

Quinta-feira, 24 de Junho de 1999 NÚMERO 145/99 SÉRIE I-A EMISSOR Ministério da Saúde

DIPLOMA Decreto-Lei n.º 233/99 SUMÁRIO Transpõe para o direito interno as Directivas n.os 96/5/CE, da Comissão, de 16 de Fevereiro, e 98/36/CE, da Comissão, de 2 de Junho, e estabelece o regime jurídico aplicável aos géneros alimentícios para utilização nutricional especial que satisfaçam os requisitos específicos relativos aos lactentes e a crianças jovens em suplemento das suas dietas e ou adaptação progressiva à alimentação normal

(Edição/Visualização de Notas Pessoais)

PÁGINAS 3769 a 3775

(Documentos de alta resolução para visualização e impressão)

TEXTO

Decreto-Lei n.º 233/99
de 24 de Junho

A livre circulação de mercadorias entre os Estados membros e a protecção do consumidor contra fraudes sobre a natureza dos géneros alimentícios destinados a uma alimentação especial, cuja composição e elaboração devem ser especialmente estudadas de modo a satisfazer as necessidades nutricionais especiais das pessoas a que são essencialmente destinados, a fim de conseguir o objectivo nutricional específico pretendido, aconselharam a adopção da Directiva n.º 89/398/CEE, do Conselho, de 3 de Maio, para aproximação das legislações nacionais em matéria de géneros alimentícios destinados a uma alimentação especial.

Com o objectivo de dar cumprimento ao estabelecido no n.º 1 do artigo 4.º da Directiva n.º 89/398/CEE, foi adoptada a Directiva n.º 96/5/CE, da Comissão, de 16 de Fevereiro, relativa às disposições específicas aplicáveis aos alimentos à base de cereais e aos alimentos para bebés destinados a lactentes e crianças jovens, entretanto alterada pela Directiva n.º 98/36/CE, da Comissão, de 2 de Junho.

Torna-se assim necessário transpor para o direito interno as Directivas n.os 96/5/CE e 98/36/CE, adoptando as regras referentes à sua comercialização no mercado nacional e as normas de composição e os requisitos nutricionais essenciais dos alimentos à base de cereais e dos alimentos para bebés que sejam adequados às necessidades nutritivas dos lactentes e crianças jovens, estabelecidos com base em dados científicos geralmente aceites, e dos nutrientes que podem ser adicionados pelos fabricantes, bem como estabelecer os critérios microbiológicos e os níveis máximos de contaminantes.

Dada a natureza e finalidade dos produtos abrangidos pelo presente diploma, que requerem a adopção de uma rotulagem nutricional respeitante ao valor energético e aos principais nutrientes que contêm, por forma a evitar utilizações inadequadas susceptíveis de prejudicar a saúde dos lactentes, são ainda estabelecidos aditamentos e excepções às regras gerais sobre rotulagem, apresentação e publicidade dos géneros alimentícios.

Foram ouvidos os órgãos de governo próprios das Regiões Autónomas dos Açores e da Madeira.

Assim:

Nos termos da alínea a) do n.º 1 do artigo 198.º da Constituição, o Governo decreta, para valer como lei geral da República, o seguinte:

Artigo 1.º

Objecto e âmbito

1 - O presente diploma transpõe para o direito interno as Directivas n.os 96/5/CE, da Comissão, de 16 de Fevereiro, e 98/36/CE, da Comissão, de 2 de Junho, e estabelece o regime jurídico aplicável aos géneros alimentícios para utilização nutricional especial que satisfaçam

os requisitos específicos relativos aos lactentes e crianças de pouca idade saudáveis e destinados a lactentes em fase de desmame e a crianças de pouca idade em suplemento das suas dietas e ou adaptação progressiva à alimentação normal.

2 - O presente diploma não se aplica aos leites destinados a crianças de pouca idade.

