

2011021528

АГЕНЦИЈА ЗА ХРАНА И ВЕТЕРИНАРСТВО

Врз основа на член 54 став 5 од Законот за безбедност на храна („Службен весник на Република Македонија“ бр.157/2010), директорот на Агенција за храна и ветеринарство на Република Македонија во согласност со министерот за здравство, донесе

П РА В И Л Н И К ЗА ПОСЕБНИТЕ БАРАЊА ЗА БЕЗБЕДНОСТ НА ХРАНАТА ЗА ПОСЕБНА НУТРИТИВНА УПОТРЕБА - ПРЕРАБОТЕНА ХРАНА НА ЖИТНА ОСНОВА И ДЕТСКА ХРАНА ЗА ДООЕНЧИЊА И МАЛИ ДЕЦА *

Член 1

Со овој правилник се пропишуваат посебните барања за безбедност на храната за посебна нутритивна употреба - преработена храна на житна основа и детска храна за доенчиња и мали деца, кои се однесуваат на нивниот состав, резидуите од пестициди и означувањето.

Член 2

Храната од член 1 на овој правилник е наменета за доенчиња кога се одбиваат од доење и за мали деца како додаток на нивната исхрана и/или за прогресивна адаптација на обична храна.

Член 3

Храната од член 1 на овој правилник се однесува на:

- а) „преработена храна на житна основа“ која е поделена на следните четири категории:
 - едноставни жита кои се или треба да бидат растворени со млеко или друга соодветна хранлива течност;
 - жита со додаден производ со висок процент на протеини кои се или треба да бидат растворени со вода или друга течност, што не содржи протеини;
 - тестенини, кои се употребуваат откако ќе се подготват со варење во вода или друга соодветна течност; и
 - двопек и бисквити, кои се употребуваат директно или после пулверизација и додавање на вода, млеко или друга соодветна хранлива течност;
- б) „детска храна“ освен преработена храна на житна основа.

Член 4

Овој правилник не се применува за млеката наменети за мали деца.

Член 5

Одделни изрази употребени во овој правилник го имаат следното значење:

- а) „Доенчиња“ се деца под 12 месеци;
- б) „Мали деца“ се деца од една до три години;
- в) „Резидуи од пестициди“ се остатоци од производи за растителна заштита во преработена детска храна на житна основа, како што е дефинирано во член 17, став 1 од Правилникот за општите барања за безбедност на храната*1, во кое влегуваат и нивните метаболити или производи од нивното разградување или реакција.

* Со овој правилник се врши усогласување со Директивата (ЕЗ) бр. 125/2006 од 5 декември 2006 година за преработена храна на житна основа и детска храна за доенчиња и мали деца, број 32006L0125

Член 6

За производство на преработената храна на житна основа може да се употребуваат само супстанции кои што треба да бидат во согласност со прифатените научни докази со кои се потврдува дека се соодветни за задоволување на специфичните нутритивни потреби на доенчињата и малите деца.

Член 7

Составот на детската храна за доенчиња и мали деца утврден во Прилог 2 кој е составен дел на овој правилник треба да биде во согласност со барањата утврдени во истиот.

Составот на преработената храна на житна основа треба да биде во согласност со барањата утврдени во Прилог 1 кој е составен дел на овој правилник.

Член 8

Вредностите на аминокиселинскиот состав на казеин во преработената храна на житна основа и детска храна за доенчиња и мали деца се утврдени во Прилог 3 кој е составен дел на овој правилник.

Член 9

При производство на преработена храна на житна основа и детската храна за доенчиња и мали деца може да се употребуваат само нутритивните супстанции наведени во Прилог 4 кој е составен дел на овој правилник.

Член 10

Преработената храна на житна основа и детската храна за доенчиња и мали деца не треба да содржи било какви супстанции во количество кое претставува опасност по здравјето на доенчињата и малите деца, согласно Правилникот за општите барања за безбедност на храната и Правилникот за посебните барања за безбедност на храната по однос на микробиолошките критериуми*2. За сите супстанции, освен оние наведени во став 2 и 4 на овој член, утврдени се максимално дозволени количества (МДК), согласно Прилог 1, 2, 3 и 5 од овој правилник.

Резидуите од пестициди во преработената храна на житна основа и детската храна за доенчиња и мали деца не треба да го надминуваат количеството од 0.01mg/kg, освен за оние супстанции наведени во Прилог 6 кој е составен дел на овој правилник за кои се утврдени максимално дозволени количества.

