

## MINISTERIE VAN VOLKSGEZONDHEID EN VAN HET GEZIN

N. 86 — 1009

28 FEBRUARI 1986. — Koninklijk besluit tot wijziging van het koninklijk besluit van 4 augustus 1983 betreffende voedingsmiddelen bestemd voor bijzondere voeding

BOUDEWIJN, 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 produkten, inzonderheid op de artikelen 2, 3 en 10;

Gelet op de richtlijn 77/94/EEG van 21 december 1976 van de Raad van de Europese Gemeenschappen betreffende de onderlinge aanpassing van de wetgevingen der Lid-Staten inzake levensmiddelen bestemd voor bijzondere voeding;

Gelet op het koninklijk besluit van 4 augustus 1983 betreffende voedingsmiddelen bestemd voor bijzondere voeding, gewijzigd door het koninklijk besluit van 28 november 1984;

Gelet op het advies van de Hoge Gezondheidsraad;

Gelet op de wetten op de Raad van State, gecoördineerd op 12 januari 1973, inzonderheid op artikel 3, § 1, gewijzigd bij de wet van 9 augustus 1980;

Gelet op de dringende noodzakelijkheid;

Overwegende, dat in het belang van de volksgezondheid bepaalde groepen van voedingsmiddelen bestemd voor bijzondere voeding dringend aan regels moeten onderworpen worden en dat voor bepaalde andere de samenstelling moet aangepast worden;

Op de voordracht van Onze Minister van Sociale Zaken en van Onze Staatssecretaris voor Volksgezondheid,

Hebben Wij besloten en besluiten Wij :

**Artikel 1.** Aan het koninklijk besluit van 4 augustus 1983 betreffende voedingsmiddelen bestemd voor bijzondere voeding, gewijzigd door het koninklijk besluit van 28 november 1984, worden de volgende wijzigingen aangebracht :

1° Artikel 1, § 1, 3° wordt met de volgende bepaling aangevuld :

« en waarvoor in de bijlage aangegeven is dat de aanduidingen « diëet » of « regime » mogen gebruikt worden. »

2° Artikel 1, § 1 wordt met de volgende bepalingen aangevuld :

« 6° Biologische eiwitwaarde: de laagste van de verhoudingen tussen ieder afzonderlijk essentieel aminozuur van de in de waar aanwezige eiwitten en aminozuren en het overeenkomstige aminozuur van het referentie-eiwit, vermenigvuldigd met 100.

7° Referentie-eiwit: de samenstelling van de L-aminozuren in mg/g eiwit :

a) voor moedermelk :	
threonine	45
cysteïne + methionine	35
valine	54
isoleucine	47
leucine	95
tyrosine + fenylalanine	72
histidine	26
lysine	70
tryptofaan	17
b) voor het FAO-referentie-eiwit :	
threonine	40
cysteïne + methionine	35
valine	50
isoleucine	40
leucine	70
tyrosine + fenylalanine	60
histidine	—
lysine	55
tryptofaan	10
c) voor koemelkeiwit :	
threonine	44
cysteïne + methionine	33
valine	64
isoleucine	47
leucine	95
tyrosine + fenylalanine	102
histidine	27
lysine	78
tryptofaan	14

## MINISTERE DE LA SANTE PUBLIQUE ET DE LA FAMILLE

F. 86 — 1009

28 FEVRIER 1986. — Arrêté royal modifiant l'arrêté royal du 4 août 1983 relatif aux denrées alimentaires destinées à une alimentation particulière

BAUDOUIN, 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 les articles 2, 3 et 10;

Vu la directive 77/94/CEE du 21 décembre 1976 du Conseil des Communautés Européennes relative au rapprochement des législations des Etats membres concernant les denrées alimentaires destinées à une alimentation particulière;

Vu l'arrêté royal du 4 août 1983 relatif aux denrées alimentaires destinées à une alimentation particulière, modifié par l'arrêté royal du 28 novembre 1984;

Vu l'avis du Conseil supérieur d'Hygiène publique;

Vu les lois sur le Conseil d'Etat, coordonnées le 12 janvier 1973, notamment l'article 3, § 1er, modifié par la loi du 9 août 1980;

Vu l'urgence;

Considérant que dans l'intérêt de la santé publique certains groupes de denrées alimentaires destinées à une alimentation particulière doivent être soumis sans délai à des règles et que pour certains autres la composition doit être adaptée;

Sur la proposition de Notre Ministre des Affaires sociales et de Notre Secrétaire d'Etat à la Santé publique,

Nous avons arrêté et arrêtons :

**Article 1er.** Les modifications suivantes sont apportées à l'arrêté royal du 4 août 1983 relatif aux denrées alimentaires destinées à une alimentation particulière, modifié par l'arrêté royal du 28 novembre 1984 :

1° L'article 1er, § 1er, 3° est complété comme suit :

« et pour lesquelles il est mentionné en annexe que les mentions « diététique » ou « de régime » peuvent être utilisées. »

2° L'article 1er, § 1er est complété par les dispositions suivantes :

« 6° Valeur biologique des protéines: le plus faible des rapports entre chaque acide aminé essentiel distinct des protéines et des acides aminés présent dans la denrée et l'acide aminé correspondant de la protéine de référence, multiplié par 100.

7° Protéine de référence: la composition des acides aminés du type L en mg/g de protéine :

a) pour le lait maternel :	
thréonine	45
cystine + méthionine	35
valine	54
isoleucine	47
leucine	95
tyrosine + phénylalanine	72
histidine	26
lysine	70
tryptophane	17
b) pour la protéine de référence FAO :	
thréonine	40
cystine + méthionine	35
valine	50
isoleucine	40
leucine	70
tyrosine + phénylalanine	60
histidine	—
lysine	55
tryptophane	10
c) pour la protéine de lait de vache :	
thréonine	44
cystine + méthionine	33
valine	64
isoleucine	47
leucine	95
tyrosine + phénylalanine	102
histidine	27
lysine	78
tryptophane	14

d) voor kippe-eiwit :

threonine	47
cysteïne + methionine	57
valine	66
isoleucine	54
leucine	86
tyrosine + fenylalanine	93
histidine	22
lysine	70
tryptofaan	17

3° In de Franse tekst van artikel 3, § 1, 1°, a), 3e lid worden de woorden : « mis à la disposition » vervangen door de woorden : « tenus à la disposition ».

