

D.P.R. 7 aprile 1999, n. 128 (1).

Regolamento recante norme per l'attuazione delle direttive 96/5/CE e 98/36/CE sugli alimenti a base di cereali e altri alimenti destinati a lattanti e a bambini.

(1) Pubblicato nella Gazz. Uff. 12 maggio 1999, n. 109.

IL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA

Visto l'articolo 87, quinto comma, della Costituzione;

Visto l'articolo 17, comma 2, della legge 23 agosto 1988, n. 400;

Vista la legge 24 aprile 1998, n. 128, ed in particolare l'articolo 5 e l'allegato C;

Vista la direttiva 96/5/CE della Commissione del 16 febbraio 1996, sugli alimenti a base di cereali e gli altri alimenti destinati ai lattanti ed ai bambini;

Vista la direttiva 98/36/CE della Commissione del 2 giugno 1998, che modifica la direttiva 96/5/CE;

Visto il decreto del Ministro della sanità 21 marzo 1973, pubblicato nel supplemento ordinario alla Gazzetta Ufficiale n. 104 del 20 aprile 1993, e successive modificazioni;

Visto il decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 111;

Visto il decreto del Ministro della sanità 6 aprile 1994, n. 500;

Visto il decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n. 209;

Vista la preliminare deliberazione del Consiglio dei Ministri, adottata nella riunione del 3 dicembre 1998;

Sentita la Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano;

Acquisiti i pareri delle competenti commissioni della Camera dei deputati e del Senato della Repubblica;

Udito il parere del Consiglio di Stato, espresso dalla sezione consultiva per gli atti normativi nell'adunanza del 21 dicembre 1998;

Vista la deliberazione del Consiglio dei Ministri, adottata nella riunione del 31 marzo 1999;

Sulla proposta del Ministro per le politiche comunitarie e del Ministro della sanità, di concerto con il Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato;

Emana il seguente regolamento:

1. 1. Il presente regolamento si applica ai prodotti alimentari destinati ad una alimentazione particolare che soddisfano le esigenze nutrizionali proprie dei lattanti e dei bambini nella prima infanzia in buona salute e destinati ai lattanti nel periodo dello svezzamento ed ai bambini per completarne la dieta e per abituarli gradualmente all'alimentazione normale.

2. Il presente regolamento non si applica al latte destinato ai bambini.

3. Ai fini del presente regolamento si intende per:

- a) lattanti: i soggetti di meno di 12 mesi di età;
- b) bambini: i soggetti di età compresa tra 1 e 3 anni.

2. 1. I prodotti di cui all'articolo 1, comma 1, comprendono:

a) alimenti a base di cereali suddivisi in quattro categorie:

- 1) cereali semplici ricostituiti o da ricostituire con latte o altro liquido nutritivo appropriato;
- 2) cereali con aggiunta di un alimento ricco di proteine, ricostituiti o da ricostituire con acqua o altri liquidi non contenenti proteine;
- 3) pastina da utilizzare dopo cottura in acqua bollente o in altro liquido adatto;
- 4) biscotti e fette biscottate da utilizzare anche dopo essere stati sbriciolati ed uniti ad acqua, latte o altri liquidi adatti;
- b) alimenti per lattanti e bambini, diversi dagli alimenti a base di cereali.

3. 1. I prodotti di cui all'articolo 2, comma 1, devono essere fabbricati con ingredienti la cui idoneità all'alimentazione particolare dei lattanti e dei bambini sia stata confermata da dati scientifici generalmente accettati.

2. Nella composizione di tali prodotti è necessario prestare una particolare attenzione alla conservazione, alla freschezza e all'assenza di sostanze nocive negli ingredienti usati. I prodotti di cui all'articolo 2, comma

1, non devono contenere residui di antiparassitari superiori a 0,01 mg/Kg, né devono contenere prodotti geneticamente modificati.

4. 1. Gli alimenti di cui, all'articolo 2, comma 1, lettera a), devono essere conformi ai criteri di composizione fissati negli allegati I e VI.

2. Gli alimenti di cui all'articolo 2, comma 1, lettera b), devono essere conformi ai criteri di composizione fissati negli allegati II e VI.

5. 1. Nella fabbricazione dei prodotti di cui all'articolo 2, comma 1, possono essere aggiunte unicamente le sostanze elencate nell'allegato IV.

