingen;

- 5 g/100 g voor andere niet op melk gebaseerde dranken.

3. Vetten

3.1. Indien vlees of kaas de enige bestanddelen zijn of als eerste in de naam van een product worden genoemd, mag de totale hoeveelheid vet in het product uit alle bronnen niet groter zijn dan 1,4 g/100 kJ (6 g/100 kcal).

3.2. Voor alle overige producten mag de totale hoeveelheid vet in het product uit alle bronnen niet groter zijn dan 1,1 g/100 kJ (4,5 g/100 kcal).

4. Natrium

4.1. Het totaal natriumgehalte van het product mag niet hoger zijn dan 48 mg/100 kJ (200 mg/100 kcal) of 200 mg/100 g. Indien kaas het enige bestanddeel is dat in de naam van het product wordt genoemd, mag het totale natriumgehalte van het product echter niet hoger zijn dan 70 mg/100 kJ (300 mg/100 kcal).

4.2. Aan producten op basis van vruchten en aan nagerechten en puddingen mogen geen natriumzouten worden toegevoegd, tenzij dit om technologische redenen gebeurt.

5. Vitaminen

5.1. Vitamine C

Het totaalgehalte aan vitamine C van vruchtensappen, vruchtnectars of groentesappen mag niet lager zijn dan 6 mg/100 kJ (25 mg/100 kcal) of 25 mg/100 g.

5.2. Vitamine A

Het totaal gehalte aan vitamine A van groentesappen mag niet lager zijn dan 25 mcg RE/100 kJ (100 mcg RE/100 kcal).

Vitamine A mag niet aan andere babyvoeding worden toegevoegd.

5.3. Vitamine D

Vitamine D mag niet aan babyvoeding worden toegevoegd.

5.4.2.2. Indien niet vermeld is dat de waar bestemd is voor zuigelingen of kleuters die ouder zijn dan drie maanden dan mag het gehalte aan nitraten, uitgedrukt in NO_3^- en bepaald op de in de handel gebrachte waar, niet hoger zijn dan 100 mg/kg verbruiksklare waar, in voorkomend geval bereid volgens gebruiksaanwijzing.

Indien vermeld is dat de waar bestemd is voor zuigelingen en kleuters die ouder zijn dan drie maanden, dan mag dit gehalte niet hoger zijn dan :

- 750 mg per kg indien de waar in hoofdzaak spinazie of andijvie bevat;

- 250 mg per kg in de andere gevallen.

Het gehalte aan nitrieten, uitgedrukt in NO_2^- en bepaald op de in de handel gebrachte waar, mag niet hoger zijn dan 0,1 mg/kg verbruiksklare waar, in voorkomend geval bereid volgens gebruiksaanwijzing.

5.4.2.3. Microbiologie.

1. De waren in droge vorm mogen niet meer dan 10.000 kiemen per gram van de waar bevatten; de aanwezigheid mag niet aangetoond worden van : Salmonella in 50 g, Staphylococcus aureus in 1 g, meer dan 1 enteriobacteriacea, meer dan 100 Bacillus cereus in 1 g.

Het aantal kweekbare schimmels en gisten moet lager zijn dan 100 per gram.

2. De waren die klaar zijn voor gebruik en die een sterilisatie hebben ondergaan, moeten op de plaats van fabricage verpakt zijn in een luchtdicht gesloten verpakking; na vijf dagen bewaren bij 30° + 1°C in de oorspronkelijke verpakking mag geen bederf waar te nemen zijn en mag het aantal kweekbare micro-organismen niet meer dan 10.000 per gram bedragen.

5.4.3. Etikettering

5.4.3.1. De benaming van de waar moet zijn "babyvoeding" en moet vergezeld zijn van een vermelding met betrekking tot de consistentie van de waar en van het gebruik waarvoor deze bestemd is.

5.4.3.2. De etikettering moet een vermelding bevatten van de geschikte leeftijd, van wanneer het product, rekening houdend met de samenstelling, de textuur of andere specifieke eigenschappen, kan worden verbruikt. Voor geen enkel product mag een leeftijd van nog geen vier maanden worden vermeld. Op producten waarvan het gebruik vanaf de leeftijd van vier maanden wordt aanbevolen, mag worden vermeld dat zij geschikt zijn om vanaf die leeftijd te worden verbruikt, tenzij door onafhankelijke, op het gebied van geneeskunde, voedingsleer of farmacie, deskundige personen of door personen uit andere beroepsgroepen, die voor de zorg voor moeder en kind verantwoordelijk zijn, een andersluidend advies wordt gegeven.

5.4.3.3. De etikettering moet vermelden of het product al dan niet gluten bevat, indien de leeftijd, vanaf wanneer het product volgens de etikettering kan worden verbruikt, lager is dan zes maanden.

5.4.3.4. Indien nodig moet de gebruiksaanwijzing onder meer de volgende gegevens vermelden :

- een gebruiksaanwijzing voor de juiste bereiding van het product;
- een waarschuwing dat deze gebruiksaanwijzing moet worden gevolgd.

5.4.3.5. Het gehalte van elk mineraal en elk vitamine, dat in 5.4.2. is vermeld, moet per 100 ml of 100 g in de etikettering worden vermeld en, indien aangegeven, per aanbevolen dagelijkse portie.

5.4.3.6. Benevens de bepalingen van punt 5.4.3.5. mogen in de etikettering worden vermeld :

1. de gehalten van de volgende voedingsstoffen per 100 ml of 100 g product zoals het wordt verkocht en, indien aangegeven, per aanbevolen dagelijkse portie gebruiksklaar product :

1.1. de vitamines : vitamine A, thiamine, riboflavine, niacine-equivalent, pantotheenzuur, vitamine B6, vitamine B12, vitamine C, vitamine D, vitamine E, biotine, foliumzuur en vitamine K;

1.2. de mineralen : calcium, magnesium, kalium, ijzer, koper, zink, mangaan en jood;

1.3. de aminozuren : L-arginine, L-cystine, L-histidine, L-isoleucine, L-leucine, L-lysine, L-cysteïne, L-methionine, L-fenylalanine, L-threonine, L-tryptofaan, L-tyrosine en L-valine;

1.4. overige : choline, inositol en L-carnithine.

2. naast het gehalte van de aanwezige voedingsstoffen, het gehalte uitgedrukt in percentage van de in onderstaande tabel vermelde referentiewaarden per 100 ml of 100 g product zoals het wordt verkocht en, indien aangegeven, per aanbevolen dagelijkse portie gebruiksklaar product, mits de hoeveelheden ten minste gelijk zijn aan 15 % van de referentiewaarden.