Artigo 2.º

Definições e designações

1 - Para efeitos do presente diploma entende-se por:

- a) «Lactentes» crianças com idade inferior a 12 meses;
- b) «Crianças de pouca idade» crianças com idade compreendida entre 1 e 3 anos.

2 - Os géneros alimentícios mencionados no artigo 1.º compreendem os alimentos à base de cereais e os alimentos para bebés.

3 - Os alimentos à base de cereais dividem-se nas seguintes categorias:

- a) Cereais simples, que estão ou devem ser reconstituídos com leite ou outros líquidos nutritivos adequados;
- b) Cereais a que se adicionam alimentos com elevado teor de proteínas, a reconstituir com água ou outros líquidos desprovidos de proteínas;
- c) Massas, utilizadas após cozedura em água ou noutros líquidos apropriados;
- d) Tostas e biscoitos, utilizados quer directamente, quer com água, leite ou outros líquidos adequados após trituração.

4 - Os alimentos para bebés são alimentos que não sejam à base de cereais.

Artigo 3.º

Entidades competentes

1 - No âmbito do presente diploma compete à Direcção-Geral da Saúde (DGS):

- a) Recolher as informações e documentos para os efeitos previstos no artigo 6.º e exigir, se necessário, esclarecimentos suplementares aos fabricantes ou importadores;
- b) Suspender ou limitar provisoriamente a comercialização dos produtos, nos termos do artigo 7.º;
- c) Comunicar às instâncias comunitárias e aos restantes Estados membros da Comunidade Europeia as decisões tomadas ao abrigo do artigo 7.º;
- d) Fiscalizar e controlar o cumprimento das disposições do presente diploma, nomeadamente através das autoridades de saúde;
- e) Aplicar as medidas de ordem sanitária que as actividades de fiscalização revelem necessárias.

2 - No cumprimento das funções de fiscalização e controlo referidas na alínea d) do número anterior a DGS é coadjuvada:

- a) Pelo Instituto Nacional de Saúde Dr. Ricardo Jorge (INSA), para efeitos de apoio laboratorial;
- b) Pela Inspeção-Geral das Actividades Económicas (IGAE), para efeitos do disposto no artigo 10.º

Artigo 4.º

Composição

1 - Os alimentos à base de cereais e os alimentos para bebés serão fabricados a partir de ingredientes relativamente aos quais tenha sido comprovada, através de dados científicos geralmente aceites, a respectiva adequação a fins nutricionais específicos de lactentes e crianças de pouca idade.

2 - Os alimentos à base de cereais e os alimentos para bebés devem observar os critérios de composição constantes, respectivamente, dos anexos I e II ao presente diploma, de que fazem parte integrante.

3 - No fabrico de alimentos à base de cereais e de alimentos para bebés apenas podem ser adicionadas as substâncias nutritivas constantes do anexo IV ao presente diploma.

4 - Os alimentos à base de cereais e os alimentos para bebés não podem conter substâncias em quantidades susceptíveis de pôr em risco a saúde dos lactentes e das crianças de pouca idade.

Artigo 5.º

Rotulagem, apresentação e publicidade

1 - A rotulagem, apresentação e publicidade dos produtos abrangidos pelo presente diploma regem-se pela legislação geral em vigor nessas matérias e pelas normas especiais estabelecidas nos números seguintes.

2 - A rotulagem destes produtos deve, obrigatoriamente, mencionar:

- a) O nome, firma ou denominação social e o endereço completo ou a sede social do fabricante, importador, embalador ou do responsável pelo lançamento do produto no mercado nacional;
- b) A idade adequada a partir da qual o produto pode ser utilizado, tendo em conta a sua composição, textura ou outras propriedades especiais, nunca podendo ser inferior a 4 meses;
- c) Informação sobre a presença ou ausência de glúten, se a idade indicada a partir da qual o produto pode ser utilizado for inferior a 6 meses;
- d) O valor energético disponível, expresso em quilojoules (kJ) ou quilocalorias (kcal), bem como o teor de proteínas, glícidos e lípidos, expresso em termos numéricos, por 100 g ou 100 ml do produto na forma em que é comercializado e, se aplicável, por dose do produto proposta para consumo;
- e) A quantidade média de cada substância mineral e vitamínica, controlada por um nível específico constante dos anexos I e II ao presente diploma, expressa em termos numéricos, por 100 g ou 100 ml do produto na forma em que é comercializado e, se aplicável, por dose do produto proposta para consumo;
- f) Se necessário, instruções sobre o modo de preparação, bem como a indicação da importância de se observarem as referidas instruções.

3 - A rotulagem destes produtos pode indicar:

- a) Os produtos recomendados para utilização a partir da idade de 4 meses podem ter a indicação de que são adequados a partir dessa idade, salvo opinião contrária de pessoas independentes com qualificações em medicina, nutrição ou farmácia ou outros profissionais responsáveis por cuidados maternos ou infantis;
- b) A quantidade média das substâncias nutritivas mencionadas no anexo IV ao presente diploma, se essa indicação não for abrangida pelo disposto no n.º 2, alínea f), do presente artigo, expressa em termos numéricos, por 100 g ou 100 ml do produto na forma em que é comercializado e, se aplicável, por dose do produto proposta para consumo;
- c) Para além de dados numéricos, dados relativos às vitaminas e minerais referidos no anexo V do presente diploma, expressos em percentagem dos valores de referência nele apontados, por 100 g ou 100 ml de produto na forma em que é comercializado e, se aplicável, por dose de produto proposta para consumo, desde que as quantidades presentes sejam pelo menos iguais a 15% dos valores de referência.

Artigo 6.º

Comercialização

1 - Tratando-se da primeira comercialização do produto, o fabricante ou o importador, consoante se trate de produto nacional ou fabricado no estrangeiro, envia à DGS um modelo da rotulagem respectiva.

2 - Se o produto já tiver sido comercializado noutro Estado membro da Comunidade Europeia, o fabricante ou o importador transmite também à DGS a indicação da entidade destinatária da primeira notificação de comercialização.

3 - Sempre que necessário, a DGS pode, no prazo de 90 dias sobre a recepção da rotulagem do produto comercializado, exigir ao comerciante ou importador a apresentação de trabalhos

científicos e dos dados que comprovam a conformidade dos produtos com as regras constantes deste diploma.

Artigo 7.º

Restrições

1 - Sem prejuízo do procedimento contra-ordenacional a que houver lugar, a DGS pode suspender ou limitar provisoriamente a comercialização dos produtos abrangidos por este diploma, ainda que circulem livremente em qualquer outro Estado membro da Comunidade Europeia, desde que verifique, fundamentadamente, que não obedecem aos critérios de composição definidos no artigo 4.º ou que põem em perigo a saúde humana.

2 - A DGS comunica de imediato à Comissão da Comunidade Europeia a decisão, devidamente fundamentada, de suspender ou limitar a comercialização dos produtos.

Artigo 8.º

Contra-ordenações

1 - Constitui contra-ordenação, punível com coima mínima de 10000\$00 e máxima de 750000\$00 ou 3000000\$00, consoante se trate de pessoa singular ou colectiva:

a) A comercialização de produtos cuja composição não obedece aos critérios referidos no artigo 4.º;

b) A falta de menção na rotulagem do produto de qualquer das indicações estabelecidas no artigo 5.º;

c) A falta das comunicações a que se refere o artigo 6.º

2 - A negligência é sempre punível.

Artigo 9.º

Sanções acessórias

Simultaneamente com a coima pode ser determinada, nos termos da lei geral:

a) A perda de objectos pertencentes ao agente;

b) A suspensão da comercialização do produto.