6. 1. I prodotti di cui all'articolo 2, comma 1, non devono contenere alcuna sostanza in quantità tale da poter nuocere alla salute dei lattanti o dei bambini.

7. 1. Oltre a quanto previsto dal decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109 (2), l'etichettatura dei prodotti di cui all'articolo 2, comma 1, deve contenere le seguenti indicazioni:

a) l'età a partire dalla quale il prodotto può essere utilizzato, tenendo conto della composizione, della presentazione e di altre caratteristiche particolari del prodotto. In nessun caso l'età indicata può essere inferiore a quattro mesi. I prodotti raccomandati a partire dall'età di quattro mesi devono recare la dicitura che sono indicati a partire da tale età, salvo diverso parere del medico pediatra;

b) la presenza o assenza del glutine, se il prodotto è indicato a partire da un'età inferiore ai sei mesi;

c) il valore energetico, espresso in kJ e in kcal, nonché il tenore di proteine, carboidrati e grassi, espresso in forma numerica per 100 g o 100 ml di prodotto commercializzato e, se del caso, per quantità specificata del prodotto pronto per il consumo;

d) il tenore medio di ciascun minerale e ciascuna vitamina per cui è fissato un limite specifico negli allegati I e II, espresso in forma numerica per 100 g o 100 ml di prodotto commercializzato e, se del caso, per quantità specificata del prodotto pronto per il consumo;

e) ove necessario le istruzioni per un'appropriata preparazione del prodotto con l'indicazione dell'importanza di seguire le istruzioni.

(2) Riportato al n. A/CLXXXIII.

8. 1. L'etichettatura dei prodotti di cui all'articolo 2, comma 1, può contenere le seguenti indicazioni:

a) il tenore medio degli elementi nutritivi indicati nell'allegato IV, espresso in forma numerica per 100 g o 100 ml di prodotto commercializzato e, ove necessario, di quantità specificata di prodotto pronto per il consumo, qualora tale indicazione non rientra nella disposizione di cui all'articolo 7, comma 1, lettera d);

b) informazioni sulle vitamine e i minerali di cui all'allegato V, espresse come percentuale dei valori di riferimento ivi indicati per 100 g o per 100 ml di prodotto commercializzato e, ove necessario, di quantità specificata di prodotto pronto per il consumo, qualora le quantità presenti nel prodotto siano uguali al 15 per cento del valore di riferimento.

9. 1. È consentito il commercio dei prodotti autorizzati ai sensi della normativa previgente, non conformi alle disposizioni del presente regolamento, per il periodo di tre mesi a decorrere dalla data di entrata in vigore del regolamento medesimo.

2. Il commercio dei prodotti autorizzati ai sensi della normativa previgente, non conformi alle disposizioni di cui all'allegato II, punti 1.3-bis, 1.4-bis, 1.4-ter e a quelle di cui all'allegato VI è consentito fino al 31 dicembre 1999.

Allegato I

(Articolo 4, comma 1)

COMPOSIZIONE ESSENZIALE DEGLI ALIMENTI A BASE DI CEREALI PER LATTANTI E BAMBINI

I requisiti concernenti i nutrienti si riferiscono al prodotto pronto per il consumo, come commercializzato, oppure ricostituito secondo le istruzioni del fabbricante.

1. TENORE DI CEREALI

Gli alimenti a base di cereali sono prodotti essenzialmente a partire da uno o più cereali macinati e/o tuberi e/o rizomi.

La quantità di cereali e/o rizomi e/o tuberi non deve essere inferiore al 25% della miscela finale in peso di materia secca.

2. PROTEINE

2.1. Per i prodotti di cui all'articolo 2, comma 1, lettera a), numeri 2) e 4), il tenore di proteine non deve essere superiore a 1,3 g/100 kJ (5.5 g/100kcal).

2.2. Per i prodotti di cui all'articolo 2, comma 1, lettera a), numero 2), il tenore delle proteine aggiunte non deve essere inferiore a 0,48 g/100 kJ (2 g/100 kcal).

2.3. Per i biscotti di cui all'articolo 2, comma 1, lettera a), numero 4), ai quali siano aggiunti alimenti ad elevato tenore proteico e che vengono presentati in quanto tali, il tenore delle proteine aggiunte non deve essere inferiore a 0.36 g/100 kJ (1.5 g/100 kcal).