4° In artikel 4, § 2 wordt een letter c) toegevoegd, luidend als volgt :

« c) op de namen van ziekten of van zieke personen waarvoor een bepaald voedingsmiddel, bestemd voor een bijzondere voeding, niet geschikt is. »

5° In artikel 5, § 2 worden de woorden : « door gelijkwaardige woorden mogen worden vervangen » vervangen door de woorden : « al naar gelang het geval door de woorden « prematures », « peuters » of « kleine kinderen » mogen vervangen worden. »

6° In artikel 5, § 1, 1° en 2° worden de woorden : « de bereidingswijze van de bijzondere voeding uitmaken », vervangen door de woorden : « de bereidingswijze van de voedingsmiddelen bestemd voor bijzondere voeding uitmaken ».

7° De Franse tekst van artikel 6, § 1, 1°, eerste lid wordt door de volgende bepaling vervangen :

« 1° les caractéristiques particulières qualitatives et quantitatives de la composition ou le processus particulier de la fabrication, qui rendent la denrée alimentaire propre à une alimentation particulière; ».

8° Artikel 13 van hetzelfde besluit wordt met de volgende bepaling aangevuld :

« 3° worden de bepalingen in verband met de etikettering, voorzien in de bijlage van dit besluit, met uitzondering van het gebruik van het woord « dieet » of « regime » en die niet voorzien zijn in het voornoemde koninklijk besluit van 29 maart 1979, slechts verplicht gesteld vanaf 1 januari 1986. ».

Art. 2. In de bijlage van hetzelfde besluit worden de volgende wijzigingen aangebracht :

1° In de Nederlandse tekst van de « Inhoud » wordt onder 1.1. het woord « verhoogd » vervangen door het woord « hoog ».

2° In de inhoud en in de tekst wordt de paragraaf « 3.3. Voedingsmiddelen samengesteld uit zetmeelhydrolysaten (maltodextrines) » geschrapt.

3° In de Nederlandse tekst van de inhoud onder 4.1. en in de titel van 4.1. wordt het woord « verlaagd » telkens vervangen door het woord « laag ».

4° De rubriek 1.1.1.2.1. wordt door de volgende bepaling vervangen :

« 1.1.1.2.1. Het totale eiwitgehalte (eiwitstikstof x eiwitfactor) van het in de handel gebrachte produkt moet ten minste bedragen :

- 10 pct. voor vloeibare produkten;
- 60 pct. voor vaste produkten; ».

5° De rubriek 1.1.1.2.2. wordt met de volgende bepaling aangevuld : « (FAO-referentie-eiwit) ».

6° a) de rubriek 2.1.2.1. wordt door de volgende bepaling vervangen :

« 2.1.2.1. De vetzuren in C<sub>18</sub> — C<sub>20</sub> moeten ten minste 80 pct. van het totaal van de vetzuren uitmaken; »;

b) de rubriek 2.1.2.2. wordt geschrapt.

7° De woorden : « en minarine » worden toegevoegd :

a) in de rubriek 2.1.2.4. in de eerste zin en in b) telkens na het woord « margarine »;

b) in de rubrieken 2.2.1. en 2.2.2. telkens na het woord « margarine »;

c) in de rubriek 4.1.2.1. na het woord « margarines ».

8° In de rubriek 2.1.2.4. onder a) worden na het woord « verzeeping » de woorden « of hydrolyse » ingevoegd.

9° In de rubriek 3.2.1. wordt het woord « normaal » geschrapt.

10° a) in de rubriek 3.2.2.2. wordt het getal « 100 » door het getal « 200 » vervangen;

b) in de rubriek 3.2.2.3. wordt het getal « 5 » door het getal « 10 » vervangen.

d) pour la protéine de l'œuf de poule :

thréonine	47
cystine + méthionine	57
valine	66
isoleucine	54
leucine	86
tyrosine + phénylalanine	93
histidine	22
lysine	70
tryptophane	17

3° Dans le texte français de l'article 3, § 1er, 1°, a), troisième alinéa, les mots « mis à la disposition » sont remplacés par « tenus à la disposition ».

4° Un point c) rédigé comme suit est ajouté à l'article 4, § 2 :

« c) aux noms de maladies ou de personnes atteintes de maladies pour lesquelles une denrée alimentaire destinée à une alimentation particulière ne convient pas. »

5° A l'article 5, § 2, les termes « peuvent être remplacés par des synonymes » sont remplacés par :

« peuvent être remplacés, selon le cas, par les mots « prématurés », « enfants en bas âge » ou « jeunes enfants ». »

6° A l'article 5, § 1er, 1° et 2°, les mots : « processus de fabrication de l'alimentation particulière » sont remplacés par : « processus de fabrication des denrées alimentaires destinées à une alimentation particulière ».

7° Le texte français de l'article 6, § 1er, 1°, alinéa 1er est remplacé par la disposition suivante :

« 1° les caractéristiques particulières qualitatives et quantitatives de la composition ou le processus particulier de la fabrication, qui rendent la denrée alimentaire propre à une alimentation particulière; ».

8° L'article 13 du même arrêté est complété par la disposition suivante :

« 3° les dispositions relatives à l'étiquetage prévues à l'annexe du présent arrêté, à l'exception de l'utilisation du mot « diététique » ou « de régime » et qui ne figurent pas dans l'arrêté royal précité du 29 mars 1979, ne sont obligatoires qu'à partir du 1er janvier 1986. ».

Art. 2. Les modifications suivantes sont apportées à l'annexe du même arrêté :

1° Dans le point 1.1. du texte néerlandais de la rubrique « Inhoud », le mot « verhoogd » est remplacé par « hoog ».

2° Dans le contenu et dans le texte, le paragraphe « 3.3. Denrées alimentaires composées d'hydrolysats d'amidons (malto-dextrine) » est supprimé.