Artigo 10.º

Tramitação processual

1 - A fiscalização e a instrução dos processos por infracção ao disposto no presente diploma compete à DGS coadjuvada pelas autoridades de saúde, sem prejuízo das competências de fiscalização e instrução conferidas à IGAE.

2 - Finda a instrução, serão os processos remetidos à DGS para a aplicação das coimas respectivas.

3 - O produto da aplicação das coimas reverte a favor das seguintes entidades:

a) 10% para a entidade que fiscaliza;

b) 10% para a entidade que faz a instrução do processo;

c) 20% para a entidade que aplica a coima;

d) 60% para os cofres do Estado.

Artigo 11.º

Regiões Autónomas

1 - As competências previstas no artigo 10.º serão exercidas, nas Regiões Autónomas, pelos organismos definidos pelos órgãos de governo próprio.

2 - As percentagens previstas no n.º 3 do artigo anterior, provenientes das coimas aplicadas nas Regiões Autónomas dos Açores e da Madeira, constituem receita própria de cada uma delas.

Artigo 12.º

Regulamentação especial

Por diploma aprovado pelos Ministros da Economia e da Saúde e pelo ministro com a tutela do Instituto do Consumidor, e de acordo com os actos de direito comunitário que venham a ser adoptados nesta matéria, serão estabelecidos os critérios de pureza das substâncias

referidas no n.º 3 do artigo 4.º, bem como os critérios microbiológicos a que devem obedecer estes produtos e o nível máximo das substâncias cuja quantidade seja susceptível de prejudicar a saúde dos lactentes e das crianças de pouca idade.

Artigo 13.º

Recurso

Das decisões finais proferidas pela DGS nos termos dos artigos 6.º e 7.º deste diploma cabe recurso para o Ministro da Saúde, a interpor no prazo de 20 dias a contar da notificação.

Artigo 14.º

Taxas

1 - Pela recolha e apreciação dos documentos e informações previstos no artigo 6.º do presente diploma e pelo controlo da rotulagem dos produtos são cobradas taxas a pagar pelos utentes dos serviços prestados pela DGS, cujos quantitativos são fixados por portaria do Ministro da Saúde.

2 - As receitas previstas no número anterior destinam-se a pagar as despesas decorrentes da prestação do serviço respectivo e constituem receita própria da DGS.

Artigo 15.º

Entrada em vigor

1 - O presente diploma entra em vigor no dia imediato ao da sua publicação.

2 - Os produtos não conformes com as disposições constantes dos n.os 1.4, 1.6 e 1.7 da secção I do anexo II e do anexo VI do presente diploma podem continuar a ser comercializados até 31 de Dezembro de 1999.

Visto e aprovado em Conselho de Ministros de 15 de Abril de 1999. - António Manuel de Oliveira Guterres - Joaquim Augusto Nunes de Pina Moura - Maria de Belém Roseira Martins Coelho Henriques de Pina - José Sócrates Carvalho Pinto de Sousa.

Promulgado em 27 de Maio de 1999.

Publique-se.

O Presidente da República, JORGE SAMPAIO.

Referendado em 9 de Junho de 1999.

O Primeiro-Ministro, António Manuel de Oliveira Guterres.

ANEXO I

Composição dos alimentos à base de cereais destinados a lactentes e crianças de pouca idade
Os requisitos relativos aos nutrientes referem-se aos produtos prontos a utilizar e comercializados enquanto tal ou reconstituídos de acordo com as instruções do fabricante.

1 - Teor em cereais

Os alimentos à base de cereais são sobretudo preparados a partir de uma ou mais farinhas de cereais e ou raízes amiláceas.

A quantidade de cereais e ou raízes amiláceas não deve corresponder a menos de 25%, em matéria seca, do peso da mistura final.

2 - Proteínas

2.1 - No que respeita aos produtos referidos nas alíneas b) e d) do n.º 3 do artigo 2.º, o teor de proteínas não deve exceder 1,3 g/100 kJ (5,5 g/100 kcal).