Voedingsstof	Referentiewaarde etikettering
—	—
Vitamine A (mcg)	400
Vitamine D (mcg)	10
Vitamine C (mg)	25
Thiamine (mg)	0,5
Riboflavine (mg)	0,8
Niacine-equivalent (mg)	9
Vitamine B6 (mg)	0,7
Foliumzuur (mcg)	100
Vitamine B12 (mcg)	0,7
Calcium (mg)	400
IJzer (mg)	6
Zink (mg)	4
Jood (mcg)	70
Koper (mg)	0,4

Gezien om te worden gevoegd bij Ons besluit van 11 oktober 1997.

ALBERT

Van Koningswege :

De Minister van Volksgezondheid en Pensioenen,
M. COLLA

Annexe

4. Denrées alimentaires destinées à être utilisées dans les régimes hypocaloriques destinés au contrôle du poids corporel, denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales et denrées alimentaires élémentaires ou semi-élémentaires à résorption complète.

4.1. Denrées alimentaires destinées à être utilisées dans les régimes hypocaloriques destinés au contrôle du poids.

4.1.0. Conditions générales d'étiquetage et de publicité.

4.1.0.1. Outre les mentions prévues à l'article 6, § 1^{er}, 2° doivent être mentionnés dans l'étiquetage :

1. la valeur énergétique exprimée en kilojoules (kJ) et en kilocalories (kcal) et la teneur en protéines, glucides et lipides, exprimée sous forme chiffrée, par quantité spécifiée, proposée à la consommation, du produit prêt à l'emploi;

2. le cas échéant, le mode d'emploi et une mention indiquant qu'il importe de le suivre;

3. si le produit, utilisé selon les instructions du fabricant, apporte plus de 20 grammes de polyols par jour, une mention indiquant qu'il comporte un risque d'effet laxatif;

4. une mention indiquant qu'il est important de maintenir un apport liquide quotidien suffisant.

4.1.0.2. L'étiquetage, la publicité et la présentation des produits concernés ne peuvent pas mentionner le rythme ou l'importance de la perte de poids qui peut résulter de leur consommation, ni les pertes d'appétit ou accentuations de la sensation de satiété qui peuvent se manifester.

4.1.1. Denrées alimentaires remplaçant la ration journalière totale.

4.1.1.1. Champ d'application : des denrées alimentaires présentées comme remplaçant la totalité de la ration journalière et destinées à être utilisées dans les régimes hypocaloriques destinés au contrôle du poids corporel.

4.1.1.2. Fabrication et composition : les denrées alimentaires présentées comme remplaçant la totalité de la ration journalière doivent satisfaire aux critères de composition suivantes :

(Remarque : les spécifications portent sur les produits prêts à l'emploi qui sont commercialisés tels quels ou qui doivent être reconstitués selon les instructions du fabricant.)

1. Energie

Minimum	Maximum
3360 kJ (800 kcal)	5040 kJ (1200 kcal)

2. Protéines

Minimum	Maximum
25 % de l'apport énergétique total	50 % de l'apport énergétique total

L'apport en protéine ne doit en aucun cas dépasser 125 g.

La valeur biologique des protéines doit au moins être équivalente à 100 % de celle de la protéine de référence FAO.

Si la valeur biologique d'une protéine est inférieure à 100 % de celle de la protéine de référence, la quantité minimale de cette protéine doit être augmentée en conséquence.

La valeur biologique de la protéine doit en tout état de cause être au moins égal à 80 % de celle de la protéine de référence.

Dans tous les cas, l'adjonction d'acides aminés n'est admise que dans le but d'améliorer la valeur nutritive des protéines et uniquement dans les proportions nécessaires pour atteindre cet objectif.

3. Lipides

Minimum	Maximum
-	30 % de l'apport énergétique total

3.1. Acide linoléique

Minimum	Maximum
4,5 g (sous forme de glycérides)	-

4. Fibres alimentaires

Minimum	Maximum
10 g	30 g

5. Vitamines et éléments minéraux

	Minimum	Maximum
Vitamine A (mcg ER) (1)	700	-
Vitamine D (mcg)(2)	5	-
Vitamine E (mg alpha-ET) (3)	10	-
Vitamine C (mg)	45	-
Thiamine (mg)	1,1	-
Riboflavine (mg)	1,6	-
Nicotinamide (mg EN) (4)	18	-
Vitamine B6 (mg)	1,5	-
Acide folique (mcg)	200	-
Vitamine B12 (mcg)	1,4	-
Biotine (mcg)	15	-
Acide pantothénique (mg)	3	-
Calcium (mg)	700	-
Phosphore (mg)	550	-
Potassium (mg)	3100	-
Fer (mg)	16	-
Zinc (mg)	9,5	-
Cuivre (mg)	1,1	-
Iode (mcg)	130	-
Sélénium (mcg)	55	-
Sodium (mg)	575	-
Magnésium (mg)	150	-
Manganèse (mg)	1	-

(1) ER = équivalent rétinol all-trans.

(2) sous forme de cholécalciférol.

(3) alpha-ET = équivalent d-alpha-tocophérol.

(4) EN = équivalent niacine.

4.1.1.3. Conditionnement.

4.1.1.3.1. Tous les éléments constitutifs des produits doivent être, à la vente, conditionnés dans le même emballage.

4.1.1.4. Etiquetage.

4.1.1.4.1. La dénomination de la denrée doit être : "substitut de la ration journalière totale pour le contrôle du poids".

4.1.1.4.2. La quantité moyenne de chaque élément minéral et de chaque vitamine, dont la quantité minimale est indiquée au point 4.1.1.2., doit être exprimée dans l'étiquetage sous forme chiffrée par quantité spécifiée, proposée à la consommation, du produit prêt à l'emploi.

4.1.1.4.3. L'étiquetage doit contenir une mention indiquant que le produit :

1. apporte des quantités suffisantes de tous les nutriments essentiels pour une journée;
2. ne peut être consommé pendant plus de trois semaines sans avis médical.

4.1.2. Repas de substitution.

4.1.2.1. Champ d'application : des denrées alimentaires présentées comme remplaçant un ou plusieurs des repas constituant la ration journalière.

4.1.2.2. Fabrication et composition : les denrées alimentaires présentées comme remplaçant un ou plusieurs des repas constituant la ration journalière doivent satisfaire aux critères de composition suivantes :

(Remarque : les spécifications portent sur les produits prêts à l'emploi qui sont commercialisés tels quels ou qui doivent être reconstitués selon les instructions du fabricant.)

1. Energie

Minimum

840 kJ (200 kcal)

Maximum

1680 kJ (400 kcal)

2. Protéines

Minimum	Maximum
25 % de l'apport énergétique total	50 % de l'apport énergétique total

La valeur biologique des protéines doit au moins être équivalente à 100 % de celle de la protéine de référence FAO.
Si la valeur biologique d'une protéine est inférieure à 100 % de celle de la protéine de référence, la quantité minimale de cette protéine doit être augmentée en conséquence.

La valeur biologique de la protéine doit en tout état de cause être au moins égal à 80 % de celle de la protéine de référence.