3° Dans le texte néerlandais du contenu (Inhoud), au point 4.1. et dans le titre du paragraphe 4.1., le mot « verlaagd » est chaque fois remplacé par le mot « laag ».

4° La rubrique 1.1.1.2.1. est remplacée par la disposition suivante :

« 1.1.1.2.1. La teneur totale en protéines (azote protéique x facteur protéique) du produit commercialisé doit être d'au moins :

- 10 p.c. pour les produits liquides;
- 60 p.c. pour les produits solides; ».

5° La rubrique 1.1.1.2.2. est complétée par la disposition suivante : « (Protéine de référence FAO) ».

6° a) la rubrique 2.1.2.1. est remplacée par la disposition suivante :

« 2.1.2.1. Les acides gras en C<sub>18</sub> — C<sub>20</sub> doivent représenter au moins 80 p.c. du total des acides gras »;

b) la rubrique 2.1.2.2. est supprimée.

7° Les mots « et minarine » sont ajoutés :

a) à la rubrique 2.1.2.4. dans la première phrase et au point b) chaque fois après le mot « margarine »;

b) dans les rubriques 2.2.1. et 2.2.2. chaque fois après le mot « margarine »;

c) dans la rubrique 4.1.2.1. après le mot « margarines ».

8° A la rubrique 2.1.2.4., sous a), les mots « ou hydrolyse » sont insérés après le mot « saponification ».

9° Le mot « normalement » est supprimé dans la rubrique 3.2.1.

10° a) dans la rubrique 3.2.2.2. le chiffre « 100 » est remplacé par le chiffre « 200 »;

b) dans la rubrique 3.2.2.3. le chiffre « 5 » est remplacé par le chiffre « 10 ».

11° In de rubriek 4.1.2.3.1. worden na de woorden : « zonder toevoeging van zout » de woorden : « of « ongezoeten » of « geen zout toegevoegd » » toegevoegd.

12° De rubrieken 5.1.3.2. en 5.2.3.2. worden geschrapt.

13° In de rubriek 5.2.2.2. worden na het woord « peptiden » de woorden « en eventueel gedeeltelijk in aminozuren » ingevoegd.

14° De rubriek 5.2.2.3. wordt geschrapt.

15° In de Frans tekst van de rubriek 5.2.3.1. wordt het woord « alimentation » telkens vervangen door het woord « aliment ».

16° De rubriek 6.1.2.2. wordt door de volgende bepaling vervangen :

11° Dans la rubrique 4.1.2.3.1. les mots « non salé » ou « non additionné de sel » sont insérés après les mots « sans adjonction de sel ».

12° Les rubriques 5.1.3.2. et 5.2.3.2. sont supprimées.

13° Dans la rubrique 5.2.2.2., les mots « et éventuellement partiellement sous forme d'acides aminés » sont ajoutés après le mot « peptides ».

14° La rubrique 5.2.2.3. est supprimée.

15° Dans le texte français de la rubrique 5.2.3.1., le mot « alimentation » est chaque fois remplacé par le mot « aliment ».

16° La rubrique 6.1.2.2. est remplacée par la disposition suivante :

« 6.1.2.2. de melkvoeding voor zuigelingen moet beantwoorden aan de volgende samenstellingseisen :

#### 1. Energie

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

2. Eiwitten (eiwitgehalte = stikstofgehalte afkomstig van eiwitten en L-aminozuren × 6,38)

#### 2.1. Preparaten op basis van niet-gewijzigde koemelkeiwitten :

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 80 pct. bedragen van die van het referentie-eiwit (moedermelk); voor de berekening worden de cijfers voor methionine en cysteïne en voor tyrosine en fenylalanine opgeteld.

#### 2.2. Preparaten op basis van gewijzigde koemelkeiwitten (wijziging van de verhouding caseïne/wei) :

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

Bij gelijke energiewaarde moet de voeding een beschikbare hoeveelheid van ieder essentieel en semi-essentieel L-aminozuur verschaffen, die op zijn minst gelijk is aan die van het referentie-eiwit (moedermelk).

2.3. In beide gevallen mogen er L-aminozuren aan de voedingsmiddelen worden toegevoegd ter verhoging van de voedingswaarde van de melkeiwitten, in de verhoudingen, die daarvoor nodig zijn.

#### 3. Lipiden.

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,
  - vetten die meer dan 3 pct. trans-vetzuren bevatten,
- is verboden.

#### 3.2. Laurinezuur

Minimum	Maximum
—	15 pct. van het totale vetzuurgehalte

#### 3.3. Myristinezuur

Minimum	Maximum
—	15 pct. van het totale vetzuurgehalte

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

Minimum	Maximum
70 mg/100 kJ (300 mg/100 kcal)	285 mg/100 kJ (1 200 mg/100 kcal)

#### 4. Koolhydraten

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

#### 4.1. Alleen de volgende koolhydraten mogen worden gebruikt :

- lactose,
- maltose,
- sucrose,
- glucose en glucosestroop,
- malto-dextrine,
- voorgekookt of gegelatineerd voedingszetmeel, zonder gluten.

#### 4.2. Lactose

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

Het minimumgehalte is niet van toepassing op lactose-arme en lactose-vrije diëtvoedingsmiddelen.

## 4.3. Saccharose

Minimum

Maximum

30 pct. van het totale koolhydraatgehalte

## 4.4. Voorgekookt of gegelatineerd voedingszetmeel

Minimum

Maximum

2 g/100 ml  
30 pct. van het totale koolhydraatgehalte

## 5. Minerale elementen

	per 100 kJ		per 100 kcal	
	Minimum	Maximum	Minimum	Maximum
Natrium (mEq)	0,20	0,6	0,85	2,8
Kalium (mEq)	0,4	0,9	1,6	3,8
Chloor (mEq)	0,35	0,8	1,4	3,5
Calcium (mg)	12	—	50	—
Fosfor (mg)	6	22	25	90
Magnesium (mg)	1,2	3,6	5	15
IJzer (mg) (*)	0,12	0,36	0,5	1,5
Zink (mg)	0,07	—	0,3	—
Koper (µg)	4,8	19	20	80
Jood (µg)	1,2	—	5	—

De verhouding calcium/fosfor is ten minste 1,2 en ten hoogste 2,0.

