

## **ДИРЕКТИВА КОМИССИИ 2006/125/ЕС**

**от 5 декабря 2006 г.**

**относительно переработанных пищевых продуктов на основе зерновых и продуктов для детского питания, предназначенных для младенцев и детей младшего возраста**

**(текст имеет отношение к ЕЭЗ)**

**(кодифицированная версия)**

КОМИССИЯ ЕВРОПЕЙСКИХ СООБЩЕСТВ,

Принимая во внимание Договор, учреждающий Европейское Сообщество,

Принимая во внимание Директиву Совета 89/398/ЕЕС от 3 мая 1989 г. по сближению законов государств-членов, касающихся пищевых продуктов предназначенных для использования в качестве особого питания<sup>(1)</sup> и, в частности, Статью 4(1) данной Директивы,

Учитывая, что:

- (1) Решение Комиссии 96/5/ЕС от 16 февраля 1996 г. относительно переработанных пищевых продуктов на основе зерновых и продуктов для детского питания, предназначенных для младенцев и детей младшего возраста<sup>(2)</sup> несколько раз подвергалось значительным изменениям<sup>(3)</sup>. Указанную Директиву, в целях ясности и рациональности, следует кодифицировать.
- (2) Переработанные пищевые продукты питания на основе зерновых и продукты для детского питания используются, как часть разнообразного рациона питания, и не являются единственным источником питания младенцев и детей младшего возраста.
- (3) Существует большое разнообразие указанных продуктов, соответствующих широкому разнообразию рационов питания младенцев, находящихся не на грудном вскармливании, и детей младшего возраста в силу социальных и культурных условий, существующих в Сообществе.
- (4) Основной состав указанных продуктов должен соответствовать пищевым потребностям здоровых младенцев и детей младшего возраста, как установлено общепринятым научными данными с учетом вышеупомянутых факторов.
- (5) Следует определить основные требования к питанию в том, что касается состава двух широких категорий таких продуктов, а именно переработанных пищевых продуктов на основе зерновых и продуктов для детского питания.
- (6) Хотя ввиду природы таких продуктов следует ввести ряд обязательных требований и других ограничений относительно уровня витаминов, минералов и других питательных веществ, следует разрешить изготовителям добавлять такие питательные вещества по своему выбору и желанию при условии, что они используют только определенные вещества, указанные в данной Директиве.

---

<sup>(1)</sup> ОJ L 186, 30.6.1989, р. 27. Директива с последними поправками, внесенными Регламентом (ЕС) № 1882/2003 Европейского парламента и Совета (OJ L 284, 31.10.2003, р. 1).

<sup>(2)</sup> OJ L 49, 28.2.1996, р. 17. Директива с последними поправками, внесенными Директивой 2003/13/ЕС (OJ L 41, 14.2.2003, р. 33).

<sup>(3)</sup> См. Приложение VIII, Часть А.

- (7) Использование продуктов, в которые были добавлены такие питательные вещества по произвольному выбору и желанию, но в уровнях, соблюдаемых в настоящее время в Сообществе, не должно привести к чрезмерному потреблению этих питательных веществ младенцами и детьми младшего возраста. Следует внимательно отнестись к развитию ситуации в этой области в будущем и, в случае необходимости, принять соответствующие меры.
- (8) Различные правила по максимальным уровням остатков пестицидов в переработанных пищевых продуктах на основе зерновых и продуктах детского питания приводят к возникновению барьеров в торговле между определенными государствами-членами.
- (9) Максимальные уровни остатков пестицидов, установленные в Директиве Совета 76/895/ЕЕС от 23 ноября 1976 г. по фиксации максимальных уровней остатков пестицидов в и на фруктах и овощах<sup>(1)</sup>, в Директиве Совета 86/362/ЕЕС от 24 июля 1986 г. по фиксации максимальных уровней остатков пестицидов в и на зерновых<sup>(2)</sup>, в Директиве Совета 86/363/ЕЕС от 24 июля 1986 г. по фиксации максимальных уровней остатков пестицидов в и на пищевых продуктах животного происхождения<sup>(3)</sup> и в Директиве Совета 90/642/ЕЕС от 27 ноября 1990 г. по фиксации максимальных уровней остатков пестицидов в и на определенных продуктах растительного происхождения, включая фрукты и овощи<sup>(4)</sup> не наносят ущерба особым положениям, применяемым к переработанным пищевым продуктам на основе зерновых и продуктам детского питания.
- (10) Учитывая международные обязательства Сообщества, в случаях, когда соответствующих научных фактических данных недостаточно, принцип предосторожности позволяет Сообществу, исходя из имеющейся релевантной информации, предварительно принимать меры до завершения дополнительной оценки риска и анализа мер в течение разумно необходимого периода времени.
- (11) Исходя из двух заключений, выданных Научным комитетом по продовольствию 19 сентября 1997 г. и 4 июня 1998 г., в настоящее время имеются сомнения по поводу адекватности существующих показателей допустимой суточной дозы (ADI) пестицидов и остатков пестицидов в том, что касается защиты здоровья младенцев и детей младшего возраста. Поэтому, поскольку это касается пищевых продуктов для использования в качестве особого питания, предназначенного для младенцев и детей младшего возраста, надлежит до завершения научного скрининга и оценки веществ в каждом конкретном случае, утвердить очень низкий общий предельный показатель для всех пестицидов. Данный очень низкий общий предельный показатель следует установить на уровне 0,01 мг/кг, что на практике обычно является минимально обнаруживаемым уровнем.
- (12) Следует требовать серьезных ограничений по пестицидам. При тщательном отборе сырья и учитывая, что переработанные пищевые продукты на основе зерновых и продукты детского питания во время их изготовления подвергаются экстенсивной переработке, практически возможно производить продукты, содержащие очень низкие уровни остатков пестицидов. Однако и при небольшом количестве пестицидов или метаболитов пестицидов, даже при максимальном уровне остатков

---

(1) OJ L 340, 9.12.1976, p. 26. Данная Директива отменена Регламентом (ЕС) № 396/2005 Европейского парламента и Совета (OJ L 70, 16.3.2005, p. 1).