Dans tous le cas, l'adjonction d'acides aminés n'est admise que dans le but d'améliorer la valeur nutritive des protéines et uniquement dans les proportions nécessaires pour atteindre cet objectif.

3. Lipides

Minimum	Maximum
-	30 % de l'apport énergétique total

3.1. Acide linoléique

Minimum	Maximum
1 g (sous forme de glycérides)	-

4. Vitamines et éléments minéraux

	Minimum	Maximum
Vitamine A (mcg ER) (1)	210	-
Vitamine D (mcg) (2)	1,5	-
Vitamine E (mg alpha-ET) (3)	3	-
Vitamine C (mg)	13,5	-
Thiamine (mg)	0,33	-
Riboflavine (mg)	0,48	-
Nicotinamide (mg EN) (4)	5,4	-
Vitamine B6 (mg)	0,45	-
Acide folique (mcg)	60	-
Vitamine B12 (mcg)	0,42	-
Biotine (mcg)	4,5	-
Acide pantothénique (mg)	0,9	-
Calcium (mg)	210	-
Phosphore (mg)	165	-
Potassium (mg)	500	-
Fer (mg)	4,8	-
Zinc (mg)	2,85	-
Cuivre (mg)	0,33	-
Iode (mcg)	39	-
Sélénium (mcg)	16,5	-
Sodium (mg)	172,5	-
Magnésium (mg)	45	-
Manganèse (mg)	3,3	-

(1) ER = équivalent rétinol all-trans.

(2) sous forme de cholécalciférol.

(3) alpha-ET = équivalent d-alpha-tocophérol.

(4) EN = équivalent niacine.

4.1.2.3. Etiquetage.

4.1.2.3.1. La dénomination de la denrée doit être : "substitut de repas pour contrôle du poids".

4.1.2.3.2. La teneur, conformément aux dispositions de l'arrêté royal de 8 janvier 1992 concernant l'étiquetage nutritionnel des denrées alimentaires, de chaque vitamine et élément minéral, dont la quantité minimale est indiquée au point 4.1.2.2., doivent être exprimée dans l'étiquetage sous forme chiffrée par quantité spécifiée, proposée à la consommation, du produit prêt à l'emploi.

4.1.2.3.3. L'étiquetage doit contenir une mention indiquant qu'ils n'ont l'effet souhaité que dans le cadre d'un régime hypocalorique et que dans ce cadre, ils doivent être complétés par d'autres aliments.

4.2. Denrées alimentaires à des fins médicales spéciales.

4.2.1. Champ d'application : les denrées alimentaires pour lesquelles il est indiqué qu'elles sont administrées sous surveillance médicale et qu'elles sont destinées à se substituer à un repas normal et qu'elles conviennent à l'alimentation par sonde ou par voie orale.

4.2.2. Fabrication et composition.

4.2.2.1. Les denrées doivent être fabriquées soit avec des protéines de lait, soit avec des protéines de viande ou de poisson, soit avec une combinaison de protéines végétales ayant une composition équivalente en acides aminés.

4.2.2.2. Si ces denrées sont proposées pour remplacer l'alimentation journalière, la composition et le mode d'emploi doivent être tels qu'il soit satisfait aux doses journalières recommandées de nutriments.

4.2.3. Etiquetage et publicité.

4.2.3.1. La dénomination de la denrée doit être "aliment diététique à usage médical spécial".

4.2.3.2. Les teneurs analytiques en nutriments doivent être mentionnées.

4.2.3.3. Si ces denrées peuvent être utilisées par sonde, elles doivent porter l'avertissement qu'elles peuvent être utilisées uniquement par la voie orale et par sonde et non par voie parentérale.

4.2.4. Enregistrement. Ces denrées sont soumises à l'enregistrement, conformément aux dispositions de l'article 7, § 1^{er}. L'alimentation parentérale est soumise à l'enregistrement conformément à la législation des médicaments.

4.3. Denrées alimentaires élémentaires ou semi-élémentaires à résorption complète.

4.3.1. Champ d'application : les denrées alimentaires pour lesquelles il est indiqué qu'elles contiennent, dans la proportion requise, les substances nutritives indispensables à l'homme et qu'elles sont susceptibles de se résorber entièrement.

4.3.1. Fabrication et composition.

4.3.2.1. Dans le cas de denrées alimentaires élémentaires à résorption complète, les protéines doivent être scindées en acides aminés et la valeur biologique des protéines doit être égale ou supérieure à 85 % de la protéine de référence.

4.3.2.2. Dans le cas de denrées alimentaires semi-élémentaires à résorption complète, les protéines doivent être scindées en peptides et éventuellement partiellement en acides aminés et la valeur biologique des protéines doit être égale ou supérieure à 85 % de la protéine de référence.

4.3.2.3. La composition et le mode d'emploi doivent être tels qu'il soit satisfait aux doses journalières recommandées de nutriments.

4.3.3. Etiquetage et publicité.

4.3.3.1. La dénomination de la denrée doit être, selon le cas, "denrée alimentaire élémentaire à résorption complète" ou "denrée alimentaire semi-élémentaire à résorption complète."

4.3.3.2. Les teneurs analytiques en nutriments doivent être mentionnées.

4.3.3.3. La pression osmotique de la denrée prête à la consommation doit être mentionnée.

4.3.3.4. Si ces denrées peuvent être utilisées par sonde, elles doivent porter l'avertissement qu'elles peuvent être utilisées uniquement par voie orale et par sonde et non par voie parentérale.

4.3.4. Enregistrement. Ces denrées sont soumises à l'enregistrement, conformément aux dispositions de l'article 7, § 1^{er}. L'alimentation parentérale est soumise à l'enregistrement conformément à la législation des médicaments.

5.0.3.2. Outre les mentions prévues à l'article 6, § 1^{er}, 2^o, doivent être mentionnées dans l'étiquetage : la valeur énergétique disponible exprimée en kilojoules (kJ) et en kilocalories (kcal) et la teneur en protéines, glucides et lipides pour 100 ml de produit prêt à l'emploi.

5.1.2.1. Les préparations pour nourrissons doivent satisfaire aux critères de composition suivantes :

(Remarque : les valeurs indiquées se rapportent aux produits prêts à l'emploi.)

1. Energie

Minimum	Maximum
250 kJ (60 kcal)/100 ml	315 kJ (75 kcal)/100 ml

2. Protéines

- pour les protéines de lait de vache : teneur en protéines = teneur en azote X 6,38;

- pour les isolats de protéines de soja et les hydrolysats partiels de protéines : teneur en protéines = teneur en azote X 6,25.

2.1. Préparations à base de protéines de lait de vache :

Minimum	Maximum
0,45 g/100 kJ (1,8 g/100 kcal)	0,7 g/100 kJ (3 g/100 kcal)

A valeur énergétique égale, la préparation doit contenir une quantité disponible de chacun des acides aminés essentiels et semi-essentiels au moins égale à celle contenue dans la protéine de référence (lait maternel); toutefois, pour les calculs, les teneurs en méthionine et cystine peuvent être additionnés.

