



Lovtidende A

Bekendtgørelse om forarbejdede fødevarer baseret på cerealier og babymad til spædbørn og småbørn¹⁾

I medfør af § 7, § 8, stk. 2, § 11, stk. 2, § 15, § 16, § 19, § 49, stk. 1, og § 60, stk. 3, i lov om fødevarer, jf. lovbekendtgørelse nr. 43 af 12. januar 2016, fastsættes efter bemyndigelse i henhold til § 7, nr. 3 i bekendtgørelse nr. 511 af 23. april 2015 om Fødevarestyrelsens opgaver og beføjelser:

Definitioner

§ 1. Reglerne i denne bekendtgørelse supplerer og gennemfører EU-regler om forarbejdede fødevarer baseret på cerealier og babymad, som defineret i Europa-Parlamentet og Rådets forordning (EU) nr. 609/2013 af 12. juni 2013 om fødevarer bestemt til spædbørn og småbørn, fødevarer til særlige medicinske formål og kostenstatning til vægtkontrol.

Stk. 2. Endvidere defineres spædbarn og småbarn i denne bekendtgørelse som i Europa-Parlamentet og Rådets forordning (EU) nr. 609/2013 af 12. juni 2013 om fødevarer bestemt til spædbørn og småbørn, fødevarer til særlige medicinske formål og kostenstatning til vægtkontrol.

Krav til sammensætning

§ 2. Forarbejdede fødevarer baseret på cerealier skal:

- 1) fremstilles af bestanddele, hvis egnethed til særlig ernæring af spædbørn og småbørn er fastslået ved generelt accepterede videnskabelige data, og
- 2) opfylde de krav til sammensætning, der er anført i bilag 1.

Stk. 2. Kun de næringsstoffer, der er anført i bilag 1, må tilsættes forarbejdede fødevarer baseret på cerealier.

§ 3. Babymad skal:

- 1) fremstilles af bestanddele, hvis egnethed til særlig ernæring af spædbørn og småbørn er fastslået ved generelt accepterede videnskabelige data, og
- 2) opfylde de krav til sammensætning, der er anført i bilag 2.

Stk. 2. Kun de næringsstoffer, der er anført i bilag 2, må tilsættes babymad.

Mærkning og markedsføring

§ 4. Forarbejdede fødevarer baseret på cerealier og babymad skal udover at overholde generelle bestemmelser om mærkning være mærket med følgende oplysninger:

- 1) En angivelse af det alderstrin, fra hvilket produktet kan anvendes under hensyntagen til dets sammensætning, konsistens og andre særlige egenskaber. Dette alderstrin må ikke være under 4 måneder.
- 2) Oplysning om tilstedeværelse eller fravær af gluten, hvis det angivne alderstrin for anvendelse af produktet er under 6 måneder.
- 3) Energiindholdet udtrykt i kilojoule (kJ) og kilokalorier (kcal) samt numerisk angivelse af indholdet af protein, kulhydrat og fedt, pr. 100 g eller 100 ml af produktet, således som det markedsføres, og i givet fald pr. specificeret mængde af produktet i tilberedt stand.
- 4) En numerisk angivelse af den gennemsnitlige mængde af hvert vitamin og mineral, som angivet i henholdsvis bilag 1 og bilag 2, pr. 100 g eller 100 ml af produktet, således som det markedsføres, og i givet fald pr. specificeret mængde af produktet i tilberedt stand.
- 5) I givet fald en vejledning i korrekt tilberedning og en erklæring om betydningen af at følge denne vejledning.

§ 5. Mærkningen af produkterne kan omfatte følgende oplysninger:

- 1) En numerisk angivelse af den gennemsnitlige mængde af næringsstoffer, der er anført i bilag 4, pr. 100 g eller 100 ml af produktet, som det markedsføres, og i givet fald pr. specificeret mængde i tilberedt stand, når en sådan angivelse ikke er omfattet af bestemmelserne i § 4, nr. 4.
- 2) Ud over de numeriske angivelser, oplysninger om vitaminer og mineraler, der er omfattet af bilag 5, udtrykt i procent af de i bilag 5 angivne referenceværdier pr. 100 g eller 100 ml af produktet, som det markedsføres, og i givet fald pr. specificeret mængde af produktet i tilberedt stand, forudsat at mængderne af vitaminer og/eller mineraler i produktet udgør mindst 15 % af referenceværdierne.