(\*) Grens voor met ijzer verrijkte preparaten.

## 6. Vitaminen

	per 100 kJ		per 100 kcal	
	Minimum	Maximum	Minimum	Maximum
Vitamine A (µg RE) (*)	14	43	60	180
Vitamine D (µg) (†)	0,25	0,75	1	3
Thiamine (µg)	10	—	40	—
Riboflavine (µg)	14	—	60	—
Nicotinamide (µg-NE) (‡)	60	—	250	—
Pantotheenzuur (µg)	70	—	300	—
Vitamine B <sub>6</sub> (µg)	9	—	35	—
Biotine (µg)	0,4	—	1,5	—
Foliumzuur (µg)	1	—	4	—
Vitamine B <sub>12</sub> (µg)	0,025	—	0,1	—
Vitamine C (mg)	1,9	—	8	—
Vitamine E (mg α-TE) (§)	0,5/g meervoudig onverzadigde vetzuren, uitgedrukt als linolzuur, maar niet minder dan 0,1 mg per 100 beschikbare kJ		0,5/g meervoudig onverzadigde vetzuren, uitgedrukt als linolzuur, maar niet minder dan 0,5 mg per 100 beschikbare kcal	

(\*) RE = all-transretinol-equivalent

(†) in de vorm van cholecalciferol, waarvan 10 µg = 400 IE vitamine D

(‡) NE = niacine-equivalent = mg nicotinezuur + mg tryptofaan/60

(§) α-TE = d-α-tocopherol-equivalent

« 6.1.2.2. L'alimentation lactée pour nourrissons doit être conforme aux critères de composition suivants :

## 1. Energie

Minimum  
250 kJ (60 kcal)/100 ml  
(produit prêt à l'emploi)Maximum  
315 kJ (75 kcal)/100 ml  
(produit prêt à l'emploi)

## 2. Protéines (teneur en protéines = teneur en azote provenant des protéines et des acides aminés du type L × 6,38)

## 2.1. Préparations à base de protéines de lait de vache non modifiées :

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

La valeur biologique des protéines présentées n'est pas inférieure à 80 pct. de celle de la protéine de référence (lait maternel); toutefois, pour les besoins de ce calcul, les chiffres suivants peuvent être additionnés : méthionine et cystine; tyrosine et phénylalanine.

## 2.2. Préparations à base de protéines de lait de vache modifiées (modification du rapport caséines/protéines de lactosérum) :

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

A valeur énergétique égale, la préparation doit contenir chaque acide du type L essentiel et semi-essentiel dans une quantité disponible au moins égale à celle contenue dans la protéine de référence (lait maternel).

2.3. Dans les deux cas, des acides aminés du type L peuvent être ajoutés aux denrées, en vue d'améliorer la valeur nutritionnelle des protéines lactiques et dans les proportions nécessaires à cet effet.

## 3. Lipides

Minimum	Maximum
0,8 g/100 kJ (3,3 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,
- d'huiles contenant plus de 3 p.c. d'isomères trans d'acides gras, est interdite.

## 3.2. Acide laurique

Minimum	Maximum
—	15 p.c. de la teneur totale en acides gras

## 3.3. Acide myristique

Minimum	Maximum
—	15 p.c. 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/100 kJ (1 200 mg/100 kcal)

## 4. Glucides

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

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

- lactose,
- maltose,
- saccharose,
- glucose et sirop de glucose,
- malto-dextrines,
- amidon ou féculé alimentaire précuit ou gélatinisé, exempts de gluten.

## 4.2. Lactose

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

La teneur minimale n'est pas applicable aux denrées alimentaires diététiques pauvres en lactose ou sans lactose.

## 4.3. Saccharose

Minimum	Maximum
—	30 p.c. des glucides totaux

## 4.4. Amidon ou féculé alimentaire précuit et/ou gélatinisé

Minimum	Maximum
—	2 g/100 ml 30 p.c. des glucides totaux

## 5. Eléments minéraux

	pour 100 kJ		pour 100 kcal	
	Minimum	Maximum	Minimum	Maximum
Sodium (mEq)	0,20	0,6	0,85	2,6
Potassium (mEq)	0,4	0,9	1,6	3,8
Chlore (mEq)	0,35	0,8	1,4	3,5
Calcium (mg)	12	—	50	—
Phosphore (mg)	6	22	25	90
Magnésium (mg)	1,2	3,6	5	15
Fer (mg) (*)	0,12	0,36	0,5	1,5
Zinc (mg)	0,07	—	0,3	—
Cuivre (µg)	4,8	19	20	80
Iode (µg)	1,2	—	5	—

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

(\*) Limite applicable aux préparations enrichies en fer.

## 6. Vitamines

	pour 100 kJ		pour 100 kcal	
	Minimum	Maximum	Minimum	Maximum
Vitamine A ( $\mu\text{g ER}$ ) (*)	14	43	60	180
Vitamine D ( $\mu\text{g}$ ) (*)	0,25	0,75	1	3
Thiamine ( $\mu\text{g}$ )	10	—	40	—
Riboflavine ( $\mu\text{g}$ )	14	—	60	—
Nicotinamide ( $\mu\text{g-EN}$ ) (*)	60	—	250	—
Acide pantothénique ( $\mu\text{g}$ )	70	—	300	—
Vitamine B <sub>6</sub> ( $\mu\text{g}$ )	9	—	35	—
Biotine ( $\mu\text{g}$ )	0,4	—	1,5	—
Acide folique ( $\mu\text{g}$ )	1	—	4	—
Vitamine B <sub>12</sub> ( $\mu\text{g}$ )	0,025	—	0,1	—
Vitamine C (mg)	1,9	—	8	—
Vitamine E (mg $\alpha$ -ET) (*)	0,5/g d'acide gras polyinsaturés exprimés en acide linoléique, mais en aucun cas inférieur à 0,1 mg/100 kJ disponibles		0,5/g d'acide gras polyinsaturés exprimés en acide linoléique, mais en aucun cas inférieur à 0,5 mg/100 kcal disponibles	

(\*) ER = équivalent rétinol all-trans

(\*) sous forme de cholécalférol, dont 10  $\mu\text{g}$  = 400 UI vitamine D

(\*) EN = équivalent niacine = mg acide nicotinique + mg tryptophane/60

(\*)  $\alpha$ -ET = d- $\alpha$ -équivalent tocophérol

17° De rubriek 6.1.2.3. wordt door de volgende bepaling vervangen:

« 6.1.2.3. Facultatieve bestanddelen: aan zuigelingenvoeding mogen slechts andere voedende bestanddelen worden toegevoegd, indien het belang en de geschiktheid voor de zuigelings aangevoerd werd, overeenkomstig de procedure bepaald in artikel 7.