2.2. Préparations à base d'hydrolysats partiels de protéines :

Minimum	Maximum
0,56 g/100 kJ (2,25 g/100 kcal)	0,7 g/100 kJ (3 g/100 kcal)

A valeur énergétique égale, la préparation doit contenir une quantité disponible de chacun des acides aminés essentiels et semi-essentiels au moins égale à celle contenue dans la protéine de référence (lait maternel); toutefois, pour les calculs, les teneurs en méthionine et cystine peuvent être additionnées.

Le coefficient d'efficacité protéique (PER) et l'utilisation protéique nette (NPU) doivent être au moins égaux à ceux de la caséine.

La teneur en taurine doit être au moins égale à 10 mcmoles/100 kJ (42 mcmoles/100 kcal) et la teneur en L-carnitine doit être au moins égale à 1,8 mcmoles/100 kJ (7,5 mcmoles/100 kcal).

2.3. Préparation à base d'isolats de protéines de soja, seuls ou mélangés à des protéines de lait de vache

Minimum	Maximum
0,56 g/100 kJ (2,25 g/100 kcal)	0,7 g/100 kJ (3 g/100 kcal)

La valeur biologique des protéines présentes doit au moins être égale à 80 % à celle de la protéine de référence (lait maternel).

A valeur énergétique égale, la préparation doit contenir une quantité disponible de méthionine au moins égale à celle contenue dans la protéine de référence (lait maternel).

La teneur en L-carnitine doit être au moins égale à 1,8 mcmoles/100 kJ (7,5 mcmoles/100kcal).

2.4. Dans tous les cas, des acides aminés du type L ne peuvent être ajoutés que dans le but d'améliorer la valeur nutritionnelle des protéines et uniquement dans les proportions nécessaires à cet effet.

3. Lipides

Minimum	Maximum
1,05 g/100 kJ (4,4 g/100 kcal)	1,5 g/100 kJ (6,5 g/100 kcal)

3.1. L'utilisation

- d'huile de sésame;
 - d'huile de coton,
- est interdite.

3.2. Acide laurique

Minimum	Maximum
-	15 % de la teneur totale en acides gras

3.3. Acide myristique

Minimum	Maximum
-	15 % de la teneur totale en acides gras

3.4. Acide cis-cis linoléique (sous forme de glycérides-linoléates)

Minimum	Maximum
70 mg/100 kJ (300 mg/100 kcal)	285 mg/100kJ (1.200 mg/100 kcal)

3.5. La teneur en acide alpha-linolénique ne doit pas être inférieure à 12 mg/100 kJ (50 mg/100 kcal).

Le rapport acide linoléique/alpha-linolénique ne doit pas être inférieur à 5, ni supérieur à 15.

3.6. La teneur en isomères trans d'acides gras ne doit pas être supérieure à 4 % de la teneur totale en matières grasses.

3.7. La teneur en acide érucique ne doit pas être supérieure à 1 % de la teneur totale en matières grasses.

3.8. Des acides gras poly-insaturés (LC-PUFA) à chaînes longues (20 et 22 atomes de carbone) peuvent être ajoutés. Dans ce cas, leur teneur ne doit pas être supérieure à :

- 1 % de la teneur totale en matières grasses pour les LC-PUFAs n-3;
- 2 % de la teneur totale en matières grasses pour les LC-PUFAs n-6 (1 % de la teneur totale en matières grasses pour l'acide arachidonique).

La teneur en acide eicosapentaénoïque (20:5 n-3) ne doit pas être supérieure à la teneur en acide docosahexaénoïque (22 : 6 n-3).

4. Glucides

Minimum	Maximum
1,7 g/100 kJ	3,4 g/100 kJ
(7 g/100 kcal)	(14 g/100 kcal)

4.1. Seuls les glucides ci-après peuvent être utilisés :

- lactose,
- maltose,
- saccharose,
- sirop de glucose ou sirop de glucose déshydraté,
- malto-dextrines,
- amidon ou féculé alimentaire précuits et/ou gélatinisés, exempts de gluten.

4.2. Lactose

Minimum	Maximum
0,85 g/100 kJ	-
(3,5 g/100 kcal)	

La présente disposition n'est pas applicable aux préparations dans lesquelles les protéines de soja représentent plus de 50 % de la teneur totale en protéines et aux produits sans lactose.

4.3. Saccharose

Minimum	Maximum
-	20 % de la teneur totale en hydrates de carbone

4.4. Amidon précuit et/ou amidon gélatinisé(s)

Minimum	Maximum
-	2 g/100 ml et 30 % des glucides totaux

5. Eléments minéraux

5.1. Préparations à base de protéines de lait de vache

	pour 100 kJ		pour 100 kcal	
	Min.	Max.	Min.	Max.
Sodium (mg)	5	14	20	60
Potassium (mg)	15	35	60	145
Chlore (mg)	12	29	50	125
Calcium (mg)	12	-	50	-
Phosphore (mg)	6	22	25	90
Magnésium (mg)	1,2	3,6	5	15
Fer (mg) (1)	0,12	0,36	0,5	1,5
Zinc (mg)	0,12	0,36	0,5	1,5
Cuivre (mcg)	4,8	19	20	80
Iode (mcg)	1,2	-	5	-
Sélénium (mcg) (2)	-	0,7	-	3
Fer (mg)	0,25	0,5	1	2
Zinc (mg)	0,18	0,6	0,75	2,4

(1) Limite applicable aux préparations enrichies en fer.

(2) Limite applicable aux préparations contenant du sélénium ajouté.

Le rapport calcium/phosphore n'est pas inférieur à 1,2 ni supérieur à 2,0.

5.2. Préparations à base de protéines de soja, seules ou mélangées avec des protéines de lait de vache

Toutes les prescriptions du point 5.1. sont applicables sauf celles relatives au fer et au zinc qui sont remplacées par les prescriptions suivantes :

6. Vitamines

	pour 100 kJ		pour 100 kcal	
	Min.	Max.	Min.	Max.
Vitamine A (mcg-ER) (1)	14	43	60	180
Vitamine D (mcg) (2)	0,25	0,65	1	2,5
Thiamine (mcg)	10	-	40	-
Riboflavine (mcg)	14	-	60	-
Niacine (mg-EN) (3)	0,2	-	0,8	-
Acide pantothénique (mcg)	70	-	300	-
Vitamine B6 (mcg)	9	-	35	-
Biotine (mcg)	0,4	-	1,5	-
Acide folique (mcg)	1	-	4	-
Vitamine B12 (mcg)	0,025	-	0,1	-
Vitamine C (mg)	1,9	-	8	-
Vitamine K (mcg)	1	-	4	-
Vitamine E (mg alpha-TE) (4)	0,5/g d'acides gras poly-insaturés exprimés en acide lino-léique, mais en aucun cas inférieur à 0,1 mg pour 100 kJ disponibles	-	0,5/g d'acides gras poly-insaturés exprimés en acide lino-léique, mais en aucun cas inférieur à 0,5 mg pour 100 kcal disponibles	-

(1) ER = équivalent rétinol all-trans.