2.4. L'indice chimico delle proteine aggiunte deve essere pari almeno all'80% di quello della proteina di riferimento (caseina quale definita all'allegato III), oppure il PER (rapporto della efficienza proteica) delle proteine nella miscela deve essere pari almeno al 70% di quello della proteina di riferimento. In tutti i casi, l'aggiunta di aminoacidi è consentita unicamente allo scopo di migliorare il valore nutrizionale della miscela proteica e soltanto nelle proporzioni necessarie a tale scopo.

3. CARBOIDRATI

3.1. Qualora ai prodotti di cui all'articolo 2, comma 1, lettera a), numeri 1) e 4) vengano aggiunti saccarosio, fruttosio, glucosio, sciroppo di glucosio o miele:

- la quantità dei carboidrati aggiunti provenienti da tali fonti non deve essere superiore a 1,8 g/100 kJ (7,5 g/100 kcal);

- la quantità di fruttosio aggiunto non deve essere superiore a 0,9 g/100 kJ (3,75 g/100 kcal).

3.2. Qualora ai prodotti di cui all'articolo 2, comma 1, lettera a), numero 2), vengano aggiunti saccarosio, fruttosio, glucosio, sciroppo di glucosio o miele:

- la quantità dei carboidrati aggiunti provenienti da tali fonti non deve essere superiore a 1,2 g/100 kJ (5 g/100 kcal);

- la quantità di fruttosio aggiunto non deve essere superiore a 0,6 g/100 kJ (2,5 g/100 kcal).

4. GRASSI

4.1. Il tenore dei grassi presenti nei prodotti di cui all'articolo 2, comma 1, lettera a), numeri 1) e 4) non deve essere superiore a 0.8 g/100 kJ (3,3 g/100 kcal).

4.2. Il tenore dei grassi presenti nei prodotti di cui all'articolo 2, comma 1, lettera a), numero 2) non deve essere superiore a 1,1 g/100 kJ (4,5 g/100 kcal). Qualora il tenore dei grassi superi 0,8 g/100 kJ (3,3 g/100 kcal):

- a) il tenore di acido laurico non deve superare il 15% del tenore totale di grassi;

- b) il tenore di acido miristico non deve superare il 15% del tenore totale di grassi;

- c) il tenore di acido linoleico (sotto forma di gliceridi = linoleati) non deve essere inferiore a 70 mg/100 kJ (300 mg/100 kcal) e non deve superare 285 mg/100 kJ (1200 mg/100 kcal).

5. MINERALI

5.1. Sodio

- I sali di sodio possono essere aggiunti agli alimenti a base di cereali unicamente a scopo tecnologico.

- Il tenore di sodio degli alimenti a base di cereali non deve essere superiore a 25 mg/100 kJ (100 mg/100 kcal).

5.2. Calcio

5.2.1. Il tenore di calcio nei prodotti di cui all'articolo 2, comma 1, lettera a), numero 2), non deve essere inferiore a 20 mg/100 kJ (80 mg/100 kcal).

5.2.2. Il tenore di calcio nei prodotti di cui all'articolo 2, comma 1, lettera a), numero 4), fabbricati con l'aggiunta di latte (biscotti a base di latte) e presentati in quanto tali, non deve essere inferiore a 12 mg/100 kJ (50 mg/100 kcal).

6. VITAMINE

6.1. Il tenore di tiamina negli alimenti a base di cereali non deve essere inferiore a 25 mg/100 kJ (100 mg/100 kcal).

6.2. Il tenore di vitamine per i prodotti di cui all'articolo 2, comma 1, lettera a), n. 2) è il seguente:

Per 100 kJ	Per 100 kcal	Minimo	Massimo	Minimo	Massimo	Vitamina A (mg RE) [1]	144	360	180	Vitamina D (mg) [2]	0.250	75	13	[1] RE: Retinolo Equivalente trans[2] Sotto forma di colecalciferolo: di cui 10 mg = 400 U.I. di vitamina D
------------	--------------	--------	---------	--------	---------	------------------------	-----	-----	-----	---------------------	-------	----	----	---

Detti limiti si applicano anche nel caso in cui le vitamine A e D siano aggiunte ad altri alimenti a base di cereali.

Allegato II

(Articolo 4, comma 2)

COMPOSIZIONE ESSENZIALE DEGLI ALTRI ALIMENTI PER LATTANTI E BAMBINI

I requisiti concernenti i nutrienti si riferiscono al prodotto pronto per il consumo, come commercializzato oppure ricostituito secondo le istruzioni del fabbricante.

