



MONITORUL OFICIAL

AL

ROMÂNIEI

Anul XIV — Nr. 926

PARTEA I
LEGI, DECRETE, HOTĂRÂRI ȘI ALTE ACTE

Miercuri, 18 decembrie 2002

SUMAR

<u>Nr.</u>	<u>Pagina</u>
ACTE ALE ORGANELOR DE SPECIALITATE ALE ADMINISTRAȚIEI PUBLICE CENTRALE	
387/251. — Ordin al ministrului sănătății și familiei și al ministrului agriculturii, alimentației și pădurilor pentru aprobarea Normelor privind alimentele cu destinație nutrițională specială.....	1-16

ACTE ALE ORGANELOR DE SPECIALITATE ALE ADMINISTRAȚIEI PUBLICE CENTRALE

MINISTERUL SĂNĂTĂȚII ȘI FAMILIEI
Nr. 387 din 30 mai 2002

MINISTERUL AGRICULTURII, ALIMENTAȚIEI ȘI PĂDURILOR
Nr. 251 din 14 iunie 2002

ORDIN

pentru aprobarea Normelor privind alimentele cu destinație nutrițională specială

Ministrul sănătății și familiei și ministrul agriculturii, alimentației și pădurilor, având în vedere prevederile art. 18 din Ordonanța de urgență a Guvernului nr. 97/2001 privind reglementarea producției, circulației și comercializării alimentelor, în temeiul Hotărârii Guvernului nr. 22/2001 privind organizarea și funcționarea Ministerului Sănătății și Familiei, cu modificările și completările ulterioare, și al Hotărârii Guvernului nr. 362/2002 privind organizarea și funcționarea Ministerului Agriculturii, Alimentației și Pădurilor, cu modificările și completările ulterioare, văzând Referatul de aprobare nr. 41.924/2001 al Direcției generale de sănătate publică din cadrul Ministerului Sănătății și Familiei și nr. 121.098 al Direcției standarde, mărci și licențe, calitatea alimentelor și acreditare din cadrul Ministerului Agriculturii, Alimentației și Pădurilor, emit următorul ordin:

Art. 1. — Se aprobă Normele privind alimentele cu destinație nutrițională specială, prevăzute în anexa care face parte integrantă din prezentul ordin.

Art. 2. — Ministerul Sănătății și Familiei, prin Direcția generală de sănătate publică, institutele de sănătate publică, direcțiile de sănătate publică județene și a municipiului București și Ministerul Agriculturii, Alimentației și Pădurilor, prin Direcția standarde, mărci și licențe, calitatea

alimentelor și acreditare, direcțiile generale pentru agricultură și industrie alimentară județene și a municipiului București vor aduce la îndeplinire prevederile prezentului ordin.

Art. 3. — Prezentul ordin va fi publicat în Monitorul Oficial al României, Partea I, și va intra în vigoare în termen de 18 luni de la data publicării.

Ministrul sănătății și familiei,
Daniela Bartoș

Ministrul agriculturii, alimentației și pădurilor,
Ilie Sârbu

NORME

privind alimentele cu destinație nutrițională specială

CAPITOLUL I

Prevederi generale

Art. 1. — (1) Prezentele norme se referă la produsele alimentare destinate unei alimentații speciale.

(2) Produsele alimentare destinate unei alimentații speciale sunt produse alimentare care, datorită compoziției lor speciale sau procesului de fabricație, se disting net de produsele alimentare de consum curent și corespund unor scopuri nutritive speciale, fiind comercializate într-o formă care indică faptul că ele corespund acestui obiectiv.

(3) Se consideră alimentație specială alimentația care răspunde unor cerințe nutritive speciale ale:

a) anumitor categorii de persoane al căror metabolism sau procese de asimilare sunt perturbate; sau

b) anumitor categorii de persoane care sunt într-o stare fiziologică specială și care pot obține un avantaj deosebit din consumul controlat al unor substanțe din alimente; sau

c) sugarilor ori copiilor de vârstă mică sănătoși.

Art. 2. — (1) Produsele menționate la art. 1 alin. (3) pot fi caracterizate ca *produse dietetice* sau *produse pentru uz dietetic*.

(2) În momentul etichetării, prezentării și publicității alimentelor destinate consumului normal se va interzice folosirea expresiilor *dietetice* sau *pentru uz dietetic* ori alte prezentări care ar putea da impresia că este vorba despre unul dintre produsele alimentare menționate la art. 1.

(3) Produsele alimentare de consum curent, dacă sunt adecvate și unei utilizări nutritive speciale, pot indica aceasta conform cerințelor pentru produsele destinate unei alimentații speciale, după caz.

Art. 3. — (1) Natura sau compoziția produselor menționate la art. 1 trebuie să corespundă cu utilizările nutritive speciale intenționate.

(2) Produsele menționate la art. 1 trebuie, de asemenea, să respecte toate prevederile obligatorii aplicabile alimentelor destinate consumului normal, cu excepția modificărilor făcute pentru a se asigura conformitatea acestora cu definițiile prevăzute la art. 1.

Art. 4. — (1) Etichetarea și metodele de etichetare utilizate, prezentarea și publicitatea produselor menționate la art. 1 nu vor atribui acestor produse proprietăți legate de prevenirea, tratamentul sau vindecarea bolilor umane ori nu vor implica existența acestor proprietăți.

(2) Aplicarea prevederilor alin. (1) nu va împiedica circulația informațiilor utile sau a recomandărilor destinate în exclusivitate persoanelor cu calificare în medicină, nutriție sau farmacie.

Art. 5. — (1) Reglementările naționale privind etichetarea, prezentarea și publicitatea pentru alimente se aplică și produselor la care se face referire în prezentele norme.

(2) Denumirea sub care este vândut produsul va fi însoțită de o indicație a proprietăților sale nutritive speciale; în cazul produselor menționate la art. 1 alin. (3) lit. c), această indicație se înlocuiește de o precizare a scopului cărui sunt destinate aceste produse.

(3) Eticheta produselor pentru care nu s-a adoptat nici o reglementare specifică trebuie să includă și:

a) elementele particulare ale compoziției calitative și cantitative sau procesul specific de fabricație care conferă produsului caracteristicile sale nutritive speciale;

b) valoarea energetică disponibilă, exprimată în kJ și kcal, și conținutul de glucide, proteine și lipide per 100 g sau 100 ml de produs sub forma comercializată și, acolo unde este cazul, per cantitatea specificată a produsului propus pentru consumație. Dacă totuși valoarea energetică este mai mică de 50 kJ (12 kcal) per 100 g sau 100 ml de produs sub forma comercializată, aceste mențiuni pot fi înlocuite fie prin cuvintele *valoarea energetică mai mică de 50 kJ (12 kcal) per 100 g* sau *valoarea energetică mai mică de 50 kJ (12 kcal) per 100 ml*.

Art. 6. — Produsele menționate la art. 1 pot fi comercializate pe piața vânzării cu amănuntul numai în formă preambalată, iar ambalajul va acoperi complet produsele respective.

Art. 7. — Pentru a se permite monitorizarea oficială eficientă a alimentelor cu destinație nutrițională specială care nu aparțin nici unei grupe dintre cele prezentate în aceste norme, se vor aplica următoarele prevederi specifice:

1. În cazul în care un produs dintre cele menționate mai sus este scos pe piață pentru prima dată, producătorul sau, în cazurile în care un produs este fabricat într-o țară terță, importatorul va informa Ministerul Sănătății și Familiei prin depunerea unui model de etichetă utilizat pentru acesta.

2. Dacă consideră necesar, Ministerul Sănătății și Familiei poate solicita producătorului sau, după caz, importatorului predarea lucrărilor științifice și a datelor care dovedesc conformitatea produsului cu prevederile art. 1 alin. (2) împreună cu informațiile prevăzute la art. 5 alin. (3) lit. a).

CAPITOLUL II

Cerințe privind compoziția și etichetarea preparatelor pentru sugari și pentru copiii până la vârsta de 1 an

Art. 8. — În sensul prezentelor norme se definesc:

1. *sugari* — copiii sub vârsta de 12 luni;

2. *copii de vârstă mică* — copiii cu vârsta cuprinsă între 1 an și 3 ani;

3. *preparate pentru sugari* — alimentele destinate sugarilor în primele 4–6 luni de viață și care satisfac prin ele însele cerințele nutritive ale acestei categorii de persoane;

4. *preparatele pentru copii cu vârsta până la 1 an* — alimentele destinate copiilor cu vârsta mai mare de 4 luni și care constituie principalul element lichid al dietei diversificate progresiv a acestei categorii de persoane;

5. *reziduu de pesticid* — reziduu dintr-un produs utilizat pentru protecția plantelor din preparatele pentru sugari și preparatele pentru copii cu vârsta până la 1 an, inclusiv metabolizii săi și produsele rezultate din degradarea sau reacția sa.

Art. 9. — Produsele menționate la art. 8 pct. 3 și 4 pot fi comercializate numai dacă sunt în conformitate cu definițiile și regulile stabilite prin prezentele norme. Nici un alt produs diferit de preparatele pentru sugari nu va putea fi comercializat sau reprezentat astfel încât să apară corespunzător condiției de satisfacere prin el însuși a cerințelor nutritive ale copiilor normali și sănătoși în timpul primelor 4–6 luni de viață.

Art. 10. — (1) Preparatele pentru sugari se obțin, după caz, din sursele de proteine definite în anexe și din alte ingrediente alimentare pentru care s-a demonstrat, prin date științifice general admise, că sunt convenabile alimentației particulare a sugarilor începând de la naștere.

(2) Preparatele pentru copii cu vârsta până la 1 an se obțin, după caz, din sursele de proteine definite în anexele la prezentele norme și din alte ingrediente alimentare pentru care s-a demonstrat, prin date științifice general admise, că sunt convenabile alimentației particulare a sugarilor cu vârsta mai mare de 4 luni.

(3) Se vor respecta interdicțiile și limitările utilizărilor ingredientelor alimentare prevăzute în anexele nr. 1 și 2 la prezentele norme.

Art. 11. — (1) Preparatele pentru sugari trebuie să respecte criteriile privind compoziția, specificate în anexa nr. 1 la prezentele norme.

(2) Preparatele pentru copii cu vârsta până la 1 an trebuie să respecte criteriile privind compoziția, specificate în anexa nr. 2 la prezentele norme.

(3) Pentru ca preparatele pentru sugari și preparatele pentru copii cu vârsta până la 1 an să fie gata de utilizare, după caz, este necesar doar să se adauge apă.

Art. 12. — (1) Doar substanțele enumerate în anexa nr. 3 la prezentele norme pot fi utilizate la producerea preparatelor pentru sugari și a preparatelor pentru copii cu vârsta până la 1 an, deoarece ele satisfac cerințele privind:

— elementele minerale;

— vitaminele;

— aminoacizii și alți compuși cu azot;

— alte substanțe cu scop nutritiv special.

