

ALLEGATO II

COMPOSIZIONE ESSENZIALE DEGLI ALIMENTI DI PROSEGUIMENTO DOPO RICOSTITUZIONE SECONDO LE ISTRUZIONI DEL PRODUTTORE

I valori indicati nel presente allegato si riferiscono al prodotto finale pronto per il consumo, commercializzato come tale o ricostituito secondo le istruzioni del produttore.

1. ENERGIA

Minimo Massimo

250 kJ/100 ml 295 kJ/100 ml
(60 kcal/100 ml) (70 kcal/100 ml)

2. PROTEINE

(Tenore di proteine = tenore di azoto × 6,25)

2.1. Alimenti di proseguimento a base di proteine di latte vaccino

Minimo Massimo

0,45 g/100 kJ 0,8 g/100 kJ
(1,8 g/100 kcal) (3,5 g/100 kcal)

A valore energetico pari, la preparazione deve contenere una quantità di ciascun amminoacido essenziale e di ciascun amminoacido essenziale in particolari condizioni almeno pari a quella della proteina di riferimento (latte materno come definito all'allegato V). Tuttavia, ai fini del presente calcolo, possono essere addizionati i tassi di metionina e cistina se il rapporto tra metionina e cistina non è superiore a 3, e possono essere addizionati i tassi di fenilalanina e tirosina se il rapporto tra tirosina e fenilalanina non è superiore a 2.

2.2. Alimenti di proseguimento a base di idrolizzati proteici

Minimo Massimo

0,56 g/100 kJ 0,8 g/100 kJ
(2,25 g/100 kcal) (3,5 g/100 kcal)

A valore energetico pari, la preparazione deve contenere una quantità di ciascun amminoacido essenziale e di ciascun amminoacido essenziale in particolari condizioni almeno pari a quella della proteina di riferimento (latte materno come definito all'allegato V). Tuttavia, ai fini del presente calcolo, possono essere addizionati i tassi di metionina e cistina se il rapporto tra metionina e cistina non è superiore a 3, e possono essere addizionati i tassi di fenilalanina e tirosina se il rapporto tra tirosina e fenilalanina non è superiore a 2.

2.3. Alimenti di proseguimento a base di isolati proteici della soia, soli o combinati con proteine di latte vaccino

Minimo

Massimo

0,56 g/100 kJ
0,8 g/100 kJ
(2,25 g/100 kcal)
(3,5 g/100 kcal)

Per la preparazione di questi alimenti si devono utilizzare unicamente isolati proteici della soia.

A valore energetico pari, la preparazione deve contenere una quantità di ciascun amminoacido essenziale e di ciascun amminoacido essenziale in particolari condizioni almeno pari a quella della proteina di riferimento (latte materno come definito all'allegato V). Tuttavia, ai fini del presente calcolo, possono essere addizionati i tassi di metionina e cistina, se il rapporto tra metionina e cistina non è superiore a 3, e possono essere addizionati i tassi di fenilalanina e tirosina, se il rapporto tra tirosina e fenilalanina non è superiore a 2.

2.4. In tutti i casi, agli alimenti di proseguimento possono essere aggiunti amminoacidi unicamente intesi a migliorare il valore nutritivo delle proteine, e soltanto nella proporzione necessaria a tal fine.

3. TAURINA

La quantità di taurina, eventualmente aggiunta agli alimenti di proseguimento, non deve essere superiore a 2,9mg/100 kJ (12 mg/100 kcal).

4. LIPIDI

Minimo

Massimo

0,96 g/100 kJ
1,4 g/100 kJ

(4,0 g/100 kcal)

(6,0 g/100 kcal)

4.1. È vietato l'impiego di:

— olio di sesamo,

— olio di semi di cotone.

4.2. **Acido laurico e e acido miristico**

Minimo

Massimo

—

isolatamente oppure insieme:

20 % dei grassi totali

4.3. Il tenore di acidi grassi trans non deve superare il 3 % del tenore totale di grassi.

4.4. Il tenore di acido erucico non deve superare l'1 % del tenore totale di grassi.

4.5. **Acido linoleico (sotto forma di gliceridi = linoleaf)**

Minimo

Massimo

70 mg/100 kJ 285 mg/100 kJ

mg/100 k mg/100 k 1200 cal cal) (300 ()

4.6. Il tenore di acido alfa-linolenico non deve essere inferiore a 12 mg/100 kJ (50 mg/100 kcal).

Il rapporto acido linoleico/alfa-linolenico deve essere compreso tra 5 e 15.

4.7. Possono essere aggiunti gli acidi grassi polinsaturi a catena lunga (20 e 22 atomi di carbonio)

(LCP), che non devono superare:

— l'1 % del tenore totale di grassi per LCP n-3,

— il 2 % del tenore totale di grassi per LCP n-6 [l'1 % del tenore totale di acido arachidonico (20:4 n-6)].

Il tenore di acido eicosapentanoico (20:5 n-3) non deve superare il tenore di acido docosaesanoico (22:6 n-3).

Il tenore di acido docosaesanoico (22:6 n-3) non deve superare il tenore di LCP n-6.

5. FOSFOLIPIDI

La quantità di fosfolipidi negli alimenti di proseguimento non deve superare 2 g/l.