Voor de verlaging van de pH mag uitsluitend gebruik gemaakt worden van culturen van melkzuurbacteriën die ten minste 90 pct. L(+) melkzuur produceren. »

18° Het tweede en het derde lid van de rubriek 6.1.2.4. worden door de volgende bepaling vervangen:

« De osmolariteit van de aangegeven normale verbruiksverdunding mag niet hoger zijn dan 400 mosm/l; ».

19° In de rubrieken 6.1.2.5., onder 1, 6.2.2.7. en 6.3.2.7., onder 1, worden de woorden « enterobacteriaceae in 1 g; Bacillus cereus in 0,01 g » vervangen door de woorden: « meer dan 1 enterobacteriaceae of meer dan 100 Bacillus cereus in 1 g ».

20° In de rubrieken 6.1.2.5., onder 2, en 6.3.2.7., onder 2, wordt het woord « toegelaten » ingevoegd tussen het woord « andere » en de woorden « fysieke behandeling ».

21° De rubriek 6.1.3.1. wordt door de volgende bepaling vervangen:

« 6.1.3.1. De melkvoeding voor zuigelings moet verpakt zijn in een recipiënt, die deze waren beschermt tegen gassen, vloeistoffen en micro-organismen; »

22° In de rubriek 6.1.3.2. wordt de tweede zin geschrapt.

23° De rubriek 6.1.4.3. wordt door de volgende bepaling vervangen:

« 6.1.4.3. er moet vermeld worden, dat borstvoeding aanbeveling verdient; ».

24° De rubriek 6.1.4.4. wordt door de volgende bepalingen vervangen:

« 6.1.4.4. de bereidingswijze en gebruiksaanwijzing moeten onder meer vermelden:

- voor poedervormige melkvoeding voor zuigelings, het aantal maatlepeltjes, dat tot een bepaalde volumehoeveelheid met water moet aangevuld worden;
- dat de aan de zuigelings te verstrekken hoeveelheid melkvoeding best gegeven wordt op advies van deskundigen op het gebied van de geneeskunde, de diëtist of de farmacie;
- een mededeling, dat het opvolgen van deze aanwijzingen belangrijk is voor de gezondheid van de zuigelings.

25° Na de rubriek 6.1.4.4. worden twee rubrieken toegevoegd, luidend als volgt:

« 6.1.4.5. voor de niet met ijzer verrijkte melkvoeding voor zuigelings, moet een waarschuwing aangebracht worden, dat voor zuigelings van meer dan zes maanden oud op een andere wijze aan de totale ijzerbehoefte moet voldaan worden; »

17° La rubrique 6.1.2.3. est remplacée par la disposition suivante :

« 6.1.2.3. Ingrédients facultatifs : d'autres éléments nutritifs ne peuvent être ajoutés à l'alimentation destinée aux nourrissons que si l'importance et le caractère approprié pour les nourrissons ont été démontrés, conformément à l'article 7.

« Seul l'emploi de cultures de bactéries d'acide lactique formant au moins 90 p.c. d'acide lactique L(+) est autorisé pour abaisser le pH. »

18° Le second et le troisième alinéas de la rubrique 6.1.2.4. sont remplacés par la disposition suivante :

« L'osmolarité de la dilution usuelle normale indiquée ne peut être supérieure à 400 mosm/l; ».

19° Dans les rubriques 6.1.2.5., point 1, 6.2.2.7. et 6.3.2.7. point 1, les mots « entérobactériacées dans 1 g; Bacillus cereus dans 0,01 g » sont remplacés par « plus de 1 entérobactériacées ou plus de 100 Bacillus cereus dans 1 g ».

20° Dans les rubriques 6.1.2.5., point 2, et 6.3.2.7., point 2, le mot « autorisé » est inséré après « autre traitement physique ».

21° La rubrique 6.1.3.1. est remplacée par la disposition suivante :

« 6.1.3.1. L'alimentation lactée destinée aux nourrissons doit être conditionnée dans un récipient qui la protège contre les gaz, les liquides et les microorganismes ».

22° La deuxième phrase de la rubrique 6.1.3.2. est supprimée.

23° La rubrique 6.1.4.3. est remplacée par la disposition suivante :

« 6.1.4.3. il doit être mentionné que l'allaitement maternel est recommandé; ».

24° La disposition 6.1.4.4. est remplacée par les dispositions suivantes :

- « 6.1.4.4. le mode de préparation et le mode d'utilisation doivent contenir entre autres les données suivantes :
- pour l'alimentation lactée en poudre destinée aux nourrissons, le nombre de mesures à ajouter à l'eau pour obtenir une quantité volumétrique déterminée;
- que la quantité de l'alimentation lactée à fournir aux nourrissons doit être donnée de préférence après avis d'un spécialiste dans le domaine de la médecine, de la diététique ou de la pharmacie;
- une mention que le respect de ces indications est important pour la santé des nourrissons. »

25° Deux rubriques, libellées comme suit sont ajoutées après la rubrique 6.1.4.4. :

« 6.1.4.5. l'alimentation lactée non enrichie en fer destinée aux nourrissons doit être pourvue d'un avertissement stipulant que les besoins totaux en fer des nourrissons âgés de plus de six mois doivent être satisfaits d'une autre manière; »

6.1.4.6. de etikettering van en de reclame voor melkvoeding voor zuigelingen mogen het gebruik van deze waren niet idealiseren. Het gebruik van de termen « gehumaniseerd », « gematerniseerd » en termen van gelijke strekking, evenals vergelijkingen met moedermelk of borstvoeding zijn verboden. »

26° In de rubriek 6.2.2.1. worden de woorden « of fysisch gemodificeerd voedingszetmeel » vervangen door de woorden « maltodextrine of fysisch of enzymatisch gemodificeerd voedingszetmeel ».