2.2 - No que respeita aos produtos referidos na alínea b) do n.º 3 do artigo 2.º, a quantidade de proteínas incorporadas não deve ser inferior a 0,48 g/100 kJ (2 g/100 kcal).

2.3 - No que respeita aos biscoitos referidos na alínea d) do n.º 3 do artigo 2.º, preparados com a adição de alimentos com elevado teor de proteínas e como tal apresentados, a quantidade de proteínas incorporadas não deve ser inferior a 0,36 g/100 kJ (1,5 g/100 kcal).

2.4 - O índice químico das proteínas incorporadas deve ser igual a pelo menos 80% do da proteína de referência (caseína, tal como estipulado no anexo III) ou, em alternativa, o PER (coeficiente de eficácia proteica) das proteínas da mistura deve ser igual a pelo menos 70% do

PER da proteína de referência. Em todo o caso, a incorporação de aminoácidos apenas é permitida se se destinar a aumentar o valor nutritivo das proteínas e, a verificar-se, apenas nas proporções necessárias para o efeito.

3 - Glicídios

3.1 - Caso se adicione sacarose, frutose, glicose ou xaropes de glicose ou mel aos produtos referidos nas alíneas a) e d) do n.º 3 do artigo 2.º:

A quantidade total de hidratos de carbono incorporados provenientes destas fontes não deve exceder 1,8 g/100 kJ (7,5 g/100 kcal);

A quantidade de frutose incorporada não deve exceder 0,9 g/100 kJ (3,75 g/100 kcal).

3.2 - Se aos produtos referidos na alínea b) do n.º 3 do artigo 2.º for adicionado mel ou xarope de glicose, sacarose, frutose ou glicose:

A quantidade de hidratos de carbono provenientes destas fontes não deve exceder 1,2 g/100 kJ (5 g/100 kcal);

A quantidade de frutose adicionada não deve exceder 0,6 g/100 kJ (2,5 g/100 kcal).

4 - Lípidos

4.1 - No que respeita aos produtos referidos nas alíneas a) e d) do n.º 3 do artigo 2.º, o teor de lípidos não deve exceder 0,8 g/100 kJ (3,3 g/100 kcal).

4.2 - No que respeita aos produtos referidos na alínea b) do n.º 3 do artigo 2.º, o teor de lípidos não deve exceder 1,1 g/100 kJ (4,5 g/100 kcal). Caso este teor exceda 0,8 g/100 kJ (3,3 g/100 kcal):

a) O teor de ácido láurico não deve exceder 15% do teor total de lípidos;

b) O teor de ácido mirístico não deve exceder 15% do teor total de lípidos;

c) O teor de ácido linoleico (sob a forma de glicerídeos = linoleatos) não deve ser inferior a 70 mg/100 kJ (300 mg/100 kcal) nem deve exceder 285 mg/100 kJ (1200 mg/100 kcal).

5 - Minerais

5.1 - Sódio:

Os sais de sódio apenas podem ser incorporados nos alimentos à base de cereais para efeitos tecnológicos;

O teor de sódio dos alimentos à base de cereais não deve exceder 25 mg/100 kJ (100 mg/100 kcal).

5.2 - Cálcio:

5.2.1 - No que respeita aos produtos referidos na alínea b) do n.º 3 do artigo 2.º, o teor de cálcio não deve ser inferior a 20 mg/100 kJ (80 mg/100 kcal).

5.2.2 - No que respeita aos produtos referidos na alínea d) do n.º 3 do artigo 2.º, cujo fabrico envolve a incorporação de leite (biscoitos lácteos) e como tal apresentados, o teor de cálcio não deve ser inferior a 12 mg/100 kJ (50 mg/100 kcal).

6 - Vitaminas

6.1 - No que respeita aos alimentos à base de cereais, o teor de tiamina não deve ser inferior a 25 mg/100 kJ (100 (µg)/100 kcal).