Општо прифатените стандардни методи се употребуваат како аналитички методи за определување на количествата на резидуи од пестициди.

Пестицидите наведени во Прилог 7 кој е составен дел на овој правилник не треба да се употребуваат во земјоделски производи наменети за производство на преработена храна на житна основа и детска храна за доенчиња и мали деца.

Заради контрола:

а) Пестицидите наведени во Прилог 7, Табела 1 од овој правилник, се смета дека не се употребени доколку нивните резидуи не го надминат количеството од 0.003mg/kg.

б) Пестицидите наведени во Прилог 7, Табела 2 од овој правилник, ќе се смета дека не се употребени доколку нивните резидуи не го надминат количеството од 0.003mg/kg.

Количествата на резидуи од пестициди што се наведени во став 2 и 4 на овој член се однесуваат на готов производ за употреба или храна подготвена по упатството на производителот на храната.

Член 11

При означување на преработена храна на житна основа и детска храна за доенчиња и мали деца покрај податоците утврдени со Правилникот за начинот на означување на храната*3 треба да се означат и да се задоволат посебните барања за означување кои се однесуваат на:

а) соодветната возраст од која може да се употребува храната, со назнака за нејзиниот состав, структурата или други посебни состојки, при што истата не смее да биде помала од четири месеци за било кој производ. Производите препорачани за употреба на возраст од четири месеци може да укажуваат дека се соодветни за употреба од таа возраст па нагоре, освен кога независно лице со квалификации од областа на медицината, исхраната, фармакологијата или други професионалци одговорни за грижа за мајки и деца, советуваат поинаку.

б) кога храната се препорачува за деца помлади од шест месеци, истата треба да содржи информација за тоа дали содржи или не содржи глутен;

в) достапната енергетска вредност, изразена во kJ или kcal и содржината на протеини, јагленхидрати и масти, изразена во бројки како количина на 100g или 100ml од производот, во вид во кој се продава, а таму каде што е соодветно како одредено количество од готовиот производот предложен за употреба;

г) просечното количество на секој минерал и на секој витамин, соодветно на количествата утврдени во Прилог 1 и Прилог 2 од овој правилник, соодветно, изразено во бројки како количество на 100g или 100ml од производот, во вид во кој се продава, а таму каде што е соодветно како одредено количество од готовиот производот предложен за употреба; и

д) објаснувањето за постапката за подготвување на храната, ако е потребно и забелешка за важноста за придржување кон таа постапка.

Означувањето на преработена храна на житна основа и детска храна за доенчиња и мали деца може да ги содржи и следните податоци:

а) средна вредност на количеството на нутритивни супстанции утврдени во Прилог 4 од овој правилник, кога таквото означување не е утврдено во став (1), точка 5 од овој член, изразена во бројки како количина на 100g или 100ml од производот, во вид во кој се продава, а таму каде што е соодветно како одредена количина од готовиот производот предложен за употреба; и

б) во прилог на нумеричката информација, содржината на витамини и минерали утврдена во Прилог 5 кој е составен дел на овој правилник, изразена во проценти од референтните вредности на 100g или 100ml од производот, во вид во кој се продава, а таму каде што е соодветно како одредена количество од готовиот производот за употреба, при што означувањето се врши под услов содржината на минералите и витамините да е најмалку 15% од референтните вредности.

Член 12

Со денот на влегување во сила на овој правилник, престанува да важи Правилникот за посебните барања кои се однесуваат на детската храна и детската храна наменета за доенчиња и мали деца произведена на житна основа („Службен весник на Република Македонија” број 32/2006).

Член 13

Овој правилник влегува во сила наредниот ден од денот на објавувањето во „Службен весник на Република Македонија.“

Бр. 07-1992/1

10 февруари 2011 година

Скопје

Министер,
д-р **Бујар Османи**, с.р.

Бр. 11-402/1

9 февруари 2011 година

Скопје

Директор,
Дејан Рунтевски, с.р.

Прилог 1

Состав на храна произведена на житна основа за доенчиња и мали деца

Барањата во однос на хранливите материи се однесуваат на готовиот производ за употреба пласиран на пазарот или подготвен по упатството на производителот на храната.

1. Содржина на житарици

Детската храна произведена на житна основа се произведува од едно или повеќе видови сомелени жита и/или коренести производи богати со скроб.