1. PROTEINE

1.1. Se nella denominazione del prodotto gli unici ingredienti menzionati sono carne, pollame, pesce, frattaglie o altre fonti tradizionali di proteine:

- le voci menzionate: la carne, il pollame, il pesce, le frattaglie o le altre fonti tradizionali di proteine devono rappresentare complessivamente almeno il 40% in peso del prodotto totale;
- ciascuna voce menzionata: carne, pollame, pesce, frattaglie o altre fonti tradizionali di proteine, deve rappresentare almeno il 25% in peso del totale delle fonti proteiche indicate;
- le proteine delle fonti indicate non devono essere inferiori a 1,7 g/100 kJ (7 g/100 kcal).

1.2. Se la denominazione del prodotto contiene come primo nome carne, pollame, pesce, frattaglie o altre fonti tradizionali di proteine, singolarmente o in combinazione, indipendentemente dal fatto che il prodotto sia presentato o meno come pasto:

- le voci menzionate: la carne, il pollame, il pesce, le frattaglie o le altre fonti tradizionali di proteine devono rappresentare almeno il 10% in peso del prodotto totale;
- ogni voce menzionata: carne, pollame, pesce, frattaglie o altre fonti tradizionali di proteine, deve rappresentare almeno il 25% in peso delle fonti proteiche totali citate;
- le proteine delle fonti citate non devono essere inferiori a 1 g/100 kJ (4 g/100 kcal).

1.3. Indipendentemente dal fatto che il prodotto sia presentato o meno come pasto, se nel prodotto sono presenti carne, pollame, pesce, frattaglie o altre fonti tradizionali di proteine singolarmente o in combinazione che non sono indicati per primi nella denominazione:

- le voci menzionate: la carne, il pollame, il pesce, le frattaglie o le altre fonti tradizionali di proteine devono costituire complessivamente almeno l'8% in peso del prodotto totale;
- ogni voce menzionata: la carne, il pollame, il pesce, le frattaglie o le altre fonti tradizionali di proteine, devono rappresentare almeno il 25% in peso del totale delle fonti proteiche citate;
- le proteine provenienti dalla fonte citata non devono essere inferiori a 0,5 g/100 kJ (2,2 g/100 kcal);
- il tenore totale di proteine presenti nel prodotto provenienti da qualsiasi fonte non deve essere inferiore a 0,7 g/100 kJ (3 g/100 kcal).

1.3-bis. Se nella denominazione di un prodotto salato fra gli altri ingredienti è menzionato il formaggio, indipendentemente dal fatto che il prodotto sia presentato o meno come pasto completo:

- le proteine di fonte lattiero-casearia non devono essere inferiori a 0,5 g/100 kJ (2,2 g/100 kcal);
- il tenore totale di proteine presenti nel prodotto, provenienti da qualsiasi fonte, non deve essere inferiore a 0,7 g/100 kJ (3 g/100 kcal).

1.4. Se in etichetta il prodotto è definito come pasto ma non sono menzionati nella denominazione carni, pollame, pesce, frattaglie o altre tradizionali fonti di proteine:

- il tenore totale di proteine da tutte le fonti non deve essere inferiore a 0,7 g/100 kJ (3 g/100 kcal).

1.4-bis. I requisiti specificati ai punti da 1.1 a 1.4 non si applicano alle salse presentate come accompagnamento dei pasti.

1.4-ter. Gli alimenti dolci nella cui denominazione figurano prodotti lattiero-caseari come primi o unici ingredienti devono contenere almeno 2,2 g di proteine di fonte lattiero-casearia/100 kcal. I requisiti specificati ai punti da 1.1 a 1.4 non si applicano a tutti i restanti alimenti dolci.

1.5. L'aggiunta di aminoacidi è consentita unicamente allo scopo di migliorare il valore nutrizionale delle proteine presenti e solo nella quantità necessaria a tale scopo.

2. CARBOIDRATI

Il tenore totale dei carboidrati presenti nei succhi di frutta e verdura e nei nettari di frutta, negli alimenti a base di sola frutta, nei dessert dolci o budini non deve essere superiore a:

- 10 g/100 ml per i succhi di verdura e le bevande a base di verdura;
- 15 g/100 ml per i succhi di frutta, i nettari e le bevande a base di frutta;
- 20 g/100 g per gli alimenti a base di sola frutta;
- 25 g/100 g per i dolci o budini;
- 5 g/100 g per altre bevande non a base di latte.