¹⁾ Bekendtgørelsen gennemfører Kommissionens direktiv 2006/125/EF af 5. december 2006 om forarbejdede levnedsmidler baseret på cerealier og babymad til spædbørn og småbørn, EU-Tidende 2006, nr. L 339, side 16.

Straf og ikrafttræden

§ 6. Overtrædelse af §§ 2-4 straffes med bøde.

Stk. 2. Straffen kan stige til fængsel i indtil 2 år, hvis den ved handlingen eller undladelsen skete overtrædelse er begået med forsæt eller grov uagtsomhed, og der ved overtrædelsen er

- 1) forvoldt skade på sundheden eller fremkaldt fare herfor, eller

- 2) opnået eller tilsigtet opnået en økonomisk fordel for den pågældende selv eller andre.

Stk. 3. Der kan pålægges selskaber m.v. (juridiske personer) strafansvar efter reglerne i straffelovens 5. kapitel.

§ 7. Bekendtgørelsen træder i kraft den 20. juli 2016.

Stk. 2. Samtidig ophæves bekendtgørelse nr. 1100 af 26. november 2012 om forarbejdet børnemad til spædbørn og småbørn.

Underskriftssted

UNDERSKRIVER 1

/ Underskriver 2

Bilag 1

Krav til sammensætning af forarbejdede fødevarer på basis af cerealier til spædbørn og småbørn

Kravene om næringsstoffer gælder produkter klar til brug og markedsført som sådanne eller rekonstrueret efter fabrikantens anvisninger.

1. Cerealieindhold

Forarbejdede fødevarer på basis af cerealier fremstilles hovedsageligt af én eller flere maledede cerealier og/eller stivelsesholdige rodprodukter.

Cerealie- og/eller rodindholdet skal udgøre mindst 25 % af tørstofmængden i den færdige blanding.

2. Protein

2.1. For cerealier, tilsat en fødevare med højt proteinindhold, som skal røres op med vand eller en anden ikke proteinholdig væske samt tvebakker og kiks, som skal anvendes enten direkte eller efter knusning og tilsætning af vand, mælk eller andre egnede væsker, må proteinindholdet ikke overstige 1,3 g/100 kJ (5,5 g/100 kcal).

2.2. For cerealier, tilsat en fødevare med højt proteinindhold, som skal røres op med vand eller en anden ikke proteinholdig væske, skal det tilsatte protein udgøre mindst 0,48 g/100 kJ (2 g/100 kcal).

2.3. For kiks, som anvendes enten direkte eller efter knusning og tilsætning af vand, mælk eller andre egnede væsker, skal det tilsatte protein udgøre mindst 0,36 g/100 kJ (1,5 g/100 kcal).

2.4. Det kemiske indeks for det tilsatte protein skal være mindst 80 % af referenceproteinets (kasein som defineret i bilag 3), eller proteinenergiforholdet (PER) af proteinet i blandingen skal være mindst 70 % af referenceproteinets.

Under alle omstændigheder er tilsætning af aminosyrer kun tilladt, når formålet er at forbedre næringsværdien af proteinblandingen og kun i mængder, som er nødvendige for dette formål.

3. Kulhydrat

3.1. Hvis der tilsættes saccharose, fructose, glucose, glucosesirup eller honning til simple cerealier, som skal røres op med mælk eller andre passende næringsvæsker eller tvebakker og kiks, som skal anvendes enten direkte eller efter knusning og tilsætning af vand, mælk eller andre egnede væsker:

må mængden af tilsatte kulhydrater fra disse kilder ikke overstige 1,8 g/100 kJ (7,5 g/100 kcal)

må mængden af tilsat fructose ikke overstige 0,9 g/100 kJ (3,75 g/100 kcal).

3.2. Hvis der tilsættes saccharose, fructose, glucose, glucosesirup eller honning til cerealier, tilsat en fødevare med højt proteinindhold, som skal røres op med vand eller en anden ikke proteinholdig væske:

må mængden af tilsatte kulhydrater fra disse kilder ikke overstige 1,2 g/100 kJ (5 g/100 kcal)

må mængden af tilsat fructose ikke overstige 0,6 g/100 kJ (2,5 g/100 kcal).

