

N. 2000 — 554

[C — 2000/22065]

**9 JANUARI 2000. — 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, op artikel 5, op artikel 18 en op artikel 20, § 4;

Gelet op het koninklijk besluit van 18 februari 1991 betreffende voedingsmiddelen bestemd voor bijzondere voeding, gewijzigd door de koninklijke besluiten van 27 september 1993, 4 december 1995 en 1 oktober 1997;

Gelet op de richtlijn 98/36/EG van de Commissie van 2 juni 1998 tot wijziging van richtlijn 96/5/EG inzake bewerkte voedingsmiddelen op basis van granen en babyvoeding voor zuigelingen en peuters;

Gelet op de richtlijn 99/39/EG van de Commissie van 6 mei 1999 tot wijziging van richtlijn 96/5/EG inzake bewerkte voedingsmiddelen op basis van granen en babyvoeding voor zuigelingen en peuters;

Gelet op de richtlijn 99/50/EG van de Commissie van 25 mei 1999 tot wijziging van richtlijn 91/321/EG inzake volledige zuigelingenvoeding en opvolgzuigelingenvoeding;

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, gemotiveerd door de omstandigheid dat deze bepalingen zonder verwijl moeten vastgelegd worden overeenkomstig het dwingend advies van de Commissie van de Europese Gemeenschap van 19 maart 1999;

Op de voordracht van Onze Minister van Volksgezondheid,

Hebben Wij besloten en besluiten Wij :

**Artikel 1.** Na artikel 9 van het koninklijk besluit van 18 februari 1991 betreffende voedingsmiddelen bestemd voor bijzondere voeding wordt een nieuw artikel 9bis ingevoegd, luidend als volgt :

« Artikel 9bis. Zijn als schadelijk te beschouwen in de zin van artikel 18 van de wet van 24 januari 1977 betreffende de bescherming van de gezondheid van de verbruikers op het stuk van de voedingsmiddelen en andere producten, de waren die niet voldoen aan de bepalingen van de punten 5.0.2.6. en 5.0.2.7. van de bijlage van dit besluit. »

**Art. 2.** Aan de bijlage van het voornoemde koninklijk besluit van 18 februari 1991 worden de volgende wijzigingen aangebracht :

1° na punt 5.0.1.2. wordt het punt 5.0.1.3. opgenomen in de bijlage van dit besluit toegevoegd;

2° na punt 5.0.2.5. worden de punten 5.0.2.6. en 5.0.2.7. opgenomen in de bijlage van dit besluit toegevoegd;

3° de punten 5.3.2.1., 5.3.2.2., 5.3.2.3., 5.3.2.4., 5.3.2.5. en 5.4.2.1. worden respectievelijk vervangen door de punten 5.3.2.1., 5.3.2.2., 5.3.2.3., 5.3.2.4., 5.3.2.5. en 5.4.2.1. opgenomen in de bijlage van dit besluit.

**Art. 3.** Bij wijze van overgangsmaatregel en dit tot 1 januari 2000, mogen de voedingsmiddelen, die niet aan de bepalingen van artikel 2, 3° 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. 4.** Onze Minister van Volksgezondheid is belast met de uitvoering van dit besluit.

Gegeven te Brussel, 9 januari 2000.

ALBERT

Van Koningswege :  
De Minister van Volksgezondheid,  
Mevr. M. AELVOET

F. 2000 — 554

[C — 2000/22065]

**9 JANVIER 2000. — 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, l'article 5, l'article 18 et l'article 20, § 4;

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, 4 décembre 1995 et 1<sup>er</sup> octobre 1997;

Vu la directive 98/36/CE de la Commission du 2 juin 1998 modifiant la directive 96/5/CE concernant les préparations à base de céréales et les aliments pour bébés destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge;

Vu la directive 99/39/CE de la Commission du 6 mai 1999 modifiant la directive 96/5/CE concernant les préparations à base de céréales et les aliments pour bébés destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge;

Vu la directive 99/50/CE de la Commission du 25 mai 1999 modifiant la directive 91/321/CE concernant les préparations pour nourrissons et les préparations de suite;

Vu les lois sur le Conseil d'Etat, coordonnées le 12 janvier 1973, notamment l'article 3, § 1<sup>er</sup>, modifié par les lois du 9 août 1980, 16 juin 1989, 4 juillet 1989 et 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 19 mars 1999;

Sur la proposition de Notre Ministre de la Santé publique,

Nous avons arrêté et arrêtons :