6.2 - No que respeita aos produtos referidos na alínea b) do n.º 3 do artigo 2.º:

(ver quadro no documento original)

Estes limites são igualmente aplicáveis se as vitaminas A e D forem adicionadas a outros alimentos à base de cereais.

ANEXO II

Composição dos alimentos para bebés destinados a lactentes e crianças de pouca idade

Os requisitos relativos aos nutrientes referem-se aos produtos prontos a utilizar e comercializados enquanto tal ou reconstituídos de acordo com as instruções do fabricante.

1 - Proteínas

1.1 - Caso os únicos ingredientes referidos na denominação do produto sejam carne de mamíferos ou aves de capoeira, peixe, miúdos ou outras fontes tradicionais de proteínas, então:

A carne de mamíferos ou aves de capoeira, peixe, miúdos ou outras fontes tradicionais de proteínas referidas não devem representar no seu conjunto menos de 40% do peso da totalidade do produto;

Cada quantidade de carne de mamíferos, aves de capoeira, peixe, miúdos ou outras fontes tradicionais de proteínas não deve representar menos de 25% do peso da totalidade dessas fontes de proteínas;

A quantidade de proteínas provenientes das fontes indicadas não deve ser inferior a 1,7 g/100 kJ (7 g/100 kcal);

1.2 - Caso a carne de mamíferos ou aves de capoeira, peixe, miúdos ou outras fontes tradicionais de proteínas, isoladamente ou em conjunto, sejam referidas em primeiro lugar na denominação do produto, então, independentemente de o produto ser ou não apresentado como refeição:

A carne de mamíferos ou aves de capoeira, peixe, miúdos ou outras fontes tradicionais de proteínas referidas não devem representar menos de 10% do peso da totalidade do produto;

A carne de mamíferos ou aves de capoeira, peixe, miúdos ou outras fontes tradicionais de proteínas referidas não devem individualmente constituir menos de 25% do peso do conjunto das fontes de proteínas indicadas;

A quantidade de proteínas provenientes da fonte indicada não deve ser inferior a 1 g/100 kJ (4 g/100 kcal);

1.3 - Caso o nome do produto mencione, embora não em primeiro lugar, carne de mamíferos ou aves de capoeira, peixe, miúdos ou outras fontes tradicionais de proteínas, isoladamente ou em conjunto, então, independentemente de o produto ser ou não apresentado como refeição:

A carne de mamíferos ou aves de capoeira, peixe ou miúdos ou outras fontes tradicionais de proteínas referidas não devem representar menos de 8% do peso da totalidade do produto;

A carne de mamíferos ou aves de capoeira, peixe ou miúdos ou outras fontes tradicionais de proteínas não devem constituir menos de 25% do peso do conjunto das fontes de proteínas indicadas;

A quantidade de proteínas provenientes da fonte indicada não deve ser inferior a 0,5 g/100 kJ (2,2 g/100 kcal);

A quantidade total de proteínas presentes nos produtos e provenientes de todas as fontes não deve ser inferior a 0,7 g/100 kJ (3 g/100 kcal).

1.4 - Se o queijo for mencionado junto com outros ingredientes no nome do aperitivo, independentemente de o produto ser ou não apresentado como uma refeição:

O teor de proteínas provenientes de fontes lácteas não pode ser inferior a 0,5 g/100 kJ (2,2 g/100 kcal);

O teor global de proteínas provenientes de todas as suas fontes não pode ser inferior a 0,7 g/100 kJ (3 g/100 kcal).

1.5 - Caso o rótulo refira que o produto constitui uma refeição, embora não mencione a carne de mamíferos ou aves de capoeira, peixe ou miúdos ou outras fontes tradicionais de proteínas no nome do produto, então:

A quantidade total de proteínas presentes no produto e provenientes de todas as fontes não deve ser inferior a 0,7 g/100 kJ (3 g/100 kcal).