3. GRASSI

3.1. Per i prodotti di cui al punto 1.1 del presente allegato, se la carne o il formaggio sono gli unici ingredienti oppure sono indicati per primi nella denominazione:

- il tenore totale di grassi, provenienti da qualsiasi fonte, non deve essere superiore a 1,4 g/100 kJ (6 g/100 kcal).

3.2. Per tutti gli altri prodotti:

- il tenore totale di grassi, provenienti da qualsiasi fonte, non deve essere superiore a 1,1 g/100 kJ (4,5 g/100 kcal).

4. SODIO

4.1. Il tenore finale di sodio nel prodotto non deve essere superiore a 48 mg/100 kJ (200 mg/100 kcal) o a 200 mg per 100 g di prodotto. Tuttavia, nel caso in cui il formaggio sia l'unico ingrediente nella denominazione del prodotto, il tenore finale di sodio non deve superare 70 mg/100 kJ (300 mg/100 kcal).

4.2. Non possono essere aggiunti sali di sodio ai prodotti a base di frutta, ai dessert dolci e ai budini, fatta eccezione per le aggiunte a scopo tecnologico.

5. VITAMINE

Vitamina C

Il tenore finale della vitamina C in un succo o nettare di frutta oppure in un succo di verdura, non deve essere inferiore a 6 mg/100 kJ (25 mg/100 kcal) o inferiore a 25 mg per 100 g di prodotto.

Vitamina A

Il tenore finale di vitamina A presente nei succhi di verdura non deve essere inferiore a 25 mg RE/100 kJ (100 mg RE/100 kcal) [1].

È vietata l'aggiunta di vitamina A agli altri alimenti per lattanti e bambini.

[1] RE = Retinolo Equivalente transVitamina D

È vietata l'aggiunta di vitamina D agli altri alimenti per lattanti e bambini.

Allegato III
(Allegato I, punto 2.4)

COMPOSIZIONE IN AMINOACIDI DELLA CASEINA
(g/100 g di proteine)

Arginina	3,7
Cistina	0,3
Istidina	2,9
Isoleucina	5,4
Leucina	9,5
Lisina	8,1
Metionina	2,8
Fenilalanina	5,2
Treonina	4,7
Triptofano	1,6
Tirosina	5,8
Valina	6,7

Allegato IV
(articolo 5)

NUTRIENTI

1. VITAMINE

Vitamina A

Retinolo

Acetato di retinile

Palmitato di retinile

Beta-carotene

Vitamina D

Vitamina D2 (= ergocalciferolo)

Vitamina D3 (= colecalciferolo)

Vitamina B1

Tiamina cloridrato

Tiamina mononitrato

Vitamina B2

Riboflavina

Riboflavina-5-fosfato sodico

Niacina

Nicotinamide

Acido nicotinico

Vitamina B6

Piridossina cloridrato

Piridossina-5-fosfato

Piridossina dipalmitato
Acido pantotenico
D-pantotenato calcico
D-pantotenato sodico
Dexpantenolo
Folato
Acido folico
Vitamina B12
Cianocobalamina
Idrossicobalamina
Biotina
D-biotina
Vitamina C
Acido L-ascorbico
L-ascorbato di sodio
L-ascorbato di calcio
Acido 6-palmitil-L-ascorbico (palmitato di ascorbile)
Ascorbato di potassio

Vitamina K

Fillocchinone (Fitomenadione)

Vitamina E

D-alfa tocoferolo
DL-alfa tocoferolo
D-alfa-tocoferolo acetato
DL-alfa-tocoferolo acetato

2. AMINOACIDI

L-arginina e suo cloridrato
L-cistina e suo cloridrato
L-istidina e suo cloridrato
L-isoleucina e suo cloridrato
L-leucina e suo cloridrato
L-lisina e suo cloridrato
L-cisteina e suo cloridrato
L-metionina
L-fenilalanina
L-treonina
L-triptofano
L-tirosina
L-valina

3. ALTRI

Colina
Cloruro di colina
Citrato di colina
Bitartrato di colina
Inositolo
L-carnitina
Cloridrato di L-carnitina