**Article 1<sup>er</sup>.** Après l'article 9 de l'arrêté royal du 18 février 1991 relatif aux denrées alimentaires destinées à une alimentation particulière, il est inséré un nouvel article 9bis, rédigé comme suit :

« Article 9bis. Les denrées qui ne satisfont pas aux dispositions des points 5.0.2.6. et 5.0.2.7. de l'annexe du présent arrêté sont à considérer comme nuisibles au sens de l'article 18 de 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. »

**Art. 2.** A l'annexe de l'arrêté royal précité du 18 février 1991, les modifications suivantes sont apportées :

1° après le point 5.0.1.2., le point 5.0.1.3. repris en annexe du présent arrêté est ajouté;

2° après le point 5.0.2.5., les points 5.0.2.6. et 5.0.5.7. repris en annexe du présent arrêté sont ajoutés;

3° les points 5.3.2.1., 5.3.2.2., 5.3.2.3., 5.3.2.4., 5.3.2.5. et 5.4.2.1. sont respectivement remplacés par les points 5.3.2.1., 5.3.2.2., 5.3.2.3., 5.3.2.4., 5.3.2.5. en 5.4.2.1. repris en annexe du présent arrêté.

**Art. 3.** A titre transitoire et ce jusqu'au 1<sup>er</sup> janvier 2000, les denrées alimentaires qui ne répondent pas aux dispositions de l'article 2, 3°, 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. 4.** Notre Ministre de la Santé publique est chargée de l'exécution du présent arrêté.

Donné à Bruxelles, le 9 janvier 2000.

ALBERT

Par le Roi :  
La Ministre de la Santé publique,  
Mme M. AELVOET

## Bijlage

5.0.1.3. Residuen van bestrijdingsmiddelen : de resten van bestrijdingsmiddelen of van gewasbeschermingsmiddelen alsmede de metabolieten, afbraakproducten of reactieproducten daarvan, die aanwezig zijn als contaminanten in en op een voedingsmiddel.

5.0.2.6. De waren mogen geen enkele stof bevatten in zodanige hoeveelheid dat daarmee de gezondheid van zuigelingen en van kleuters in gevaar wordt gebracht.

5.0.2.7. De waren mogen geen residuen van afzonderlijke bestrijdingsmiddelen bevatten met gehalten, die hoger liggen dan 0,01 mg/kg.

Deze aangegeven waarde heeft betrekking op de waren als aangeboden voor gebruik of als gereconstitueerd volgens de aanwijzingen van de fabrikant.

De analytische methoden ter bepaling van de gehalten voor residuen van bestrijdingsmiddelen zijn de algemeen aanvaarde gestandaardiseerde methoden.

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. Mineralen

	per 100 kJ		per 100 kcal	
	Min.	Max.	Min.	Max.
Natrium (mg) <sup>(1)</sup>	—	25	—	100
Kalium (mg)	—	40 <sup>(2)</sup> <sup>(3)</sup>	—	160 <sup>(2)</sup> <sup>(3)</sup>
Magnesium (mg)	—	10 <sup>(2)</sup>	—	40 <sup>(2)</sup>
IJzer (mg)	—	0,75 <sup>(2)</sup>	—	3 <sup>(2)</sup>
Zink (mg)	—	0,5 <sup>(2)</sup>	—	2 <sup>(2)</sup>
Koper (mcg)	—	10 <sup>(2)</sup>	—	40 <sup>(2)</sup>
Jood (mcg)	—	8,5 <sup>(2)</sup>	—	35 <sup>(2)</sup>
Mangaan (mg)	—	0,15 <sup>(2)</sup>	—	0,6 <sup>(2)</sup>

<sup>(1)</sup> Natriumzouten mogen uitsluitend voor technologische doeleinden worden toegevoegd.

<sup>(2)</sup> Indien toegevoegd.

<sup>(3)</sup> In afwijking van de aangegeven fabricage- en samenstellingsnormen zijn deze waarden van toepassing op het product zoals het wordt verkocht.

