Проект

**НАРЕДБА**

**за изискванията към преработените храни на зърнена основа и към детските храни, предназначени за кърмачета и малки деца**

**Чл. 1.** (1) С наредбата се определят изискванията към състава, характеристиките и етикетирането на преработените храни на зърнена основа и на детските храни, предназначени да задоволят специфичните хранителни потребности на кърмачета и малки деца в добро здраве, наричани по-нататък „храни за деца“.

(2) Храните по ал. 1 са предназначени за консумация от кърмачетата в периода на отбиване от кърмене и от малки деца като допълнение към основната диета и/или за постепенната им адаптация към обичайната храна на възрастните хора.

**Чл. 2.** Наредбата не се прилага за:

1. храните за кърмачета и преходните храни по смисъла на чл. 2, параграф 2, букви „в“ и „г“ от Регламент (ЕС) № 609/2013 на Европейския парламент и на Съвета от 12 юни 2013 година относно храните, предназначени за кърмачета и малки деца, храните за специални медицински цели и заместителите на целодневния хранителен прием за регулиране на телесното тегло и за отмяна на Директива 92/52/ЕИО на Съвета, директиви 96/8/ЕО, 1999/21/ЕО, 2006/125/ЕО и 2006/141/ЕО на Комисията, Директива 2009/39/ЕО на Европейския парламент и на Съвета и регламенти (ЕО) № 41/2009 и (ЕО) № 953/2009 на Комисията (ОВ, L 181 от 29 юни 2013 г.) (Регламент (ЕС) № 609/2013) и Делегиран регламент (ЕС) 2016/127 на Комисията от 25 септември 2015 година за допълване на Регламент (ЕС) № 609/2013 на Европейския парламент и на Съвета по отношение на специфичните изисквания за състава и предоставянето на информация за храните за кърмачета и преходните храни и по отношение на изискванията за информация, свързана с храненето на кърмачета и малки деца (ОВ, L 25 от 2 февруари 2016 г.);

2. напитки на млечна основа и подобни продукти, предназначени за малки деца.

**Чл. 3.** Предлагането на пазара на преработени храни на зърнена основа и на детски храни, предназначени за кърмачета и малки деца, се допуска само ако те отговарят на изискванията на наредбата и на приложимите изисквания на Регламент (ЕС) № 609/2013.

**Чл. 4.** Преработените храни на зърнена основа са:

1. храни на зърнена основа, които са възстановени или преди употреба се възстановяват с мляко или с други подходящи течности;

2. храни на зърнена основа с добавен високобелтъчен продукт, които са възстановени или преди употреба се възстановяват с вода или с друга подходяща течност, която не съдържа белтък;

3. макаронени изделия, които се консумират след приготвяне във вряща вода или в друга подходяща течност;

4. сухари и бисквити, които са годни за консумация директно или след добавка на мляко, вода или друга подходяща течност.

**Чл. 5.** (1) Съставът на храните по чл. 4 трябва да отговаря на изискванията съгласно приложение № 1.

(2) Съставът на детските храни, различни от храните по чл. 4, трябва да отговаря на изискванията съгласно приложение № 2.

**Чл. 6.** Храните за деца трябва да се произвеждат от хранителни съставки, за които общоприети научни данни са доказали, че са подходящи за задоволяване на специфичните хранителни потребности на кърмачета и малки деца.

**Чл. 7.** При производството на храни за деца могат да се добавят само хранителните вещества съгласно приложение № 3.

**Чл. 8.** (1) Храните за деца не трябва да съдържат вещества в количества, които биха могли да увредят здравето на кърмачетата и малките деца.

(2) Количеството на пестицидни остатъци в храните за деца не трябва да надвишава 0,01 mg/kg готова за директна консумация или приготвена по указанията на производителя храна. Количеството на пестицидните остатъци се определя по стандартизирани общоприети методи.

(3) Специфичните максимални нива на количеството остатъци от някои пестициди или пестицидни метаболити в храни за деца се определят съгласно приложение № 4.

(4) Не се допуска използването на пестицидите, определени в приложение № 5, при селскостопански продукти, предназначени за производство на храни за деца.

(5) За целите на официалния контрол пестицидите, определени в:

1. таблица 1 на приложение № 5, не се считат за използвани, ако количеството остатъци от пестициди не е по-голямо от 0,003 mg/kg продукт; това ниво се приема за граница за количествено определяне на използваните аналитични методи;

2. таблица 2 на приложение № 5, не се считат за използвани, ако количеството остатъци от пестициди не е по-голямо от 0,003 mg/kg продукт.