4. Fedt

4.1. For simple cerealier, som skal røres op med mælk eller andre passende næringsvæsker samt tvebakker og kiks, som skal anvendes enten direkte eller efter knusning og tilsætning af vand, mælk eller andre egnede væsker, må fedtindholdet ikke overstige 0,8 g/100 kJ (3,3 g/100 kcal).

4.2 . For cerealier, tilsat en fødevare med højt proteinindhold, som skal røres op med vand eller en anden ikke proteinholdig væske, må fedtindholdet ikke overstige 1,1 g/100 kJ (4,5 g/100 kcal). Hvis fedtindholdet overstiger 0,8 g/100 kJ (3,3 g/100 kcal):

må mængden af laurinsyre ikke overstige 15 % af totalindholdet af fedt,

må mængden af myristinsyre ikke overstige 15 % af totalindholdet af fedt,

skal mængden af linolsyre (i form af glycerider = linolater) udgøre mindst 70 mg/100 kJ (300 mg/100 kcal) og må ikke overstige 285 mg/100 kJ (1 200 mg/100 kcal).

5. Mineraler

5.1 . Natrium

Natriumsalte må kun tilsættes til forarbejdede fødevarer baseret på cerealier af teknologiske grunde.

Indhold af natrium i forarbejdede fødevarer på basis af cerealier må ikke overstige 25 mg/100 kJ (100 mg/100 kcal).

5.2 . Calcium

For cerealier, tilsat en fødevare med højt proteinindhold, som skal røres op med vand eller en anden ikke proteinholdig væske, skal mængden af calcium udgøre mindst 20 mg/100 kJ (80 mg/100 kcal).

For tvebakker og kiks, som skal anvendes efter knusning og tilsætning af mælk (mælkekiks) og præsenteret som sådanne, skal mængden af calcium udgøre mindst 12 mg/100 kJ (50 mg/100 kcal).

6. Vitaminer

6.1. For forarbejdede fødevarer på basis af cerealier skal mængden af thiamin udgøre mindst 25 µg/100 kJ (100 µg/100 kcal).

6.2. For ccerealier, tilsat en fødevare med højt proteinindhold, som skal røres op med vand eller en anden ikke proteinholdig væske, gælder følgende:

	Pr. 100 kJ		Pr. 100 kcal	
	Mindst	Højst	Mindst	Højst
Vitamin A (µg RE) ¹⁾	14	43	60	180
Vitamin D (µg) ²⁾	0,25	0,75	1	3

¹⁾ RE = alle transretinolækvivalenter.

²⁾ I form af cholecalciferol, hvoraf 10 µg = 400 internationale enheder af vitamin D.

Disse grænseværdier gælder også, hvis vitamin A og/eller vitamin D tilsættes til andre forarbejdede fødevarer på basis af cerealier.

7. Maksimale grænser for tilsætning af vitaminer og mineraler

Kravene til næringsstoffer gælder brugsklare produkter, der markedsføres som sådanne eller rekonstitueres efter fabrikantens anvisninger, undtagen for kalium og calcium, hvor kravene gælder produktet, som det sælges.

Næringsstof	Maksimum pr. 100 kcal
Vitamin A ($\mu\text{g RE}$)	180
Vitamin E ($\text{mg } \alpha\text{-TE}$) ¹⁾	3
Vitamin D (μg) ³⁾	3
Vitamin C (mg)	12,5/25 ²⁾
Thiamin (mg)	0,5
Riboflavin (mg)	0,4
Niacin (mg NE) ³⁾	4,5
Vitamin B ₆ (mg)	0,35
Folsyre (μg)	50
Vitamin B ₁₂ (μg)	0,35
Pantothensyre (mg)	1,5
Biotin (μg)	10
Kalium (mg)	160
Calcium (mg)	80/180 ⁴⁾ /100 ⁵⁾
Magnesium (mg)	40
Jern (mg)	3
Zink (mg)	2
Kobber (μg)	40
Jod (μg)	35
Mangan (mg)	0,6

¹⁾ $\alpha\text{-TE}$ = d- α -tocopherol ækvivalent.