## 3. Vitaminen

	per 100 kJ		per 100 kcal	
	Min.	Max.	Min.	Max.
Vitamine C (mg)	—	3 <sup>(1)</sup> / 6 <sup>(2)</sup>	—	12,5 <sup>(1)</sup> / 25 <sup>(2)</sup>
Vitamine E (mg alfa-TE) <sup>(3)</sup>	—	0,75 <sup>(1)</sup>	—	3 <sup>(1)</sup>
Thiamine (mg)	0,025	0,12 <sup>(1)</sup>	0,1	0,5 <sup>(1)</sup>
Riboflavine (mg)	—	0,1 <sup>(1)</sup>	—	0,4 <sup>(1)</sup>
Niacine (mg-NE) <sup>(4)</sup>	—	0,11 <sup>(1)</sup>	—	4,5 <sup>(1)</sup>
Pantotheenzuur (mg)	—	0,4 <sup>(1)</sup>	—	1,5 <sup>(1)</sup>
Vitamine B6 (mg)	—	0,09 <sup>(1)</sup>	—	0,35 <sup>(1)</sup>
Biotine (mcg)	—	2,5 <sup>(1)</sup>	—	10 <sup>(1)</sup>
Foliumzuur (mcg)	—	12 <sup>(1)</sup>	—	50 <sup>(1)</sup>
Vitamine B12 (mcg)	—	0,09 <sup>(1)</sup>	—	0,35 <sup>(1)</sup>

<sup>(1)</sup> Indien toegevoegd.

<sup>(2)</sup> Indien toegevoegd aan met ijzer verrijkte producten.

<sup>(3)</sup> alfa-TE = d-alfa-tocoferolequivalent.

<sup>(4)</sup> NE = niacine equivalent.

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)

### 2. Mineralen

	per 100 kJ		per 100 kcal	
	Min.	Max.	Min.	Max.
Calcium (mg)	—	43 <sup>(1)</sup> <sup>(2)</sup>	—	180 <sup>(1)</sup> <sup>(2)</sup>

<sup>(1)</sup> Indien toegevoegd.

<sup>(2)</sup> In afwijking van de aangegeven fabricage- en samenstellingsnormen zijn deze waarden van toepassing op het product zoals het wordt verkocht.

### 3. Vitaminen

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

<sup>(1)</sup> RE = all-trans-retinol-equivalent.

<sup>(2)</sup> Indien toegevoegd.

<sup>(3)</sup> In de vorm van cholecalciferol, waarvan 10 mcg = 400 IE vitamine D.

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 :

- a) laurinezuur niet groter zijn dan 15 % van het totale vetgehalte;
- b) myristinezuur niet groter zijn dan 15 % van het totale vetgehalte;
- c) 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. Mineralen

	per 100 kJ		per 100 kcal	
	Min.	Max.	Min.	Max.
Calcium (mg)	20	43 <sup>(1) (2)</sup>	80	180 <sup>(1) (2)</sup>

<sup>(1)</sup> Indien toegevoegd.

<sup>(2)</sup> In afwijking van de aangegeven fabricage- en samenstellingsnormen zijn deze waarden van toepassing op het product zoals het wordt verkocht.

## 5. Vitaminen

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

<sup>(1)</sup> RE = all-trans-retinol-equivalent.

<sup>(2)</sup> In de vorm van cholecalciferol, waarvan 10 mcg = 400 IE vitamine D.

5.3.2.4. Deegwaren die vóór verbruik in kokend water of andere geschikte vloeistoffen moeten worden bereid, moeten aan de volgende samenstellingseisen voldoen.

## 1. Mineralen

	per 100 kJ		per 100 kcal	
	Min.	Max.	Min.	Max.
Calcium (mg)	—	43 <sup>(1) (2)</sup>	—	180 <sup>(1) (2)</sup>

<sup>(1)</sup> Indien toegevoegd.

<sup>(2)</sup> In afwijking van de aangegeven fabricage- en samenstellingsnormen zijn deze waarden van toepassing op het product zoals het wordt verkocht.

## 2. Vitaminen

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

<sup>(1)</sup> RE = all-trans-retinol-equivalent.

<sup>(2)</sup> Indien toegevoegd.

<sup>(3)</sup> In de vorm van cholecalciferol, waarvan 10 mcg = 400 IE vitamine D.

5.3.2.5. Beschuiten en biscuits die rechtstreeks worden verbruikt of eerst worden verkruimeld 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);

— toegevoegde 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. Mineralen

	per 100 kJ		per 100 kcal	
	Min.	Max.	Min.	Max.
Calcium (mg)	12 <sup>(1)</sup>	25 <sup>(2) (3)</sup>	50 <sup>(1)</sup>	100 <sup>(2) (3)</sup>

<sup>(1)</sup> Indien bij de fabricage melk als ingrediënt werd gebruikt en er in de etikettering en/of in de reclame de aandacht wordt op gevestigd.