(2) Prevederile privind utilizarea aditivilor la fabricarea preparatelor pentru sugari și a preparatelor pentru copii cu vârsta până la 1 an fac obiectul unui act normativ special.

Art. 13. — (1) Preparatele pentru sugari și preparatele pentru copii cu vârsta până la 1 an nu trebuie să conțină nici o substanță în cantități care ar putea să pună în pericol sănătatea sugarilor și a copiilor de vârstă mică.

(2) Preparatele pentru sugari și preparatele pentru copii cu vârsta până la 1 an nu trebuie să conțină reziduuri de pesticide individuale în concentrații care depășesc 0,01 mg/kg în produsul gata pentru consum sau reconstituit conform instrucțiunilor producătorului. Metodele analitice pentru determinarea concentrațiilor de reziduuri de pesticide vor fi metodele standard general acceptate.

(3) Lista cuprinzând pesticidele care nu trebuie utilizate în produsele agricole destinate fabricării preparatelor pentru sugari și pentru copii cu vârsta până la 1 an se stabilește de Ministerul Sănătății și Familiei, prin ordin al ministrului, și se publică în Monitorul Oficial al României, Partea I, în termen de 90 de zile de la data publicării prezentelor norme.

(4) Criteriile microbiologice pe care trebuie să le îndeplinească preparatele pentru sugari și pentru copii cu vârsta până la 1 an se stabilesc de Ministerul Sănătății și Familiei, prin ordin al ministrului, și se publică în Monitorul Oficial al României, Partea I, în termen de 90 de zile de la data publicării prezentelor norme.

Art. 14. — (1) Denumirile sub care vor fi vândute produsele descrise la art. 8 sunt: *preparate pentru sugari și preparate pentru copii cu vârsta până la 1 an*.

(2) Etichetarea trebuie să cuprindă, în afara cerințelor privind etichetarea produselor alimentare, următoarele mențiuni obligatorii:

a) în cazul preparatelor pentru sugari, o mențiune care să indice că produsul este adecvat alimentației particulare a sugarilor de la naștere, dacă nu sunt alăptați;

b) în cazul preparatelor pentru sugari, neîmbogățite în fier, o mențiune care să indice faptul că, dacă produsul este administrat sugarilor mai mari de 4 luni, cerințele lor totale de fier trebuie suplimentate și din alte surse;

c) în cazul preparatelor pentru copii în vârstă de până la 1 an, o mențiune care să indice că produsul este adecvat doar pentru alimentația particulară a sugarilor mai mari de 4 luni, că el nu poate fi decât o parte a alimentației diversificate și că nu poate fi folosit ca substituent al laptelui matern în timpul primelor 4 luni de viață;

d) în cazul preparatelor pentru sugari și al preparatelor pentru copii în vârstă de până la 1 an, valoarea energetică disponibilă exprimată în kJ și în kcal, precum și conținutul în proteine, glucide și lipide, exprimate sub formă numerică, pentru 100 ml de produs gata pentru utilizare;

e) în cazul preparatelor pentru sugari și al preparatelor pentru copii în vârstă de până la 1 an, cantitatea medie a fiecărui element mineral și a fiecărei vitamine menționate în anexa nr. 1, respectiv în anexa nr. 2, și, acolo unde este cazul, a colinei, inozitolului, carnitinei și taurinei exprimate sub formă numerică, pentru 100 ml de produs gata pentru utilizare;

f) în cazul preparatelor pentru sugari și al preparatelor pentru copii în vârstă de până la 1 an, instrucțiunile pentru prepararea corespunzătoare a produselor și un avertisment privind riscurile pentru sănătate ce pot apărea în urma preparării necorespunzătoare.

(3) Eticheta mai poate conține indicațiile următoare:

a) cantitatea medie a substanțelor nutritive (nutrienților) menționate în anexa nr. 3, când această indicație nu este acoperită de prevederile alin. (2) lit. e), exprimată sub formă numerică, pentru 100 ml de produs gata pentru utilizare;

b) în cazul preparatelor pentru copii cu vârsta până la 1 an, în afară de informațiile numerice, informații despre vitaminele și mineralele prevăzute în anexa nr. 8 la prezentele norme, exprimate ca procent al valorilor de referință nutrițională, pentru 100 ml de produs gata pentru utilizare; cantitățile prevăzute trebuie să fie cel puțin egale cu 15% din valorile de referință.

(4) Etichetarea preparatelor pentru sugari și a preparatelor pentru copii cu vârsta de până la 1 an va fi astfel concepută încât să furnizeze informațiile necesare despre utilizarea corespunzătoare a produselor, fără a descuraja alăptarea. Se interzice utilizarea termenilor *umanizat*, *maternizat* și al altor termeni similari. Termenul *adaptat* poate fi utilizat doar în conformitate cu prevederile pct. 1 din anexa nr. 4 la prezentele norme.

(5) Eticheta preparatelor pentru sugari conține în plus următoarele mențiuni obligatorii, precedate de cuvintele *observație importantă* sau de altă expresie similară:

a) o mențiune privind superioritatea alăptării;

b) o mențiune care recomandă ca produsul să fie utilizat doar la recomandarea persoanelor calificate în medicină, nutriție sau farmacie și a altor profesioniști responsabili cu îngrijirea mamei și a copilului.

(6) Etichetele preparatelor pentru sugari nu trebuie să conțină fotografii de sugari sau alte fotografii ori texte care pot idealiza

utilizarea produsului. Ele pot conține totuși reprezentatii grafice pentru identificarea ușoară a produsului și pentru ilustrarea metodelor de preparare.

(7) Etichetele pot prevedea referiri privind compoziția specială a unui produs pentru sugari doar în cazurile enumerate în anexa nr. 4 și în conformitate cu condițiile stabilite în aceasta.

(8) Cerințele, interdicțiile și restricțiile menționate la alin. (3)–(6) se aplică și:

a) prezentării produselor în cauză, în special formei, aspectului sau ambalajului lor, materialelor de ambalare utilizate, modului în care sunt aranjate și locului în care sunt expuse;

b) publicității.

Art. 15. — (1) Publicitatea preparatelor pentru sugari trebuie să fie restrânsă doar la publicațiile specializate în îngrijirea copiilor și la publicațiile științifice. Aceste reclame privind preparatele pentru sugari trebuie să respecte condițiile prevăzute la art. 14 alin. (3), (4), (5), (6) și (7) și să conțină doar informații de natură științifică și faptică. Aceste informații nu trebuie să presupună sau să creeze impresia să alimentația cu biberonul este echivalentă sau superioară alăptării.

(2) Se interzice reclama la locul de vânzare, nu se oferă mostre și nu se aplică nici un fel de alte metode promoționale care ar determina vânzarea preparatelor pentru sugari direct către consumator în standul vânzării cu amănuntul, ca de exemplu prezentările speciale, cupoanele de reduceri, primele, vânzările speciale, articolele vândute în pagubă și vânzările în combinație.

(3) Producătorii și distribuitorii preparatelor pentru sugari nu trebuie să furnizeze publicului sau femeilor însărcinate, mamelor ori membrilor familiilor lor produse gratuite sau la prețuri reduse, mostre ori alte cadouri promoționale, fie direct, fie indirect prin sistemul de îngrijire a sănătății ori prin lucrătorii din acest domeniu.

Art. 16. — (1) Materialele informaționale și educaționale, scrise sau audiovizuale, care se referă la hrănirea sugarilor și sunt destinate femeilor gravide și mamelor de sugari sau de copii de vârstă mică, includ informații clare privind următoarele:

a) avantajele și superioritatea alăptării;

b) hrănirea maternă și pregătirea pentru alăptare, precum și continuarea sa;

c) efectele negative posibile asupra alăptării la introducerea hrănirii parțiale cu biberonul;

d) dificultatea de a se reveni asupra deciziei de a nu mai alăpta;

e) dacă este cazul, utilizarea corespunzătoare a preparatelor pentru sugari, indiferent dacă sunt preparate acasă sau sunt fabricate pe cale industrială.

Atunci când aceste materiale conțin informații despre utilizarea preparatelor pentru sugari, ele vor include și implicațiile sociale și financiare ale utilizării lor, riscurile legate de sănătate ale alimentelor sau metodelor de alimentare necorespunzătoare și, în special, riscurile legate de sănătate ale utilizării necorespunzătoare a preparatelor pentru sugari.

(2) Donațiile de echipamente sau materiale informaționale ori educaționale, efectuate de producători sau distribuitori, se fac doar la cererea și cu aprobarea scrisă a Ministerului Sănătății și Familiei ori conform recomandărilor date de Ministerul Sănătății și Familiei în acest scop. Aceste echipamente pot purta numele sau sigla societății donatoare, dar nu trebuie să facă referire la o marcă comercială specială a preparatelor pentru sugari, și se distribuie doar prin sistemul de îngrijire a sănătății.

(3) Donațiile sau vânzările la prețuri reduse de preparate pentru sugari către instituții ori organizații, indiferent dacă sunt destinate consumului în acele instituții sau distribuției în afara lor, se utilizează ori se distribuie doar către sugarii care au nevoie să fie hrăniți cu preparate pentru sugari și doar atât timp cât este nevoie.

CAPITOLUL III

Alimente pe bază de cereale prelucrate și alimente pentru sugari și copii de vârstă mică

Art. 17. — (1) Alimentele cu destinație nutrițională specială care îndeplinesc cerințele speciale ale sugarilor și copiilor de vârstă mică sănătoși și sunt destinate utilizării la sugari în momentul în care sunt înțărcați și la copiii de vârstă mică, ca supliment la dietă și/sau pentru adaptarea lor treptată la alimentația obișnuită, sunt următoarele:

1. *alimentele pe bază de cereale prelucrate* care sunt împărțite în următoarele 4 categorii:

- cereale simple care sunt sau este nevoie să fie reconstituite cu lapte ori cu alte lichide nutritive corespunzătoare;
- cereale cu adaos de alimente cu conținut mare de proteine care sunt sau care este nevoie să fie reconstituite cu apă ori cu alte lichide fără proteine;
- paste care vor fi folosite după ce au fiert în apă sau în alte lichide corespunzătoare;
- pesmeți și biscuiți care se utilizează ca atare sau, după mărunțire, cu adaos de apă, lapte sau alte lichide corespunzătoare;

2. *alimentele pentru copii*, diferite de alimentele pe bază de cereale prelucrate.

(2) Prevederile prezentului capitol nu se aplică tipurilor de lapte destinate copiilor de vârstă mică.

Art. 18. — Alimentele pe bază de cereale prelucrate și alimentele pentru copii se produc din ingredientele a căror conformare la cerințele nutritive speciale ale sugarilor și copiilor de vârstă mică a fost dovedită prin date științifice general acceptate.

