

# **НАРЕДБА ЗА ИЗИСКВАНИЯТА КЪМ ПРЕРАБОТЕНИТЕ ХРАНИ НА ЗЪРНЕНА ОСНОВА И КЪМ ДЕТСКИТЕ ХРАНИ, ПРЕДНАЗНАЧЕНИ ЗА КЪРМАЧЕТА И МАЛКИ ДЕЦА**

*В сила от 16.07.2022 г.*

*Приета с ПМС № 145 от 29.06.2022 г.*

## ***Обн. ДВ. бр.51 от 1 Юли 2022г.***

Чл. 1. (1) С наредбата се определят изискванията към състава, характеристиките и етикетирането на преработените хани на зърнена основа и на детските хани, предназначени да задоволят специфичните хранителни потребности на кърмачета и малки деца в добро здраве, наричани по-нататък "хани 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 хана на възрастните хора.

Чл. 2. Наредбата не се прилага за:

1. храните за кърмачета и преходните хани 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/EИО на Съвета, директиви 96/8/EО, 1999/21/EО, 2006/125/EО и 2006/141/EО на Комисията, Директива 2009/39/EО на Европейския парламент и на Съвета и регламенти (ЕО) № 41/2009 и (ЕО) № 953/2009 на Комисията (OB, L 181 от 29 юни 2013 г.), наричан по-нататък "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 хани и по отношение на изискванията за информация, свързана с храненето на кърмачета и малки деца (OB, 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 хани на зърнена основа и на детските хани, предназначени за кърмачета и малки деца, се допуска само когато отговарят на изискванията на наредбата и на приложимите изисквания на Регламент (ЕС) № 609/2013.

Чл. 4. Преработените хани на зърнена основа са:

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

2. хани 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 пригответяне 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 хани, 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 на малките деца.

(2) Количество 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. Количество на пестицидните остатъци се определя по стандартизириани 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, когато 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, когато количеството остатъци от пестициди не е по-голямо от 0,003 mg/kg продукт.

(6) Количество 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/EИО на Комисията, Директива 90/496/EИО на Съвета, Директива 1999/10/EО на Комисията, Директива 2000/13/EО на Европейския парламент и на Съвета, директиви 2002/67/EО и 2008/5/EО 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. (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, 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 изиска 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 на сто 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 когато лекар, фармацевт, медицински специалист с квалификация в областта на майчиното и детското здравеопазване или лице с квалификация в областта на храненето 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. "Остатьци от пестициди" са остатъци в храните за деца от продукти за растителна защита съгласно 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/EИО и 91/414/EИО на Съвета (ОВ, L 309 от 24 ноември 2009 г.), включително техните метаболити или продуктите от тяхното разграждане или реакция.

4. "Преработени хани на зърнена основа" и "детски хани" са хани 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 хани на зърнена основа и детски хани 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.

### **Заключителни разпоредби**

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

Приложение № 1 към чл. 5, ал. 1

### **Изисквания към състава на преработените хани на зърнена основа\***

#### **1. Съдържание на зърнени продукти**

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

Количество на зърнените продукти и/или нишестените кореноплодни не трябва да бъде по-малко от 25 на сто 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 kcal).

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 kcal).

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

kcal).

2.4. Химичният индекс на добавения белтък трябва да бъде равен най-малко на 80 на сто 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 на сто 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
Тreonин	4,7
Триптофан	1,6
Тирозин	5,8
Валин	6,7

### **3. Въглехидрати**

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

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

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

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

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

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

### **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 kcal).

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 kcal). Когато съдържанието на мазнини надхвърля 0,8 g/100 kJ (3,3 g/100 kcal):

4.2.1. съдържанието на лауринова киселина трябва да бъде не повече от 15 на сто от общото съдържание на мазнини;

4.2.2. съдържанието на миристинова киселина трябва да бъде не повече от 15 на сто от общото съдържание на мазнини;

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

### **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 kcal).

## 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 kcal).

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 kcal).

## 6. Витамиини

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

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

	На 100 kJ		На 100 kcal	
	минимум	максимум	минимум	максимум
Витамин А (µg PE) <sup>(1)</sup>	14	43	60	180
Витамин D (µg) <sup>(2)</sup>	0,25	0,75	1	3

<sup>(1)</sup> PE са всички трансретинол еквиваленти.

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

Тези ограничения се отнасят и за други преработени храни на зърнена основа, когато в тях са добавени витамиини A и D.