<sup>(2)</sup> Indien toegevoegd.

<sup>(3)</sup> In afwijking van de aangegeven fabricage- en samenstellingsnormen is deze waarde van toepassing op het product zoals het wordt verkocht.

## 5. Vitaminen

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

<sup>(1)</sup> RE = all-trans-retinol-equivalent.

<sup>(2)</sup> Indien toegevoegd.

<sup>(3)</sup> In de vorm van cholecalciferol, waarvan 10 mcg = 400 IE vitamine D.

## 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 bereid.)

## 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 kaas samen met andere bestanddelen in de naam van een niet-zoet product wordt genoemd ongeacht of het product als maaltijd wordt aangeboden :

- mag de hoeveelheid eiwit uit zuivelbronnen 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).

1.5. 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).

1.6. Sauzen die als begeleiding bij de maaltijd worden aangeboden, worden vrijgesteld aan de eisen onder de punten 1.1 tot en met 1.5.

1.7. Indien in de naam van een zoet gerecht zuivelproducten als eerste of enige bestanddeel worden genoemd, mag de hoeveelheid zuiveleiwit in het product niet kleiner zijn dan 2,2 g/100 kcal. Alle andere zoete gerechten worden vrijgesteld van de eisen onder de punten 1.1. tot en met 1.5.

1.8. 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 groenten en vruchtensappen en vruchtennectars, in uitsluitend uit vruchten bestaande gerechten, in nagerechten of in puddingen mag niet groter zijn dan :

- 10 g/100 ml voor groentensappen en dranken op basis van groenten;
- 15 g/100 ml voor vruchtensappen en vruchtennectars 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. Mineralen

### 4.1. Natrium

4.1.1. 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).

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

### 4.2. Andere mineralen

	per 100 kJ		per 100 kcal	
	Min.	Max.	Min.	Max.
Kalium (mg)	—	40 <sup>(1)</sup> <sup>(2)</sup>	—	160 <sup>(1)</sup> <sup>(2)</sup>
Calcium (mg)	—	20 <sup>(1)</sup> <sup>(2)</sup>	—	80 <sup>(1)</sup> <sup>(2)</sup>
Magnesium (mg)	—	10 <sup>(1)</sup>	—	40 <sup>(1)</sup>
IJzer (mg)	—	0,75 <sup>(1)</sup>	—	3 <sup>(1)</sup>
Zink (mg)	—	0,5 <sup>(1)</sup>	—	2 <sup>(1)</sup>
Koper (mcg)	—	10 <sup>(1)</sup>	—	40 <sup>(1)</sup>
Jood (mcg)	—	8,5 <sup>(1)</sup>	—	35 <sup>(1)</sup>
Mangaan (mg)	—	0,15 <sup>(1)</sup>	—	0,6 <sup>(1)</sup>

<sup>(1)</sup> Indien toegevoegd.

<sup>(2)</sup> In afwijking van de aangegeven fabricage- en samenstellingsnormen zijn deze waarden van toepassing op het product zoals het wordt verkocht.

## 5. Vitaminen

### 5.1. 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.

## 5.2. Vitamine C

	per 100 kJ		per 100 kcal		per 100 g <sup>(1)</sup>
	Min.	Max.	Min.	Max.	Min.
Vitamine C (mg)	6 <sup>(1)</sup>	3 <sup>(2)</sup> /6 <sup>(3)</sup> /30 <sup>(4)</sup>	25 <sup>(1)</sup>	12,5 <sup>(2)</sup> /25 <sup>(3)</sup> / 125 <sup>(4)</sup>	25 <sup>(1)</sup>

<sup>(1)</sup> Voor vruchtensappen, vruchtennectars of groentesappen.

<sup>(2)</sup> Indien toegevoegd.

<sup>(3)</sup> Indien toegevoegd aan met ijzer verrijkte producten.

<sup>(4)</sup> Indien toegevoegd aan gerechten op basis van vruchten, vruchtensappen, nectars en groentesappen

## 5.3. Vitamine D

Vitamine D mag niet aan babyvoeding worden toegevoegd.