Art. 19. — (1) Alimentele pe bază de cereale prelucrate vor respecta criteriile compoziționale specificate în anexa nr. 9 la prezentele norme.

(2) Alimentele pentru copii descrise în anexa nr. 10 la prezentele norme vor respecta criteriile compoziționale specificate în aceasta.

Art. 20. — La producerea alimentelor pe bază de cereale prelucrate și a alimentelor pentru copii pot fi adăugate doar substanțele nutritive enumerate în anexa nr. 3.

Art. 21. — Limitele maxime aplicabile vitaminelor și elementelor minerale, dacă au fost adăugate în alimentele pe bază de cereale prelucrate și în preparatele pentru sugari și pentru copii cu vârsta până la 1 an, sunt prezentate în anexa nr. 11 la prezentele norme.

Art. 22. — (1) Alimentele pe bază de cereale prelucrate și alimentele pentru copii nu trebuie să conțină nici o substanță în cantități ce ar putea pune în pericol sănătatea sugarilor și a copiilor de vârstă mică.

(2) Alimentele pe bază de cereale prelucrate și alimentele pentru copii nu trebuie să conțină reziduuri de pesticide individuale în concentrații care depășesc 0,01 mg/kg. Aceste concentrații se aplică alimentelor pe bază de cereale prelucrate și alimentelor pentru copii gata pentru consum sau reconstituite conform instrucțiunilor fabricantului. Metodele de analiză pentru determinarea concentrațiilor de reziduuri de pesticide sunt metodele standardizate general acceptate.

(3) Criteriile microbiologice ale alimentelor pe bază de cereale prelucrate și ale alimentelor pentru copii se stabilesc de Ministerul Sănătății și Familiei, prin ordin al ministrului, conform art. 13 alin. (4).

Art. 23. — (1) Etichetele alimentelor pe bază de cereale prelucrate și ale alimentelor pentru copii trebuie să conțină, în plus față de mențiunile stabilite prin reglementările pentru etichetarea produselor alimentare, următoarele mențiuni obligatorii:

a) o mențiune asupra vârstei adecvate la care trebuie folosit produsul respectiv, luându-se în considerare compoziția sa, textura și alte proprietăți speciale. Vârsta menționată nu va fi mai mică de 4 luni pentru nici un produs. Produsele recomandate să fie utilizate începând cu vârsta de 4 luni pot conține o indicație asupra faptului că se pot utiliza începând cu această vârstă, cu excepția cazurilor în care persoane neutre care dețin calificări în medicină, nutriție sau farmacie ori alți specialiști responsabili cu îngrijirea mamei și copilului recomandă altfel;

b) informații legate de prezența sau absența glutenului, dacă vârsta indicată pentru utilizarea acelui produs începe înainte de 6 luni;

c) valoarea energetică disponibilă, exprimată în kJ și kcal, precum și conținutul de proteine, glucide și lipide, exprimat în formă numerică, per 100 g sau 100 ml de produs în forma vândută și, acolo unde este cazul, per cantitatea specificată de produs propus pentru consumație;

d) cantitatea medie a fiecărei substanțe minerale și a fiecărei vitamine care respectă nivelul specific prevăzut în anexa nr. 9 și, respectiv, din anexa nr. 10, exprimată în formă numerică, per 100 g sau 100 ml de produs vândut și, dacă este cazul, per cantitatea specificată de produs propus pentru consum;

e) instrucțiuni pentru prepararea corectă, iar când este cazul, și o mențiune legată de importanța respectării acestor instrucțiuni.

(2) Etichetele pot include:

a) cantitatea medie a elementelor nutritive stabilite în anexa nr. 3, dacă această mențiune nu este inclusă în prevederile alin. (1) lit. d), exprimată sub formă numerică, per 100 g sau 100 ml de produs vândut și, unde este cazul, per cantitatea specificată de produs propus pentru consum;

b) în afară de informațiile numerice, informațiile despre vitaminele și mineralele prezentate în anexa nr. 8, exprimate ca procent al valorilor de referință menționate aici, per 100 g sau 100 ml de produs vândut și, dacă este cazul, per cantitatea specificată a produsului propus pentru consum, cu condiția să fie prezentate în cantități cel puțin egale cu 15% din valorile de referință.

CAPITOLUL IV

Alimente dietetice pentru scopuri medicale speciale

Art. 24. — (1) În sensul prezentelor norme, *alimentele dietetice pentru scopuri medicale speciale* reprezintă o categorie de alimente cu destinație nutrițională specială, prelucrate sau formulate special și folosite în regimul dietetic al pacienților care sunt sub supraveghere medicală. Ele sunt destinate alimentației exclusive sau parțiale a pacienților cu capacitate limitată, slăbită ori dereglată de a prelua, digera, absorbi, metaboliza sau excreta alimentele obișnuite ori nutrienții sau metaboliții acestora, pe care aceștia le conțin, ori a pacienților cu alte cerințe nutritive determinate medical, al căror regim dietetic nu poate fi realizat doar prin modificarea dietei normale sau prin utilizarea altor alimente cu destinație nutrițională specială ori printr-o contribuție a acestora două.

(2) Alimentele dietetice pentru scopuri medicale speciale sunt clasificate în următoarele trei categorii:

a) alimentele complete nutriționale, cu o formulă nutritivă standard care, utilizate în conformitate cu instrucțiunile fabricantului, pot constitui singura sursă de alimentație pentru persoanele cărora le sunt destinate;

b) alimentele complete nutriționale, cu o formulă nutritivă adaptată, specifică unor anumite boli, dereglări sau condiții medicale, care, utilizate în conformitate cu instrucțiunile fabricantului, pot constitui singura sursă de alimentație pentru persoanele cărora le sunt destinate;

c) alimentele incomplete nutriționale, cu o formulă nutritivă standard sau o formulă nutritivă adaptată, specifică unei boli, dereglări sau condiții medicale, care nu sunt adecvate pentru utilizare ca singura sursă de alimentație.

(3) Alimentele menționate la alin. (2) lit. b) și c) pot fi utilizate ca înlocuitori parțiali sau ca suplimente la dieta pacientului.

Art. 25. — Formula alimentelor dietetice pentru scopuri medicale speciale trebuie să pornească de la principii medicale și nutritive corecte. Utilizarea lor, în conformitate cu instrucțiunile fabricantului, trebuie să fie sigură, benefică și eficientă în satisfacerea cerințelor nutritive speciale ale persoanelor cărora le sunt destinate, conform celor demonstrate de datele științifice general acceptate. Formula acestor elemente trebuie să respecte criteriile compoziționale specificate în anexa nr. 12.

Art. 26. — (1). Produsele definite la art. 24 se comercializează sub denumirea *alimente dietetice destinate scopurilor medicale speciale*.

(2) Etichetele trebuie să conțină, în afară de mențiunile stabilite prin reglementările pentru etichetarea produselor alimentare, următoarele mențiuni speciale:

a) valoarea energetică, exprimată în kJ și kcal, conținutul de proteine, glucide și lipide, exprimat în formă numerică, per 100 g sau per 100 ml din produsul comercializat și, la nevoie, per 100 g sau 100 ml de produs gata de utilizare, în conformitate cu instrucțiunile producătorului. Aceste informații trebuie furnizate, de asemenea, per doză cuantificată pe etichetă sau per porție, cu condiția ca numărul de porții conținut de pachetul respectiv să fie menționat;

b) cantitatea medie din fiecare element mineral și vitamină prezente în produs, menționate în anexa nr. 12, exprimată în formă numerică per 100 g sau per 100 ml de produs comercializat ori, la nevoie, per 100 g sau per 100 ml de produs gata de utilizare, în conformitate cu instrucțiunile producătorului. Aceste informații trebuie furnizate, de asemenea, per doză cuantificată pe etichetă sau per porție, cu condiția ca numărul de porții conținut de pachetul respectiv să fie menționat;

c) selectiv, conținutul componentelor de proteine, glucide și lipide și/sau de alți nutrienți și componentele lor care trebuie declarate pentru utilizarea intenționată corespunzătoare, exprimat

în formă numerică per 100 g sau 100 ml de produs comercializat ori, la nevoie, per 100 g sau 100 ml de produs gata de utilizare, în conformitate cu instrucțiunile producătorului. Aceste informații trebuie furnizate, de asemenea, per doză cuantificată pe etichetă sau per porție, cu condiția ca numărul de porții conținut de pachetul respectiv să fie menționat;

d) informații despre osmolalitatea sau osmolaritatea produsului, dacă este cazul;

e) informații asupra originii și naturii proteinelor și/sau hidrolizatelor de proteine conținute de produs.

(3) Etichetarea trebuie să conțină în plus următoarele mențiuni speciale, precedate de cuvintele *observații importante* sau echivalentul lor:

a) o mențiune care precizează că produsul trebuie utilizat sub supraveghere medicală;

b) o mențiune care precizează dacă produsul este sau nu propriu utilizării ca unică sursă de alimentație;

c) o mențiune care precizează că produsul este destinat unei grupe de vârstă specifice, dacă este cazul;

d) la nevoie, o mențiune care precizează că produsul prezintă un risc pentru sănătate dacă este consumat de către o persoană care nu are boala, dereglarea sau condiția medicală pentru care este destinat produsul.

(4) Eticheta mai trebuie să conțină:

a) mențiunea *pentru regimul dietetic al...*, unde spațiile albe trebuie completate cu bolile, dereglările sau starea medicală pentru care este destinat produsul;

b) la nevoie, o mențiune care se referă la măsurile de precauție necesare și la contraindicații;

c) o descriere a proprietăților și/sau a caracteristicilor care fac produsul util în special, după caz, referitor la nutriția care au fost măriți, reduși, eliminați sau altfel modificați și utilizarea rațională a acestui produs;

d) la nevoie, un avertisment că produsul nu este indicat utilizării parenterale.

(5) Eticheta trebuie să conțină instrucțiuni privind prepararea adecvată, utilizarea și păstrarea produsului după deschiderea recipientului, după caz.

CAPITOLUL V

Alimente utilizate în dietele cu valoare energetică redusă pentru scăderea greutateii

Art. 27. — Alimentele utilizate în dietele cu valoare energetică redusă pentru scăderea greutateii sunt alimente special formulate care, dacă sunt folosite conform instrucțiunilor producătorului, înlocuiesc în totalitate sau parțial dieta zilnică totală. Ele sunt împărțite în două categorii:

a) produse prezentate ca înlocuitori ai unei diete zilnice complete;

b) produse prezentate ca înlocuitori ai uneia sau mai multor mese dintr-o dietă zilnică.

Art. 28. — Alimentele descrise la art. 27 trebuie să respecte criteriile compoziționale specificate în anexa nr. 13 la prezentele norme.