(6) Количеството остатъци от пестициди, определено в ал. 5, се отнася за продукта - готов за консумация или приготвен съгласно указанията на производителя.

**Чл. 9.** При етикетирането на храните за деца се спазват изискванията на Регламент (ЕС) № 1169/2011 на Европейския парламент и на Съвета от 25 октомври 2011 година за предоставянето на информация за храните на потребителите, за изменение на регламенти (ЕО) № 1924/2006 и (ЕО) № 1925/2006 на Европейския парламент и на Съвета и за отмяна на Директива 87/250/ЕИО на Комисията, Директива 90/496/ЕИО на Съвета, Директива 1999/10/ЕО на Комисията, Директива 2000/13/ЕО на Европейския парламент и на Съвета, директиви 2002/67/ЕО и 2008/5/ЕО на Комисията и на Регламент (ЕО) № 608/2004 на Комисията (OB, L 304 от 22 ноември 2011 г.) и на Наредбата за предоставянето на информация на потребителите за храните, приета с Постановление № 97 на Министерския съвет от 2021 г. (обн., ДВ, бр. 25 от 2021 г.).

**Чл. 10.** (1) При етикетирането на храните за деца се обявяват задължително и следните данни:

1. възрастта, от която е подходящо да започне да се консумира храната, като тази възраст не може да бъде по-малка от 4 месеца;

2. информация за наличието или липсата на глутен в храната в случаите, когато тази храна е предназначена за консумация от деца под 6-месечна възраст;

3. енергийната стойност, изразена в kJ и kcal, и съдържанието на белтъци, мазнини и въглехидрати като количество на 100 g или 100 ml от продукта във вида, в който се предлага на пазара, а където е подходящо - и за определено количество от готовия за консумация продукт;

4. средното количество на всеки минерал и на всеки витамин съобразно специфичните им нива съгласно приложения № 1 и 2 на 100 g или 100 ml от продукта във вида, в който се предлага на пазара, а където е подходящо - и за определено количество от готовия за консумация продукт;

5. инструкция за начина на приготвяне на храната, когато е необходимо, и забележка относно важността за спазване на тази инструкция.

(2) Възрастта, от която е подходящо да започне да се консумира храната, се определя на базата на състава, консистенцията и други специфични качества на храната за деца.

(3) При етикетирането на храните за деца могат да се обявяват и следните данни:

1. средно количество хранителни вещества съгласно приложение № 3 на 100 g или 100 ml от продукта във вида, в който се предлага на пазара, а където е подходящо – и за определено количество от готовия за консумация продукт, когато това не се изисква по ал. 1, т. 4;

2. съдържание на минерали и витамини, изразено като процент от референтните стойности съгласно приложение № 6 на 100 g или 100 ml от продукта във вида, в който се предлага на пазара, а където е подходящо – и за определено количество от готовия за консумация продукт; информацията се обявява, при условие че съдържанието на минерали и витамини е най-малко 15 % от референтните стойности съгласно приложение № 6;

3. за храните за деца, предназначени за консумация от 4-месечна възраст, забележка, че храната е подходяща за употреба от тази възраст, освен ако лицe, притежаващо професионална квалификация по медицина, хранене или фармация, или друг професионалист в областта на майчиното и детското здравеопазване е препоръчал друго.

**Допълнителни разпоредби**

**§ 1.** По смисъла на наредбата:

1. „Кърмачета“ са деца на възраст до 12 месеца.

2. „Малки деца“ са деца на възраст от 12 месеца до 3 години.

3. „Остатъци от пестициди“ са остатъци в храните за деца от продукти за растителна защита, както е определено в чл. 2, параграф 1 от Регламент (ЕО) № 1107/2009 на Европейския парламент и на Съвета от 21 октомври 2009 година относно пускането на пазара на продукти за растителна защита и за отмяна на директиви 79/117/ЕИО и 91/414/ЕИО на Съвета (OB, L 309 от 24 ноември 2009 г.), включително техните метаболити или продуктите от тяхното разграждане или реакция.

4. „Преработени храни на зърнена основа“ и „детски храни“ са храни по смисъла на чл. 2, параграф 2, букви „д“ и „е“ от Регламент (ЕС) № 609/2013.