## 5.4. Andere vitaminen

	per 100 kJ		per 100 kcal	
	Min.	Max.	Min.	Max.
Vitamine E (mg alfa-TE) <sup>(1)</sup>	—	0,75 <sup>(2)</sup>	—	3 <sup>(2)</sup>
Thiamine (mg)	—	0,06 <sup>(2)</sup>	—	0,25 <sup>(2)</sup>
Riboflavine (mg)	—	0,1 <sup>(2)</sup>	—	0,4 <sup>(2)</sup>
Niacine (mg-NE) <sup>(3)</sup>	—	0,11 <sup>(2)</sup>	—	4,5 <sup>(2)</sup>
Pantotheenzuur (mg)	—	0,4 <sup>(2)</sup>	—	1,5 <sup>(2)</sup>
Vitamine B6 (mg)	—	0,09 <sup>(2)</sup>	—	0,35 <sup>(2)</sup>
Biotine (mcg)	—	2,5 <sup>(2)</sup>	—	10 <sup>(2)</sup>
Foliumzuur (mcg)	—	12 <sup>(2)</sup>	—	50 <sup>(2)</sup>
Vitamine B12 (mcg)	—	0,09 <sup>(2)</sup>	—	0,35 <sup>(2)</sup>

<sup>(1)</sup> alfa-TE = d-alfa-tocferolequivalent.

<sup>(2)</sup> Indien toegevoegd.

<sup>(3)</sup> NE = niacine equivalent

Ons bekend om te worden gevoegd bij Ons besluit van 9 januari 2000.

ALBERT

Van Koningswege :

De Minister van Volksgezondheid,  
Mevr. M. AELVOET

Annexe

5.0.1.3. Résidus de pesticides : les reliquats de pesticides ou de produits phytopharmaceutiques, ainsi que leurs produits de métabolisation, de dégradation ou de réaction, présents comme contaminants sur et dans une denrée alimentaire.

5.0.2.6. Les denrées ne peuvent contenir aucune substance dans des proportions susceptibles de nuire à la santé des nourrissons et des enfants en bas âge.

5.0.2.7. Les denrées ne peuvent contenir de résidus des différents pesticides dans des teneurs supérieures à 0,01 mg/kg. Cette valeur indiquée se rapporte aux produits à consommer tels quels ou tels que reconstitués selon les instructions du fabricant.

Les teneurs en résidus de pesticides sont déterminées à l'aide des méthodes d'analyse normalisées généralement acceptées.

## 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. Eléments minéraux

	pour 100 kJ		pour 100 kcal	
	Min.	Max.	Min.	Max.
Sodium (mg) <sup>(1)</sup>	—	25	—	100
Potassium (mg)	—	40 <sup>(2)</sup> <sup>(3)</sup>	—	160 <sup>(2)</sup> <sup>(3)</sup>
Magnésium (mg)	—	10 <sup>(2)</sup>	—	40 <sup>(2)</sup>
Fer (mg)	—	0,75 <sup>(2)</sup>	—	3 <sup>(2)</sup>
Zinc (mg)	—	0,5 <sup>(2)</sup>	—	2 <sup>(2)</sup>
Cuivre (mcg)	—	10 <sup>(2)</sup>	—	40 <sup>(2)</sup>
Iode (mcg)	—	8,5 <sup>(2)</sup>	—	35 <sup>(2)</sup>
Manganèse (mg)	—	0,15 <sup>(2)</sup>	—	0,6 <sup>(2)</sup>

<sup>(1)</sup> Les sels de sodium ne peuvent être ajoutés qu'à des fins technologiques.

<sup>(2)</sup> Si ajouté.

<sup>(3)</sup> ixEn dérogation aux normes exigées en matière de fabrication et de composition, ces valeurs s'appliquent du produit tel qu'il est vendu.

## 3. Vitamines

	pour 100 kJ		pour 100 kcal	
	Min.	Max.	Min.	Max.
Vitamine C (mg)	—	3 <sup>(1)</sup> /6 <sup>(2)</sup>	—	12,5 <sup>(1)</sup> /25 <sup>(2)</sup>
Vitamine E (mg alpha-ET) <sup>(3)</sup>	—	0,75 <sup>(1)</sup>	—	3 <sup>(1)</sup>
Thiamine (mg)	0,025	0,12 <sup>(1)</sup>	0,1	0,5 <sup>(1)</sup>
Riboflavine (mg)	—	0,1 <sup>(1)</sup>	—	0,4 <sup>(1)</sup>
Niacine (mg-EN) <sup>(4)</sup>	—	0,11 <sup>(1)</sup>	—	4,5 <sup>(1)</sup>
Acide pantothénique (mg)	—	0,4 <sup>(1)</sup>	—	1,5 <sup>(1)</sup>
Vitamine B6 (mg)	—	0,09 <sup>(1)</sup>	—	0,35 <sup>(1)</sup>
Biotine (mcg)	—	2,5 <sup>(1)</sup>	—	10 <sup>(1)</sup>
Acide folique (mcg)	—	12 <sup>(1)</sup>	—	50 <sup>(1)</sup>
Vitamine B12 (mcg)	—	0,09 <sup>(1)</sup>	—	0,35 <sup>(1)</sup>

<sup>(1)</sup> Si ajouté.