Art. 29. — Toate componentele individuale care intră în compoziția produselor menționate la art. 27 lit. a) se introduc în același ambalaj în momentul în care sunt comercializate.

Art. 30. — (1) Denumirea sub care se comercializează produsul este:

a) pentru produsele descrise la art. 27 lit. a), *înlocuitorii unei diete totale pentru controlul greutateii*;

b) pentru produsele descrise la art. 27 lit. b), *înlocuitorii unei mese pentru controlul greutateii*.

(2) Eticheta acestor produse include, în afară de mențiunile stabilite prin reglementările pentru etichetarea produselor alimentare, următoarele mențiuni obligatorii:

a) valoarea energetică disponibilă exprimată în kJ și kcal și conținutul de proteine, glucide și lipide, exprimat în formă numerică, per cantitate specificată de produs gata pentru utilizare, sub forma propusă pentru consum;

b) cantitatea medie a fiecărui element mineral și a fiecărei vitamine pentru care au fost stipulate prevederi obligatorii la pct. 5 din anexa nr. 13, exprimată în formă numerică per cantitate specificată de produs gata pentru utilizare, sub forma propusă pentru consum. În plus, pentru produsele menționate la art. 27 lit. b) informațiile despre vitaminele și mineralele enumerate în tabelul de la pct. 5 din anexa nr. 13 vor fi exprimate și ca procentaj din valorile definite;

c) instrucțiunile pentru prepararea corespunzătoare și, atunci când este necesar, o mențiune asupra importanței respectării acestor instrucțiuni;

d) dacă un produs care este utilizat conform instrucțiunilor fabricantului conține o porție zilnică de polioli mai mare de 20 g, va exista o mențiune care va specifica faptul că alimentul poate avea efect laxativ;

e) o mențiune care să specifice importanța consumului corespunzător zilnic de lichide;

f) pentru produsele menționate la art. 27 lit. a):

— o mențiune care să specifice că produsul asigură cantitățile zilnice corespunzătoare de elemente nutritive;

— o mențiune care să specifice că produsul nu trebuie folosit mai mult de 3 săptămâni fără avizul medicului;

g) pentru produsele menționate la art. 27 lit. b), o mențiune care să specifice că produsele sunt destinate să fie utilizate numai ca parte a unei diete cu valoare energetică redusă și că și alte alimente constituie componente necesare ale unei astfel de diete.

(3) Etichetarea, publicitatea și prezentarea produselor în cauză nu trebuie să facă nici o referire la rata pierderii în greutate determinate de utilizarea lor, la reducerea senzației de foame sau la creșterea senzației de sațietate.

ANEXA Nr. 1

la norme

COMPOZIȚIA DE BAZĂ

a preparatelor pentru sugari, care vor fi reconstituite conform instrucțiunilor producătorului

NOTĂ:

Valorile se referă la produsul gata de utilizare.

1. Valori energetice

Minim	Maxim
250 kJ/100 ml (60 kcal/100 ml)	315 kJ/100 ml (75 kcal/100 ml)

2. Proteine

Conținutul de proteine = conținutul de azot x 6,38 (pentru proteinele din laptele de vacă)

Conținutul de proteine = conținutul de azot x 6,25 (pentru izolatele proteice din soia și hidrolizatele parțiale ale proteinelor)

Indicele chimic reprezintă cel mai mic raport dintre cantitatea fiecărui aminoacid esențial din proteina considerată și cantitatea fiecărui aminoacid corespunzător din proteina de referință.

2.1. Preparate produse din proteinele din laptele de vacă

Minim	Maxim
0,56 g/100 kJ (2,25 g/100 kcal)	0,7 g/100 kJ (3 g/100 kcal)

Pentru o valoare energetică egală preparatul trebuie să conțină o cantitate corespunzătoare din fiecare aminoacid esențial și semiesențial care să fie cel puțin egală cu cantitatea conținută de proteina de referință (lapte matern, conform definiției din anexa nr. 5); totuși, din motive de calcul, concentrațiile de metionină și cistină pot fi luate împreună.

2.2. Preparate produse din hidrolizatele parțiale ale proteinelor

Minim	Maxim
0,45 g/100 kJ (1,8 g/100 kcal)	0,7 g/100 kJ (3 g/100 kcal)

Pentru o valoare energetică egală preparatul trebuie să conțină o cantitate corespunzătoare din fiecare aminoacid esențial și semiesențial care să fie cel puțin egală cu cantitatea conținută de proteina de referință (lapte matern, conform definiției din anexa nr. 5); totuși, din motive de calcul, concentrațiile de metionină și cistină trebuie adunate împreună.

Coeficientul de eficiență al proteinelor (CEP) și utilizarea netă a proteinelor (UNP) trebuie să fie cel puțin egale cu cele ale cazeinei.

Conținutul de taurină trebuie să fie cel puțin egal cu 10 μ moli/10 kJ (42 μ moli/100 kcal), iar conținutul de L-carnitină trebuie să fie cel puțin egal cu 1,8 μ moli/100 kJ (7,5 μ moli/100 kcal).

2.3. Preparatele produse din izolatele proteice de soia, singure sau în amestec cu proteinele din laptele de vacă

Minim	Maxim
0,56 g/100 kJ (2,25 g/100 kcal)	0,7 g/100 kJ (3 g/100 kcal)

La fabricarea acestor preparate trebuie folosite doar izolatele proteice de soia. Indicele chimic va fi cel puțin egal cu 80% din cel al proteinei de referință (lapte matern, definit în anexa nr. 6).

Pentru o valoare energetică egală preparatul trebuie să conțină o cantitate disponibilă de metionină cel puțin egală cu cea conținută în proteina de referință (lapte matern, definit în anexa nr. 5).

Conținutul de L-carnitină trebuie să fie cel puțin egal cu 1,8 μ moli/100 kJ (7,5 μ moli/100 kcal).

2.4. În toate cazurile se permite adăugarea de aminoacizi doar în scopul îmbunătățirii valorii nutritive a proteinelor și doar în proporțiile necesare atingerii acestui scop.

3. Lipide

Minim	Maxim
1,05 g/100 kJ (4,4 g/100 kcal)	1,5 g/100 kJ (6,5 g/100 kcal)

3.1. Se interzice utilizarea următoarelor substanțe:

- ulei din semințe de susan;
- ulei din semințe de bumbac.

3.2. Acid lauric

Minim	Maxim
–	15% din conținutul total de grăsimi

3.3. Acidul miristic

Minim	Maxim
–	15% din conținutul total de grăsimi

3.4. Acidul linoleic (sub formă de gliceride = linoleați)

Minim	Maxim
70 mg/100 kJ (300 mg/100 kcal)	285 mg/100 kJ (1.200 mg/100 kcal)

3.5. Conținutul de acid alfa-linolenic nu va fi mai mic de 12 mg/100 kJ (50 mg/100 kcal).

Raportul acid linoleic/acid alfa-linolenic nu va fi mai mic de 5 și mai mare de 15.

3.6. Conținutul de izomeri trans- ai acizilor grași nu va depăși 4% din conținutul total de grăsimi.

3.7. Conținutul de acid erucic nu va depăși 1% din conținutul total de grăsimi.

3.8. Se pot adăuga acizi grași polinesaturați (AGP) cu catenă lungă (20 și 22 atomi de carbon). În acest caz conținutul acestora nu va depăși:

- 1% din conținutul total de grăsimi pentru n-3-AGP; și
- 2% din conținutul total de grăsimi pentru n-6-AGP (1% din conținutul total de grăsimi pentru acidul arahidonic).

Conținutul de acid eicosapentaenoic(20:5 n-3) nu va depăși conținutul de acid docosahexaenoic (22:6 n-3).

4. Glucide

Minim	Maxim
1,7 g/100 kJ (7 g/100 kcal)	3,4 g/100 kJ (14 g/100 kcal)

4.1. Se vor utiliza doar următoarele glucide:

- lactoza;
 - maltoza;
 - zaharoza;
 - maltodextrinele;
 - siropul de glucoză sau siropul de glucoză deshidratat;
 - amidonul pretratată termic
 - amidonul gelatinizat natural
- } Fără gluten

4.2. Lactoza

Minim	Maxim
0,85 g/100 kJ (3,5 g/100 kcal)	–

Această prevedere nu se aplică preparatelor în care proteinele din soia reprezintă mai mult de 50% din conținutul total de proteine.

4.3. Zaharoza

Minim	Maxim
–	20% din conținutul total de glucide

4.4. Amidonul pretratată termic și/sau amidonul gelatinizat

Minim	Maxim
–	2 g/100 ml și 30% din conținutul total de glucide

5. Elemente minerale

5.1. Preparatele produse din proteinele din lapte de vacă per 100 kJ/ 100 kcal

	Per 100 kJ		Per 100 kcal	
	Minim	Maxim	Minim	Maxim
Seleniu ¹⁾ (μ g)	–	0,7	–	3
Sodiu (mg)	5	14	20	60
Potasiu (mg)	15	35	60	145
Clor (mg)	12	29	50	125
Calciu (mg)	12	–	50	–
Fosfor (mg)	6	22	25	90
Magneziu (mg)	1,2	3,6	5	15
Fier (mg) ²⁾	0,12	0,36	0,5	1,5
Zinc (mg)	0,12	0,36	0,5	1,5
Cupru (μ g)	4,8	19	20	80
Iod (μ g)	1,2	–	5	–

¹⁾ Limita este aplicabilă preparatelor cu adaos de seleniu.

²⁾ Limita este aplicabilă preparatelor cu adaos de fier.

Raportul calciu/fosfor va fi de cel puțin 1,2 și de cel mult 2,0.

5.2. Preparatele produse din proteine de soia, singure sau în amestec cu proteine din lapte de vacă

Se aplică toate cerințele menționate în paragraful 5.1. din prezenta anexă, cu excepția celor privind fierul și zincul, care sunt:

	Per 100 kJ		Per 100 kcal	
	Minim	Maxim	Minim	Maxim
Fier (mg)	0,25	0,5	1	2
Zinc (mg)	0,18	0,6	0,75	2,4

6. Vitamine

	Per 100 kJ		Per 100 kcal	
	Minim	Maxim	Minim	Maxim
Vitamina A (μg — RE) ¹⁾	14	43	60	180
Vitamina D (μg) ²⁾	0,25	0,65	1	2,5
Tiamina (μg)	10	—	40	—
Riboflavina (μg)	14	—	60	—
Niacina ³⁾ (mg — NE)	0,2	—	0,8	—
Acidul pantotenic (μg)	70	—	300	—
Vitamina B6 (μg)	9	—	35	—
Biotina (μg)	0,4	—	1,5	—
Acidul folic (μg)	1	—	4	—
Vitamina B12 (μg)	0,025	—	0,1	—
Vitamina C (μg)	1,9	—	8	—
Vitamina K (μg)	1	—	4	—
Vitamina E (mg α -TE) ⁴⁾	0,5/g de acizi grași polinesaturați, exprimați ca acid linoleic, dar în nici un caz mai puțin de 0,1 mg per 100 kJ disponibili	—	0,5/g acizi grași polinesaturați, exprimați ca acid linoleic, dar în nici un caz mai puțin de 0,5 mg per 100 kcal disponibile	—

1) RE = toți echivalenții transretinolului.