**§ 2.** (1) С тази наредба се въвеждат изискванията на Директива 2006/125/ЕО на Комисията от 5 декември 2006 година относно преработени храни на зърнена основа и детски храни за кърмачета и малки деца (кодифицирана версия) (специално българско издание, глава 15, том 18);

(2) С наредбата се осигурява прилагането на Регламент (ЕС) № 609/2013.

**Заключителна разпоредба**

**§ 3.** Наредбата се приема на основание чл. 5 от Закона за храните.

Приложение № 1

към чл. 5, ал. 1

**Изисквания към състава на преработените храни на зърнена основа\***

**1. Съдържание на зърнени продукти**

Преработените храни на зърнена основа са приготвени предимно от един или повече видове смлян зърнен продукт и/или нишестени кореноплодни.

Количеството на зърнените продукти и/или нишестените кореноплодни не трябва да бъде по-малко от 25 % от сухото вещество на крайната смес.

**2. Белтъци**

2.1. За храните по чл. 4, т. 2 и 4 съдържанието на белтъци трябва да бъде не повече от 1,3 g/100 kJ (5,5 g/100 kcаl).

2.2. За храните по чл. 4, т. 2 добавеният белтък трябва да бъде не по-малко от 0,48 g/100 kJ (2 g/100 kcаl).

2.3. За бисквитите по чл. 4, т. 4, приготвени чрез добавяне на високобелтъчни храни и представени като такива, добавеният белтък трябва да бъде не по-малко от 0,36 g/100 kJ (1,5 g/100 kcаl).

2.4. Химичният индекс на добавения белтък трябва да бъде равен най-малко на 80 % от индекса на референтния белтък (казеина, както е посочен в т. 2.5), или енергийно-белтъчният коефициент на белтъка в сместа трябва да бъде равен най-малко на 70 % от коефициента на референтния белтък. Добавката на аминокиселини е допустима единствено с цел повишаване на хранителната стойност на белтъчната смес и само в съотношения, необходими за тази цел.

2.5. Аминокиселинен състав на казеина в g/100 g белтък:

|  |  |
| --- | --- |
| Аргинин | 3,7 |
| Цистин | 0,3 |
| Хистидин | 2,9 |
| Изолевцин | 5,4 |
| Левцин | 9,5 |
| Лизин | 8,1 |
| Метионин | 2,8 |
| Фенилаланин | 5,2 |
| Треонин | 4,7 |
| Триптофан | 1,6 |
| Тирозин | 5,8 |
| Валин | 6,7 |

**3. Въглехидрати**

3.1. В случаи, когато се добавя захароза, фруктоза, глюкоза, глюкозен сироп или мед към храните по чл. 4, т. 1 и 4:

а) количеството добавени въглехидрати от тези източници трябва да бъде не повече от 1,8 g/100 kJ (7,5 g/100 kcаl);

б) количеството на добавената фруктоза трябва да бъде не повече от 0,9 g/100 kJ (3,75 g/100 kcаl).

3.2. В случаи, когато се добавя захароза, фруктоза, глюкозен сироп или мед към храните по чл. 4, т. 2:

а) количеството на добавените въглехидрати от тези източници трябва да бъде не повече от 1,2 g/100 kJ (5 g/100 kcаl);

б) количеството на добавената фруктоза трябва да бъде не повече от 0,6 g/100 kJ (2,5 g/100 kcаl).

**4. Мазнини**

4.1. В храните по чл. 4, т. 1 и 4 съдържанието на мазнини трябва да бъде не повече от 0,8 g/100 kJ (3,3 g/100 kcаl).

4.2. В храните по чл. 4, т. 2 съдържанието на мазнини трябва да бъде не повече от 1,1 g/100 kJ (4,5 g/100 kcаl). Ако съдържанието на мазнини надхвърля 0,8 g/100 kJ (3,3 g/100 kcаl):

а) съдържанието на лауринова киселина трябва да бъде не повече от 15 % от общото съдържание на мазнини;

б) съдържанието на миристинова киселина трябва да бъде не повече от 15 % от общото съдържание на мазнини;

в) съдържанието на линолева киселина (като глицериди = линолеати) трябва да бъде не по-ниско от 70 mg/100 kJ (300 mg/100 kcаl) и не повече от 285 mg/100 kJ (1 200 mg/100 kcаl).

**5. Минерали**

5.1. Натрий

Допуска се добавяне на натриеви соли към преработените храни на зърнена основа само по технологични съображения.