(2) OJ L 221, 7.8.1986, p. 37. Данная Директива отменена Регламентом (ЕС) № 396/2005.

(3) OJ L 221, 7.8.1986, p. 43. Данная Директива отменена Регламентом (ЕС) № 396/2005.

(4) OJ L 350, 14.12.1990, p. 71. Данная Директива отменена Регламентом (ЕС) № 396/2005.

в 0,01 мг/кг, в наихудших условиях потребления возможно превышение допустимой суточной дозы у младенцев и детей младшего возраста. И это действительно так в том, что касается пестицидов или метаболитов пестицидов с допустимой суточной дозой ниже, чем 0,0005 мг/кг веса тела.

- (13) Данная Директива определяет принцип запрещения использования этих пестицидов в производстве сельскохозяйственных продуктов, предназначенных для переработанных пищевых продуктов на основе зерновых и продуктов детского питания. Однако данное запрещение необязательно гарантирует, что продукты не содержат таких пестицидов, поскольку некоторые пестициды контаминируют окружающую среду и их остатки могут быть выявлены в указанных продуктах.
- (14) Здоровье младенцев и детей младшего возраста можно лучше защитить путем введения дополнительных требований, обеспечить выполнение которых можно посредством проведения анализа независимо от происхождения продукта.
- (15) Большинство пестицидов с допустимой суточной дозой ниже, чем 0,0005 мг/кг веса тела, уже запрещены в Сообществе. Запрещенные пестициды не должны выявляться в переработанных пищевых продуктах на основе зерновых и продуктах детского питания при исследовании их современными аналитическими методами. Однако некоторые пестициды распадаются медленно и по-прежнему контаминируют окружающую среду. Они могут присутствовать в переработанных пищевых продуктах на основе зерновых и продуктах детского питания, даже если их не использовали. В целях контроля следует использовать гармонизированный подход.
- (16) Следует разрешить продолжающееся использование разрешенных пестицидов вплоть до принятия Решений Комиссии по поводу того, удовлетворяют ли они требованиям безопасности Статьи 5 Директивы Совета 91/414/ЕЕС от 15 июля 1991 г. относительно размещения на рынке продуктов для защиты растений<sup>(1)</sup>, при условии что их остатки соответствуют максимальным уровням остатков, установленным в данной Директиве. Последние должны быть установлены на уровнях, гарантирующих, что их соответствующие показатели допустимой суточной дозы (ADI) у младенцев и детей младшего возраста при наихудших условиях потребления не превышаются.
- (17) Использование новых пищевых ингредиентов следует рассматривать горизонтально для всех пищевых продуктов отдельным образом.
- (18) В данной Директиве отражены современные знания об указанных продуктах. Решении о внесении любой поправки для разрешения инновации исходя из достижений научно и технического прогресса должно приниматься в соответствии с процедурой, указанной в Статье 13(2) Директивы 89/398/ЕЕС.
- (19) Принимая во внимание людей, для которых предназначены данные продукты, следует установить необходимые микробиологические критерии и максимальные уровни для контаминантов.
- (20) Согласно Статье 7(1) Директивы 89/398/ЕЕС на продукты, подпадающие под действие данной Директивы, распространяется действие общих правил, установленных Директивой 2000/13/ЕС Европейского парламента и Совета от 20

---

<sup>(1)</sup> OJ L 230, 19.8.1991, p.1. Директива с последними поправками, внесенными Регламентом (ЕС) № 396/2005

марта 2000 г. по сближению законов государств-членов относительно этикетировки, презентации и рекламы пищевых продуктов<sup>(2)</sup>.

- (21) В данной Директиве следует принять добавления к этим общим правилам и исключения из них и расширить их действие, когда это целесообразно.
- (22) В частности, природа и предназначение продуктов, на которые распространяется действие данной Директивы, требуют указания на этикетке питательности с отображением калорийности и основных питательных веществ, которые они содержат. С другой стороны, в соответствии с пунктом 9 Статьи 3(1) и Статьи 11 Директивы 2000/13/ЕС должен быть указан способ использования, чтобы предотвратить неправильное использование, допускающее возможность причинения вреда здоровью младенцев.
- (23) Хотя в целом на указанных продуктах может производиться размещение информации о свойствах продукта, на которую не распространяются особые запреты, в соответствии с правилами, применяемыми для всех пищевых продуктов, при размещении такой информации о свойствах продукта следует, когда это целесообразно, учитывать композиционные критерии, установленные в данной Директиве.
- (24) По положениям, которые могут оказать неблагоприятное воздействие на здоровье людей, были проведены консультации в соответствии со Статьей 4 Директивы 89/398/ЕЕС.
- (25) Меры, предусмотренные в данной Директиве, соответствуют мнению Постоянного комитета по пищевой цепи и здоровью животных.
- (26) Данная Директива не должна умалять обязательств государств-членов относительно временных сроков для транспонирования в национальное законодательство правовых норм Директив, как изложено в Приложении VIII, Часть В.

ПРИНЯЛА ДАННУЮ ДИРЕКТИВУ:

#### *Статья 1*

1. Данная Директива является «специальной Директивой» в соответствии со смыслом Статьи 4(1) Директивы 89/398/ЕЕС.
2. Данная Директива распространяется на пищевые продукты, предназначенные для особого питания, соответствующего особым нуждам здоровых младенцев и детей младшего возраста в Сообществе, и предназначенные для использования для младенцев во время их отъема от груди и для детей младшего возраста, в качестве прикорма в их рационе питания и/или для их постепенного привыкания к обычной пище. Они включают:
  - (a) «переработанные пищевые продукты на основе зерновых», которые делятся на следующие основные категории:
    - (i) простые зерновые – восстановленные или подлежащие восстановлению молоком или другими соответствующими питательными жидкостями;

---

<sup>(2)</sup> OJ L 109, 6.5.2000, p. 29. Директива с последними поправками, внесенными Директивой (ЕС) № 2003/89/ЕС (OJ L 308, 25.11.2003, p.15).