Количината на житата и/или коренестите производи богато со скроб не треба да биде помала од 25% од сувата материја на финалната смеса.

2. Протеини

2.1. За храната наведена во член 3, став 1, точка а, алинеа 2 и 4, содржината на протеини не треба да биде повеќе од 1.3g/100kJ (5.5 g/100kcal).

2.2. За производите наведени во член 3, став 1, точка а, алинеа 2 количината на додадениот протеин не треба да биде помала од 0.48 g/100kJ (2 g/100 kcal).

2.3. За бисквитите наведени во член 3, став 1, точка а, алинеа 4, произведени со додавање на високо протеинска храна, и означени како такви, количината на додадениот протеин не треба да биде помала од 0.36 g/100kJ (1.5 g/100kcal).

2.4. Хемискиот индекс на додадениот протеин треба да биде еднаков на најмалку 80% од тој на референтниот протеин (казеин), како што е наведено во Прилог 3 кој е составен дел на овој правилник или протеинско енергетскиот однос (ПЕО) на протеинот во смесата треба да биде еднаков на најмалку на 70% од тој на референтниот протеин. Во сите случаи, додавањето на аминокиселини е дозволено единствено со цел покачување на нутритивна вредност на протеинската смеса и само во сооднос потребен за таа цел.

3. Јагленихидрати

3.1. Во производите наведени во член 3, став 1, точка а, алинеа 1 и 4, во кои се додава сахароза, фруктоза, глюкоза, глюкозен сируп или мед:

- количината на додадени јагленихидрати од овие извори не треба да биде повеќе од 1.8 g/100kJ (7.5 g/100kcal),

- количината на додадена фруктоза не треба да биде повеќе од 0.9 g/100kJ (3.75 g/100kcal).

3.2. Во храната наведена во член 3, став 1, точка а, алинеа 2, во кои се додава сахароза, фруктоза, глюкоза, глюкозен сируп или мед:

- количината на додадени јагленихидрати од овие извори не треба да биде повеќе од 1.2 g/100kJ (5 g/100kcal),

- количината на додадена фруктоза не треба да биде повеќе од 0.6 g/100kJ (2.5 g/100kcal).

4. Масти

4.1. Во храната наведена во член 3, став 1, точка а, алинеа 1 и 4, содржината на масти не треба да биде повеќе од 0.8 g/100kJ (3.3 g/100kcal).

4.2. Во храната наведена во член 3, став 1, точка а, алинеа 2, содржината на масти не треба да биде повеќе од 1.1 g/100kJ (4.5 g/100kcal). Ако содржината на масти надминува 0.8 g/100kJ (3.3 g/100kcal), соодветно следува:

- содржината на лауринска киселина не треба да биде повеќе од 15% од вкупната содржина на масти,
- содржината на миристинска киселина не треба да биде повеќе од 15% од вкупната содржина на масти,
- содржината на линолеинска киселина (како глицериди=линолеати) не треба да биде пониска од 70 mg/100kJ (300 mg/100kcal), ниту повисока од 285 mg/100kJ (1 200 mg/100kcal).

5. Минерали

5.1. Натриум

- дозволено е додавање на натриумови соли во преработената храна на житна основа само во технолошки цели,
- содржината на натриум во преработената храна на житна основа не треба да биде повисока од 25 mg/100kJ (100 mg/100kcal).

5.2. Калциум

5.2.1. Во храната наведена во член 3, став 1, точка а, алинеа 2, содржината на калциум не треба да биде пониска од 20 g/100kJ (80 g/100kcal).

5.2.2 Во храната наведена во член 3, став 1, точка а, алинеа 4, произведена со додаток на млеко (млечни бисквити) и означени како такви, содржината на калциум не треба да биде пониска од 12 g/100kJ (50 g/100kcal).

6. Витамини

6.1. Во преработена храна на житна основа, количината на тиамин не треба да биде пониска од 25 µg/100kJ (100 µg /100kcal).

6.2. Во храната наведена во член 3, подточка (а), алинеа 2:

	На 100kJ		На 100kcal	
	Минимум	Максимум	Минимум	Максимум
Витамин А (µg RE) ¹	14	43	60	180
Витамин Д (µg) ²	0.25	0.75	1	3

РЕ⁽¹⁾= сите транс ретинол еквиваленти

⁽²⁾ како холекалциферол, од кој 10 µg=400 i.u. витамин Д

Ограничувањата се оснесуваат и на друга преработена храна на житна основа во која се додадени витамин А и Д.