²⁾ Grænsen gælder for produkter, som er tilsat jern.

³⁾ E = Niacin-ækvivalent = $\text{mg nikotinsyre} + \text{mg tryptophan}/60$.

⁴⁾ Grænsen gælder for simple cerealier, som skal røres op med mælk eller andre passende næringsvæsker.

⁵⁾ Grænsen gælder for cerealier, tilsat en fødevare med højt proteinindhold, som skal røres op med vand eller en anden ikke proteinholdig væske.

Bilag 2**Krav til sammensætning af andre forarbejdede fødevarer til spædbørn og småbørn**

Kravene om næringsstoffer gælder produkter klar til brug og markedsført som sådanne eller rekonstitueret efter fabrikantens anvisninger.

1. Protein

1.1. Hvis kød, fjerkræ, fisk, indmad eller en anden traditionel proteinkilde er de eneste bestanddele, der er nævnt i navnet på produktet,

skal det/den navngivne kød, fjerkræ, fisk, indmad eller anden traditionel proteinkilde tilsammen udgøre mindst 40 vægtprocent af det samlede produkt,

skal hver af det/den navngivne kød, fjerkræ, fisk, indmad eller anden traditionel proteinkilde udgøre mindst 25 vægtprocent af samtlige navngivne proteinkilder,

skal det totale proteinindhold fra de navngivne kilder udgøre mindst 1,7 g/100 kJ (7 g/100 kcal).

1.2. Hvis kød, fjerkræ, fisk, indmad eller en anden traditionel proteinkilde alene eller kombineret er nævnt først i navnet på produktet, uanset om produktet præsenteres som et måltid eller ej,

skal det/den navngivne kød, fjerkræ, fisk, indmad eller anden traditionel proteinkilde tilsammen udgøre mindst 10 vægtprocent af det samlede produkt,

skal hver af det/den navngivne kød, fjerkræ, fisk, indmad eller anden traditionel proteinkilde udgøre mindst 25 vægtprocent af samtlige navngivne proteinkilder,

skal proteinindholdet fra de navngivne kilder udgøre mindst 1 g/100 kJ (4 g/100 kcal).

1.3. Hvis kød, fjerkræ, fisk, indmad eller en anden traditionel proteinkilde alene eller kombineret er nævnt - men ikke først - i navnet på produktet, uanset om produktet præsenteres som et måltid eller ej,

skal det/den navngivne kød, fjerkræ, fisk, indmad eller anden traditionel proteinkilde tilsammen udgøre mindst 8 vægtprocent af det samlede produkt,

skal hver af det/den navngivne kød, fjerkræ, fisk, indmad eller anden traditionel proteinkilde udgøre mindst 25 vægtprocent af samtlige navngivne proteinkilder,

skal proteinindholdet fra de navngivne kilder udgøre mindst 0,5 g/100 kJ (2,2 g/100 kcal),

skal det totale proteinindhold i produktet fra alle kilder udgøre mindst 0,7 g/100 kJ (3 g/100 kcal).

1.4. Hvis ost er nævnt sammen med andre ingredienser i navnet på et produkt, uanset om produktet præsenteres som et måltid eller ej,

skal proteinindholdet fra mejeriprodukter udgøre mindst 0,5 g/100 kJ (2,2 g/100 kcal),

skal det samlede proteinindhold i produktet fra alle kilder udgøre mindst 0,7 g/100 kJ (3 g/100 kcal).

1.5. Hvis produktet på etiketten betegnes som et måltid, uden at kød, fjerkræ, fisk, indmad eller en anden traditionel proteinkilde nævnes i navnet på produktet,

skal det totale proteinindhold i produktet fra alle kilder udgøre mindst 0,7 g/100 kJ (3 g/100 kcal).

1.6. Sovser, som præsenteres som tilbehør til et måltid, fritages fra kravene i punkt 1.1.-1.5.

1.7. Desserter, hvor mejeriprodukter nævnes som den første eller eneste ingrediens i navnet, skal mindst indeholde 2,2 g mælkeprotein/100 kcal. Alle andre desserter er undtaget fra kravene i pkt. 1.1-1.5.