- (ii) зерновые с добавленным пищевым продуктом с высоким содержанием белка, которые восстановлены или их следует восстанавливать водой или другой безбелковой жидкостью;
  - (iii) макаронные изделия для потребления после приготовления в кипящей воде или других соответствующих жидкостях;
  - (iv) сухари и сухое печенье либо для непосредственного потребления, либо для потребления после измельчения с добавлением воды, молока или других подходящих жидкостей;
- (b) «продукты детского питания», кроме переработанных пищевых продуктов на основе зерновых.
3. Данная Директива не применяется к молоку, предназначенному для детей младшего возраста.

### *Статья 2*

В данной Директиве употребляются следующие определения:

- (a) «младенцы» - дети в возрасте до 12 месяцев;
- (b) «дети младшего возраста» - дети в возрасте от 1 до 3 лет;
- (c) «остаток пестицидов» - остаток, присутствующий в переработанных пищевых продуктах на основе зерновых и продуктах детского питания растительного происхождения, как указано в пункте 1 Статьи 2 Директивы 91/414/ЕЕС, включая его метаболиты и продукты, получившиеся в результате его распада или реакции.

### *Статья 3*

Государства-члены должны гарантировать, что продукты, указанные в Статье 1(2), продаются внутри Сообщества, только если они соответствуют правилам, изложенным в данной Директиве.

### *Статья 4*

Переработанные пищевые продукты на основе зерновых и продукты детского питания должны быть изготовлены из ингредиентов, пригодность которых для использования в особых рационах питания младенцев и детей младшего возраста установлена общепризнанными научными данными.

### *Статья 5*

1. Переработанные пищевые продукты на основе зерновых должны соответствовать композиционным критериям, указанным в Приложении I.
2. Продукты детского питания, которые описаны в Приложении II, должны соответствовать композиционным критериям, указанным в данной Директиве.

### *Статья 6*

При изготовлении переработанных пищевых продуктов на основе зерновых и продуктов детского питания можно добавлять только питательные вещества, перечисленные в Приложении IV.

На более позднем этапе следует установить критерии чистоты для этих веществ.

### *Статья 7*

1. Переработанные пищевые продукты на основе зерновых и продукты детского питания не должны содержать каких-либо веществ в таких количествах, которые могут представлять опасность для здоровья младенцев и детей младшего возраста. Следует установить необходимые максимальные уровни для веществ, не указанных в параграфах 2 и 3.

2. Переработанные пищевые продукты на основе зерновых и продукты детского питания не должны содержать каких-либо остатков отдельных пестицидов в уровнях, превышающих 0,01 мг/кг, кроме веществ, для которых в Приложении IV установлены специальные уровни, в этом случае следует использовать данные специальные уровни.

Аналитические методы, используемые для определения уровней остатков пестицидов, должны представлять собой общепризнанные стандартизированные методы.

3. Пестициды, перечисленные в Приложении VII, не должны использоваться для получения сельскохозяйственных продуктов, предназначенных для производства переработанных пищевых продуктов на основе зерновых и продуктов детского питания.

Однако в целях контроля:

(a) считается, что пестициды, перечисленные в таблице 1 Приложения VII, не применялись, если уровень их остатков не превышает уровень в 0,003 мг/кг. Следует регулярно проводить анализ данного уровня, который считается пределом количественного определения аналитических методов, в свете достижений технического прогресса;

(b) считается, что пестициды, перечисленные в таблице 2 Приложения VII, не применялись, если уровень их остатков не превышает уровень в 0,003 мг/кг. Следует регулярно проводить анализ данного уровня, учитывая данные по контаминации окружающей среды.

4. Уровни, указанные в параграфах 2 и 3, должны применяться к продуктам, заявленным как готовые к употреблению или как восстанавливаемые в соответствии с инструкциями изготовителей.

5. В отношении пестицидов, перечисленных в Приложении VI, в случае принятия решения относительно невключения активного вещества в Приложение I к Директиве 91/414/ЕЕС, следует внести соответствующие изменения в Приложение VI и Приложение VII к данной Директиве.

6. При необходимости следует установить микробиологические критерии.

### *Статья 8*

1. На этикетках указанных продуктов кроме сведений, предусмотренных в Статье 3 Директивы 2000/13/ЕС, должны быть указаны следующие обязательные сведения:

- (a) заявление о соответствующем возрасте, с которого можно использовать данный продукт, с указанием его состава, текстуры или других специфических свойств. Возраст, указываемый для любого продукта, должен быть не младше 4 месяцев. На продуктах, которые рекомендуется использовать, начиная с возраста 4 месяцев, можно указывать, что они подходят для применения, начиная с этого возраста, кроме тех случаев, когда независимые лица, имеющие квалификацию в области медицины, нутрициологии или фармацевтики, или другие специалисты, отвечающие за охрану здоровья матери и ребенка, не рекомендуют другое;
- (b) информация о присутствии или отсутствии глютена, если указанный возраст, начиная с которого данный продукт можно использовать, составляет менее шести месяцев;
- (c) действительная калорийность, выраженная в виде кДж или ккал, содержание белков, углеводов и жиров, в числовом выражении на 100 г или 100 мл продукта в том виде, в котором он продается, и, при необходимости, на указанное количество продукта в том виде, в котором он предлагается для потребления;
- (d) среднее количество каждого минерального вещества и каждого витамина, регламентируемое специальным уровнем, как указано в Приложении I и Приложении II, соответственно, в числовом выражении на 100 г или 100 мл продукта в том виде, в котором он продается, и, при необходимости, на указанное количество продукта в том виде, в котором он предлагается для потребления;
- (e) инструкции по надлежащему приготовлению, когда это необходимо, и заявление о важности следования данным инструкциям.