27° In de rubriek 6.2.2.3. wordt het woord « waren » vervangen door de woorden « met meel bereide waren, die enkel nog met water moeten aangelengd worden en de biscuits ».

28° a) In de rubrieken 6.2.2.6. en 6.3.2.4. worden na de woorden « uitgedrukt in  $\text{NO}_3^-$  » en « uitgedrukt in  $\text{NO}_2^-$  » telkens de woorden « en bepaald op het in de handel gebrachte produkt » ingevoegd;

b) in de rubriek 6.3.2.4. worden de woorden: « in de andere gevallen mag dit gehalte niet hoger zijn dan 250 mg per kg » vervangen door de woorden: « indien op de waar vermeld is, dat zij 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. »

29° De rubriek 6.2.3.1. wordt door de volgende bepaling vervangen:

« de benaming van de waar moet vergezeld zijn van de aanduidingen: « voor zuigelingen » of « voor kleuters » of van beide; ».

30° De rubriek 6.3.2.2. wordt met de volgende bepaling aangevuld:

« Deze bepaling is niet van toepassing op waren bereid op basis van vruchten; ».

31° De rubriek 6.3.3.3. wordt geschrapt.

32° a) De inhoud wordt met de volgende bepaling aangevuld: ».

« 6.4. Opvolgmelkvoeding voor zuigelingen. ».

b) Hoofdstuk 6 wordt met een paragraaf aangevuld, luidend als volgt:

« 6.4. Opvolgmelkvoeding voor zuigelingen.

6.4.1. Toepassingsgebied: de voedingsmiddelen waarvoor wordt aangegeven, dat zij voor zuigelingen van meer dan vier maanden oud bestemd zijn en die het melkbestanddeel van een geleidelijk gevarieerde voeding van deze zuigelingen vormen.

6.4.2. Fabricage en samenstelling.

6.4.2.1. de opvolgmelkvoeding voor zuigelingen moet beantwoorden aan de volgende samenstellingseisen:

#### 1. Energie

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

#### 2. Eiwitten (eiwitgehalte = stikstofgehalte afkomstig van eiwitten en L-aminozuren $\times 6,38$ )

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 85 pct. bedragen van die van het referentie-eiwit (FAO-referentie-eiwit).

Er mogen L-aminozuren aan de opvolgmelkvoeding worden toegevoegd ter verhoging van de voedingswaarde van de eiwitten in de verhouding, die daarvoor nodig is.

#### 3. Lipiden

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,
- vetten die meer dan 3 pct. trans-vetzuren bevatten, is verboden.

#### 3.2. Laurinezuur

Minimum	Maximum
—	15 pct. van het totale vetzuurgehalte

#### 3.3. Myristinezuur

Minimum	Maximum
—	15 pct. van het totale vetzuurgehalte

6.1.4.6. l'étiquetage et la publicité pour l'alimentation lactée destinée aux nourrissons ne peuvent idéaliser l'utilisation de ces denrées. L'utilisation des termes « humanisé » et « maternisé » et d'autres termes de même sens ainsi que toute comparaison avec le lait maternel ou l'allaitement maternel sont interdits. »

26° Dans la rubrique 6.2.2.1. les mots « ou d'amidons et féculés alimentaires physiquement modifiés » sont remplacés par les mots « maltodextrine ou amidons et féculés alimentaires physiquement ou enzymatiquement modifiés ».

27° Dans la rubrique 6.2.2.3. le mot « denrées » est remplacé par les mots « denrées préparées à base de farine qui doivent uniquement être additionnées d'eau et les biscuits ».

28° a) Dans les rubriques 6.2.2.6. et 6.3.2.4. il faut insérer les mots « et déterminée sur le produit commercialisé » après « exprimée en  $\text{NO}_3^-$  » et « exprimée en  $\text{NO}_2^-$  »;

b) dans la rubrique 6.3.2.4. les mots « dans les autres cas, la teneur ne peut excéder 250 mg/kg » doivent être remplacés par « s'il est indiqué sur la denrée qu'elle est destinée aux nourrissons et aux enfants 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. »

29° La rubrique 6.2.3.1. est remplacée par la disposition suivante:

« la dénomination de la denrée doit être accompagnée des indications: « pour nourrissons » ou « pour enfants en bas âge » ou par ces deux indications; ».

30° La rubrique 6.3.2.2. doit être complétée par la disposition suivante:

« Cette disposition n'est pas applicable aux denrées à base de fruits; ».

31° La rubrique 6.3.3.3. est supprimée.

32° a) Le contenu est complété par la disposition suivante:

« 6.4. Lait de suite pour nourrissons. ».

b) Le chapitre 6 est complété par un paragraphe rédigé comme suit:

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

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

Maximum  
—

4. Koolhydraten

Minimum  
1,7 g/100 kJ  
(7 g/100 kcal)

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

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

4.2. Lactose

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

Maximum  
—

Het minimumgehalte is niet van toepassing op lactose-arme en lactose-vrije dieetvoedingsmiddelen.

4.3. Saccharose, fructose, honing

Minimum  
—

Maximum  
Afzonderlijk of gemengd :  
30 pct. van het totale koolhydraatgehalte

5. Minerale elementen

	per 100 kJ		per 100 kcal	
	Minimum	Maximum	Minimum	Maximum
IJzer (mg)	0,25	0,5	1	2
Zink (mg)	0,12	—	0,5	—

De gehalten van de andere minerale elementen moeten overeenkomen met de normale gehalten daarvan in koemelk, eventueel in dezelfde verhouding verlaagd als de eiwitconcentratie in de opvolgmelkvoeding ten opzichte van koemelk.

De verhouding calcium/fosfor mag niet meer dan 2,0 bedragen.