7. Максимално дозволени количества на витамини, минерали и елементи во трагови, ако се додадени.

Барањата во однос на нутритивните супстанции се однесуваат на готовиот производ за употреба пласиран на пазарот или подготвен по упатството на производителот на храната, освен за калиум и калциум кога барањата се однесуваат на производот, во вид во кој се продава.

Хранлива материја	Максимално количество на 100 kcal
Витамин А ($\mu\text{g RE}$)	180
Витамин Е ($\mu\text{g } \alpha\text{-TE}$) (1)	3
Витамин Д (μg)	3
Витамин Ц (mg)	12.5/25 (2)
Тиамин (mg)	0.5
Рибофлавин (mg)	0.4
Ниацин (mg NE) (3)	4.5
Витамин Б6 (mg)	0.35
Фолна киселина (μg)	50
Витамин Б12 (μg)	0.35
Пантотенска киселина (mg)	1.5
Биотин (μg)	10
Калиум (mg)	160
Калциум (mg)	80/180(4)/100(5)
Магнезиум (mg)	40
Железо (mg)	3
Цинк (mg)	2
Бакар (μg)	40
Јод (μg)	35
Манган (mg)	0.6

(1) $\alpha\text{-TE}$ = d- α - токоферол еквивалент

(2) ограничувањата се однесуваат на производи збогатени со железо

(3) NE = ниацин еквивалент = mg никотинска киселина + mg триптофан/60

(4) ограничувањата се однесуваат на храната наведена во член 3, став 1, точка а, алинеа 1 и 2

(5) ограничувањата се однесуваат на храната наведена во член 3, став 1, точка а, алинеа 4

Состав на детска храна за доенчиња и мали деца

Барањата се однесуваат на нутритивните супстанции во производите кои се готови за употреба кои се продаваат како такви или реконституирани по упатство од страна на производителот.

1. ПРОТЕИН

1,1. Ако месото, живината, рибата, внатрешните органи или друг традиционален извор на протеини се единствените состојки наведени во името на производот, тогаш:

- Наведеното месо, живина, риба, внатрешни органи или друг традиционален извор на протеини вкупно, не треба да содржат помалку од 40% од тежината на целиот производ,
- Поединечното наведено месо, живина риба, внатрешни органи или друг традиционален извор на протеини, не треба да содржат помалку од 25% од тежината на вкупно наведените извори на протеини,
- Вкупната содржина на протеини од наведените извори не треба да биде помалку од 1,7 g/100 kJ (7 g/100 kcal)

1.2 Ако месото, живината, рибата, внатрешните органи или друг традиционален извор на протеини поединечно или во комбинација се наведени на прво место во името на храната, независно од тоа дали таа е означена или не како оброк, тогаш

-вкупната количина на наведените живина, риба, внатрешни органи или други традиционални извори на протеини не треба да се застапени во составот помалку од 10% од тежината на готовата храна;

-поединечната количина на наведените месо, риба или друг традиционален извор на протеини треба да е застапен во составот, со не помалку од 25% од вкупната тежина на наведените протеински извори.

-протеините од наведените извори не треба да бидат помалку од 1 g/100 kJ (4 g/100 kcal).

1.3 Ако месото, живината, рибата, внатрешните органи или другите комбинација, не се наведуваат на прво место во името на храната, независно од тоа дали таа е означена или не како оброк, тогаш:

-вкупната количина на наведените месо, риба, внатрешните органи или други традиционални извори на протеини треба да се застапени во составот не помалку од 8% од тежината на производот;

-поединечното учество на наведените месо, риба, внатрешните органи или други традиционални извори на протеини не треба да биде помалку од 25% од тежината на вкупните наведени протеински извори;

-содржината на протеините од наведените извори не треба да биде помалку од 0.5 g /100kJ (2,2 g/100 kcal);

-вкупната количина на протеини од сите извори во производот не треба да биде помалку од 0,7 g /100 kJ (3 g /100 kcal);

1.4. Ако сирењето е наведено заедно со другите состојки во името на храната, независно од тоа дали таа е означена или не како оброк, тогаш:

-протеините млечно потекло не треба да се помалку од 0.5 g/100kJ (2,2 g/100 kcal)

-вкупната количина на протеини во храната од сите извори не треба да биде помалку од 0,7 g/100 kJ (3 g/100 kcal).