2. На этикетке может быть указано:

- (a) среднее количество питательных веществ, указанных в Приложении IV, когда такое указание не подпадает под действие положений параграфа 1(d), в числовом выражении на 100 г или 100 мл продукта в том виде, в котором он продается, и, при необходимости, на указанное количество продукта в том виде, в котором он предлагается для потребления;
- (b) кроме количественной информации, информация о витаминах и минералах, представленная в Приложении V, выраженная в виде процента от эталонных показателей, указанных в данном документе, на 100 г или 100 мл продукта в том виде, в котором он продается, и, при необходимости, на указанное количество продукта в том виде, в котором он предлагается для потребления, при условии что присутствующие количества составляют не менее 15% от эталонных величин.

*Статья 9*

Директива 96/5/ЕС с поправками, внесенными Директивами, перечисленными в Приложении VIII, Часть А, отменяется без умаления обязательств государств-членов относительно временных сроков для транспонирования в национальное законодательство правовых норм Директив, как изложено в Приложении VIII, Часть В.

Ссылки к отмененной Директиве следует толковать как ссылки к данной Директиве и следует читать в соответствии с корреляционной таблицей, представленной в Приложении IX.

*Статья 10*

Данная Директива вступает в силу на 20-ый день после её публикации в Официальном журнале Европейского Союза (*Official Journal of the European Union*).

*Статья 11*

Данная Директива адресована государствам-членам.  
Составлено в Брюсселе 5 декабря 2006 г.

*от имени Комиссии  
президент  
Jose Manuel BARROSO*

---



## ПРИЛОЖЕНИЕ I

### **ОСНОВНОЙ СОСТАВ ПЕРЕРАБОТАННЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ НА ОСНОВЕ ЗЕРНОВЫХ ДЛЯ МЛАДЕНЦЕВ И ДЕТЕЙ МЛАДШЕГО ВОЗРАСТА**

Требования к питательным веществам относятся к готовым к употреблению продуктам, продаваемым как таковые или восстановленным согласно инструкциям изготовителя.

#### 1. СОДЕРЖАНИЕ ЗЕРНОВЫХ

Переработанные пищевые продукты на основе зерновых изготавливаются в основном из размолотых зерновых одного или нескольких видов и/или продуктов крахмалосодержащих корнеплодов.

Количество зерновых и/или крахмалосодержащего корнеплода должно составлять не менее 25% итоговой смеси на сухую массу по весу.

#### 2. БЕЛОК

2.1. В продуктах, упомянутых в Статье 1(2)(a)(ii) и (iv), содержание белка не должно превышать 1,3 г/100кДж (5,5 г/100ккал).

2.2. В продуктах, упомянутых в Статье 1(2)(a)(ii) добавленного белка должно быть не менее, чем 0,48 г/100кДж (2 г/100ккал).

2.3. В сухом печенье, упомянутом в Статье 1(2)(a)(iv), изготовленном с добавлением пищевого продукта с высоким содержанием белка и представленном как таковой, добавленного белка должно быть не меньше, чем 0,36 г/100кДж (1,5 г/100ккал).

2.4. Химический индекс добавленного белка должен быть равен, как минимум, 80% такового у эталонного белка (казеин, как указано в Приложении III), или коэффициент эффективности белка (PER) у данного белка в смеси должен быть равен, как минимум, 70% такового у эталонного белка. Во всех случаях, добавление аминокислот должно разрешаться исключительно в целях повышения питательной ценности белковой смеси и только в пропорциях, необходимых для этой цели.

#### 3. УГЛЕВОДЫ

3.1. При добавлении в продукты, указанные в Статье 1(2)(a)(ii) и (iv), сахарозы, фруктозы, глюкозы, крахмальной патоки или меда:

- количество добавленных углеводов из этих источников не должно превышать 1,8 г/100кДж (7,5 г/100ккал),

- количество добавленной фруктозы не должно превышать 0,9 г/100кДж (3,75 г/100ккал).

3.2. Если сахарозу, фруктозу, глюкозу, крахмальную патоку или мед добавляют в продукты, указанные в Статье 1(2)(a)(ii):

- количество добавленных углеводов из этих источников не должно превышать 1,2 г/100кДж (5 г/100ккал),

- количество добавленной фруктозы не должно превышать 0,6 г/100кДж (2,5 г/100ккал).

#### 4. ЖИРЫ

4.1. В продуктах, упомянутых в Статье 1(2)(a)(ii) и (iv), содержание жиров не должно превышать 0,8 г/100кДж (3,3 г/100ккал).

4.2. В продуктах, упомянутых в Статье 1(2)(a)(ii) содержание жиров не должно превышать 1,1 г/100кДж (4,5 г/100ккал). Если содержание жиров превышает 0,8 г/100кДж (3,3 г/100ккал):

- количество лауриновой кислоты не должно превышать 15% от общего содержания жиров,
- количество миристиновой кислоты не должно превышать 15% от общего содержания жиров,
- количество линолевой кислоты (в виде глицеридов = солей или эфиров линолевой кислоты) не должно быть менее 70мг/100кДж (300 мг/100ккал) и не должно превышать 285мг/100кДж (1 200 мг/100ккал).

#### 5. МИНЕРАЛЫ

##### 5.1. Натрий

- соли натрия можно добавлять в переработанные пищевые продукты на основе зерновых только в технологических целях,
- содержание натрия в переработанных пищевых продуктах на основе зерновых не должно превышать 25 мг/100кДж (100 мг/100ккал).