Съдържанието на натрий в преработените храни на зърнена основа трябва да бъде не повече от 25 mg/100 kJ (100 mg/100 kcаl).

5.2. Калций

5.2.1. В храните по чл. 4, т. 2 съдържанието на калций трябва да бъде не по-малко от 20 mg/100 kJ (80 mg/100 kcаl).

5.2.2. В храните по чл. 4, т. 4, произведени с добавка на мляко (млечни бисквити) и представяни като такива, количеството калций трябва да бъде не по-малко от 12 mg/100 kJ (50 mg/100 kcаl).

**6. Витамини**

6.1. За преработените храни на зърнена основа количеството тиамин трябва да бъде не по-малко от 25 µg/100 kJ (100 µg/100 kcаl).

6.2. За храните по чл. 4, т. 2 съдържанието на витамини А и D трябва да отговаря на следните изисквания:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | На 100 kJ | На 100 kcаl |
| минимум | максимум | минимум | максимум |
| Витамин А (µg РЕ)(1) | 14 | 43 | 60 | 180 |
| Витамин D (µg)(2) | 0,25 | 0,75 | 1 | 3 |

(1) РЕ са всички транс ретинол еквиваленти;

(2) Като холекалциферол, от който 10 µg = 400 МЕ витамин D.

Тези ограничения се отнасят и за други преработени храни на зърнена основа, ако в тях са добавени витамини А и D.

**7. Максимално допустими количества на витамини, минерали и микроелементи\*\***

|  |  |
| --- | --- |
| Хранителни вещества | Максимално количество на 100 kcаl |
| Витамин А | 180 | (µg РЕ) |
| Витамин E | 3(1) | (mg α-TE) |
| Витамин DВитамин С | 312,5/25(2) | (µg)(mg) |
| Тиамин | 0,5 | (mg) |
| Рибофлавин | 0,4 | (mg) |
| Ниацин | 4,5 | (mg НЕ)(3) |
| Витамин В6 | 0,35 | (mg) |
| Фолиева киселина | 50 | (µg) |
| Витамин В12 | 0,35 | (µg) |
| Пантотенова киселина | 1,5 | (mg) |
| Биотин | 10 | (µg) |
| Калий | 160 | (mg) |
| Калций | 80/180(4)/100(5) | (mg) |
| Магнезий | 40 | (mg) |
| Желязо | 3 | (mg) |
| Цинк | 2 | (mg) |
| Мед | 40 | (µg) |
| Йод | 35 | (µg) |
| Манган | 0,6 | (mg) |

(1) α-TE е еквивалент на d-α-токоферол;

(2) Стойността е приложима за храни, обогатени с желязо;

(3) НЕ са еквиваленти на ниацина = mg никотинова киселина + mg триптофан/60;

(4) Стойността е приложима за храните, посочени в чл. 4, т. 1 и 2;

(5) Стойността е приложима за храните, посочени в чл. 4, т. 4.

\* Изискванията се отнасят за хранителните вещества в продукта, готов за консумация и предлаган в този вид на пазара или приготвен съгласно инструкциите на производителя.

\*\* Изискванията се отнасят за хранителните вещества в продукта, готов за консумация и предлаган в този вид на пазара или приготвен съгласно инструкциите на производителя. Изключение от това правило правят калият и калцият, стойностите за които се отнасят за продукта във вида, в който се предлага на пазара.

Приложение № 2

към чл. 5, ал. 2

**Изисквания към състава на детските храни, различни от храните на зърнена основа\***

**1. Белтъци**

1.1. В случаите, когато месо, риба, субпродукти или други традиционни източници на белтък са единствените съставки, обявени в наименованието на храната:

а) общото количество на обявените месо, риба, субпродукт или други традиционни белтъчни източници трябва да съставлява не по-малко от 40 % от масата на готовата храна;

б) всяко от количествата на обявените месо, риба, субпродукт или друг традиционен източник на белтък трябва да съставлява не по-малко от 25 % от общата маса на обявените белтъчни източници;

в) общото количество белтък от обявените източници трябва да бъде не по-малко от 1,7 g/100 kJ (7 g/100 kcаl).