(2) sous forme de cholécalciférol, dont 10 mcg = 400 UI vitamine D.

(3) EN = équivalent niacine = mg acide nicotinique + mg tryptophane/60.

(4) alpha-ET = d-alpha-équivalent tocophérol.

7. Les nucléotides suivants peuvent être ajoutés :

	Maximum (1)	
	(mg/100 kJ)	(mg/100 kcal)
Monophosphate 5' de cytidine	0,60	2,50
Monophosphate 5' d'uridine	0,42	1,75
Monophosphate 5' d'adénosine	0,36	1,50
Monophosphate 5' de guanosine	0,12	0,50
Monophosphate 5' d'inosine	0,24	1,00

(1) La teneur totale en nucléotides ne doit pas dépasser 1,2 mg/100 kJ (5 mg/100 kcal).

5.1.4.3. L'étiquetage doit comporter la teneur de chaque élément minéral et de chaque vitamine, qui est mentionnée au point 5.1.2.1., et, le cas échéant, de choline, d'inositol, de carnitine et de taurine par 100 ml de produit prêt à l'emploi.

5.1.4.9. L'étiquetage ne peut comporter des allégations quant à une composition particulière d'une préparation pour nourrissons que dans les cas ci-dessous et conformément aux conditions qui y sont fixées.

Allégation	Conditions autorisant l'allégation
1. Protéines adaptées	La teneur en protéines est inférieure à 0,6 g/100 kJ (2,5 g/100 kcal) et le rapport protéines de lactosérum/caséines n'est pas inférieur à 1,0.
2. Faible teneur en sodium	La teneur en sodium est inférieure à 9 mg/100 kJ (39 mg/100 kcal).
3. Sans saccharose	Absence de saccharose.
4. Lactose uniquement	Le lactose est le seul glucide présent.
5. Sans lactose	Absence de lactose.

Allégation	Conditions autorisant l'allégation
6. Enrichi en fer	Ajout de fer.
7. Réduction du risque d'allergie aux protéines de lait. Cette allégation peut comporter des termes faisant référence à une propriété allergénique réduite ou antigénique réduite.	<p>a) Les préparations satisfont aux dispositions établies au point 2.2. de 5.1.2.1. et la quantité de protéines immunoréactives mesurée à l'aide de méthodes généralement reconnues est inférieure à 1 % des substances contenant de l'azote dans les préparations.</p> <p>b) Une indication précisant que le produit ne doit pas être consommé par des nourrissons allergiques aux protéines intactes qui sont à la base de la préparation doit figurer sur l'étiquette, à moins que des essais cliniques généralement admis démontrent que la préparation est tolérée par plus de 90 % des nourrissons (intervalle de confiance 95 %) souffrant d'hypersensibilité aux protéines qui sont à la base de l'hydrolysate.</p> <p>c) les préparations administrées par voie orale ne doivent pas provoquer de réactions de sensibilisation chez les animaux auxquels les protéines intactes qui sont à la base de la préparation ont été administrées.</p> <p>d) Des données objectives et vérifiées scientifiquement comme preuves des allégations doivent être disponibles.</p>
<p>5.1.4.12. L'étiquetage peut comporter les teneurs des substances nutritives suivantes par 100 ml de produit prêt à l'emploi : L-arginine, L-cystine, L-histidine, L-isoleucine, L-leucine, L-lysine, L-cystéine, L-méthionine, L-phénylalanine, L-thréonine, L-tryptophane, L-tyrosine, L-valine, monophosphate 5' de cytidine, monophosphate 5' d'uridine, monophosphate 5' d'adénosine, monophosphate 5' de guanosine, monophosphate 5' d'inosine.</p>	
<p>5.1.5.3. Les fabricants et les distributeurs de préparations pour nourrissons ne peuvent fournir au grand public, aux femmes enceintes, aux mères et aux membres de leur famille des produits gratuits ou à bas prix, des échantillons ou autres cadeaux promotionnels, ni directement ni indirectement par l'entremise des services de santé ou par quelque autre intermédiaire que ce soit et cela même si ces produits sont demandés par les intéressés.</p>	
<p>5.1.5.4. La vente de produits pour nourrissons dans les institutions de santé ne peut concerner que des produits qui sont destinés à être consommés à l'intérieur de ces institutions.</p>	
<p>5.1.5.5. Les dons ou les ventes à bas prix de stocks de préparations pour nourrissons à des institutions ou à des organisations, que ce soit en vue d'une utilisation dans l'institution même ou en vue d'une distribution à l'extérieur, ne peuvent être réalisés qu'en faveur des nourrissons qui doivent être alimentés au moyen de préparations pour nourrissons et exclusivement pour la période prescrite.</p>	
<p>Ces utilisations ou distributions ne peuvent en aucun cas avoir un objectif publicitaire.</p>	
<p>5.2.2.1. Les préparations de suite pour nourrissons doivent satisfaire aux exigences de composition suivantes : (Remarque : les valeurs indiquées se rapportent aux produits prêts à l'emploi.)</p>	
<p>1. Energie</p>	
<p>Minimum</p> <p>250 kJ (60 kcal)/100 ml</p>	<p>Maximum</p> <p>335 kJ (80 kcal)/100 ml</p>
<p>2. Protéines</p> <p>- pour les protéines de lait de vache : teneur en protéines = teneur en azote X 6,38;</p> <p>- pour les protéines de soja : teneur en protéines = teneur en azote X 6,25.</p>	
<p>Minimum</p> <p>0,5 g/100 kJ (2,25 g/100 kcal)</p>	<p>Maximum</p> <p>1 g/100 kJ (4,5 g/100 kcal)</p>
<p>La valeur biologique des protéines présentes doit au moins être égale à 80 % de celle de la protéine de référence (caséine ou lait maternel).</p>	
<p>A valeur énergétique égale, la préparation doit contenir une quantité disponible de méthionine au moins égale à celle contenue dans la protéine de référence (lait maternel).</p>	
<p>Des acides aminés du type L peuvent être ajoutés aux laits de suite en vue d'améliorer la valeur nutritionnelle des protéines et dans les proportions nécessaires.</p>	
<p>3. Lipides</p>	
<p>Minimum</p> <p>0,8 g/100 kJ (3,3 g/100 kcal)</p>	<p>Maximum</p> <p>1,5 g/100 kJ (6,5 g/100 kcal)</p>
<p>3.1. L'utilisation</p> <p>- d'huile de sésame,</p> <p>- d'huile de coton,</p> <p>est interdite.</p>	
<p>3.2. Acide laurique</p>	
<p>Minimum</p> <p>-</p>	<p>Maximum</p> <p>15 % de la teneur totale en acides gras</p>
<p>3.3. Acide myristique</p>	
<p>Minimum</p> <p>-</p>	<p>Maximum</p> <p>15 % de la teneur totale en acides gras</p>

3.4. Acide cis-cis linoléique (sous forme de glycérides-linoléates)

Minimum	Maximum
70 mg/100 kJ (300 mg/100 kcal)	-

cette limite ne s'applique qu'aux préparations de suite additionnées d'huiles végétales

3.5. La teneur en isomères trans d'acides gras ne doit pas être supérieure à 4 % de la teneur totale en matières grasses.