1.8. Aminosyrer må kun tilsættes til forbedring af de tilstedeværende proteiners næringsværdi og kun i mængder, der er nødvendige til dette formål.

2. Kulhydrat

Den samlede mængde kulhydrat i frugt- og grøntsagssaft samt nektar i retter, der kun indeholder frugt, samt i desserter eller buddinger, må ikke overstige

10 g/100 ml for grøntsagssaft og drikke fremstillet på basis heraf,

15 g/100 ml for frugtsaft og nektar samt drikke fremstillet på basis heraf,

20 g/100 g for retter, der kun indeholder frugt,

25 g/100 g for desserter og buddinger,

5 g/100 g for andre ikke-mælkebaserede drikke.

3. Fedt

3.1. For produkter, der er omhandlet af punkt 1.1 i dette bilag, gælder følgende:

Hvis kød eller ost er de eneste bestanddele eller er nævnt først i navnet på produktet, må det totale fedtindhold i produktet fra alle kilder ikke overstige 1,4 g/100 kJ (6 g/100 kcal).

3.2. For alle andre produkter må det totale fedtindhold i produktet fra alle kilder ikke overstige 1,1 g/100 kJ (4,5 g/100 kcal).

4. Natrium

4.1. Det endelige natriumindhold i produktet må enten være højst 48 mg/100 kJ (200 mg/100 kcal) eller højst 200 mg pr. 100 g. Hvis ost er den eneste ingrediens, der er nævnt i navnet på produktet, må produktets endelige natriumindhold ikke overstige 70 mg/100 kJ (300 mg/100 kcal).

4.2. Natriumsalte må ikke tilsættes til produkter, der er fremstillet på basis af frugt, eller til desserter eller buddinger, undtagen i teknologisk øjemed.

5. Vitaminer

Vitamin C

I frugtsaft, nektar eller grøntsagssaft må det endelige indhold af vitamin C i produktet enten ikke være under 6 mg/100 kJ (25 mg/100 kcal) eller ikke under 25 mg pr. 100 g.

Vitamin A

I grøntsagssaft må det endelige indhold af vitamin A i produktet ikke være under 25 µg RE/100 kJ (100 µg RE/100 kcal).

Vitamin A må ikke tilsættes til andre forarbejdede fødevarer til spædbørn og småbørn.

Vitamin D

Vitamin D må ikke tilsættes til andre forarbejdede fødevarer til spædbørn og småbørn.

6. Maksimale grænser for tilsætning af vitaminer og mineraler

Kravene til næringsstoffer gælder brugsklare produkter, der markedsføres som sådanne eller rekonstitueres efter fabrikantens anvisninger, undtagen for kalium og calcium, hvor kravene gælder produktet, som det sælges.

Næringsstof	Maksimum pr. 100 kcal
Vitamin A ($\mu\text{g RE}$)	180 ¹⁾
Vitamin E (mg α -TE)	3
Vitamin C (mg)	12,5/ 25 ²⁾ /125 ³⁾
Thiamin (mg)	0,25
Riboflavin (mg)	0,4
Niacin (mg NE)	4,5
Vitamin B ₆ (mg)	0,35
Folsyre (μg)	50
Vitamin B ₁₂ (μg)	0,35
Pantothensyre (mg)	1,5
Biotin (μg)	10
Kalium (mg)	160
Calcium (mg)	80
Magnesium (mg)	40
Jern (mg)	3
Zink (mg)	2
Kobber (μg)	40
Jod (μg)	35
Mangan (mg)	0,6

¹⁾ I overensstemmelse med punkt 5.

²⁾ Grænsen gælder for produkter, som er tilsat jern.

³⁾ Grænsen gælder for retter baseret på frugt, frugtsaft, nektar og grøntsagssaft.