<sup>(2)</sup> Si ajouté aux produits enrichis en fer.

<sup>(3)</sup> Alpha-ET = équivalent d-alpha-tocophérol.

<sup>(4)</sup> EN = équivalent niacine.

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/100 kJ (3,75 g/100 kcal).

## 2. Lipides

Minimum

—

Maximum

0,8 g/100 kJ

(3,3 g/100 kcal)

## 2. Eléments minéraux

	pour 100 kJ		pour 100 kcal	
	Min.	Max.	Min.	Max.
Calcium (mg)	—	43 <sup>(1)</sup> <sup>(2)</sup>	—	180 <sup>(1)</sup> <sup>(2)</sup>

<sup>(1)</sup> Si ajouté.

<sup>(2)</sup> En dérogation aux normes exigées en matière de fabrication et de composition, ces valeurs s'appliquent du produit tel qu'il est vendu.



## 3. Vitamines

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

<sup>(1)</sup> ER = équivalent rétinol all-trans.

<sup>(2)</sup> Si ajouté.

<sup>(3)</sup> Sous forme de cholécalciférol, dont 10 mcg = 400 UI vitamine D.

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	Maximum
Minimum	
0,48 g/100 kJ	1,3 g/100 kJ
(2 g/100 kcal)	(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. Eléments minéraux

	pour 100 kJ		pour 100 kcal	
	Min.	Max.	Min.	Max.
Calcium (mg)	20	43 <sup>(1) (2)</sup>	80	180 <sup>(1) (2)</sup>

<sup>(1)</sup> Si ajouté.

<sup>(2)</sup> En dérogation aux normes exigées en matière de fabrication et de composition, ces valeurs s'appliquent du produit tel qu'il est vendu.

## 5. Vitamines

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

<sup>(1)</sup> ER = équivalent rétinol all-trans.

<sup>(2)</sup> Sous forme de cholécalciférol, dont 10 mcg = 400 UI vitamine D.

5.3.2.4. Les pâtes à faire bouillir avant consommation dans de l'eau ou dans d'autres liquides appropriés, doivent satisfaire aux critères de composition suivants :

#### 1. Eléments minéraux

	pour 100 kJ		pour 100 kcal	
	Min.	Max.	Min.	Max.
Calcium (mg)		43 <sup>(1)</sup> <sup>(2)</sup>		180 <sup>(1)</sup> <sup>(2)</sup>

<sup>(1)</sup> Si ajouté.

<sup>(2)</sup> A l'exception des exigences aux fabrication et composition, ces valeurs s'appliquent pour le produit tel qu'il est vendu.

#### 2. Vitamines

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

<sup>(1)</sup> ER = équivalent rétinol all-trans.

<sup>(2)</sup> Si ajouté.

<sup>(3)</sup> Sous forme de cholécalciférol, dont 10 mcg = 400 UI vitamine D.

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 suivants :

#### 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/100 kJ (3,75 g/100 kcal).

#### 3. Lipides

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

#### 4. Eléments minéraux

	pour 100 kJ		pour 100 kcal	
	Min.	Max.	Min.	Max.
Calcium (mg)	12 <sup>(1)</sup>	25 <sup>(2)</sup> <sup>(3)</sup>	50 <sup>(1)</sup>	100 <sup>(2)</sup> <sup>(3)</sup>

<sup>(1)</sup> Si dans la fabrication, du lait est utilisé et qu'on y attire l'attention dans l'étiquetage et/ou dans la publicité.

<sup>(2)</sup> Si ajouté.

<sup>(3)</sup> En dérogation aux normes exigées en matière de fabrication et de composition, ces valeurs s'appliquent du produit tel qu'il est vendu.