3.6. La teneur en acide érucique ne doit pas être supérieure à 1 % de la teneur totale en matières grasses.

4. Glucides

Minimum	Maximum
1,7 g/100 kJ (7 g/100 kcal)	3,4 g/100 kJ (14 g/100 kcal)

4.1. L'utilisation d'ingrédients contenant du gluten est interdite.

4.2. Lactose

Minimum	Maximum
0,45 g/100 kJ (1,8 g/100 kcal)	-

La présente disposition n'est pas applicable aux préparations de suite dans lesquelles les protéines de soja représentent plus de 50 % de la teneur totale en protéines et aux produits sans lactose.

4.3. Saccharose, fructose, miel

Minimum	Maximum
-	Isolément ou ensemble : 20 % des glucides totaux

5. Eléments minéraux

5.1.

	pour 100 kJ		pour 100 kcal	
	Min.	Max.	Min.	Max.
Fer (mg)	0,25	0,5	1	2
Iode (mcg)	1,2	-	5	-

5.2. Zinc

5.2.1. Préparations de suite entièrement à base de lait de vache

Minimum	Maximum
0,12 mg/100 kJ (0,5 mg/100 kcal)	-

5.2.2. Préparations de suite contenant des protéines de soja, seuls ou mélangés avec des protéines de lait de vache

Minimum	Maximum
0,18 mg/100 kJ (0,75 mg/100 kcal)	-

5.3. Autres éléments minéraux

Les taux sont au moins égaux à ceux que l'on trouve normalement dans le lait de vache, réduits, le cas échéant, dans la même proportion que le taux protéique de la préparation de suite par rapport à celui du lait de vache. La composition type du lait de vache est donnée à titre indicatif au tableau ci-dessous.

	pour 100 g MSNG (1)	pour 1 g de protéines
Sodium (mg)	550	15
Potassium (mg)	1680	43
Chlore (mg)	1050	28
Calcium (mg)	1350	35
Phosphore (mg)	1070	28
Magnésium (mg)	135	3,5
Cuivre (mcg)	225	6
Iode (mcg)	NS (2)	NS (2)

(1) MSNG : matières sèches non grasses.

(2) NS : varie considérablement selon la saison et les conditions d'élevage.

5.4. Le rapport calcium/phosphore n'est pas supérieur à 2,0.

6. Vitamines	pour 100 kJ		pour 100 kcal	
	Min.	Max.	Min.	Max.
Vitamine A (mcg-ER) (1)	14	43	60	180
Vitamine D (mcg) (2)	0,25	0,75	1	3
Vitamine C (mg)	1,9	-	8	-
Vitamine E (mg alpha-TE) (3)	0,5/g d'acides gras poly- insaturés exprimés en acide lino- léique, mais en aucun cas infé- rieur à 0,1 mg pour 100 kJ dis- ponibles	-	0,5/g d'acides gras poly- insaturés exprimés en acide lino- léique, mais en aucun cas infé- rieur à 0,5 mg pour 100 kcal disponibles	-

(1) ER = équivalent rétinol all-trans.

(2) sous forme de cholécalciférol, dont 10 mcg = 400 UI vitamine D.

(3) alpha-ET = d-alpha-équivalent tocophérol.

7. Les nucléotides suivants peuvent être ajoutés :

	Maximum (1)	
	(mg/100 kJ)	(mg/100 kcal)
Monophosphate 5' de cytidine	0,60	2,50
Monophosphate 5' d'uridine	0,42	1,75
Monophosphate 5' d'adénosine	0,36	1,50
Monophosphate 5' de guanosine	0,12	0,50
Monophosphate 5' d'inosine	0,24	1,00

(1) La concentration totale en nucléotides ne doit pas dépasser 1,2 mg/100 kJ (5 mg/100 kcal).

5.2.4.3. L'étiquetage doit comporter la teneur de chaque élément minéral et de chaque vitamine, mentionnée au 5.2.2.1., et, le cas échéant, de choline, d'inositol, de carnitine et de taurine par 100 ml de produit prêt à l'emploi.

5.2.4.8. Outre les dispositions du point 5.2.4.3., l'étiquetage peut comporter :

1. les teneurs des nutriments suivants pour 100 millilitres du produit prêt à l'emploi :

1.1. les vitamines : vitamine B1, vitamine B2, équivalents niacine, vitamine B6, acide folique, vitamine B12, acide pantothénique, biotine et vitamine K;

1.2. les éléments minéraux : manganèse et sélénium;

1.3. les acides aminés : L-arginine, L-cystine, L-histidine, L-isoleucine, L-leucine, L-lysine, L-cystéine, L-méthionine, L-phénylalanine, L-thréonine, L-tryptophane, L-tyrosine et L-valine;

1.4. les nucléotides : monophosphate 5' de cytidine, monophosphate 5' d'uridine, monophosphate 5' d'adénosine, monophosphate 5' de guanosine, monophosphate 5' d'inosine.

2. à côté des teneurs en vitamines et en minéraux figurant au tableau ci-dessous, les pourcentages des valeurs de référence pour 100 millilitres du produit prêt à l'emploi, pour autant que les quantités présentes soient au moins égales à 15 % des valeurs de référence.

Substance nutritive	Valeur de référence d'étiquetage
—	—
Vitamine A (mcg)	400
Vitamine D (mcg)	10
Vitamine C (mg)	25
Thiamine (mg)	0,5
Riboflavine (mg)	0,8
Equivalents niacine (mg)	9
Vitamine B6 (mg)	0,7
Acide folique (mcg)	100

Substance nutritive	Valeur de référence d'étiquetage
—	—
Vitamine B12 (mcg)	0,7
Calcium (mg)	400
Fer (mg)	6
Zinc (mg)	4
Iode (mcg)	70
Sélénium (mcg)	10
Cuivre (mg)	0,4

5.3. Préparations à base de céréales

5.3.1. Champ d'application : les préparations à base de céréales et/ou de racines amylacées qui satisfont aux exigences particulières des nourrissons et enfants en bas âge et 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 et/ou en vue de leur adaptation progressive à une alimentation normale.