6. Vitaminen

	per 100 kJ		per 100 kcal	
	Minimum	Maximum	Minimum	Maximum
Vitamine A (µg RE) (*)	14	43	60	180
Vitamine D (µg) (*)	0,25	0,75	1	3
Vitamine C (mg)	1,9	—	8	—
Vitamine E (mg α-TE) (*)	0,5/g meervoudig onverzadigde vetzuren, uitgedrukt als linolzuur, maar niet minder dan 0,1 mg per 100 beschikbare kJ		0,5/g meervoudig onverzadigde vetzuren, uitgedrukt als linolzuur, maar niet minder dan 0,5 mg per 100 beschikbare kcal	

(\*) RE = all-transretinol-equivalent

(\*) in de vorm van cholecalciferol, waarvan 10 µg = 400 IE vitamine D

(\*) α-TE = d-α-tocopherol-equivalent

7. Voor de verlaging van de pH mag uitsluitend gebruik gemaakt worden van culturen van melkzuurbacteriën die ten minste 90 pct. L(+) melkzuur produceren.

6.4.2.2. Consistentie en granulometrie : het verbruiksklare produkt, in voorkomend geval bereid volgens gebruiksaanwijzing, mag geen klonters of vlokken van grote afmetingen bevatten en moet gemakkelijk door een soepele rubberen of plastieken speen kunnen;

6.4.2.3. Microbiologie :

1. de opvolgmelkvoeding in droge vorm : deze mag niet méér dan 10 000 kiemen per gram waar bevatten en er mag niet aangetoond worden : Salmonella in 50 g, Staphylococcus aureus in 1 g, meer dan 1 enterobacteriacee of meer dan 100 Bacillus cereus in 1 g; het aantal kweekbare schimmels en gisten moet minder dan 100 per g bedragen,

2. de opvolgmelkvoeding in vloeibare vorm : deze moet een kiemdodende warmtebehandeling of een andere toegelaten fysische behandeling met gelijke kiemdodende werking hebben ondergaan en moet op de plaats van bereiding 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 100 per ml bedragen;

6.4.2.4. het gehalte aan nitraten, uitgedrukt in NO<sub>3</sub> en bepaald op het in de handel gebrachte produkt, mag niet hoger dan 25 mg/kg verbruiksklaar produkt zijn.

Het gehalte aan nitrieten, uitgedrukt in NO<sub>2</sub> en bepaald op het in de handel gebrachte produkt, mag niet hoger dan 0,1 mg/kg verbruiksklaar produkt zijn.

6.4.3. Verpakking :

6.4.3.1. de opvolgmelkvoeding moet verpakt zijn in een recipiënt, die deze waren beschermt tegen gassen, vloeistoffen en micro-organismen;

6.4.3.2. de recipiënten van poedervormige opvolgmelkvoeding moeten een maatlepeltje bevatten.

6.4.4. Etikettering en reclame.

6.4.4.1. De benaming van de waar moet zijn : « opvolgmelkvoeding voor zuigelingen »;

6.4.4.2. er moet vermeld worden, dat de waar alleen geschikt is voor de voeding van zuigelingen van ten minste vier maanden oud en dat het van een gevarieerde voeding deel moet uitmaken;

6.4.4.3. benevens de vermeldingen voorzien in artikel 6, § 1 moeten worden vermeld : het gehalte aan linolzuur, de gemiddelde of minimale gehalten aan vitamines en mineralen;

6.4.4.4. de bereidingswijze en gebruiksaanwijzing moeten onder meer vermelden :

— voor poedervormige opvolgmelkvoeding, het aantal maatlepeltjes, dat tot een bepaalde volumehoeveelheid met water moet aangevuld worden,

— dat de aan de zuigelingen te verstrekken hoeveelheid opvolgmelkvoeding best gegeven wordt op advies van deskundigen op het gebied van de geneeskunde, de dieetleer of de farmacie,

— een mededeling, dat het opvolgen van deze aanwijzingen belangrijk is voor de gezondheid van de zuigelingen;



6.4.4.5. voor de niet met ijzer verrijkte opvolgmelkvoeding, moet een waarschuwing aangebracht worden, dat voor zuigelingen van meer dan zes maanden oud op een andere wijze aan de totale ijzerbehoefte moet voldaan worden;

6.4.4.6. de etikettering van en de reclame voor opvolgmelkvoeding mogen het gebruik van deze waren niet idealiseren. Het gebruik van de termen « gehumaniseerd », « gematerniseerd » en termen van gelijke strekking, evenals vergelijkingen met moedermelk of borstvoeding, zijn verboden. ».

« 6.4. Lait de suite pour nourrissons

6.4.1. Champ d'application : les denrées alimentaires pour lesquelles il est indiqué qu'elles sont destinées aux nourrissons de plus de quatre mois et constituant l'élément lacté d'une alimentation progressivement diversifiée de ces nourrissons.

6.4.2. Fabrication et composition.

6.4.2.1. Le lait de suite pour nourrissons doit répondre aux normes de composition suivantes :

1. Energie

Minimum	Maximum
250 kJ (60 kcal)/100 ml (produit prêt à l'emploi)	335 kJ (80 kcal)/100 ml (produit prêt à l'emploi)

2. Protéines (teneur en protéines = teneur en azote provenant des protéines et des acides aminés du type L x 6,38)

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

La valeur biologique des protéines présentes n'est pas inférieure à 85 pct. de celle de la protéine de référence (protéine de référence F.A.O.).

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.

3. Lipides

Minimum	Maximum
0,8 g/100 kJ (3,3 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,
- d'huiles contenant plus de 8 p.c. d'isomères trans d'acides gras, est interdite.

3.2. Acide laurique

Minimum	Maximum
—	15 p.c. de la teneur totale en acides gras

3.3. Acide myristique

Minimum	Maximum
—	15 p.c. 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)	—

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 teneur minimale n'est pas applicable aux denrées alimentaires diététiques pauvres en lactose ou sans lactose.

4.3. Saccharose, fructose, miel.

Minimum	Maximum
—	Isolément ou ensemble : 30 p.c. des glucides totaux

5. Eléments minéraux

	par 100 kJ		par 100 kcal	
	Minimum	Maximum	Minimum	Maximum
Fer (mg)	0,25	0,5	1	2
Zinc (mg)	0,12	—	0,5	—

Les teneurs des autres éléments minéraux doivent correspondre à celles trouvées normalement dans le lait de vache, réduit, le cas échéant, dans les mêmes proportions que la concentration protéique du lait de suite par rapport au lait de vache.

