

(Articolo 4, comma 1)

ALLEGATO I

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/100 kcal).
- 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 µg/100 kJ (100 µg/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 (µg RE) (1)	14	43	60	180
Vitamina D (µg) (2)	0.25	0.75	1	3

(1) RE: Retinolo Equivalente trans

(2) Sotto forma di colecalciferolo, di cui 10 µg = 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.