5.3.2. Fabrication et composition.

(Remarque : les valeurs indiquées se rapportent aux produits prêts à l'emploi, commercialisés en tant que tels ou reconstitués selon les instructions du fabricant.)

5.3.2.1. Critères de compositions générales

1. Teneur en céréales

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

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

2. Sodium

Minimum	Maximum
-	25 mg/100 kJ (100 mg/100 kcal)

Les sels de sodium ne peuvent être ajoutés qu'à des fins technologiques.

3. Thiamine

Minimum	Maximum
25 mcg/100 kJ (100 mcg/100 kcal)	-

5.3.2.2. Les céréales simples qui sont ou doivent être reconstituées avec du lait ou d'autres liquides nutritifs appropriés, doivent satisfaire aux critères de composition suivants :

1. Glucides

Si du saccharose, du fructose, du glucose, des sirops de glucose ou du miel sont ajoutés, la quantité totale :

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

2. Lipides

Minimum	Maximum
-	0,8 g/100 kJ (3,3 g/100 kcal)

5.3.2.3. Les céréales à complément protéinique qui sont ou doivent être reconstituées avec de l'eau ou tout autre liquide exempt de protéines, doivent satisfaire aux critères de composition suivants :

1. Protéines

Minimum	Maximum
0,48 g/100 kJ (2 g/100 kcal)	1,3 g/100 kJ (5,5 g/100 kcal)

La valeur biologique de la protéine ajoutée doit au moins être égale à 80 % de celle de la protéine de référence (caséine), ou le coefficient d'efficacité protéique (CEP) de la protéine dans le mélange doit être 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.

2. Glucides

Si du saccharose, du fructose, du glucose, des sirops de glucose ou du miel sont ajoutés, la quantité totale :

- de glucides ajoutés ne doit pas dépasser 1.2 g/100 kJ (5 g/100 kcal),
- de fructose ajouté ne doit pas dépasser 0,6 g/100 kJ (2,5 g/100 kcal).

3. Lipides

Minimum	Maximum
-	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 :

- a) d'acide laurique ne doit pas dépasser 15 % de la teneur totale en lipides;
- b) d'acide myristique ne doit pas dépasser 15 % de la teneur en lipides;
- c) 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 (1200 mg/100 kcal).

4. Calcium

Minimum	Maximum
20 mg/100 kJ (80 g/100 kcal)	-

5. Vitamines

	pour 100 kJ		pour 100 kcal	
	Min.	Max.	Min.	Max.
Vitamine A (mcg-ER) (1)	14	43	60	180
Vitamine D (mcg) (2)	0,25	0,75	1	3

(1) ER = tous les équivalents trans rétinol

(2) Sous forme de cholécalciférol, dont 10 mcg = 400 UI de vitamine D

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

5.3.2.4. Les pâtes à faire bouillir avant consommation dans de l'eau ou dans d'autres liquides appropriés, sont dispensées des normes supplémentaires.

5.3.2.5. Les biscottes et les biscuits à utiliser tels quels, ou écrasés et mélangés, avec de l'eau, du lait ou d'autres liquides appropriés, doivent satisfaire aux critères de composition suivantes :

1. Protéines

Minimum	Maximum
Si dans la fabrication, un ingrédient riche en protéines est ajouté, et qu'on y attire l'attention dans l'étiquetage et/ou dans la publicité :	1,3 g/100 kJ (5,5 g/100 kcal)
0,36 g/100 kJ (1,5 g/100 kcal)	

La valeur biologique de la protéine ajoutée doit au moins être égale à 80% de celle de la protéine de référence (caséine), ou le coefficient d'efficacité protéique (CEP) de la protéine dans le mélange doit être 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.

2. Glucides

Si du saccharose, du fructose, du glucose, des sirops de glucose ou du miel sont ajoutés la quantité totale :

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

3. Lipides

Minimum	Maximum
-	0,8 g/100 kJ (3,3 g/100 kcal)

4. Calcium

Minimum	Maximum
Si dans la fabrication, du lait est utilisé et qu'on y attire l'attention dans l'étiquetage et/ou dans la publicité :	-
12 mg/100 kJ (50 mg/100 kcal)	

5.3.2.6. La teneur en nitrates, exprimée en NO_3^- et déterminée sur la denrée commercialisée, ne peut être supérieure à 100 mg par kg de la denrée prête à la consommation, le cas échéant préparée selon le mode d'emploi.

La teneur en nitrites, exprimée en NO_2^- , et déterminée sur la denrée commercialisée, ne peut être supérieure à 0,1 mg/kg de la denrée prête à la consommation, le cas échéant préparée selon le mode d'emploi.

5.3.2.7. Microbiologie : les denrées ne peuvent contenir plus de 10 000 germes par gramme de denrée; ne peuvent être décelées la présence de : Salmonella dans 50 g, Staphylococcus aureus dans 1 g, plus de 1 entérobactériaceae, plus de 100 Bacillus cereus dans 1 g.

Le nombre de moisissures et de levures cultivables doit être inférieur à 100 par gramme.

5.3.3. Etiquetage

5.3.3.1. La dénomination de la denrée doit être "préparation à base de céréales" et doit être accompagnée par une mention relative à la consistance de la denrée et à l'usage auquel elle est destinée.

5.3.3.2. L'étiquetage doit comporter 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.

5.3.3.3. L'étiquetage doit mentionner l'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.

5.3.3.4. Si nécessaire, le mode d'emploi doit contenir des mentions suivantes :

- les instructions concernant la préparation appropriée du produit;
- un avertissement de la nécessité de suivre ces instructions.

5.3.3.5. La teneur de chaque élément minéral et de chaque vitamine, mentionnée au point 5.3.2., pour 100 g ou 100 ml de produit tel qu'il est vendu et, le cas échéant, par quantité donnée de produit offert à la consommation.

5.3.3.6. Outre les dispositions du point 5.3.3.5., l'étiquetage peut comporter :

1. les teneurs des nutriments suivants pour 100 g ou 100 ml de produit tel qu'il est vendu et, le cas échéant, par quantité donnée de produit offert à la consommation :

1.1. les vitamines : vitamine A, riboflavine, équivalents niacine, acide pantothénique, vitamine B6, vitamine B12, vitamine C, vitamine D, vitamine E, biotine, acide folique et vitamine K;

1.2. les éléments minéraux : calcium, magnésium, potassium, fer, cuivre, zinc, manganèse et iode;

1.3. les acides aminés : L-arginine, L-cystine, L-histidine, L-isoleucine, L-leucine, L-lysine, L-cystéine, L-méthionine, L-phénylalanine, L-thréonine, L-tryptophane, L-tyrosine et L-valine;

1.4. les autres : choline, inositol et L-carnitine.