##### 5.2. Кальций

5.2.1. В продуктах, упомянутых в Статье 1(2)(a)(ii), количество кальция должно быть не менее 20мг/100кДж (80 мг/100ккал).

5.2.2. В продуктах, упомянутых в Статье 1(2)(a)(iv), произведенных с добавлением молока (молочное сухое печенье) и презентуемых как таковые, количество кальция должно быть не менее 12 мг/100кДж (50 мг/100ккал).

#### 6. ВИТАМИНЫ

6.1. В переработанных пищевых продуктах на основе зерновых количество тиамин не должно превышать 25 мкг/100кДж (100 мкг/100ккал).

6.2. Для продуктов, упомянутых в Статье 1(2)(a)(ii):

	на 100 кДж		на 100 ккал	
	минимум	максимум	минимум	максимум
Витамин А (мкг RE) <sup>(1)</sup>	14	43	60	180
Витамин D (мкг) <sup>(2)</sup>	0,25	0,75	1	3

<sup>(1)</sup> RE= эквиваленты полностью-транс-ретинола

<sup>(2)</sup> В виде холекальциферола, 10 мкг которого = 400 МЕ витамина D.

Данные предельные показатели должны также применяться при добавлении витаминов А и D в другие переработанные пищевые продукты на основе зерновых.

#### 7. МАКСИМАЛЬНЫЕ ПРЕДЕЛЬНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ ДЛЯ ВИТАМИНОВ, МИНЕРАЛОВ И ЭЛЕМЕНТОВ В СЛЕДОВЫХ КОЛИЧЕСТВАХ, В СЛУЧАЕ ИХ ДОБАВЛЕНИЯ

Требования по питательным веществам предъявляются к готовым к употреблению продуктам, продаваемым как таковые или восстановленным в соответствии с инструкциями изготовителя, кроме требований по калию и кальцию, которые предъявляются к продукту, продаваемому как таковому.

Питательное вещество	максимум на 100 ккал
Витамин А (мкг RE)	180
Витамин Е (мкг $\alpha$ -TE) <sup>(1)</sup>	3
Витамин D (мкг)	3
Витамин С (мг)	12,5/25 <sup>(2)</sup>
Тиамин (мг)	0,5
Рибофлавин (мг)	0,4
Ниацин (мг NE) <sup>(3)</sup>	4,5
Витамин В6 (мг)	0,35
Фолиевая кислота (мг)	50
Витамин В12 (мг)	0,35
Пантотеновая кислота (мг)	1,5
Биотин (мг)	10
Калий (мг)	160
Кальций (мг)	80/180 <sup>(4)</sup> /100 <sup>(5)</sup>
Магний (мг)	40
Железо (мг)	3
Цинк (мг)	2
Медь (мкг)	40
Йод (мкг)	35
Марганец (мг)	0,6

<sup>(1)</sup>  $\alpha$ -TE = эквивалент d-  $\alpha$ -токоферола.  
<sup>(2)</sup> Предельный показатель, применяемый к продуктам, обогащенным железом.  
<sup>(3)</sup> NE = эквиваленты ниацина = мг никотиновой кислоты + мг триптофана/60.  
<sup>(4)</sup> Предельный показатель, применяемый к продуктам, упомянутым в Статье 1(2)(a)(i) и (ii).  
<sup>(5)</sup> Предельный показатель, применяемый к продуктам, упомянутым в Статье 1(2)(a)(iv).

## ПРИЛОЖЕНИЕ II

### ОСНОВНОЙ СОСТАВ ПРОДУКТОВ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ ДЛЯ МЛАДЕНЦЕВ И ДЕТЕЙ МЛАДШЕГО ВОЗРАСТА

Требования к питательным веществам относятся к готовым к употреблению продуктам, продаваемым как таковые или восстановленным согласно инструкциям изготовителя.

#### 1. БЕЛКИ

1.1. Если мясо, домашняя птица, рыба, субпродукты или другой традиционный источник белка являются единственными ингредиентами, указанными в названии продукта, то:

- упомянутое мясо, домашняя птица, рыба, субпродукты или другой традиционный источник белка в целом должны составлять не менее 40% веса всего продукта,
- каждый упомянутый источник белка: мясо, домашняя птица, рыба, субпродукты или другой традиционный источник белка должен составлять по весу не менее 25% всех упомянутых источников белка,
- суммарный белок из упомянутых источников должен составлять не менее чем 1,7 г/100кДж (7 г/100ккал).

1.2. Если мясо, домашняя птица, рыба, субпродукты или другой традиционный источник белка, указанные отдельно или в комбинации с другими, упомянуты первыми в названии продукта, независимо от того презентуется ли данный продукт как порционный продукт для одноразового приема пищи или нет, то:

- упомянутые мясо, домашняя птица, рыба, субпродукты или другой традиционный источник белка, в целом, должны составлять не менее 10% веса всего продукта,
- каждый упомянутый источник белка: мясо, домашняя птица, рыба, субпродукты или другой традиционный источник белка должен составлять по весу не менее 25% всех упомянутых источников белка,
- белка из упомянутых источников должно быть не менее чем 1 г/100кДж (4 г/100ккал).