1.6 - Os molhos apresentados como acompanhamento de refeições estão isentos dos requisitos constantes das secções 1.1 a 1.5, inclusive.

1.7 - Os preparados doces que mencionem fontes lácteas como primeiro ou único ingrediente no seu nome devem conter pelo menos 2,2 g de proteínas lácteas/100 kcal. Todos os outros preparados doces estão isentos dos requisitos 1.1 a 1.5.

1.8 - A incorporação de aminoácidos apenas é permitida se se destinar a aumentar o valor nutritivo das proteínas e apenas nas proporções necessárias para o efeito.

2 - Glicídios

A quantidade total de hidratos de carbono presente nos sumos de frutos e vegetais e nos néctares, pratos constituídos unicamente por frutos e sobremesas ou pudins não deve exceder:

10 g/100 ml, no que respeita aos sumos de vegetais e bebidas neles baseadas;

15 g/100 ml, no que respeita aos sumos de frutos ou néctares;

20 g/100 g, no que respeita aos pratos constituídos unicamente por frutos;

25 g/100 g, no que respeita às sobremesas e pudins;

5 g/100 g, no que respeita às restantes bebidas sem leite.

3 - Lípidos

3.1 - No que respeita aos produtos do n.º 1.1 do presente anexo:

Caso o único ingrediente referido na denominação do produto seja carne de mamíferos ou queijo, ou estes sejam mencionados em primeiro lugar na denominação do produto, então:

O teor total de lípidos no produto proveniente de todas as fontes não deve exceder 1,4 g/100 kJ (6 g/100 kcal).

3.2 - No que respeita a todos os outros produtos:

O teor total de lípidos no produto proveniente de todas as fontes não deve exceder 1,1 g/100 kJ (4,5 g/100 kcal).

4 - Sódio

4.1 - O teor final de sódio no produto não deve exceder 48 mg/100 kJ (200 mg/100 kcal) ou 200 mg/100 g. Todavia, se o queijo for o único ingrediente referido na denominação do produto, o teor final de sódio não deve exceder 70 mg/100 kJ (300 mg/100 kcal).

4.2 - Os sais de sódio não podem ser incorporados em produtos à base de frutos, nem em sobremesas ou pudins, excepto para fins tecnológicos.

5 - Vitaminas

Vitamina C

No que respeita aos sumos de frutos, néctares e sumos de vegetais, o teor final de vitamina C no produto não deve ser inferior a 6 mg/100 kJ (25 mg/100 kcal) ou a 25 mg/100 g.

Vitamina A

Nos sumos de vegetais, o teor final de vitamina A no produto não deve ser inferior a 25 (µ)g ER/100 kJ (100 (µ)g ER/100 kcal) (ver nota 1).

A vitamina A não deve ser adicionada a outros alimentos para bebé.

Vitamina D

A vitamina D não deve ser adicionada a alimentos para bebé.

(nota 1) ER = todos os equivalentes de retinol trans.

ANEXO III

Aminoácidos presentes na caseína

(ver quadro no documento original)

ANEXO IV

Nutrientes

1 - Vitaminas

Vitamina A:

Retinol;

Acetato de retinilo;

Palmitato de retinilo;

Beta caroteno.

Vitamina D:

Vitamina D2 (= ergocalciferol);
Vitamina D3 (= colecalciferol).
Vitamina B1:
Cloridrato de tiamina;
Mononitrato de tiamina.
Vitamina B2:
Riboflavina;
Riboflavina-5'-fosfato sódica.
Niacina:
Nicotinamida;
Ácido nicotínico.
Vitamina B6:
Hidrocloreto de piridoxina;
Piridoxina-5-fosfato;
Dipalmitato de piridoxina.
Ácido pantoténico:
D-pantotenato de cálcio;
D-pantotenato de sódio;
Dexpantenol.
Folato:
Ácido fólico.
Vitamina B12:
Cianocobalarmina;
Hidroxicobalamina.
Biotina:
D-Biotina.
Vitamina C:
Ácido L-ascórbico;
L-ascorbato de sódio;
L-ascorbato de cálcio;
Ácido 6-palmitil-L-ascórbico (palmitato de ascorbilo);
Ascorbato de potássio.
Vitamina K:
Filoquinona (fitomenadiona).
Vitamina E:
D-alfa tocoferol;
DL-alfa tocoferol;
Acetato de D-alfa tocoferol;
Acetato de DL-alfa tocoferol.
2 - Aminoácidos
L-arginina e respectivo hidrocloreto.
L-cistina e respectivo hidrocloreto.
L-histidina e respectivo hidrocloreto.
L-isoleucina e respectivo hidrocloreto.
L-leucina e respectivo hidrocloreto.
L-lisina e respectivo hidrocloreto.
L-cisteína e respectivo hidrocloreto.
L -metionina.
L-fenilalanina.
L-treonina.

L-triptofano.

L-tirosina.

L-valina.

3 - Outros

Colina.

Cloreto de colina.

Citrato de colina.

Bitartrato de colina.

Inositol.

L-carnitina.

Hidrocloreto de L-carnitina.

4 - Substâncias minerais e elementos vestigiais

Cálcio:

Carbonato de cálcio;

Cloreto de cálcio;

Sais de cálcio de ácido cítrico;

Gluconato de cálcio;

Glicerofosfato de cálcio;

Lactato de cálcio;

Óxido de cálcio;

Hidróxido de cálcio;

Sais de cálcio do ácido ortofosfórico.

Magnésio:

Carbonato de magnésio;

Cloreto de magnésio;

Sais de magnésio do ácido cítrico;

Gluconato de magnésio;

Óxido de magnésio;

Hidróxido de magnésio;

Sais de magnésio do ácido ortofosfórico;

Sulfato de magnésio;

Lactato de magnésio;

Glicerofosfato de magnésio.

Potássio:

Cloreto de potássio;

Sais potássicos de ácido cítrico;

Gluconato de potássio;

Lactato de potássio;

Glicerofosfato de potássio.

Ferro:

Citrato ferroso;

Citrato férrico de amónio;

Gluconato ferroso;

Lactato ferroso;

Sulfato ferroso;

Fumarato ferroso;

Difosfato férrico (pirofosfato férrico);

Ferro elementar (em complexos com ligandos carbonilo, electrolítico ou reduzido por hidrogenação);

Sacarato férrico;

Difosfato férrico de sódio;

Carbonato ferroso.

Cobre:

Complexo cobre-lisina;

Carbonato cúprico;

Citrato cúprico;

Gluconato cúprico;

Sulfato cúprico.

Zinco:

Acetato de zinco;

Cloreto de zinco;

Citrato de zinco;

Lactato de zinco;

Sulfato de zinco;

Óxido de zinco;

Gluconato de zinco.

Manganésio:

Carbonato de manganésio;

Cloreto de manganésio;

Citrato de manganésio;

Gluconato de manganésio;

Sulfato de manganésio;

Glicerofosfato de manganésio.

Iodo:

Iodeto de sódio;

Iodeto de potássio;

Iodato de potássio;

Iodato de sódio.

ANEXO V

Valores de referência para a rotulagem nutricional dos alimentos destinados a lactentes e crianças de pouca idade

(ver quadro no documento original)

ANEXO VI

Limites máximos de vitaminas, minerais e elementos vestigiais que podem ser adicionados aos alimentos à base de cereais e aos alimentos para bebés destinados a lactentes e crianças de pouca idade.

Os requisitos relativos aos nutrientes aplicam-se aos produtos prontos a ser utilizados, assim comercializados ou reconstituídos de acordo com as instruções do fabricante, excepto no que respeita ao potássio e ao cálcio, em que os requisitos se referem ao produto na forma em que é vendido.

(ver quadro no documento original)