4. MINERALI

Calcio

Carbonato di calcio
Cloruro di calcio
Sali di calcio dell'acido citrico
Gluconato di calcio
Glicerofosfato di calcio
Lattato di calcio
Ossido di calcio
Idrossido di calcio
Sali di calcio dell'acido ortofosforico

Magnesio

Carbonato di magnesio
Cloruro di magnesio
Sali di magnesio dell'acido citrico
Gluconato di magnesio
Ossido di magnesio
Idrossido di magnesio
Sali di magnesio dell'acido ortofosforico
Solfato di magnesio
Lattato di magnesio
Glicerofosfato di magnesio

Potassio

Cloruro di potassio
Sali di potassio dell'acido citrico
Gluconato di potassio
Lattato di potassio
Glicerofosfato di potassio

Ferro

Citrato ferroso
Citrato ferrico di ammonio
Gluconato ferroso
Lattato ferroso
Solfato ferroso
Fumarato ferroso
Difosfato ferrico (pirofosfato ferrico)
Ferro elementare (carbonil + elettrolitico + idrogeno-ridotto)
Saccarato ferrico
Difosfato ferrico di sodio
Carbonato ferroso

Rame

Complesso rame-lisina
Carbonato rameico
Citrato rameico

Gluconato rameico
Solfato rameico

Zinco

Acetato di zinco
Cloruro di zinco
Citrato di zinco
Lattato di zinco
Solfato di zinco
Ossido di zinco
Gluconato di zinco

Manganese

Carbonato di manganese
Cloruro di manganese
Citrato di manganese
Gluconato di manganese
Solfato di manganese
Glicerofosfato di manganese

Iodio

Ioduro di sodio
Ioduro di potassio
Iodato di potassio
Iodato di sodio

Allegato V
(Articolo 8)

VALORI DI RIFERIMENTO PER L'ETICHETTATURA NUTRIZIONALE DEGLI ALIMENTI
DESTINATI AI LATTANTI E AI BAMBINI

Nutrienti	Valore di riferimento per l'etichettatura
Vitamina A	(µg)400
Vitamina D	(µg)10
Vitamina C	(mg)25
Tiamina	(mg)0,5
Riboflavina	(mg)0,8
Niacina Equivalenti	(mg)9
Vitamina B6	(mg)0,7
Folato	(µg)100
Vitamina B12	(µg)0,7
Calcio	(mg)400
Ferro	(mg)6
Zinco	(mg)4
Iodio	(µg)70
Selenio	(µg)10
Rame	(mg) 0,4

Allegato VI
(Articolo 4, commi 1 e 2)

LIMITI MASSIMI, SE AGGIUNTI, DI VITAMINE, MINERALI E OLIGOELEMENTI NEI PRODOTTI DI CUI ALL'ARTICOLO 2, COMMA 1

Il tenore degli elementi nutritivi è inteso per i prodotti pronti all'uso, commercializzati come tali o ricostituiti come da istruzioni del fabbricante, fatta eccezione per potassio e calcio il cui tenore si riferisce al prodotto così come messo in vendita.

Elemento nutritivo	Massimo per 100 kcal
Vitamina A (µg RE)	180,0 [1]
Vitamina E (mg α- TE)	3,0
Vitamina C (mg)	12,5/25 [2]/125 [3]
Tiamina (mg)	0,25/0,5 [4]
Riboflavina (mg)	0,4
Niacina (mg NE)	4,5
Vitamina B6 (mg)	0,35
Acido folico (mg)	50,0
Vitamina B12 (µg)	0,35
Acido pantotenico (mg)	1,5
Biotina (µg)	10,0
Potassio (mg)	160,0
Calcio (mg)	80,0/180 [5]/100 [6]
Magnesio (mg)	40,0
Ferro (mg)	3,0
Zinco (mg)	2,0
Rame (µg)	40,0
Iodio (µg)	35,0
Manganese (mg)	0,6
[1] In conformità alle disposizioni degli allegati I e II. [2] Limite applicabile ai prodotti arricchiti di ferro. [3] Limite applicabile agli alimenti a base di frutta, ai succhi di frutta, ai nettari e ai succhi di verdura. [4] Limite applicabile agli alimenti a base di cereali. [5] Limite applicabile ai prodotti di cui all'articolo 2, comma 1, lettera a), numeri 1) e 2). [6] Limite applicabile ai prodotti di cui all'articolo 2, comma 1, lettera a), numero 4).	