1.3. Если в названии продукта мясо, домашняя птица, рыба, субпродукты или другой традиционный источник белка, указанные отдельно или в комбинации с другими, упомянуты, но не первыми, независимо от того презентуется ли данный продукт, как порционный продукт для одноразового приема пищи или нет, то:

- упомянутые мясо, домашняя птица, рыба, субпродукты или другой традиционный источник белка, в целом, должны составлять по весу не менее 8% веса всего продукта,
- каждый упомянутый источник белка: мясо, домашняя птица, рыба, субпродукты или другой традиционный источник белка должен составлять по весу не менее 25% всех упомянутых источников белка,

- белка из упомянутых источников должно быть не менее чем 0,5 г/100кДж (2,2 г/100ккал),
  - количество общего белка в продукте из всех источников должно быть не менее 0,7 г/100кДж (3 г/100ккал).
- 1.4. Если в названии ароматного продукта упомянут сыр вместе с другими ингредиентами, независимо от того презентуется ли данный продукт, как порционный продукт для одноразового приема пищи, или нет, то:
- белка из молочных продуктов должно быть не менее чем 0,5 г/100кДж (2,2 г/100ккал),
  - количество общего белка в продукте из всех источников должно быть не менее 0,7 г/100кДж (3 г/100ккал).
- 1.5. Если на этикетке продукта указано, что он является порционным продуктом для одноразового приема пищи, но в названии продукта не упомянуты мясо, домашняя птица, рыба, субпродукты или другой традиционный источник белка, количество общего белка в продукте из всех источников должно быть не менее, чем 0,7 г/100кДж (3 г/100ккал).
- 1.6. На соусы, представленные в качестве дополнения к порционному продукту для одноразового приема пищи требования пунктов 1.1 – 1.5, включительно, не распространяются.
- 1.7. Сладкие блюда, в названии которых упомянуты молочные продукты в качестве первого или единственного ингредиента, должны содержать не менее чем 2,2 г молочного белка/100 ккал. На все другие сладкие блюда требования в 1.1. – 1.5. не распространяются.
- 1.8. Добавление аминокислот должно разрешаться исключительно в целях улучшения питательной ценности представленного белка и только в пропорциях, необходимых для этой цели.

## 2. УГЛЕВОДЫ

Количество общих углеводов, присутствующих во фруктовых и овощных соках и нектарах, блюдах, изготовленных из одних фруктов, десертах или пудингах, не должно превышать:

- 10г/100мл для овощных соков и напитков на их основе,
- 15 г/100 мл для фруктовых соков и нектаров и напитков на их основе,
- 20 г/100 мл для блюд, изготовленных из одних фруктов,
- 25 г/100 мл для десертов и пудингов,
- 5 г/100 г для других напитков, не на основе молока.

### 3. ЖИР

#### 3.1. Для продуктов, указанных в пункте 1.1:

Если мясо или сыр являются единственными ингредиентами или упомянуты первыми в названии продукта, количество общего жира в продукте из всех источников не должно превышать 1,4 г/ 100 кДж (6 г/100 ккал).

#### 3.2. Для всех других продуктов количество общего жира в продукте из всех источников не должно превышать 1,1 г/100 кДж (4,5 г/100 ккал).

### 4. НАТРИЙ

4.1. Конечное содержание натрия в продукте должно составлять либо не более 48 мг/100 кДж (200 мг/100 ккал), либо не более 200 мг на 100 г. Однако, если сыр является единственным ингредиентом, указанным в названии продукта, конечное содержание натрия в продукте не должно превышать 70 мг/100 кДж (300 мг/100 ккал).

4.2. Хлористый натрий не может добавляться в продукты на основе фруктов, а также в десерты, пудинги, кроме тех случаев, когда это производится в технологических целях.

### 5. ВИТАМИНЫ

#### *Витамин С*

Во фруктовом соке, нектаре или овощном соке конечное содержание витамина С в продукте должно быть либо не менее 6 мг/100 кДж (25 мг/100 ккал), либо не менее 25 мг на 100 г.

#### *Витамин А*

В овощных соках конечное содержание витамина А в продукте должно быть либо не менее 25 мкг RE/100 кДж (100 мкг RE /100 ккал) (RE – эквиваленты ретинола).

В другие продукты детского питания витамин А добавляться не должен.

#### *Витамин D*

Витамин D в продукты детского питания добавляться не должен.

6. МАКСИМАЛЬНЫЕ ПРЕДЕЛЬНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ ДЛЯ ВИТАМИНОВ, МИНЕРАЛОВ И ЭЛЕМЕНТОВ В СЛЕДОВЫХ КОЛИЧЕСТВАХ, В СЛУЧАЕ ИХ ДОБАВЛЕНИЯ

Требования по питательным веществам предъявляются к готовым к употреблению продуктам, продаваемым как таковые или восстановленным в соответствии с инструкциями изготовителя, кроме требований по калию и кальцию, которые предъявляются к продукту, продаваемому как таковому.

Питательное вещество	максимум на 100 ккал
Витамин А (мкг RE)	180 <sup>(1)</sup>
Витамин Е (мкг α-ТЕ)	3
Витамин С (мг)	12,5/25 <sup>(2)</sup> /125 <sup>(3)</sup>
Тиамин (мг)	0,25
Рибофлавин (мг)	0,4
Ниацин (мг NE (эквиваленты ниацина))	4,5
Витамин В6 (мг)	0,35
Фолиевая кислота (мкг)	50
Витамин В12 (мкг)	0,35
Пантотеновая кислота (мг)	1,5
Биотин (мкг)	10
Калий (мг)	160
Кальций (мг)	80
Магний (мг)	40
Железо (мг)	3
Цинк (мг)	2
Медь (мкг)	40
Йод (мкг)	35
Марганец (мг)	0,6

<sup>(1)</sup> В соответствии с положениями пункта 5.

<sup>(2)</sup> Предельный показатель, применяемый к продуктам, обогащенным железом.

<sup>(3)</sup> Предельный показатель, применяемый к блюдам на основе фруктов, фруктовым сокам, нектарам и овощным сокам.