2) Sub forma colecalfiferolului, din care 10 μg = 400 i.u. de vitamina D.

3) NE = echivalentul niacinei = mg acid nicotinic + 60 mg triptofan.

4) α -TE = echivalent δ - α — tocoferol.

7. Se pot adăuga următoarele nucleotide:

	Maxim ¹⁾	
	(mg/100 kJ)	(mg/100 kcal)
Citidină 5' — monofosfat	0,60	2,50
Uridină 5' — monofosfat	0,42	1,75
Adenozină 5' — monofosfat	0,36	1,50
Guanozină 5' — monofosfat	0,12	0,50
Inozină 5' — monofosfat	0,24	1,00

ANEXA Nr. 2

la norme

COMPOZIȚIA DE BAZĂ

a preparatelor pentru copii cu vârsta până la un an când sunt reconstituite conform instrucțiunilor producătorului

NOTĂ: Valorile se referă la produsul gata pentru utilizare.

1. Valoarea energetică

Minim	Maxim
250 kJ/100 ml (60 kcal/100 ml)	335 kJ/100 ml (80 kcal/100 ml)

2. Proteine

Conținut de proteine = conținut de azot x 6,38 (pentru proteinele din lapte de vacă)

Conținut de proteine = conținut de azot x 6,25 (pentru izolatele proteice de soia)

Minim	Maxim
0,5 g/100 kJ (2,25 g/100 kcal)	1 g/100 kJ (4,5 g/100 kcal)

Indicele chimic al proteinelor prezente va fi cel puțin egal cu 80% din cel al proteinei de referință (cazeina sau laptele matern, conform anexei nr. 6).

Indicele chimic reprezintă cel mai mic raport dintre cantitatea din fiecare aminoacid esențial al proteinei considerate și cantitatea din fiecare aminoacid corespondent al proteinei de referință.

În ceea ce privește preparatele pentru copii cu vârsta până la 1 an, produse din proteine de soia, singure sau în amestec cu proteinele din laptele de vacă, se pot utiliza doar izolatele proteice de soia. În preparatele pentru copii cu vârsta până la 1 an pot fi adăugați aminoacizi, în scopul îmbunătățirii valorii nutritive a proteinelor, în proporțiile necesare realizării acestui scop.

Pentru o valoare energetică egală aceste preparate trebuie să conțină o cantitate corespunzătoare de metionină care să fie cel puțin egală cu cea conținută de laptele matern, conform mențiunilor din anexa nr. 5.

3. Lipide

Minim	Maxim
0,8 g/100 kJ (3,3 g/100 kcal)	1,5 g/100 kJ (6,5 g/100 kcal)
3.1. Se interzice utilizarea următoarelor substanțe:	
— ulei din semințe de susan;	
— ulei din semințe de bumbac.	
3.2. Acid lauric	
Minim	Maxim
—	15% din conținutul total de grăsimi
3.3. Acid miristic	
Minim	Maxim
—	15% din conținutul total de grăsimi
3.4. Acidul linoleic (sub formă de gliceride = linoleați)	
Minim	Maxim
70 mg/100 kJ (300 mg/100 kcal): această limită se aplică doar preparatelor pentru copii cu vârsta până la 1 an, care conțin uleiuri vegetale	—
3.5. Conținutul de izomeri trans- ai acizilor grași nu va depăși 4% din conținutul total de grăsimi	
3.6. Conținutul de acid erucic nu va depăși 1% din conținutul total de grăsimi.	

4. Glucide

Minim	Maxim
1,7 g/100 kJ (7 g/100 kcal)	3,4 g/100 kJ (14 g/100 kcal)
4.1. Se interzice utilizarea ingredientelor care conțin gluten.	
4.2. Lactoza	
Minim	Maxim
0,45 g/100 kJ (1,8 g/100 kcal)	—

6. Vitamine

	Per 100 kJ		Per 100 kcal	
	Minim	Maxim	Minim	Maxim
Vitamina A (μg —ER) ¹⁾	14	43	60	180
Vitamina D (μg) ²⁾	0,25	0,75	1	3
Vitamina C (μg)	1,9	—	8	—
Vitamina E (mg α —TE) ³⁾	0,5/g de acizi grași polinesaturați, exprimați ca acid linoleic, dar în nici un caz mai puțin de 0,1 mg per 100 kJ disponibili	—	0,5/g acizi grași polinesaturați, exprimați ca acid linoleic, dar în nici un caz mai puțin de 0,5 mg per 100 kcal disponibile	—

¹⁾ RE = toți echivalenții transretinolului.

²⁾ Sub forma coilecalciferolului, din care 10 μg = 400 i.u. de vitamina D.

³⁾ α -TE = echivalent δ - α — tocoferol.

7. Se pot adăuga următoarele nucleotide:

	Maxim ¹⁾	
	(mg/100 kJ)	(mg/100 kcal)
Citidină 5' — monofosfat	0,60	2,50
Uridină 5' — monofosfat	0,42	1,75
Adenozină 5' — monofosfat	0,36	1,50
Guanozină 5' — monofosfat	0,12	0,50
Inozină 5' — monofosfat	0,24	1,00

¹⁾ Concentrația totală de nucleotide nu trebuie să depășească 1,2 mg/100 kJ (5 mg/100 kcal).

Această prevedere nu se aplică preparatelor pentru copii cu vârsta până la 1 an în care izolatele proteice de soia reprezintă mai mult de 50% din conținutul total de proteine.

4.3. Zaharoza, fructoza, mierea

Minim

—

Maxim

Separat sau total:
20% din conținutul
total de glucide**5. Elemente minerale****5.1.**

	Per 100 kJ		Per 100 kcal	
	Minim	Maxim	Minim	Maxim
Fier (mg)	0,25	0,5	1	2
Iod (μg)	1,2	—	5	—

5.2. Zinc

5.2.1. Preparatele pentru copii cu vârsta până la 1 an, obținute în exclusivitate din lapte de vacă

Minim

0,12 mg/100 kJ

(0,5 mg/100 kcal)

Maxim

—

5.2.2. Preparatele pentru copii cu vârsta până la 1 an, care conțin izolate proteice de soia singure sau amestecate cu lapte de vacă

Minim

0,18 mg/100 kJ

(0,75 mg/100 kcal)

Maxim

—

5.3. Alte elemente minerale

Concentrațiile vor fi cel puțin egale cu cele găsite în mod normal în proteinele din laptele de vacă, micșorate, când este cazul, în aceeași proporție cu raportul dintre concentrațiile de proteine din preparatele pentru copii cu vârsta până la 1 an și cele din laptele de vacă. Compoziția-tip a laptelui de vacă este dată, cu titlu indicativ, în anexa nr. 7.

5.4. Raportul calciu/fosfor nu trebuie să depășească valoarea 2,0.

SUBSTANȚE NUTRITIVE

1. Vitamine

Vitamina	Denumirea chimică	Elemente minerale	Săruri permise
Vitamina A	Acetat de retinol Palmitat de retinol Betacaroten Retinol		Gluconat de fier Lactat de fier Sulfat de fier Citrat feric de amoniu
Vitamina D	Vitamina D2 (ergocalciferol) Vitamina D3 (colecalfiferol)		Fumarat de fier Difosfat de fier (pirofosfat de fier)
Vitamina B1	Clorhidrat de tiamină Mononitrat de tiamină	Cupru (Cu)	Citrat cupric Gluconat cupric Sulfat cupric
Vitamina B2	Riboflavină Riboflavină -5' - fosfat de sodiu		Complexul cupru-lizină
Niacină	Nicotinamidă Acid nicotinic	Iod (I)	Carbonat cupric Iodură de potasiu Iodură de sodiu
Vitamina B6	Clorhidrat de piridoxină Piridoxină -5' - fosfat	Zinc (Zn)	Iodat de potasiu Acetat de zinc Clorură de zinc
Folat	Acid folic		Lactat de zinc Sulfat de zinc
Acid pantotenic	D-pantotenat de calciu D-pantotenat de sodiu Pantotenol		Citrat de zinc Gluconat de zinc Oxid de zinc
Vitamina B12	Ciancobalamină Hidroxicobalamină		
Biotină	D-biotină	Mangan (Mn)	Carbonat de mangan Clorură de mangan
Vitamina C	Acid L-ascorbic L-ascorbat de sodiu L-ascorbat de calciu Acid 6-palmitil-L ascorbic (palmitat de ascorbil) Ascorbat de potasiu	Sodiu (Na)	Citrat de mangan Sulfat de mangan Gluconat de mangan Bicarbonat de sodiu Clorură de sodiu
Vitamina E	D-alfa tocoferol DL-alfa tocoferol Acetat de D-alfa tocoferol Acetat de DL-alfa tocoferol		Citrat de sodiu Gluconat de sodiu Carbonat de sodiu Lactat de sodiu
Vitamina K	Filochinonă (Fitomenadionă)		Sărurile de sodiu ale acidului ortofosforic

2. Elemente minerale

Elemente minerale	Săruri permise
Seleniu	Selenat de sodiu Selenit de sodiu
Calciu (Ca)	Carbonat de calciu Clorură de calciu Sărurile de calciu ale acidului citric Gluconat de calciu Glicerofosfat de calciu Lactat de calciu Sărurile de calciu ale acidului ortofosforic Hidroxid de calciu
Magneziu (Mg)	Carbonat de magneziu Clorură de magneziu Oxid de magneziu Sărurile de magneziu ale acidului ortofosforic Sulfat de magneziu Gluconat de magneziu Hidroxid de magneziu Sărurile de magneziu ale acidului citric
Fier (Fe)	Citrat feros

Potasiu (K)

3. Aminoacizii și alți compuși cu azot

L-arginina și clorhidratul său
L-histidina și clorhidratul său
L-izoleucina și clorhidratul său
L-leucina și clorhidratul său
L-cistina și clorhidratul său
L-cisteina și clorhidratul său
L-metionina
L-fenilalanina
L-treonina
L-triptofan
L-tirozina
L-valina
L-carnitina și clorhidratul său
Taurină

4. Altele

Colină
Clorură de colină
Citrat de colină
Bitartratul de colină
Inozitol

Citidină 5' — monofosfat și sarea sa de sodiu
Uridină 5' — monofosfat și sarea sa de sodiu
Adenozină 5' — monofosfat și sarea sa de sodiu
Guanozină 5' — monofosfat și sarea sa de sodiu
Inozină 5' — monofosfat și sarea sa de sodiu.