1.2. В случаите, когато месото, рибата, субпродуктът или други традиционни източници на белтък, самостоятелно или в комбинация, се обявяват на първо място в наименованието на храната, независимо дали тя е представена, или не е представена като ястие:

а) общото количество на обявените месо, риба, субпродукт или други традиционни белтъчни източници трябва да съставлява не по-малко от 10 % от масата на готовата храна;

б) всяко от количествата на обявените месо, риба, субпродукт или друг традиционен източник на белтък трябва да съставлява не по-малко от 25 % от общата маса на обявените белтъчни източници;

в) белтъкът от обявените източници трябва да бъде не по-малко от 1 g/100 kJ
(4 g/100 kcаl).

1.3. В случаите, когато месото, рибата, субпродуктът или други традиционни източници на белтък, самостоятелно или в комбинация, се обявяват, но не на първо място, в наименованието на храната, независимо дали тя е представена, или не е представена като ястие:

а) общото количество на обявените месо, риба, субпродукт или други традиционни белтъчни източници трябва да съставлява не по-малко от 8 % от масата на готовата храна;

б) всяко от количествата на обявените месо, риба, субпродукт или друг традиционен източник на белтък трябва да съставлява не по-малко от 25 % от общата маса на обявените белтъчни източници;

в) белтъкът от обявените източници трябва да бъде не по-малко от 0,5 g/100 kJ (2,2 g/100 kcаl);

г) общото количество белтък в продукта от всички източници трябва да бъде не по-малко от 0,7 g/100 kJ (3 g/100 kcаl).

1.4. В случаите, когато сирене е обявено заедно с други съставки в наименованието на неподсладена храна, независимо дали храната е представена, или не е представена като ястие:

а) белтъкът с произход от млечния продукт не трябва да е по-малко от 0,5 g/100 kJ (2,2 g/100 kcаl).

б) общото количество на белтъка в храната от всички източници трябва да бъде не по-малко от 0,7 g/100 kJ (3 g/100 kcаl).

1.5. В случаите, когато храната е представена в етикета като ястие, но не е обявено съдържание на месо, риба, субпродукт или други традиционни източници на белтък в наименованието на продукта, общото количество на белтъка в продукта от всички източници трябва да бъде не по-малко от 0,7 g/100 kJ (3 g/100 kcаl).

1.6. Изискванията по т. 1.1 - 1.5 включително не се отнасят за сосовете, представени като добавка към ястие.

1.7. Подсладените храни, в наименованието на които са обявени като първа или единствена съставка млечни продукти, трябва да съдържат млечен белтък не по-малко от 2,2 g/100 kcаl. За всички останали подсладени храни не важат изискванията по т. 1.1 – 1.5 включително.

1.8. Добавянето на аминокиселини е разрешено само с цел подобряване на хранителната стойност на белтъка в храната и само в съотношения, необходими за тази цел.

**2. Въглехидрати**

Количествата на общите въглехидрати в плодови и зеленчукови сокове и нектари и в ястия само от плодове и десерти не трябва да бъдат повече от:

а) 10 g/100 ml – за зеленчукови сокове и напитки на зеленчукова основа;

б) 15 g/100 ml – за плодови сокове и нектари и напитки на плодова основа;

в) 20 g/100 g – за ястия само от плодове;

г) 25 g/100 g – за десерти;

д) 5 g/100 g – за други немлечни напитки.

**3. Мазнини**

3.1. За храните, отнасящи се към т. 1.1:

В случаите, когато месо или сирене са единствените съставки или се обявяват на първо място в наименованието на храната, общото количество мазнини в храната от всички източници трябва да бъде не повече от 1,4 g/100 kJ (6 g/100 kcаl).

3.2. За всички други храни общото количество мазнини в храната от всички източници трябва да бъде не повече от 1,1 g/100 kJ (4,5 g/100 kcаl).

**4. Натрий**

4.1. Крайното съдържание на натрий в храната трябва да бъде не повече от 48 mg/100 kJ (200 mg/100 kcаl) или не повече от 200 mg/100 g. При условие че сиренето е единствената съставка, обявена в наименованието на продукта, крайното съдържание на натрий в храната трябва да бъде не повече от 70 mg/100 kJ (300 mg/100 kcаl).

4.2. Соли на натрия не трябва да се добавят към продукти на плодова основа и десерти освен по технологични причини.

**5. Витамини**

5.1. Витамин С

В плодов сок, нектар или зеленчуков сок крайното съдържание на витамин С в продукта трябва да бъде не по-малко от 6 mg/100 kJ (25 mg/100 kcаl) или не по-малко от 25 mg/100 g.