## 5. Vitamines

	pour 100 kJ		pour 100 kcal	
	Min.	Max.	Min.	Max.
Vitamine A (mcg RE) <sup>(1)</sup>	14 <sup>(2)</sup>	43 <sup>(2)</sup>	60 <sup>(2)</sup>	180 <sup>(2)</sup>
Vitamine D (mcg) <sup>(3)</sup>	0,25 <sup>(2)</sup>	0,75 <sup>(2)</sup>	1 <sup>(2)</sup>	3 <sup>(2)</sup>

<sup>(1)</sup> ER = équivalent rétinol all-trans.

<sup>(2)</sup> Si ajouté.

<sup>(3)</sup> Sous forme de cholécalciférol, dont 10 mcg = 400 UI vitamine D.

5.4.2.1. Les aliments pour bébes 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 autre 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 protéiques citées;

— la teneur en protéines des sources citées ne peut 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 protéiques 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 protéiques 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 inférieur à 7 g/ 100 kJ (3 g/ 100 kcal).

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

— la teneur en protéines d'origine laitière ne doit pas être inférieure à 0,5 g/ 100 kJ (2,2 g/ 100 kcal);

— la teneur totale du produit en protéines de toutes origines ne doit pas être inférieure à 0,7 g/ 100 kJ (3 g/ 100 kcal).

1.5. Si 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 une autre source traditionnelle de protéines, la teneur en protéines de toutes les sources ne peut pas être inférieure à 0,7 g/ 100 kJ (3 g/ 100 kcal).

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

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

1.8. Les acides aminés ne peuvent être ajoutés qu'aux fins d'améliorer la valeur nutritionnelle 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 des 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 peut 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 peut pas dépasser 1,1 g/100 kJ (4,5 g/100 kcal).

### 4. Eléments minéraux

#### 4.1. Sodium

4.1.1. 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).

4.1.2. 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.

#### 4.2. Autres éléments minéraux

	pour 100 kJ		pour 100 kcal	
	Min.	Max.	Min.	Max.
Potassium (mg)	—	40 <sup>(1)</sup> <sup>(2)</sup>	—	160 <sup>(1)</sup> <sup>(2)</sup>
Calcium (mg)	—	20 <sup>(1)</sup> <sup>(2)</sup>	—	80 <sup>(1)</sup> <sup>(2)</sup>
Magnesium (mg)	—	10 <sup>(1)</sup>	—	40 <sup>(1)</sup>
Fer (mg)	—	0,75 <sup>(1)</sup>	—	3 <sup>(1)</sup>
Zinc (mg)	—	0,5 <sup>(1)</sup>	—	2 <sup>(1)</sup>
Cuivre (mcg)	—	10 <sup>(1)</sup>	—	40 <sup>(1)</sup>
Iode (mcg)	—	8,5 <sup>(1)</sup>	—	35 <sup>(1)</sup>
Manganèse (mg)	—	0,15 <sup>(1)</sup>	—	0,6 <sup>(1)</sup>

<sup>(1)</sup> Si ajouté.

<sup>(2)</sup> En dérogation aux normes exigées en matière de fabrication et de composition, ces valeurs s'appliquent du produit tel qu'il est vendu.

### 5. Vitamines

#### 5.1. Vitamine A

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

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

#### 5.2. Vitamine C

	per 100 kJ		per 100 kcal		per 100 g <sup>(1)</sup>
	Min.	Max.	Min.	Max.	Min.
Vitamine C (mg)	6 <sup>(1)</sup>	3 <sup>(2)</sup> /6 <sup>(3)</sup> /30 <sup>(4)</sup>	25 <sup>(1)</sup>	12,5 <sup>(2)</sup> /25 <sup>(3)</sup> / 125 <sup>(4)</sup>	25 <sup>(1)</sup>

<sup>(1)</sup> Pour des jus de fruits, des nectars ou des jus de légumes.

<sup>(2)</sup> Si ajouté.

<sup>(3)</sup> Si ajouté aux produits enrichis en fer.

<sup>(4)</sup> Si ajouté aux préparations à base de fruits, aux jus de fruits, aux nectars et aux jus de légumes.