ПРИЛОЖЕНИЕ III

АМИНОКИСЛОТНЫЙ СОСТАВ КАЗЕИНА

(г на 100 г белка)

Аргинин	3,7
Цистин	0,3
Гистидин	2,9
Изолейцин	5,4
Лейцин	9,5
Лизин	8,1
Метионин	2,8
Фенилаланин	5,2
Треонин	4,7
Триптофан	1,6
Тирозин	5,8
Валин	6,7



## ПРИЛОЖЕНИЕ IV

### ПИТАТЕЛЬНЫЕ ВЕЩЕСТВА

#### 1. ВИТАМИНЫ

##### *Витамин А*

Ретинол

Ретинилацетат

Ретинилпальмитат

Бета-каротин

##### *Витамин D*

Витамин D2 (= эргокальциферол)

Витамин D3 (= холекальциферол)

##### *Витамин B1*

Тиамин гидрохлорид

Тиамин мононитрат

##### *Витамин B2*

Рибофлавин

Рибофлавин-5'-фосфат, натрий

##### *Ниацин*

Никотинамид

Никотиновая кислота

##### *Витамин B6*

Пироксидина гидрохлорид

Пироксидина 5-фосфат

Пироксидина дипалмитат

##### *Пантотеновая кислота*

Кальция D-пантотенат

Натрия D-пантотенат

Декспантенол

##### *Фолат*

Фоливая кислота

##### *Витамин B12*

Цианокобаламин

Гидроксикобаламин

##### *Биотин*

D-биотин

##### *Витамин C*

L-аскорбиновая кислота

L-аскорбат натрия

L-аскорбат кальция

6-палмитил-L-аскорбиновая кислота (аскорбил палмитат)

Калия аскорбат

##### *Витамин K*

Филлохинон (фитоменадион)

##### *Витамин E*

D-альфа токоферол

DL-альфа токоферол

D-альфа токоферол ацетат

DL-альфа токоферол ацетат

#### 2. АМИНОКИСЛОТЫ

L-аргинин

L-цистин

L-гистидин

L-изолейцин

L-лейцин

L-лизин

L-цистеин

} и их гидрохлориды

L-метионин

L-фенилаланин

L-треонин

L-триптофан

L-тирозин

L-валин

#### 3. ДРУГИЕ

Холин

Хлорид холина

Цитрат холина

Битартрат холина

Инозитол

L-карнитин

L-карнитина гидрохлорид

4. СОЛИ МИНЕРАЛОВ И ЭЛЕМЕНТЫ В СЛЕДОВЫХ КОЛИЧЕСТВАХ	Железо фумарат
<i>Кальций</i>	Дифосфат железа (пирофосфат железа)
Кальция карбонат	Элементарное железо (карбонильное + электролитическое + восстановленное водородом)
Кальция хлорид	Железа сахарат
Кальциевые соли лимонной кислоты	Дифосфат натрий железа
Кальция глюконат	Карбонат железа
Кальция глицерофосфат	<i>Медь</i>
Кальция лактат	Комплекс медь-лизин
Кальция оксид	Карбонат меди
Кальция гидроксид	Цитрат меди
Кальциевые соли ортофосфорной кислоты	Глюконат меди
<i>Магний</i>	Сульфат меди
Магния карбонат	<i>Цинк</i>
Магния хлорид	Цинка ацетат
Магниевые соли лимонной кислоты	Цинка хлорид
Магния глюконат	Цинка цитрат
Магния оксид	Цинка лактат
Магния гидроксид	Цинка сульфат
Магниевые соли ортофосфорной кислоты	Цинка оксид
Магния сульфат	Цинка глюконат
Магния лактат	<i>Марганец</i>
Магния глицерофосфат	Марганца карбонат
<i>Калий</i>	Марганца хлорид
Калия хлорид	Марганца цитрат
Калиевые соли лимонной кислоты	Марганца глюконат
Калия глюконат	Марганца сульфат
Калия лактат	Марганца глицерофосфат
Калия глицерофосфат	<i>Йод</i>
<i>Железо</i>	Йодид натрия
Цитрат железа	Йодид калия
Двойная соль лимоннокислого железа	Йодат калия
Глюконат железа	Йодат натрия
Лактат железа	
Сульфат железа	

---

*ПРИЛОЖЕНИЕ V*  
**ЭТАЛОННЫЕ ВЕЛИЧИНЫ ДЛЯ УКАЗАНИЯ ПИТАТЕЛЬНОСТИ НА  
ЭТИКЕТКАХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ, ПРЕДНАЗНАЧЕННЫХ ДЛЯ  
МЛАДЕНЦЕВ И ДЕТЕЙ МЛАДШЕГО ВОЗРАСТА**

Питательное вещество	Эталонная величина, указываемая на этикетке
Витамин А	(мкг) 400
Витамин D	(мкг) 10
Витамин С	(мг) 25
Тиамин	(мг) 0,5
Рибофлавин	(мг) 0,8
Эквиваленты ниацина	(мг) 09
Витамин В6	(мг) 0,7
Фолат	(мкг) 100
Витамин В12	(мкг) 0,7
Кальций	(мг) 400
Железо	(мг) 6
Цинк	(мг) 4
Йод	(мкг) 70
Селен	(мкг) 10
Медь	(мг) 0,4

ПРИЛОЖЕНИЕ VI

**ФИКСИРОВАННЫЕ МАКСИМАЛЬНЫЕ УРОВНИ ОСТАТКОВ ПЕСТИЦИДОВ  
ИЛИ МЕТАБОЛИТОВ ПЕСТИЦИДОВ В ПЕРЕРАБОТАННЫХ ПИЩЕВЫХ  
ПРОДУКТАХ НА ОСНОВЕ ЗЕРНОВЫХ И ПРОДУКТОВ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ**

Химическое название вещества	Максимальный уровень остатков (мг/кг)
Кадусафос	0,006
Деметон-S-метил/деметон-S-метил сульфон/оксидеметон-метил (отдельно или в комбинации, в виде деметона-S-метила)	0,006
Этопрофос	0,008
Фипронил (сумма фипронила и фипронил-десулфинила в виде фипронила)	0,004
Пропинеб/пропилентиомочевина (сумма пропинеба и пропилентиомочевины)	0,006