5.2. Витамин А

В зеленчукови сокове крайното съдържание на витамин А в продукта не трябва да бъде по-малко от 25 µg РЕ/100 kJ (100 µg РЕ/100 kcal).

Витамин А не трябва да се добавя към други детски храни.

5.3. Витамин D

Витамин D не трябва да се добавя към детски храни.

**6. Максимално допустими количества на витамини, минерали и микроелементи\*\***

|  |  |
| --- | --- |
| Хранителни вещества | Максимално количество на 100 kcаl |
| Витамин А | 180(1) | (µg РЕ) |
| Витамин E | 3 | (mg α-TE) |
| Витамин С | 12,5/25(2)/125(3) | (mg) |
| Тиамин | 0,25 | (mg) |
| Рибофлавин | 0,4 | (mg) |
| Ниацин | 4,5 | (mg НЕ) |
| Витамин В6 | 0,35 | (mg) |
| Фолиева киселина | 50 | (µg) |
| Витамин В12 | 0,35 | (µg) |
| Пантотенова киселина | 1,5 | (mg) |
| Биотин | 10 | (µg) |
| Калий | 160 | (mg) |
| Калций | 80 | (mg) |
| Магнезий | 40 | (mg) |
| Желязо | 3 | (mg) |
| Цинк | 2 | (mg) |
| Мед | 40 | (µg) |
| Йод | 35 | (µg) |
| Манган | 0,6 | (mg) |

(1) В съответствие с разпоредбите на т. 5;

(2) Стойността е приложима за храни, обогатени с желязо;

(3) Стойността е приложима за храни на плодова основа, плодови сокове, нектари и зеленчукови сокове;

\* Изискванията се отнасят за хранителните вещества в продукта, готов за консумация и предлаган в този вид на пазара или приготвен съгласно инструкциите на производителя.

\*\* Изискванията се отнасят за хранителните вещества в продукта, готов за консумация и предлаган в този вид на пазара или приготвен съгласно инструкциите на производителя. Изключение от това правило правят калият и калцият, стойностите за които се отнасят за продукта във вида, в който се предлага на пазара.

Приложение № 3

към чл. 7

**Хранителни вещества, които могат да се добавят при производство на храни за деца**

**1. Витамини**

ВИТАМИН А

Ретинол

Ретинил ацетат

Ретинил палмитат

Бета каротин

ВИТАМИН D

Витамин D2 (ергокалциферол)

Витамин D3 (холекалциферол)

ВИТАМИН В1

Тиамин хидрохлорид

Тиамин мононитрат

ВИТАМИН В2

Рибофлавин

Рибофлавин-5'-фосфат, натриева сол

НИАЦИН

Никотинамид

Никотинова киселина

ВИТАМИН В6

Пиридоксин хидрохлорид

Пиридоксин-5-фосфат

Пиридоксин дипалмитат

ПАНТОТЕНОВА КИСЕЛИНА

D-пантотенат, калциева сол

D-пантотенат, натриева сол

Декспантенол

ФОЛАТ

Фолиева киселина

ВИТАМИН В12

Цианкобаламин

Хидроксикобаламин

БИОТИН

D-биотин

ВИТАМИН С

L-аскорбинова киселина

Натриев L-аскорбат

Калциев L-аскорбат

6-палмитил-L-аскорбинова киселина (аскорбил палмитат)

Калиев аскорбат

ВИТАМИН К

Филохинон (фитоменадион)