*ANEXA Nr. 4**la norme*

**CRITERIILE COMPOZIȚIONALE
privind preparatele pentru sugari care îndeplinesc o condiție impusă**

Criteriai compoziționale	Condiții de îndeplinire
1. Proteine adaptate	Conținutul de proteine este mai mic de 0,6 g/100 kJ (2,5 g/100 kcal), iar raportul proteine din zer/cazeine nu trebuie să fie mai mic de 1,0.
2. Conținut scăzut de sodiu	Conținutul de sodiu trebuie să fie mai mic de 9 mg/100 kJ (39 mg/100 kcal).
3. Lipsa zaharozei	Nu există zaharoză.
4. Numai lactoza	Lactoza este singurul glucid prezent.
5. Lipsa lactozei	Nu există lactoză ¹⁾ .
6. Îmbogățit în fier	Se adaugă fier.
7. Reducerea riscului la alergii la proteinele din lapte. Această cerință ar putea include termeni ce fac referire la proprietățile de alergen redus al antigenului redus	<p>a) Formula va satisface prevederile secțiunii 2.2 din anexa nr. 1, iar cantitatea de proteină imunoreactivă, măsurată cu metodele general acceptate ca fiind corespunzătoare, va fi mai mică de 1% în conținutul de substanțe conținând azot din formulă.</p> <p>b) Eticheta va indica faptul că produsul nu trebuie consumat de sugari alergici la proteinele intacte din care este produs doar dacă teste clinice general acceptate dovedesc toleranța formulei la mai mult de 90% (interval de siguranță 95%) din sugarii hipersensibili la proteina din care este făcut hidrolizatul.</p> <p>c) Formula administrată oral nu va induce o sensibilizare la animale de la proteina intactă din care este derivată formula.</p> <p>d) Date verificate științific și obiectiv ca dovadă că proprietățile cerute trebuie să fie disponibile.</p>

¹⁾ În cazul în care este determinată printr-o metodă ale cărei limite de detecție vor fi stabilite ulterior.

*ANEXA Nr. 5**la norme*

AMINOACIZII ESENȚIALI ȘI SEMIESENȚIALI DIN LAPTELE MATERN

În scopul acestui raport, aminoacizii esențiali și semi-esențiali din laptele matern, exprimați în mg per 100 kJ și 100 kcal, sunt următorii:

	Per 100 kJ ¹⁾	Per 100 kcal
Arginină	16	69
Cistină	6	24
Histidină	11	45
Izoleucină	17	72
Leucină	37	156

	Per 100 kJ ¹⁾	Per 100 kcal
Lizină	29	122
Metionină	7	29
Fenilalanină	15	62
Treonină	19	80
Triptofan	7	30
Tirozină	14	59
Valină	19	80

¹⁾ 1 kJ = 0,239 kcal.

ANEXA Nr. 6
la norme

COMPOZIȚIA
în aminoacizi a cazeinei și a proteinelor din laptele matern

Compoziția în aminoacizi a cazeinei și a proteinelor din laptele matern (în g/100 g proteine)

	Cazeină ¹⁾	Lapte matern ¹⁾
Arginină	3,7	3,8
Cistină	0,3	1,3
Histidină	2,9	2,5
Izoleucină	5,4	4,0
Leucină	9,5	8,5
Lizină	8,1	6,7

	Cazeină ¹⁾	Lapte matern ¹⁾
Metionină	2,8	1,6
Fenilalanină	5,2	3,4
Treonină	4,7	4,4
Triptofan	1,6	1,7
Tirozină	5,8	3,2
Valină	6,7	4,5

¹⁾ Conținutul în aminoacizi al alimentelor și informațiile biologice asupra proteinelor. FAO Nutritional Studies, nr. 24, Roma, 1970, numerele 375 și 383.

ANEXA Nr. 7
la norme

ELEMENTELE MINERALE DIN LAPTELE DE VACĂ

Ca referințe, conținutul de elemente minerale din laptele de vacă, exprimat per 100 g de substanță uscată fără grăsime și per g de proteine, este următorul:

	Per 100 g SUN ¹⁾	Per g de proteine
Sodiu (mg)	550	15
Potasiu (mg)	1.680	43
Clor (mg)	1.050	28
Calciu (mg)	1.350	35

	Per 100 g SUN ¹⁾	Per g de proteine
Fosfor (mg)	1.070	28
Magneziu (mg)	135	3,5
Cupru (μg)	225	6
Iod	NS ²⁾	NS

¹⁾ SUN: substanță uscată negrasă.

²⁾ NS: nespecificat, variază mult în funcție de sezon și de condițiile de depozitare a produselor agricole.

ANEXA Nr. 8
la norme

VALORI DE REFERINȚĂ
pentru etichetarea valorii nutritive a alimentelor destinate sugarilor și copiilor de vârstă mică

Nutrientul	Valoarea de referință a etichetării
Vitamina A	(μg) 400
Vitamina D	(μg) 10
Vitamina C	(mg) 25
Tiamină	(mg) 0,5
Riboflavină	(mg) 0,8
Echivalenți niacinici	(mg) 9
Vitamina B6	(mg) 0,7

Nutrientul	Valoarea de referință a etichetării
Folat	(μg) 100
Vitamina B12	(μg) 0,7
Calciu	(mg) 400
Fier	(mg) 6
Zinc	(mg) 4
Iod	(μg) 70
Seleniu	(μg) 10
Cupru	(mg) 0,4

ANEXA Nr. 9
la norme

COMPOZIȚIA ESENȚIALĂ
a alimentelor pe bază de cereale prelucrate destinate sugarilor și copiilor de vârstă mică

Cerințele privind elementele nutritive se referă la produsele gata pentru utilizare, comercializate ca atare sau reconstituite conform instrucțiunilor producătorului.

1. Conținutul de cereale

Alimentele pe bază de cereale prelucrate sunt obținute în primul rând din unul sau mai multe cereale măcinate și/sau din leguminoase amidonoase.

Cantitatea de cereale și/sau leguminoase amidonoase nu va reprezenta mai puțin de 25% din amestecul final exprimat pe bază de substanță uscată.

2. Proteinele

2.1. În cazul produselor menționate la art. 17 alin. (1) lit. b) și d) din norme, conținutul de proteine nu va depăși 1,3 g/100 kJ (5,5 g/100 kcal).

2.2. În cazul produselor menționate la art. 17 alin. (1) lit. b) din norme, proteinele adăugate vor reprezenta cel puțin 0,48 g/100 kJ (2 g/100 kcal).

2.3. În cazul biscuiților menționați la art. 17 alin. (1) lit. d) din norme, fabricați cu adaos de alimente bogate în proteine și prezentate ca atare, proteinele adăugate trebuie să fie cel puțin 0,36 g/100 kJ (1,5 g/100 kcal).

2.4. Indicele chimic al proteinelor adăugate trebuie să fie cel puțin egal cu 80% din cel al proteinei de referință (cazeina, conform definiției din anexa nr. 6) sau raportul energetic proteic (PER) al proteinelor din amestec trebuie să fie cel puțin egal cu 70% din cel al proteinei de referință.

În toate cazurile adăugarea de aminoacizi va fi permisă doar în scopul îmbunătățirii valorii nutritive a amestecului de proteine și doar în proporțiile necesare acestui scop.

3. Glucidele

3.1. În cazurile în care la produsele menționate la art. 17 alin. (1) lit. a) și d) din norme se adaugă zaharoză, fructoză, glucoză, siropuri de glucoză și miere, atunci:

– cantitatea de glucide adăugate din aceste surse nu va depăși 1,8 g/100 kJ (7,5 g/100 kcal);

– cantitatea de fructoză adăugată nu va depăși 0,9 g/100 kJ (3,75 g/100 kcal).

3.2. În cazurile în care la produsele menționate la art. 17 alin. (1) lit. b) din norme se adaugă zaharoză, fructoză, siropuri de glucoză sau miere, atunci:

– cantitatea de glucide adăugate din acele surse nu va depăși 1,2 g/100 kJ (5 g/100 kcal);

– cantitatea de fructoză adăugată nu va depăși 0,6 g/100 kJ (2,5 g/100 kcal).

4. Lipidele

4.1. În cazul produselor menționate la art. 17 alin. (1) lit. a) și d) din norme, conținutul de lipide nu va trebui să depășească 0,8 g/100 kJ (3,3 g/100 kcal).

4.2. În cazul produselor menționate la art. 17 alin. (1) lit. b) din norme, conținutul de lipide nu trebuie să depășească 1,2 g/100 kJ (4,5 g/100 kcal). În cazul în care conținutul de lipide depășește 0,8 g/100 kJ (3,3 g/100 kcal):

a) cantitatea de acid lauric nu va depăși 15% din conținutul total de lipide;

b) cantitatea de acid miristic nu va depăși 15% din conținutul total de lipide;

c) cantitatea de acid linoleic (în formă de gliceride = lino-leați) va fi de cel puțin 70 mg/100 kJ (300 mg/100 kcal) și nu trebuie să depășească 285 mg/100 kJ (1.200 mg/100 kcal).

5. Mineralele

5.1. Sodiul

– sărurile de sodiu pot fi adăugate la alimentele pe bază de cereale prelucrate doar în scopuri tehnologice;

– conținutul de sodiu al alimentelor pe bază de cereale prelucrate nu trebuie să depășească 25 mg/100 kJ (100 mg/100 kcal).

5.2. Calciul

5.2.1. În cazul produselor menționate la art. 17 alin. (1) lit. b) din norme, cantitatea de calciu va fi de cel puțin 20 mg/100 kJ (80 mg/100 kcal).

5.2.2. În cazul produselor menționate la art. 17 alin. (1) lit. d) din norme, fabricate cu adaos de lapte (biscuiți cu lapte) și prezentate ca atare, cantitatea de calciu trebuie să fie de cel puțin 12 mg/100 kJ (50 mg/100 kcal).

6. Vitaminele

6.1. În cazul alimentelor pe bază de cereale prelucrate, cantitatea de tiamină trebuie să fie de cel puțin 25 μg/100 kJ (100 μg/100 kcal).

6.2. În cazul produselor menționate la art. 17 alin. (1) lit. b) din norme:

	Per 100 kJ		Per 10 kcal	
	Minim	Maxim	Minim	Maxim
Vitamina A (μg RE ¹⁾)	14	43	60	180
Vitamina D (μg ²⁾)	0,25	0,75	1	3

¹⁾ RE = toți echivalenții transretinolului

²⁾ În forma colecalciferol, din care 10 μg = 400 i.u. de vitamina D

Aceste limite vor fi aplicabile dacă vitaminele A și D se adaugă și la alte alimente pe bază de cereale prelucrate.