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

Хранителни вещества	Максимално количество на 100 kcal	
Витамин А	180	(µg PE)
Витамин Е	3 <sup>(1)</sup>	(mg α-TE)
Витамин D	3	(µg)
Витамин С	12,5/25 <sup>(2)</sup>	(mg)
Тиамин	0,5	(mg)
Рибофлавин	0,4	(mg)
Ниацин	4,5	(mg HE) <sup>(3)</sup>
Витамин B <sub>6</sub>	0,35	(mg)
Фолиева киселина	50	(µg)
Витамин B <sub>12</sub>	0,35	(µg)
Пантотенова киселина	1,5	(mg)
Биотин	10	(µg)
Калий	160	(mg)
Калций	80/180 <sup>(4)</sup> /100 <sup>(5)</sup>	(mg)

Магнезий	40	(mg)
Желязо	3	(mg)
Цинк	2	(mg)
Мед	40	(μg)
Йод	35	(μg)
Манган	0,6	(mg)

<sup>(1)</sup> α-ТЕ е еквивалент на d-α-токоферол.

<sup>(2)</sup> Стойността е приложима за храни, обогатени с желязо.

<sup>(3)</sup> НЕ са еквиваленти на ниацина = mg никотинова киселина + mg триптофан/60.

<sup>(4)</sup> Стойността е приложима за храните по чл. 4, т. 1 и 2.

<sup>(5)</sup> Стойността е приложима за храните по 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.

Приложение № 2 към чл. 5, ал. 2

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

### **1. Белтъци**

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

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

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

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

1.2. 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:

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

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

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

1.3. 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:

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

1.3.2. всяко от количествата на обявените месо, риба, субпродукт или друг традиционен източник на белтък трябва да съставлява не по-малко от 25 на сто от общата маса на обявените

белтъчни източници;

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

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

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

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

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

1.5. 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 kcal).

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 kcal. 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:

- 2.1. 10 g/100 ml - за зеленчукови сокове и напитки на зеленчукова основа;
- 2.2. 15 g/100 ml - за плодови сокове и нектари и напитки на плодова основа;
- 2.3. 20 g/100 g - за ястия само от плодове;
- 2.4. 25 g/100 g - за десерти;
- 2.5. 5 g/100 g - за други немлечни напитки.

## **3. Мазнини**

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

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 kcal).

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 kcal).

## **4. Натрий**

4.1. Крайното съдържание на натрий в храната трябва да бъде не повече от 48 mg/100 kJ (200 mg/100 kcal), 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 kcal).

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

## **5. Витамиини**

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 kcal), 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 PE/100 kJ (100 µg PE/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 kcal	
Витамин А	180 <sup>(1)</sup>	(µg PE)
Витамин Е	3	(mg α-TE)
Витамин С	12,5/25 <sup>(2)</sup> /125 <sup>(3)</sup>	(mg)
Тиамин	0,25	(mg)
Рибофлавин	0,4	(mg)
Ниацин	4,5	(mg HE)
Витамин B <sub>6</sub>	0,35	(mg)
Фолиева киселина	50	(µg)
Витамин B <sub>12</sub>	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)

<sup>(1)</sup> В съответствие с изискванията по т. 5.

<sup>(2)</sup> Стойността е приложима за храни, обогатени с желязо.

<sup>(3)</sup> 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 калия и калция, 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 D<sub>2</sub> (ергокалциферол)

Витамин D<sub>3</sub> (холекалциферол)

ВИТАМИН B<sub>1</sub>

Тиамин хидрохлорид

Тиамин мононитрат

ВИТАМИН B<sub>2</sub>

Рибофлавин

Рибофлавин-5'-фосфат, натриева сол

НИАЦИН

Никотинамид

Никотинова киселина

ВИТАМИН B<sub>6</sub>

Пиридоксин хидрохлорид

Пиридоксин-5-фосфат

Пиридоксин дипалмитат

ПАНТОТЕНОВА КИСЕЛИНА

D-пантотенат, калциева сол

D-пантотенат, натриева сол

Декспантенол

ФОЛАТ

Фолиева киселина

ВИТАМИН B<sub>12</sub>

Цианкобаламин

Хидроксикобаламин

БИОТИН

D-биотин

ВИТАМИН С

L-аскорбинова киселина

Натриев L-аскорбат

Калциев L-аскорбат

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

Калиев аскорбат

ВИТАМИН K

Филохинон (фитоменадион)

ВИТАМИН E

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-тироzin

L-валин

## **3. Други**

Холин

Холин хлорид

Холин цитрат

Холин бигартрат

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, изразена като 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	( $\mu$ g)
Витамин D	10	( $\mu$ g)
Витамин С	25	(mg)
Тиамин	0,5	(mg)
Рибофлавин	0,8	(mg)
Ниацин еквиваленти	9	(mg)
Витамин В <sub>6</sub>	0,7	(mg)
Фолат	100	( $\mu$ g)
Витамин В <sub>12</sub>	0,7	( $\mu$ g)
Калций	400	(mg)
Желязо	6	(mg)
Цинк	4	(mg)
Йод	70	( $\mu$ g)
Селен	10	( $\mu$ g)
Мед	0,4	(mg)