ВИТАМИН Е

D-алфа токоферол

DL-алфа токоферол

D-алфа токоферол ацетат

DL-алфа токоферол ацетат

**2. Аминокиселини**

L-аргинин и неговите хидрохлориди

L-цистин и неговите хидрохлориди

L-хистидин и неговите хидрохлориди

L-изолевцин и неговите хидрохлориди

L-левцин и неговите хидрохлориди

L-лизин и неговите хидрохлориди

L-цистеин и неговите хидрохлориди

L-метионин

L-фенилаланин

L-треонин

L-триптофан

L-тирозин

L-валин

**3. Други**

Холин

Холин хлорид

Холин цитрат

Холин битартрат

Инозитол

L-карнитин

L-карнитин хидрохлорид

**4. Соли на минерали и микроелементи**

КАЛЦИЙ

Калциев карбонат

Калциев хлорид

Калциеви соли на лимонената киселина

Калциев глюконат

Калциев глицерофосфат

Калциев лактат

Калциев оксид

Калциев хидроксид

Калциеви соли на ортофосфорната киселина

МАГНЕЗИЙ

Магнезиев карбонат

Магнезиев хлорид

Магнезиеви соли на лимонената киселина

Магнезиев глюконат

Магнезиев оксид

Магнезиев хидроксид

Магнезиеви соли на ортофосфорната киселина

Магнезиев сулфат

Магнезиев лактат

Магнезиев глицерофосфат

КАЛИЙ

Калиев хлорид

Калиеви соли на лимонената киселина

Калиев глюконат

Калиев лактат

Калиев глицерофосфат

ЖЕЛЯЗО

Железен цитрат

Железен амониев цитрат

Железен глюконат

Железен лактат

Железен сулфат

Железен фумарат

Железен дифосфат (железен пирофосфат)

Елементно желязо (карбонилно + електролитно + хидроген-редуцирано)

Железен захарат

Натриево железен дифосфат

Железен карбонат

МЕД

Мед-лизин комплекс

Меден карбонат

Меден цитрат

Меден глюконат

Меден сулфат

ЦИНК

Цинков ацетат

Цинков хлорид

Цинков цитрат

Цинков лактат

Цинков сулфат

Цинков оксид

Цинков глюконат

МАНГАН

Манганов карбонат

Манганов хлорид

Манганов цитрат

Манганов глюконат

Манганов сулфат

Манганов глицерофосфат

ЙОД

Натриев йодид

Калиев йодид

Калиев йодат

Натриев йодат

Приложение № 4

към чл. 8, ал. 3

**Специфични максимални нива на количествата остатъци от някои пестициди или пестицидни метаболити в храни за деца**

|  |  |
| --- | --- |
| Химично наименование на веществото | Максимално остатъчно ниво(mg/kg) |
| Кадусафос | 0,006 |
| Деметон-S-метил/деметон-S-метил сулфон/оксидеметон-метил (поотделно или в комбинация, изразена като деметон-S-метил) | 0,006 |
| Етопрофос | 0,008 |
| Фипронил (комбинация от фипронил и фипронил-десулфинил, изразенакато фипронил) | 0,004 |
| Пропинеб/пропиленетиурея (комбинация от пропинеб и пропиленетиурея) | 0,006 |

Приложение № 5

към чл. 8, ал. 4

**Пестициди, чиято употреба е забранена при селскостопански продукти, предназначени за производството на храни за деца**

ТАБЛИЦА 1

|  |
| --- |
| Химично наименование на веществото |
| Дисулфотон (комбинация от дисулфотон, дисулфотон-сулфоксид и дисулфотон сулфон, изразена като дисулфотон) |
| Фенсулфотион (комбинация от фенсулфотион, неговия кислороден аналог и техните сулфони, изразена като фенсулфотион) |
| Фентин, изразен като трифенилкалаен катион |
| Халоксифоп (комбинация от халоксифоп, неговите соли и естери, включително техните съединения, изразена като халоксифоп) |
| Хептахлор и трансхептахлор епоксид, изразени като хептахлор |
| Хексахлорбензен |
| Нитрофен |
| Ометоат |
| Тербуфос (комбинация от тербуфос, неговия сулфоксид и сулфон, изразена като тербуфос) |

ТАБЛИЦА 2

|  |
| --- |
| Химично наименование на веществото |
| Алдрин и диелдрин, изразени като диелдрин |
| Ендрин |

Приложение № 6

към чл. 10, ал. 3, т. 2

**Референтни стойности при обявяване на хранителна информация при етикетирането на храните за деца**

|  |  |
| --- | --- |
| Хранителни вещества | Референтни стойности при етикетиране |
| Витамин А | 400 | (µg) |
| Витамин D | 10 | (µg) |
| Витамин С | 25 | (mg) |
| Тиамин | 0,5 | (mg) |
| Рибофлавин | 0,8 | (mg) |
| Ниацин еквиваленти | 9 | (mg) |
| Витамин В6 | 0,7 | (mg) |
| Фолат | 100 | (µg) |
| Витамин В12 | 0,7 | (µg) |
| Калций | 400 | (mg) |
| Желязо | 6 | (mg) |
| Цинк | 4 | (mg) |
| Йод | 70 | (µg) |
| Селен | 10 | (µg) |
| Мед | 0,4 | (mg) |