*ANEXA Nr. 10
la norme*

COMPOZIȚIA ESENȚIALĂ a alimentelor destinate sugarilor și copiilor de vârstă mică

Cerințele referitoare la elementele nutritive se referă la produsele gata pentru utilizare, comercializate ca atare sau reconstituite conform instrucțiunilor producătorului.

1. Proteinele

1.1. În cazul în care carnea, carnea de pasăre, peștele, măruntaiele sau alte surse tradiționale de proteine constituie singurele ingrediente menționate în denumirea produsului, atunci:

– acea carne, carne de pasăre, pește, măruntaie sau alte surse tradiționale de proteine menționate nu vor constitui în total mai puțin de 40% din greutatea produsului total;

– fiecare dintre cantitățile de carne, carne de pasăre, pește, măruntaie sau alte surse tradiționale de proteine menționate va constitui cel puțin 25% greutate din sursele totale de proteine menționate;

– proteinele totale din sursele menționate vor constitui cel puțin 1,7 g/100 kJ (7 g/100 kcal).

1.2. În cazul în care carnea, carnea de pasăre, peștele, măruntaiele sau alte surse tradiționale de proteine, singure sau în combinație, sunt menționate primele în denumirea unui produs, indiferent dacă produsul este sau nu este prezentat ca o masă individuală, atunci:

– carnea, carnea de pasăre, peștele, măruntaiele sau alte surse tradiționale de proteine menționate, per total, vor constitui cel puțin 10% din greutatea produsului total;

– fiecare dintre cantitățile de carne, carne de pasăre, pește, măruntaie sau alte surse tradiționale de proteine

menționate va constitui cel puțin 25% din greutatea surselor totale de proteine menționate;

– proteinele din sursele menționate vor constitui cel puțin 1 g/100 kJ (4 g/100 kcal).

1.3. În cazul în care carnea, carnea de pasăre, peștele, măruntaiele sau alte surse tradiționale de proteine, singure sau în combinație, sunt menționate în denumirea unui produs, dar nu primele, indiferent dacă produsul este sau nu este prezentat ca o masă individuală, atunci:

– carnea, carnea de pasăre, peștele, măruntaiele sau alte surse tradiționale de proteine menționate, per total, vor constitui cel puțin 8% din greutatea produsului total;

– fiecare cantitate de carne, carne de pasăre, pește, măruntaie sau alte surse tradiționale de proteine menționate va constitui cel puțin 25% din greutatea surselor totale de proteine menționate;

– proteinele din sursele menționate vor constitui cel puțin 0,5 g/100 kJ (2,2 g/100 kcal);

– proteinele totale ale produsului din toate sursele vor constitui cel puțin 0,7 g/100 kJ (3 g/100 kcal).

1.3. a) În cazul în care brânza este menționată împreună cu alte ingrediente în denumirea unui produs neîndulcit, indiferent dacă produsul respectiv este sau nu este prezentat ca masă individuală, atunci:

– proteinele din sursele lactate nu vor fi mai mici de 0,5 g/100 kJ (2,2 g/100 kcal);

— proteinele totale din produs, provenite din toate sursele, nu vor fi mai mici de 0,7 g/100 kJ (3 g/100 kcal).

1.4. Dacă pe eticheta produsului se indică faptul că acesta este un fel de mâncare, dar în denumirea produsului nu se menționează carnea, carnea de pasăre, peștele, măruntaiele sau alte surse tradiționale de proteine, atunci:

— proteinele totale ale produsului din toate sursele vor constitui cel puțin 0,7 g/100 kJ (3 g/100 kcal).

1.4. a) Sosurile prezentate ca accesoriu la o mâncare sunt scutite de respectarea cerințelor incluse în secțiunile 1.1—1.4 inclusiv.

1.4. b) Felurile de mâncare dulci în a căror denumire se menționează ca prim sau unic ingredient produsele lactate vor conține cel puțin 2,2 g proteine lactate/100 kcal. Celelalte feluri de mâncare dulci sunt scutite de respectarea cerințelor incluse în paragrafele 1.1—1.4 din prezenta anexă.

1.5. Adăugarea de aminoacizi este permisă doar în scopul îmbunătățirii valorii nutritive a proteinelor prezente și doar în proporțiile necesare acestui scop.

2. Glucidele

Cantitățile de glucide totale prezente în sucurile și nectarele de fructe și legume, în felurile de mâncare bazate în exclusivitate pe fructe și în deserturi și budinci nu vor depăși:

— 10 g/100 ml în cazul sucurilor de legume și al băuturilor pe bază de legume;

— 15 g/100 ml în cazul sucurilor și nectarelor de fructe și al băuturilor pe bază de fructe;

— 20 g/100 g pentru felurile de mâncare bazate în exclusivitate pe fructe;

— 25 g/100 g în cazul deserturilor și budincilor;

— 5 g/100 ml în cazul altor băuturi care nu sunt pe bază de lapte.

3. Grăsimile

3.1. În cazul produselor menționate la pct. 1:

— în cazul în care carnea sau brânza este unicul ingredient sau este menționată prima în denumirea unui produs, atunci grăsimile totale din produs din toate sursele nu trebuie să depășească 1,4 g/100 kJ (6 g/100 kcal).

3.2. În cazul celorlalte produse grăsimile totale din produs din toate sursele nu trebuie să depășească 1,1 g/100 kJ (4,5 g/100 kcal).

4. Sodiul

1.1. Conținutul final de sodiu din produs nu trebuie să depășească 48 mg/100 kJ (200 mg/100 kcal) sau 200 mg per 100 g. Totuși, dacă în denumirea produsului singurul ingredient menționat este brânza, conținutul final de sodiu nu trebuie să depășească 70 mg/100 kJ (300 mg/100 kcal).

1.2. Sărurile de sodiu nu vor putea fi adăugate produselor pe bază de fructe, deserturilor sau budincilor decât în scopuri tehnologice.

5. Vitaminele

Vitamina C

În sucurile și nectarele de fructe sau în sucurile de legume, conținutul final de vitamina C din produs trebuie să fie de cel puțin 6 mg/100 kJ (25 mg/100 kcal) sau de cel puțin 25 mg per 100 g.

Vitamina A

În sucurile de legume, conținutul final de vitamina A din produs trebuie să fie de cel puțin 25 μg RE/100 kJ (100 μg RE/100 kcal)¹⁾.

Vitamina A nu se adaugă la alte alimente pentru copii.

Vitamina D

Vitamina D nu se adaugă la alimentele pentru copii.

¹⁾ RE = toți echivalenții transretinolului.

ANEXA Nr. 11

la norme

LIMITELE MAXIME

aplicabile vitaminelor și elementelor minerale, dacă au fost adăugate, din alimentele pe bază de cereale prelucrate și din preparatele pentru sugari și pentru copii cu vârsta până la 1 an

Cerințele privind elementele nutritive se referă la produsele gata pentru utilizare, comercializate ca atare sau reconstituite conform instrucțiunilor producătorului, cu excepția potasiului și calciului pentru care cerințele se referă la produsul vândut.

Nutrienți	Maxim pe 100 kcal
Vitamina A (μg RE)	180 ¹⁾
Vitamina E (mg α-TE)	3
Vitamina C (mg)	12,5/25 ²⁾ /125 ³⁾
Tiamină (mg)	0,25/0,5 ⁴⁾
Riboflavină (mg)	0,4
Niacină (mg NE)	4,5
Vitamina B6 (mg)	0,35
Acid folic (μg)	50
Vitamina B12 (μg)	0,35
Acid pantotenic (mg)	1,5

Nutrienți	Maxim pe 100 kcal
Biotină (μg)	10
Potasiu (mg)	160
Calciu (mg)	80/160 ⁵⁾ /100 ⁶⁾
Magneziu (mg)	40
Fier (mg)	3
Zinc (mg)	2
Cupru (μg)	40
Iod (μg)	35
Mangan (mg)	0,6

¹⁾ În concordanță cu prevederile anexelor nr. 9 și 10.

²⁾ Limită aplicabilă produselor fortificate cu fier.

³⁾ Limită aplicabilă mâncărilor pe bază de fructe, sucurilor de fructe, nectarurilor și sucurilor vegetale.

⁴⁾ Limită aplicabilă alimentelor pe bază de cereale procesate.

⁵⁾ Limită aplicabilă produselor menționate la art. 17 alin. (1) lit. a) și b) din norme.

⁶⁾ Limită aplicabilă produselor menționate la art. 17 alin. (1) lit. d) din norme.

ANEXA Nr. 12

la norme

COMPOZIȚIA ESENȚIALĂ

a alimentelor destinate utilizărilor medicale speciale

Specificațiile se referă la produsele gata de utilizare, comercializate ca atare sau reconstituite conform instrucțiunilor fabricantului.

1. Produsele menționate în art. 24 alin. (2) lit. a) din norme, destinate în mod special sugariilor, vor conține vitaminele și elementele minerale specificate în tabelul 1.

2. Produsele menționate în art. 24 alin. (2) lit. b) din norme, destinate în mod special sugarilor, vor conține vitaminele și elementele minerale specificate în tabelul 1, fără a aduce prejudicii modificărilor făcute unuia sau mai multora dintre acești nutrienți, care sunt considerate necesare pentru utilizarea intenționată a acestor produse.

3. Concentrațiile maxime de vitamine și de elemente minerale prezente în produsele menționate la art. 24 alin. (2) lit. c) din norme, destinate în mod special sugarilor, nu trebuie să le depășească pe cele menționate în tabelul 1, fără a aduce prejudicii modificărilor făcute unuia sau mai multora dintre acești nutrienți, care sunt considerate necesare pentru utilizarea intenționată a acestor produse.

4. Dacă nu contrazic cerințele dictate de utilizarea destinată, alimentele pentru scopuri medicale speciale, destinate în mod special sugarilor, trebuie să respecte prevederile referitoare la ceilalți nutrienți, aplicabile preparatelor pentru sugari și preparatelor pentru copiii mai mici de un an, după caz, enunțate în cap. II.

5. Produsele menționate în art. 24 alin. (2) lit. a) din norme, diferite de cele destinate în mod special sugarilor, vor conține vitaminele și elementele minerale specificate în tabelul 2.

6. Produsele menționate în art. 24 alin. (2) lit. b) din norme, diferite de cele destinate în mod special sugarilor, vor conține vitaminele și elementele minerale specificate în tabelul 2, fără a aduce prejudicii modificărilor făcute unuia sau mai multora dintre acești nutrienți, care sunt considerate necesare pentru utilizarea intenționată a acestor produse.