ПРИЛОЖЕНИЕ VII

**ПЕСТИЦИДЫ, КОТОРЫЕ НЕ ДОЛЖНЫ ИСПОЛЬЗОВАТЬСЯ ПРИ  
ПРОИЗВОДСТВЕ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ,  
ПРЕДНАЗНАЧЕННОЙ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ПЕРЕРАБОТАННЫХ ПИЩЕВЫХ  
ПРОДУКТОВ НА ОСНОВЕ ЗЕРНОВЫХ И ПРОДУКТОВ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ**

Таблица 1

<b>Химическое название вещества (дефиниция остатка)</b>
Дисульфотон (сумма дисульфотона и сульфоксида дисульфотона, выраженная в виде дисульфотона)
Фенсульфотион (сумма фенсульфотиона, его кислородного аналога и их сульфоны, выраженные в виде фенсульфотион)
Фентин, выраженный в виде трифенилтин катиона
Галоксифоп (сумма галоксифопа, его солей и эфиров, включая конъюгаты, выраженная в виде галоксифопа)
Гептахлор и <i>транс</i> -гептахлор эпоксид, выраженные в виде гептахлора
Гексахлорбензен
Нитрофен
Ометоат
Тербуфос (сумма тербуфоса, его сульфоксида и сульфона, выраженная в виде тербуфоса)

Таблица 2

<b>Химическое название вещества</b>
Альдрин и диэльдрин, в виде диэльдрина
Эндрин

*ПРИЛОЖЕНИЕ VIII*

ЧАСТЬ А

**Отмененная Директива с её последующими поправками**

**(упомянутая в Статье 9)**

Директива Комиссии 96/5/ЕС	(ОJ L 49, 28.2.1996, р. 17)
Директива Комиссии 98/36/ЕС	(ОJ L 167, 12.6.1998, р. 23)
Директива Комиссии 1999/39/ЕС	(ОJ L 124, 18.5.1999, р. 8)
Директива Комиссии 2003/13/ЕС	(ОJ L 41, 14.2.2003, р. 33)

ЧАСТЬ В

**Список временных сроков для транспонирования правовых норм в национальное законодательство**

**(упомянутых в Статье 9)**

Директива	Временной срок для транспонирования	Разрешена торговля продуктами, соответствующими положениям данной Директивы с:	Запрещена торговля продуктами, несоответствующими положениям данной Директивы с:
96/5/ЕС	30 сентября 1997 г.	1 октября 1997 г.	31 марта 1999 г.
98/36/ЕС	31 декабря 1998 г.	1 января 1999 г.	1 января 2000 г.
1999/39/ЕС	30 июня 2000 г.	30 июня 2000 г.	1 июля 2002 г.
2003/13/ЕС	6 марта 2004 г.	6 марта 2004 г.	6 марта 2005 г.

ПРИЛОЖЕНИЕ IX

КОРРЕЛЯЦИОННАЯ ТАБЛИЦА

Директива 96/5/ЕС	Данная Директива
Статья 1(1), (2) и (3)	Статья 1(1), (2) и (3)
Статья 1(4), вступительная фраза	Статья 2, вступительная фраза
Статья 1(4), первый абзац	Статья 2(а)
Статья 1(4), второй абзац	Статья 2(б)
Статья 1(4), третий абзац	Статья 2(с)
Статья 2	Статья 3
Статья 3	Статья 4
Статья 4	Статья 5
Статья 5	Статья 6
Статья 6(1)	Статья 7(1)
Статья 6(2), первый подпараграф	Статья 7(2), первый подпараграф
Статья 6(2), второй подпараграф	Статья 7(4)
Статья 6(2), третий подпараграф	Статья 7(2), второй подпараграф
Статья 6(3)(а), первый подпараграф, вступительная фраза	Статья 7(3), вступительная фраза
Статья 6(3)(а), первый подпараграф, (i)	Статья 7(3)(а)
Статья 6(3)(а), первый подпараграф, (ii)	Статья 7(3)(б)
Статья 6(3)(а), второй подпараграф	Статья 7(4)
Статья 6(3)(б)	Статья 7(5)
Статья 6(4)	Статья 7(6)
Статья 7	Статья 8
Статья 8	-
-	Статья 9
Статья 9	Статья 10
Статья 10	Статья 11
Приложение I, вступительная фраза	Приложение I, вступительная фраза
Приложение I, пункты 1, 2 и 3	Приложение I, пункты 1, 2 и 3
Приложение I, пункт 4	Приложение I, пункт 4
Приложение I, пункт 4.1	Приложение I, пункт 4.1
Приложение I, пункт 4.2	Приложение I, пункт 4.2
Приложение I, пункт 4.2 (а)	Приложение I, пункт 4.2, первый абзац
Приложение I, пункт 4.2 (б)	Приложение I, пункт 4.2, второй абзац

Приложение I, пункт 4.2 (с)	Приложение I, пункт 4.2, третий абзац
Приложение I, пункты 5 и 6	Приложение I, пункты 5 и 6
Приложение II, вступительная фраза	Приложение II, вступительная фраза
Приложение II, пункт 1	Приложение II, пункт 1
Приложение II, пункты 1.1-1.3	Приложение II, пункты 1.1-1.3
Приложение II, пункт 1,3а	Приложение II, пункт 1.4
Приложение II, пункт 1.4	Приложение II, пункт 1.5
Приложение II, пункт 1.4а	Приложение II, пункт 1.6
Приложение II, пункт 1.4b	Приложение II, пункт 1.7
Приложение II, пункт 1.5	Приложение II, пункт 1.8
Приложение II, пункты 2-5	Приложение II, пункты 2-5
Приложение III	Приложение III
Приложение IV	Приложение IV
Приложение V	Приложение V
Приложение VI	Приложение I, пункт 7 и Приложение II, пункт 6
Приложение VII	Приложение VI
Приложение VIII	Приложение VII
-	Приложение VIII
-	Приложение IX