6. GLUCIDI

Minimo Massimo

2,2 g/100 kJ 3,4 g/100 kJ

(9 g/100 kcal) (14 g/100 kcal)

6.1. È vietato l'impiego di ingredienti contenenti glutine.

6.2. **Lattosio**

Minimo Massimo

1,1 g/100 kJ —

(4,5 g/100 kcal)

Questa disposizione non si applica agli alimenti di proseguimento nei quali gli isolati proteici di soia costituiscono oltre il 50 % delle proteine totali.

6.3. **Saccarosio, fruttosio, miele**

Minimo Massimo

— isolatamente oppure insieme:

20 % dei glucidi totali

Il miele deve essere trattato in modo da distruggere le spore di Clostridium botulinum.

6.4. **Glucosio**

Il glucosio può essere aggiunto solo agli alimenti di proseguimento a base di idrolizzati proteici. Il

glucosio eventualmente aggiunto non deve superare 0,5 g/100 kJ (2 g/100 kcal).

7. **FRUTTOLIGOSACCARIDI E GALATTOLIGOSACCARIDI**

I fruttoligosaccaridi e i galattoligosaccaridi possono essere aggiunti agli alimenti di proseguimento.

Il loro tenore non deve superare 0,8 g/100 ml nella combinazione di 90 % di oligogalattosil-lattosio

e 10% di oligofruuttosil-saccarosio a elevato peso molecolare.

Possono essere utilizzate altre combinazioni e impiegati i livelli massimi di fruttoligosaccaridi e

galattoligosaccaridi conformemente a quanto disposto dall'articolo 6.

— 18 —

8. ELEMENTI MINERALI

8.1. **Alimenti di proseguimento a base di proteine o di idrolizzati proteici di latte vaccino**

Per 100 kJ Per 100 kcal

Minimo Massimo Minimo Massimo

Sodio (mg) 5 14 20 60

Potassio (mg) 15 38 60 160

Cloruro (mg) 12 38 50 160

Calcio (mg) 12 33 50 140

Fosforo (mg) 6 22 25 90

Magnesio (mg) 1,2 3,6 5 15

Ferro (mg) 0,14 0,5 0,6 2

Zinco (mg) 0,12 0,36 0,5 1,5

Rame (g) 8,4 25 35 100

Iodio (g) 2,5 12 10 50

Selenio (g) 0,25 2,2 1 9

Manganese (g) 0,25 25 1 100

Fluoruro (g) — 25 — 100

Negli alimenti di proseguimento il rapporto calcio/fosforo deve essere compreso tra 1,0 e 2,0.

— 19 —

8.2. Alimenti di proseguimento a base di isolati proteici della soia, soli o combinati con proteine di latte vaccino

Si applicano tutti i requisiti di cui punto 8.1, ad eccezione di quelli relativi a ferro e fosforo, che sono i seguenti:

Per 100 kJ Per 100 kcal

Minimo Massimo Minimo Massimo

Ferro (mg) 0,22 0,65 0,9 2,5

Fosforo (mg) 7,5 25 30 100

9. VITAMINE

Per 100 kJ Per 100 kcal

Minimo Massimo Minimo Massimo

Vitamina A (g-ER) ⁽¹⁾ 14 43 60 180

Vitamina D (g) ⁽²⁾ 0,25 0,75 1 3

Tiamina (g) 14 72 60 300

Riboflavina (g) 19 95 80 400

Niacina (g) ⁽³⁾ 72 375 300 1500

Acido pantotenico (g) 95 475 400 2000

Vitamina B6 (g) 9 42 35 175

Biotina (g) 0,4 1,8 1,5 7,5

Acido folico (g) 2,5 12 10 50

Vitamina B12 (g) 0,025 0,12 0,1 0,5

Vitamina C (mg) 2,5 7,5 10 30

Vitamina K (g) 1 6 4 25

— 20 —

Vitamina E (mg -ET) ⁽⁴⁾ 0,5/g acidi grassi polinsaturi espressi in acido linoleico, tenendo conto dei legami doppi ma in nessun caso inferiore a 0,1 mg per 100 kJ disponibili 1,2 0,5/g acidi Grassi polinsaturi espressi in acido linoleico, tenendo conto dei legami doppi, ma in nessun caso inferiore a 0,5 mg per 100 kcal disponibili

5

(1) ER = equivalente retinolo trans.

(2) Sotto forma di colescalciferolo, di cui 10 g = 400 U.I. di vitamina D.

(3) Niacina preformata.

(4) -ET = equivalente tocoferolo.

(5) 0,5 mg - -TE/1 g acido linoleico (18:2 n-6); 0,75 mg - TE/1 g -acido linolenico (18:3 n-3);

1,0 mg -TE/1 g acido arachidonico (20:4 n-6); 1,25 mg -TE/1 g acido eicosapentaenoico (20:5 n-3); 1,5 mg -TE/1 g acido docosaesanoico (22:6 n-3).

10. NUCLEOTIDI

Possono essere aggiunti i seguenti nucleotidi:

Massimo (1)

(mg/100 kJ) (mg/100 kcal)

5'monofosfato di citidina 0,60 2,50

5'monofosfato di uridina 0,42 1,75

5'monofosfato di adenosina 0,36 1,50

5' monofosfato di guanosina 0,12 0,50

5'monofosfato di inosina 0,24 1,00

(1) La concentrazione totale di nucleotidi non deve superare 1,2 mg/100 kJ (5 mg/100