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

## 6. Vitamines

	pour 100 kJ		pour 100 kcal	
	Minimum	Maximum	Minimum	Maximum
Vitamine A ( $\mu\text{g ER}$ ) (*)	14	43	60	180
Vitamine D ( $\mu\text{g}$ ) (*)	0,25	0,75	1	3
Vitamine C (mg)	1,9	—	8	—
Vitamine E (mg $\alpha$ -ET) (*)	0,5/g d'acide gras polyinsaturés exprimés en acide linoléique, mais en aucun cas inférieur à 0,1 mg/100 kJ disponibles		0,5/g d'acide gras polyinsaturés exprimés en acide linoléique, mais en aucun cas inférieur à 0,5 mg/100 kcal disponibles	

(\*) ER = équivalent rétinol all-trans

(\*) sous forme de cholécalciférol, dont 10  $\mu\text{g}$  = 400 UI vitamine D(\*)  $\alpha$ -ET = d- $\alpha$ -équivalent tocophérol

7. Seules les cultures de bactéries d'acide lactique formant au moins 90 p.c. d'acide L (+) lactique sont autorisées pour abaisser le pH.

6.4.2.2. consistance et granulométrie : le produit prêt à la consommation, le cas échéant préparé selon le mode d'emploi, ne peut contenir de grumeaux ou de flocons de grandes dimensions et doit pouvoir passer facilement dans une tétine souple en caoutchouc ou en plastique;

6.4.2.3. microbiologie :

1. le lait de suite sous forme sèche: ne peut contenir plus de 10 000 germes par gramme de la denrée et on ne peut y déceler la présence de: Salmonella dans 50 g, Staphylococcus aureus dans 1 g, plus de 1 enterobactériaceae ou plus de 100 Bacillus cereus dans 1 g; le nombre de moisissures et de levures cultivables doit être inférieur à 100 par g,

2. le lait de suite sous forme liquide doit avoir subi un traitement thermique destiné à tuer les germes ou un autre traitement physique autorisé à effet germicide similaire et doit être conditionné sur le lieu de sa préparation dans un emballage hermétiquement fermé; après cinq jours de conservation à 30°  $\pm$  1° C dans l'emballage d'origine, aucune altération ne peut être constatée et le nombre de microorganismes cultivables ne peut excéder 100 par ml;6.4.2.4. la teneur en nitrates, exprimée en  $\text{NO}_3^-$  et déterminée sur le produit commercialisé, ne peut être supérieure à 25 mg/kg du produit prêt à la consommation.La teneur en nitrites, exprimée en  $\text{NO}_2^-$  et déterminée sur le produit commercialisé, ne peut être supérieure à 0,1 mg/kg du produit prêt à la consommation.

6.4.3. Conditionnement.

6.4.3.1. le lait de suite doit être conditionné dans un récipient hermétique aux gaz, liquides et microorganismes;

6.4.3.2. les récipients renfermant le lait de suite en poudre doivent contenir une mesurette;

6.4.4. Etiquetage et publicité.

6.4.4.1. la dénomination de la denrée doit être : « lait de suite pour nourrissons »;

6.4.4.2. il doit être mentionné que la denrée est uniquement destinée à l'alimentation des nourrissons âgés de quatre mois au moins et qu'elle doit faire partie d'une alimentation variée;

6.4.4.3. outre les mentions prévues à l'article 6, § 1er, doivent figurer : la teneur en acide linoléique, les teneurs moyennes ou minimales en vitamines et en minéraux;

6.4.4.4. le mode de préparation et le mode d'utilisation doivent contenir entre autres les données suivantes :

— pour le lait de suite en poudre, le nombre de mesures à ajouter à l'eau pour obtenir une quantité volumétrique déterminée,

— une mention que la quantité de lait de suite à fournir aux nourrissons doit être donnée de préférence après avis d'un spécialiste dans le domaine de la médecine, de la diététique ou de la pharmacie,

— une mention stipulant que le respect de ces indications est important pour la santé des nourrissons;

6.4.4.5. le lait de suite non enrichi en fer pour nourrissons doit être pourvu d'un avertissement stipulant que les besoins totaux en fer des nourrissons âgés de plus de six mois doivent être satisfaits d'une autre manière;

6.4.4.6. l'étiquetage et la publicité du lait de suite ne peuvent idéaliser l'utilisation de ces denrées. L'utilisation des termes « humanisé », « maternisé » et d'autres termes de même tendance ainsi que toute comparaison avec le lait maternel ou l'allaitement maternel sont interdites. »

Art. 3. Dit besluit treedt in werking de dag waarop het in het *Belgisch Staatsblad* wordt bekendgemaakt, met uitzondering van de bepalingen van artikel 2, 16°, 23°, 24°, 25° en 32°, die op 1 januari 1988 in werking treden.

Art. 4. Onze Minister van Sociale Zaken en Onze Staatssecretaris voor Volksgezondheid zijn, ieder wat hem betreft, belast met de uitvoering van dit besluit.

Gegeven te Brussel, 28 februari 1986.

BOUDEWIJN

Van Koningswege :

De Minister van Sociale Zaken,  
J.-L. DEHAENEDe Staatssecretaris voor Volksgezondheid en Leefmilieu,  
Mevr. W. DEMEESTER-DE MEYER

Art. 3. Le présent arrêté entre en vigueur le jour de sa publication au *Moniteur belge* à l'exception des dispositions de l'article 2, 16°, 23°, 24°, 25° et 32°, qui entrent en vigueur le 1er janvier 1988.

Art. 4. Notre Ministre des Affaires sociales et Notre Secrétaire d'Etat à la Santé publique sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté.

Donné à Bruxelles, le 28 février 1986.

BAUDOIN

Par le Roi :

Le Ministre des Affaires sociales,  
J.-L. DEHAENELe Secrétaire d'Etat à la Santé publique,  
Mme W. DEMEESTER-DE MEYER