1.5 Ако производот на етикетата е означен како оброк, но не се наведени месо, риба, внатрешните органи или други традиционални извори на протеини, вкупната количина на протеини во името на производот од сите извори не треба да биде помалку од 0,7 g /100 kJ (3 g /100 kcal)

1.6. Преливите кои се составен дел на оброкот треба да бидат исклучени од барањата од вклучените точки од 1.1 до 1.5

1.7. 1.7 Слатките јадења во кои млечните производи се наведени дека прва состојка или само како состојка во името, треба да содржат не помалку од 2,2 g млечен протеин/100 kcal). Сите останати слатки јадења треба да бидат исклучени од барањата од вклучените точки од 1.1 до 1.5

1.8 Додавањето на аминокиселини е дозволено само со цел подобрување на нутритивната вредност на протеините во храната и само во сооднос потребен за таа цел.

2. ЈАГЛЕНИХИДРАТИ

Количината на вкупните јагленихидрати во овошни и зеленчукови сокови и нектари, овошни каша, десерти или пудинзи не треба да бидат повеќе од:

- 10 g/100 ml за сокови од зеленчук и пијалоци на основа на зеленчук;
- 5 g/100 ml за овошни сокови и нектари и пијалоци на овошна основа;
- 20 g/100 ml за овошни каша;
- 25 g/100 ml за десерт и пудинзи;
- 5 g/100 ml за останати немлечни пијалоци.

3. МАСТИ

3.1 За производите кои се однесуваат на точка 1.1:

Во детската храна во која месото или сирењето се единствените состојки или се означени на прво место во името на храната, вкупната количина на масти во храната од сите извори не треба да биде повеќе од 1,4 g/100 KJ (6 g/100 kcal).

3.2. За сета друга храна вкупната количина на масти во храната од сите извори не треба да биде повеќе од 1,1 g/100 KJ (4,5 g/100 kcal).

4. НАТРИУМ

4.1. Крајната содржина на натриум во храната не треба да биде повеќе од 48 g /100 KJ (200 mg/100kcal) или не повеќе од 200 mg/100g. Ако сирењето е единствената компонента, означена во името на производот, тогаш крајната содржина на натриум во храната не треба да биде повеќе од 70 mg/100 KJ (300 mg/100 kcal).

4.2. Натриумови соли не треба да се додават кон производите на овошна основа, ниту кон десертите, пудинзите, освен за технолошки цели.

5. ВИТАМИНИ

Витамин С

Во овошен сок, нектар или сок од зеленчук, крајната содржина на витамин С во производот не треба да биде помалку од 6 mg/100 KJ (25 mg/100 kcal) или не помалку од 25 mg/100g.

Витамин А

Во соковите од зеленчук, крајната содржина на витамин А во производот не треба да биде помалку од 25 µg RE/100 KJ (100 µg RE/100 kcal).

Витамин А

Во соковите од зеленчук, крајната содржина на витамин А во производот не треба да биде помалку од 25 µg RE/100 KJ (100 µg RE/100 kcal).

Витамин А не треба да се додава кон друга детска храна.

Витамин D

Витамин D не треба да се додава кон детска храна.

6. МАКСИМАЛНО ДОЗВОЛЕНО КОЛИЧЕСТВО ЗА ВИТАМИНИ, МИНЕРАЛИ И ЕЛЕМЕНТИ, АКО СЕ ДОДАДЕНИ

Барањата се однесуваат на нутритивните супстанции во производите готови за употреба, ставени во промет или подготвени по упатство на производителот.

Нутритивни супстанции	Максимално количество на 100 kcal
Витамин А (µg RE)	180(1)
Витамин Е (mg α-TE)	3
Витамин С (mg)	12,5 /25(2)/ 125(3)
Тиамин (mg)	0,25
Рибофлавин (mg)	0,4
Ниацин (mg α-NE)	4,5
Витамин B ₆ (mg)	0,35
Фолна киселина (µg)	50
Витамин B ₁₂ (µg)	0,35
Пантотенска киселина (mg)	1,5
Биотин (µg)	10
Калиум (mg)	160
Калциум (mg)	80
Магнезиум (mg)	40
Железо (mg)	3
Цинк (mg)	2
Бакар (µg)	40
Јод (µg)	35
Манган (mg)	0,6

(1) Во согласност со одредбите од точка број 5
 (2) Вредностите се однесуваат за производи збогатени со железо
 (3) Вредностите се однесуваатна овошни каши, овошни џусеви, нектари и џусеви од зеленчук