2. à côté de la teneur des substances nutritives présentes, la teneur, exprimée en pourcentage des valeurs de référence, reprises dans le tableau ci-dessous, pour 100 g ou 100 ml de produit tel qu'il est vendu et, le cas échéant, par quantité donnée de produit offert à la consommation, pour autant que les quantités présentes soient au moins égales à 15 % des valeurs de référence.

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

5.4. Aliments pour bébés

5.4.1. Champ d'application : les denrées alimentaires qui satisfont aux exigences particulières des nourrissons et enfants en bas âge et 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 et/ou en vue de leur adaptation progressive à une alimentation normale.

Elles ne comprennent pas :

- les préparations à base de céréales;
- les laits et les boissons de soja pour enfants en bas âge.

5.4.2. Fabrication et composition.

5.4.2.1. Les aliments pour bébés doivent satisfaire aux exigences de composition suivantes :

(Remarque : les valeurs indiquées se rapportent aux 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 source traditionnelle de protéines mentionnés 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 cités 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 cités 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 cités ne peuvent pas être inférieurs à 25 % en poids, des sources protéiniques citées;
- la teneur en protéines des sources citées ne peut 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 cités 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 cités ne peuvent pas être inférieurs à 25 % en poids, du total des sources protéiniques citées;
- la teneur en protéines des sources citées ne peut pas être inférieure à 0,5 g/100 kJ (2,2 g/100 kcal);
- la quantité totale des protéines contenues dans le produit ne peut pas être inférieure à 7 g/100 kJ (3 g/100 kcal).

1.4. Si l'étiquetage du produit précise qu'il s'agit d'un repas, mais ne mentionne pas dans la dénomination du produit la viande, le poulet, le poisson, les abats ou 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).

1.5. Les acides aminés ne peuvent être ajoutés qu'aux fins d'améliorer la valeur nutritive des protéines et seulement dans les proportions nécessaires à cet effet.

2. Glucides

La teneur totale en glucides des jus de fruits, des jus de légumes et des nectars, des plats contenant seulement de fruits, des desserts ou des pudding 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 pudding;
- 5 g/100 g pour les autres boissons qui ne sont pas fabriquées à base de lait.

3. Lipides

3.1. 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 matières grasses 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 matières grasses du produit ne doit pas dépasser 1,1 g/100kJ (4,5 g/100 kcal).

4. Sodium

4.1. La teneur totale en sodium du produit ne peut pas être supérieure 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 la dénomination du produit, la teneur totale en sodium du produit ne peut pas être supérieure à 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 qu'à des fins technologiques.

5. Vitamines

5.1. Vitamine C

La teneur totale en vitamine C des jus de fruits, des nectars ou des jus de légumes ne peut pas être inférieure à 6 mg/100 kJ (25 mg/100 kcal) ou à 25 mg/100 g.

5.2. Vitamine A

La teneur totale en vitamine A des jus de légumes ne peut pas être inférieure à 25 mcg ER/100 kJ (100 mcg ER/100 kcal).

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

5.3. Vitamine D

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

5.4.2.2. S'il n'est pas indiqué qu'elle est destinée aux nourrissons ou enfants en bas âge âgés de plus de trois mois, la teneur en nitrates de la denrée, exprimée en NO_3 et déterminée sur la denrée commercialisée, ne peut être supérieure à 100 mg par kg de la denrée prête à la consommation, le cas échéant préparée selon le mode d'emploi.

S'il est indiqué qu'elle est destinée aux nourrissons ou enfants en bas âge âgés de plus de trois mois, cette teneur ne peut dépasser :

- 750 mg par kg si la denrée contient principalement des épinards ou des endives;
- 250 mg par kg dans les autres cas.

La teneur en nitrites, exprimée en NO_2 et déterminée sur la denrée commercialisée, ne peut être supérieure à 0,1 mg/kg de la denrée prête à la consommation, le cas échéant préparée selon le mode d'emploi.

5.4.2.3. Microbiologie.

1. Les denrées sous forme séchée ne peuvent contenir plus de 10.000 germes par gramme de la denrée; ne peuvent être décelées la présence de : Salmonella dans 50 g, Staphylococcus aureus dans 1 g, plus de 1 entérobactériaceae, plus de 100 Bacillus cereus dans 1 g.

Le nombre de moisissures et de levures cultivables doit être inférieur à 100 par gramme.

2. Les denrées prêtes à la consommation et ayant subi une stérilisation doivent être conditionnées sur le lieu de la fabrication dans un récipient hermétiquement fermé; après cinq jours de conservation à 30° " ± 1°C dans l'emballage d'origine, aucune altération ne peut être observée et le nombre de microorganismes cultivables ne peut dépasser 10.000 par gramme.

5.4.3. Etiquetage

5.4.3.1. La dénomination de la denrée doit être "aliment pour bébés" et doit être accompagnée par une mention relative à la consistance de la denrée et à l'usage auquel elle est destinée.

5.4.3.2. L'étiquetage doit comporter 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.

5.4.3.3. L'étiquetage doit mentionner l'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.

5.4.3.4. Si nécessaire, le mode d'emploi doit contenir des mentions suivantes :

- les instructions concernant la préparation appropriée du produit;
- un avertissement de la nécessité de suivre ces instructions.

5.4.3.5. La teneur de chaque élément minéral et de chaque vitamine, mentionnée au point 5.4.2., pour 100 g ou 100 ml de produit tel qu'il est vendu et, le cas échéant, par quantité donnée de produit offert à la consommation.

5.4.3.6. Outre les dispositions du point 5.4.3.5., l'étiquetage peut comporter :

1. les teneurs des nutriments suivants pour 100 g ou 100 ml de produit tel qu'il est vendu et, le cas échéant, par quantité donnée de produit offert à la consommation :

1.1. les vitamines : vitamine A, thiamine, riboflavine, équivalents niacine, acide pantothénique, vitamine B6, vitamine B12, vitamine C, vitamine D, vitamine E, biotine et vitamine K;

1.2. les éléments minéraux : calcium, magnésium, potassium, fer, cuivre, zinc, manganèse et iode;

1.3. les acides aminés : L-arginine, L-cystine, L-histidine, L-isoleucine, L-leucine, L-lysine, L-cystéine, L-méthionine, L-phénylalanine, L-thréonine, L-tryptophane, L-tyrosine et L-valine;

1.4. les autres : choline, inositol et L-carnitine.

2. à côté de la teneur des substances nutritives présentes, la teneur, exprimée en pourcentage des valeurs de référence, reprises dans le tableau ci-dessous, pour 100 g ou 100 ml de produit tel qu'il est vendu et, le cas échéant, par quantité donnée de produit offert à la consommation, pour autant que les quantités présentes soient au moins égales à 15 % des valeurs de référence.

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

Vu pour être annexé à Notre arrêté du 11 octobre 1997.

ALBERT

Par le Roi :

Le Ministre de la Santé publique et des Pensions,
M. COLLA