Bilag 3**Kaseins aminosyresammensætning**

Aminosyrer	g/100 g protein
Arginin	3,7
Cystin	0,3
Histidin	2,9
Isoleucin	5,4
Leucin	9,5
Lysin	8,1
Methionin	2,8
Phenylalanin	5,2
Threonin	4,7
Tryptofan	1,6
Tyrosin	5,8
Valin	6,7

Bilag 4**Liste over næringsstoffer, der må tilsættes fødevarer til spædbørn og småbørn**

Næringsstof	Næringsstoffkilde
Vitaminer	
Vitamin A	Retinol
	Retinylacetat
	Retinylpalmitat
	Beta-caroten
Vitamin D	Ergocalciferol (vitamin D ₂)
	Cholecalciferol (vitamin D ₃)
Thiamin (vitamin B ₁)	Thiaminhydrochlorid
	Thiaminmononitrat
Riboflavin (vitamin B ₂)	Riboflavin
	Riboflavin-5'-phosphat, natrium
Niacin	Nikotinsyreamid
	Nikotinsyre
Vitamin B ₆	Pyridoxinhydrochlorid
	Pyridoxal-5
	Pyridoxindipalmitat
Pantothensyre	Calcium-D-pantothenat
	Natrium-D-pantothenat
	Dexpantothenol
Folat	Folsyre
Vitamin B ₁₂	Cyanocobalamin
	Hydroxocobalamin
Biotin	D-biotin

Vitamin C	L-ascorbinsyre
	Natrium L-ascorbat
	Calcium L-ascorbat
	L-ascorbyl 6-palmitat
	Kalium-ascorbat
Vitamin K	Phylloquinon (Phytomenadion)
Vitamin E	D-alpha-tocopherol
	DL-alpha-tocopherol
	D-alpha-tocopherylacetat
	DL-alpha-tocopherylacetat
Mineraler	
Calcium	Calciumcarbonat
	Calciumchlorid
	Calciumcitrat
	Calciumgluconat
	Calciumglycerophosphat
	Calciumlactat
	Calciumhydroxid
	Calciumoxid
	Calciumsalte af orthophosphorsyre
Magnesium	Magnesiumcarbonat
	Magnesiumchlorid
	Magnesiumcitrat
	Magnesiumgluconat
	Magnesiumoxid

	Magnesiumhydroxid
	Magnesiumglycerophosphat
	Magnesiumlactat
	Magnesiumsalte af orthophosphorsyre
	Magnesiumsulfat
Kalium	Kaliumchlorid
	Kaliumcitrat
	Kaliumgluconat
	Kaliumlactat
	Kaliumglycerophosphat
Jern	Ferrocitrat
	Ferriammoniumcitrat
	Ferrogluconat
	Ferrolactat
	Ferrosulfat
	Ferrofumarat
	Ferridiphosphat (ferripyrophosphat)
	Jern (carbonyl + elektrolytisk + reduceret)
	Ferrisaccharat
	Natriumferridiphosphat
	Ferrocarbonat
Kobber	Kobber-lysin-kompleks
	Kobbercarbonat
	Cupricitrat
	Cuprigluconat

	Cuprisulfat
Zink	Zinkacetat
	Zinkchlorid
	Zinkcitrat
	Zinklactat
	Zinksulfat
	Zinkoxid
	Zinkgluconat
Mangan	Manganocarbonat
	Manganochlorid
	Manganocitrat
	Manganogluconat
	Manganosulfat
	Manganoglycerophosphat
Jod	Natriumjodid
	Kaliumjodid
	Kaliumjodat
Aminosyrer	
L-arginin	og deres hydrochlorider
L-cystin	
L-histidin	
L-isoleucin	
L-leucin	
L-lysin	
L-cystein	

L-methionin	
L-phenylalanin	
L-threonin	
L-tryptofan	
L-tyrosin	
L-valin	
Andre	
Cholin	
Cholinchlorid	
Cholincitrat	
Cholinbitartrat	
Inositol	
L-carnitin	
L-carnitin hydrochlorid	

Bilag 5**Referenceværdier for vitaminer og mineraler til brug ved næringsdeklaration**

Næringsstof	Referenceværdi for næringsdeklaration
Vitamin A (µg)	400
Vitamin D (µg)	10
Vitamin C (mg)	25
Thiamin (mg)	0,5
Riboflavin (mg)	0,8
Niacin-ækvivalent (mg)	9
Vitamin B ₆ (mg)	0,7
Folsyre (µg)	100
Vitamin B ₁₂ (µg)	0,7
Calcium (mg)	400
Jern (mg)	6
Zink (mg)	4
Jod (µg)	70
Selen (µg)	10
Kobber (mg)	0,4