Аминокиселински состав на казеин

	(g /100 g протеин)
Аргинин	3,7
Цистин	0,3
Хистидин	2,9
Изолеуцин	5,4
Леуцин	9,5
Лизин	8,1
Метионин	2,8
Фенилаланин	5,2
Треонин	4,7
Триптофан	1,6
Тирозин	5,8
Валин	6,7

Нутритивни супстанции

1. ВИТАМИНИ

<i>Витамин А</i>	D - пантотенат, натриум
Ретинол	Дексапантенол
Ретинил ацетат	<i>Фолат</i>
Ретинил палмитат	Фолна киселина
Бета каротен	<i>Витамин Б12</i>
<i>Витамин Д</i>	Цијанокобаламин
Витамин Д2 (= ергокалциферол)	Хидрокобаламин
Витамин Д3 (= холекалциферол)	<i>Биотин</i>
<i>Витамин Б1</i>	D-биотин
Тиамин хидрохлорид	<i>Витамин Ц</i>
Тиамин мононитрат	L-аскорбинска киселина
<i>Витамин Б2</i>	Натриум L-аскорбат
Рибофлавин	Калциум L-аскорбат
Рибофлавин 5'-фосфат-, натриум	6-палмитил-L-аскорбинска киселина (Аскорбил палмитат)
<i>Ниацин</i>	Калиум аскорбат
Никотинамид	<i>Витамин К</i>
Никотинска киселина	Филокинон (Фитоменадион)
<i>Витамин Б6</i>	
Пиридоксин хидрохлорид	<i>Витамин Е</i>
Пиридоксин-5-фосфат	D-алфа токоферол
Пиридоксин дипалмитат	DL-алфа токоферол
<i>Пантотенска киселина</i>	D-алфа токоферол ацетат
D - пантотенат, калциум	DL-алфа токоферол ацетат

2. АМИНО КИСЕЛИНИ

L-аргинин и негови хидрохлориди

L-цистин и негови хидрохлориди

L-хистидин и негови хидрохлориди

L-изолеуцин и негови хидрохлориди

L-леуцин и негови хидрохлориди

L-лизин и негови хидрохлориди

L-цистеин и негови хидрохлориди

L-метионин

L-фенилаланин

L-треонин

L-триптофан

L-тирозин

L-валин

3. ДРУГИ

Холин

Холин хлорид

Холин цитрат

Холин битартарат

Инозитол

L-карнитин

L-карнитин хидрохлорид

4. СОЛИ на минералите и микроелементите

Калциум

Калциум карбонат

Калциум хлорид

Калциумови соли на лимонска киселина

Калциум глуконат

Калциум глицерофосфат

Калциум лактат

Калциум оксид

Калциум хидроксид

Калциумови соли на ортофосфорна киселина

Магнезиум

Магнезиум карбонат

Магнезиум хлорид

Магнезиумови соли на лимонска киселина

Магнезиум глуконат

Магнезиум оксид

Магнезиум хидроксид

Магнезиумови соли на ортофосфорна киселина

Магнезиум сулфат

Магнезиум лактат

Магнезиум глицерофосфат

4. СОЛИ на минералите и микроелементите

<i>Калиум</i>	Бакар глуконат
Калиум хлорид	Бакар сулфат
Калиумови соли на лимонска киселина	<i>Цинк</i>
Калиум глуконат	Цинк ацетат
Калиум лактат	Цинк хлорид
Калиум глицерофосфат	Цинк цитрат
<i>Железо</i>	Цинк лактат
Железо цитрат	Цинк сулфат
Железо амониум цитрат	Цинк оксид
Железо глуконат	Цинк глуконат
Железо лактат	<i>Манган</i>
Железо сулфат	Манган карбонат
Железо фумарат	Манган хлорид
Железо дифосфат (железо пиррофосфат)	Манган цитрат
Елементарно железо (карбонилно + електролитно + водороден редуцирано)	Манган глуконат
Железо сахарат	Манган сулфат
Натриум железо дифосфат	Манган глицерофосфат
Железо карбонат	<i>Јод</i>
<i>Бакар</i>	Натриум јодид
Бакар-лизин комплекс	Калиум јодид
Бакар карбонат	Калиум јодат
Бакар цитрат	Натриум јодат

Прилог 5

Референтни вредности за нутритивно означување на детска храна
наменета за доенчиња и мали деца