7. Concentrațiile maxime de vitamine și elemente minerale prezente în produsele menționate în art. 24 alin. (2) lit. c) din norme, diferite de cele destinate în mod special sugarilor, nu trebuie să le depășească pe cele precizate în tabelul 2, fără a aduce prejudicii modificărilor făcute unuia sau mai multora dintre acești nutrienți, care sunt considerate necesare pentru utilizarea intenționată a acestor produse.

Tabelul 1

VALORILE
pentru vitaminele și elementele minerale din alimentele complete din punct de vedere nutritiv,
destinate utilizării la sugari

Vitamine

	Per 100 kJ		Per 100 kcal	
	Minim	Maxim	Minim	Maxim
Vitamina A (μg RE)	14	43	60	180
Vitamina D (μg)	0,25	0,75	1	3
Vitamina K (μg)	1	5	4	20
Vitamina C (mg)	1,9	6	8	25
Tiamină (mg)	0,01	0,075	0,04	0,3
Riboflavină (mg)	0,014	0,1	0,06	0,45
Vitamina B6 (mg)	0,009	0,075	0,035	0,3
Niacină (mg NE)	0,2	0,75	0,8	3
Acid folic (μg)	1	6	4	25
Vitamina B12 (μg)	0,025	0,12	0,1	0,5
Acid pantotenic (mg)	0,07	0,5	0,3	2
Biotină (μg)	0,4	5	1,5	20
Vitamina E (mg α -TE)	0,5/g de acizi grași polinesaturați exprimați ca acid linoleic, dar în nici un caz mai puțin de 0,1 mg per 100 kJ disponibili	0,75	0,5/g de acizi grași polinesaturați exprimați ca acid linoleic, dar în nici un caz mai puțin de 0,5 mg per 100 kcal disponibili	3

Elemente minerale

	Per 100 kJ		Per 100 kcal	
	Minim	Maxim	Minim	Maxim
Sodiu (mg)	5	14	20	60
Clor (mg)	12	29	90	125
Potasiu (mg)	15	25	60	145
Calciu (mg)	12	60	50	250
Fosfor (mg)*)	9	29	25	90
Magneziu (mg)	1,2	3,6	5	15
Fier (mg)	0,12	0,5	0,5	2
Zinc (mg)	0,12	0,6	0,5	2,4
Cupru (μg)	4,8	29	20	120
Iod (μg)	1,2	8,4	5	35
Seleniu (μg)	0,25	0,7	1	3
Mangan (μg)	0,012	0,05	0,05	0,2
Crom (μg)	—	2,5	—	10
Molibden (μg)	—	2,5	—	10
Fluor (mg)	—	0,05	—	0,2

*) Raportul calciu/fosfor nu trebuie să fie mai mic de 1,2 sau mai mare de 2,0.

Tabelul 2

VALORILE
pentru vitaminele, elementele minerale și oligoelementele din alimentele complete
din punct de vedere nutritiv, altele decât cele destinate utilizării la sugari

Vitamine

	Per 100 kJ		Per 100 kcal	
	Minim	Maxim	Minim	Maxim
Vitamina A ($\mu\text{g RE}$)	8,4	43	35	180
Vitamina D (μg)	0,12	0,65/0,75 ^{*)}	0,5	2,5/3 ^{*)}
Vitamina K (μg)	0,85	5	3,5	20
Vitamina C (mg)	0,54	5,25	2,25	22
Tiamină (mg)	0,015	0,12	0,06	0,5
Riboflavină (mg)	0,02	0,12	0,08	0,5
Vitamina B6 (mg)	0,02	0,12	0,08	0,5
Niacină (mg EN)	0,22	0,75	0,9	3
Acid folic (μg)	2,5	12,5	10	50
Vitamina B12 (μg)	0,017	0,17	0,07	0,7
Acid pantotenic (mg)	0,035	0,35	0,15	1,5
Biotină (μg)	0,18	1,8	0,75	7,5
Vitamina E (mg α -TE)	0,5/g de acizi grași polinesaturați exprimați ca acid linoleic, dar în nici un caz mai puțin de 0,1 mg per 100 kJ disponibili	0,75	0,5/g de acizi grași polinesaturați exprimați ca acid linoleic, dar în nici un caz mai puțin de 0,5 mg per 100 kcal disponibili	3

*) Pentru produsele destinate copiilor cu vârsta cuprinsă între 1 și 10 ani.

Elemente minerale

	Per 100 kJ		Per 100 kcal	
	Minim	Maxim	Minim	Maxim
Sodiu (mg)	7,2	42	30	175
Clor (mg)	7,2	42	30	175
Potasiu (mg)	19	70	80	295
Calciu (mg)	8,4/12 ^{*)}	42/60 ^{*)}	35/50 ^{*)}	175/250 ^{*)}
Fosfor (mg)	7,2	19	30	80
Magneziu (mg)	1,8	6	7,5	25
Fier (mg)	0,12	0,5	0,5	2,0
Zinc (mg)	0,12	0,36	0,5	1,5
Cupru (μg)	15	125	60	500
Iod (μg)	1,55	8,4	6,5	35
Seleniu (μg)	0,6	2,5	2,5	10
Mangan (mg)	0,012	0,12	0,05	0,5
Crom (μg)	0,3	3,6	1,25	15
Molibden (μg)	0,72	4,3	3,5	18
Fluor (mg)	—	0,05	—	0,2

*) Pentru produsele destinate copiilor cu vârsta cuprinsă între 1 și 10 ani.

ANEXA Nr. 13
la norme

COMPOZIȚIA DE BAZĂ

a alimentelor destinate dietelor cu valoare energetică redusă

Specificațiile se referă la produsele gata de utilizare, comercializate ca atare sau reconstituite conform instrucțiunilor producătorului.

1. Energie

1.1. Energia furnizată de unul dintre produsele menționate în art. 27 lit. a) din norme nu va fi mai mică

de 3.360 kJ (800 kcal) și nu va depăși 5.040 kJ (1.200 kcal) pentru rația zilnică totală.

1.2. Energia furnizată de unul dintre produsele menționate în art. 27 lit. b) din norme nu va fi mai mică de 840 kJ (200 kcal) și nu va depăși 1.680 kJ (400 kcal) per masă zilnică.

2. Proteine

2.1. Proteinele care intră în compoziția produselor menționate în art. 27 lit. a) și b) din norme vor asigura cel puțin 25% și cel mult 50% din valoarea energetică totală a produsului. În orice caz cantitatea de proteine din produsele menționate în art. 27 lit. a) din norme nu va depăși 125 g.

2.2. Prevederile privind proteinele menționate mai sus se referă la o proteină al cărei indice chimic este egal cu cel al proteinei de referință a FAO/OMS (1985) descrisă în anexa nr. 14. Dacă indicele chimic este mai mic de 100% din proteina de referință, nivelurile minime de proteine vor fi mărite corespunzător. În orice caz indicele chimic al proteinelor va fi cel puțin egal cu 80% din cel al proteinei de referință.

2.3. *Indicele chimic* reprezintă cel mai mic raport dintre cantitatea fiecărui aminoacid esențial din proteina de testare și cantitatea de fiecare aminoacid din proteina de referință.

2.4. În toate cazurile adăugarea aminoacizilor este permisă doar în scopul îmbunătățirii valorii nutritive a proteinelor și doar în proporțiile necesare atingerii acestui scop.

3. Lipide

3.1. Energia eliberată de lipide nu trebuie să depășească 30% din energia totală disponibilă a produsului.

3.2. În cazul produselor menționate în art. 27 lit. a) din norme, acidul linoleic (sub formă de gliceride) nu va fi mai mic de 4,5 g.

3.3. În cazul produselor menționate în art. 27 lit. b) din norme, acidul linoleic (sub formă de gliceride) nu va fi mai mic de 1 g.

4. Fibre dietetice

Conținutul de fibre dietetice din produsele menționate în art. 27 lit. a) din norme nu va fi mai mic de 10 g și nu va depăși 30 g pentru rația zilnică.

5. Vitamine și elemente minerale

5.1. Produsele menționate în art. 27 lit. a) din norme vor asigura pentru dieta zilnică completă cel puțin 100% din cantitățile de vitamine și elemente minerale specificate în tabelul din prezenta anexă.

5.2. Produsele menționate în art. 27 lit. b) din norme vor asigura cel puțin 30% din cantitatea de vitamine și elemente minerale specificată în tabelul din prezenta anexă pentru fiecare masă; totuși cantitatea de potasiu asigurată de aceste produse pentru fiecare masă va fi de cel puțin 500 mg.

Tabel

Vitamina A	(μ g RE)	700
Vitamina D	(μ g)	5
Vitamina E	(mg — TE)	10
Vitamina C	(mg)	45
Tiamină	(mg)	1,1
Riboflavină	(mg)	1,6
Niacină	(mg — NE)	18
Vitamina B6	(mg)	1,5
Folate	(μ g)	200
Vitamina B12	(μ g)	1,4
Biotină	(μ g)	15
Acid pantotenic	(mg)	3
Calciu	(mg)	700
Fosfor	(mg)	550
Potasiu	(mg)	3.100
Fier	(mg)	16
Zinc	(mg)	9,5
Cupru	(mg)	1,1
Iod	(μ g)	130
Seleniu	(μ g)	55
Sodiu	(μ g)	575
Magneziu	(mg)	150
Mangan	(μ g)	1

ANEXA Nr. 14

la norme

FORMELE CERUTE DE AMINOACIZI¹⁾

	g/100 g proteină
Cistină + metionină	1,7
Histidină	1,6
Isoleucină	1,3
Leucină	1,9
Lizină	1,6
Fenilalanină + tirozină	1,9
Treonină	0,9
Triptofan	0,5
Valină	1,3

¹⁾ Organizația Mondială a Sănătății. Cerințe energetice și proteice. Raportul unei întâlniri comune FAO/OMS/UNU. Geneva: Organizația Mondială a Sănătății, 1985 (Seriile 724 de rapoarte tehnice ale OMS).

EDITOR: PARLAMENTUL ROMÂNIEI — CAMERA DEPUTAȚILOR

Regia Autonomă „Monitorul Oficial”, str. Izvor nr. 2–4, Palatul Parlamentului, sectorul 5, București, cont nr. 2511.1–12.1/ROL Banca Comercială Română — S.A. — Sucursala „Unirea” București și nr. 5069427282 Trezoreria sector 5, București (alocat numai persoanelor juridice bugetare).

Adresa pentru publicitate: Centrul pentru relații cu publicul, București, șos. Panduri nr. 1, bloc P33, parter, sectorul 5, tel. 411.58.33 și 411.97.54, tel./fax 410.77.36.

Tiparul : Regia Autonomă „Monitorul Oficial”, tel. 490.65.52, 335.01.11/2178 și 402.21.78, E-mail: marketing@ramo.ro, Internet: www.monitoruloficial.ro