#### 5.3. Vitamine D

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

## 5.4. Autres vitamines

	pour 100 kJ		pour 100 kcal	
	Min.	Max.	Min.	Max.
Vitamine E (mg alpha-ET) <sup>(1)</sup>	—	0,75 <sup>(2)</sup>	—	3 <sup>(2)</sup>
Thiamine (mg)	—	0,06 <sup>(2)</sup>	—	0,25 <sup>(2)</sup>
Riboflavine (mg)	—	0,1 <sup>(2)</sup>	—	0,4 <sup>(2)</sup>
Niacine (mg-EN) <sup>(3)</sup>	—	0,11 <sup>(2)</sup>	—	4,5 <sup>(2)</sup>
Acide pantothénique (mg)	—	0,4 <sup>(2)</sup>	—	1,5 <sup>(2)</sup>
Vitamine B6 (mg)	—	0,09 <sup>(2)</sup>	—	0,35 <sup>(2)</sup>
Biotine (mcg)	—	2,5 <sup>(2)</sup>	—	10 <sup>(2)</sup>
Acide folique (mcg)	—	12 <sup>(2)</sup>	—	50 <sup>(2)</sup>
Vitamine B12 (mcg)	—	0,09 <sup>(2)</sup>	—	0,35 <sup>(2)</sup>

<sup>(1)</sup> ET = équivalent d-alpha-tocophérol.

<sup>(2)</sup> Si ajouté.

<sup>(3)</sup> EN = équivalent niacine.

Vu pour être annexé à Notre arrêté du 9 janvier 2000.

ALBERT

Par le Roi :

La Ministre de la Santé publique,  
Mme M. AELVOET



N. 2000 — 555

[C - 2000/22131]

**25 JANUARI 2000. — Koninklijk besluit tot wijziging van het koninklijk besluit van 14 juli 1997 betreffende zuiverheidseisen voor additieven die in voedingsmiddelen mogen worden gebruikt**

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 4, §§ 1 en 4;

Gelet op het koninklijk besluit van 14 juli 1997 betreffende zuiverheidseisen voor additieven die in voedingsmiddelen mogen worden gebruikt, gewijzigd door de koninklijke besluiten van 1 december 1998 en 15 februari 1999;

Gelet op de richtlijn 1999/75/EG van de Commissie van 22 juli 1999 tot wijziging van richtlijn 95/45/EG houdende vaststelling van bijzondere zuiverheidseisen voor kleurstoffen die in levensmiddelen mogen worden gebruikt;

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

Gelet op de dringende noodzakelijkheid, gemotiveerd door de noodzaak om het voornoemde koninklijk besluit van 14 juli 1997 aan te passen aan de voornoemde richtlijn 1999/75/EG teneinde de economische operatoren de gelegenheid te geven om zich binnen de voorgeschreven termijn aan te passen;

Op de voordracht van Onze Minister van Volksgezondheid,

Hebben Wij besloten en besluiten Wij :

**Artikel 1.** In de bijlage van het koninklijk besluit van 14 juli 1997 betreffende zuiverheidseisen voor additieven die in voedingsmiddelen mogen worden gebruikt, wordt de tekst betreffende E 160a (i) gemengde carotenen vervangen door de tekst van de bijlage van dit besluit.

F. 2000 — 555

[C - 2000/22131]

**25 JANVIER 2000. — Arrêté royal modifiant l'arrêté royal du 14 juillet 1997 relatif aux critères de pureté des additifs pouvant être utilisés dans les denrées alimentaires**

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 4, §§ 1<sup>er</sup> et 4;

Vu l'arrêté royal du 14 juillet 1997 relatif aux critères de pureté des additifs pouvant être utilisés dans les denrées alimentaires, modifié par les arrêtés royaux du 1<sup>er</sup> décembre 1998 et 15 février 1999;

Vu la directive 1999/75/CE de la Commission du 22 juillet 1999 modifiant la directive 95/45/CE établissant des critères de pureté spécifiques pour les colorants pouvant être utilisés dans les denrées alimentaires;

Vu les lois sur le Conseil d'Etat, coordonnées le 12 janvier 1973, notamment l'article 3, § 1<sup>er</sup>, remplacé par la loi du 4 juillet 1989 et modifié par la loi du 4 août 1996;

Vu l'urgence, motivée par la nécessité d'adapter l'arrêté royal du 14 juillet 1997 précité aux dispositions de la directive 1999/75/CE précitée afin de permettre aux opérateurs économiques de s'y conformer dans les délais prescrits;

Sur la proposition de Notre Ministre de la Santé publique,

Nous avons arrêté et arrêtons :

**Article 1<sup>er</sup>.** Dans l'annexe de l'arrêté royal du 14 juillet 1997 relatif aux critères de pureté des additifs pouvant être utilisés dans les denrées alimentaires, le texte relatif aux carotènes mélangés E 160a (i) est remplacé par le texte de l'annexe du présent arrêté.