Нутритивна супстанција	Референтна вредност за означувањето
Витамин А	(μg) 400
Витамин Д	(μg) 10
Витамин Ц	(mg) 25
Тиамин	(mg) 0,5
Рибофлавин	(mg) 0,8
Ниацин – еквиваленти	(mg) 9
Витамин Б6	(mg) 0,7
Фолат	(μg) 100
Витамин Б12	(μg) 0,7
Калциум	(mg) 400
Железо	(mg) 6
Цинк	(mg) 4
Јод	(μg) 70
Селен	(μg) 10
Бакар	(mg) 0,4

Прилог 6

Максимално дозволени количества на резидуи од пестициди или метаболити на пестициди во преработена храна на житна основа и детска храна за доенчиња и мали деца

Хемиско име на супстанцијата	Максимално ниво на резидуа (mg/kg)
Кадузафос	0,006
Деметон-S-метил/деметон-S-метил сулфон/оксидметон-метил (индивидуално или комбиниран, изразен како деметон-S-метил)	0,006
Етопрофос	0,008
Фипронил (збир од фипронил и фипронил-десулфинил, изразен како фипронил)	0,004
Пропинеб/пропилентиуреа (збир од пропинеб и пропилентиуреа)	0,006

Пестициди кои не треба да се употребуваат во земјоделското производство на обработена храна на житна основа и детска храна за доенчиња и мали деца

Табела 1

Хемиски имиња на супстанции (дефиниции на резидуи)
Дисулфотон (збир од дисулфотон, дисулфотон сулфоксид и дисулфотон сулфон изразено како дисулфотон)
Фенсулфотион (збир од фенсулфотион, неговиот оксигенски аналог и нивните сулфони, изразено како фенсулфотион)
Фентин, изразен како трифенилтин катјон
Халоксифоп (збир од халоксифоп, неговите соли и естери вклучувајќи ги конјугатите, изразено како халоксифоп)
Хептахлор и транс – хептахлор епоксид, изразено како хептахлор
Хексахлоробензен
Нитрофен
Ометоат
Тербуфос (збир од тербуфос, неговите сулфоксиди и сулфони, изразено како тербуфос)

Табела 2

Хемиско име на супстанција
Алдрин и диелдрин, изразено како диелдрин
Ендрин

¹ Член 17 став 1 од Правилникот за општите барања за безбедност на храната е усогласен со член 2а од Директивата (ЕЕЗ) број 642/1990 од 27 ноември, 1990 година за утврдување на максимално дозволените нивоа на резидуи од пестициди во одредени производи од растително потекло вклучувајќи и овошје и зеленчук, број 31990L0642

² Правилникот за посебните барања за безбедност на храната по однос на микробиолошките критериуми е усогласен со Регулативата (ЕЗ) број 2073/2005 од 15 ноември, 2005 година за микробиолошките критериуми на прехранбените производи, број 32005R02073 и Регулатива (ЕЗ) број 1441/2007 од 5 декември, 2007 година за измена на Регулативата (ЕЗ) број 2073/2005 за микробиолошките критериуми на прехранбените производи, број 32007R01441

³ Правилникот за начинот на означување на храната е усогласен со Директивата (ЕЗ) број 13/2000 од 20 март, 2000 година за апроксимација на законите на земјите членки на ЕУ во врска со означување, презентирање и рекламирање на прехранбените производи, број 32000L0013, Директивата (ЕЕЗ) број 396/1989 од 14 јуни, 1989 година за индикациите или знаците кои го идентификуваат лотот на кој припаѓа прехранбениот производ, број 31989L0396, Директивата (ЕЕЗ) број 496/1990 година од 24 септември, 1990 година за нутритивното означување на прехранбените производи, број 31990L0496, Директива (ЕЗ) број 120/2003 од 5 декември, 2003 година која ја изменува и дополнува директивата 90/496/ЕЕС за нутритивното означување на прехранбените производи, број 32003L0120, Директивата (ЕЕЗ) број 250/87 од 15 април, 1987 година за индикацијата на алкохолната јачина во волумени во означувањето на алкохолните пијалаци за продажба до крајниот потрошувач, број 31987L0250, Директивата (ЕЗ) број 94/54 од 18 ноември, 1994 година во врска со задолжителната индикација за означување на посебни одредени прехранбени производи различни од оние во Директивата 79/112/ЕЕС, број 31994L0054