

## MINISTÈRE DE L'ÉCONOMIE, DES FINANCES ET DE L'INDUSTRIE

### Arrêté du 17 avril 1998 modifiant l'arrêté du 1<sup>er</sup> juillet 1976 relatif aux aliments destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge

NOR : ECOA9850001A

Le ministre de l'agriculture et de la pêche, le secrétaire d'Etat à la santé et la secrétaire d'Etat aux petites et moyennes entreprises, au commerce et à l'artisanat,

Vu la directive 96/4/CE du 16 février 1996 modifiant la directive 91/321/CEE concernant les préparations pour nourrissons et les préparations de suite ;

Vu la directive 96/5/CE du 16 février 1996 concernant les préparations à base de céréales et les aliments pour bébés destinés aux nourrissons et enfants en bas âge ;

Vu les articles R. 112-1 à R. 112-33 du code de la consommation (partie Réglementaire) ;

Vu le décret n° 91-827 du 29 août 1991 relatif aux aliments destinés à une alimentation particulière ;

Vu l'arrêté du 1<sup>er</sup> juillet 1976 modifié relatif aux aliments destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge ;

Vu l'arrêté du 4 août 1986 relatif à l'emploi des substances d'addition dans la fabrication des aliments destinés à une alimentation particulière, ensemble les textes qui l'ont modifié ;

Vu l'avis du Conseil supérieur d'hygiène publique de France en date du 14 octobre 1997 ;

Vu l'avis de la commission interministérielle d'étude des produits destinés à une alimentation particulière en date du 8 octobre 1997,

Arrêtent :

**Art. 1<sup>er</sup>.** – L'article 18 de l'arrêté du 1<sup>er</sup> juillet 1976 susvisé est modifié comme suit :

a) Au paragraphe 1, les points *d* et *e* sont remplacés par le texte suivant :

« *d*) Dans le cas des préparations pour nourrissons et des préparations de suite, la valeur énergétique disponible exprimée en kilojoules et en kilocalories ainsi que la teneur en protéines, glucides et lipides, exprimée sous forme numérique, pour 100 millilitres de produit prêt à l'emploi ;

« *e*) Dans le cas des préparations pour nourrissons et des préparations de suite, la quantité moyenne de chaque élément minéral et de chaque vitamine figurant respectivement à l'annexe I et à l'annexe II et, le cas échéant, de choline, d'inositol, de carnitine et de taurine, exprimée sous forme numérique, pour 100 millilitres de produit prêt à l'emploi ; ».

b) Le paragraphe 1 *bis* suivant est inséré :

« 1 *bis*. L'étiquetage peut comporter les indications suivantes :

« *a*) La quantité moyenne des nutriments mentionnés à l'article 4, paragraphe 2.1, de l'arrêté du 4 août 1986 susvisé, lorsque cette indication n'est pas couverte par les dispositions du paragraphe 1, point *e*, du présent article, exprimée sous forme numérique, pour 100 millilitres du produit prêt à l'emploi ;

« *b*) Pour les préparations de suite, en plus des informations numériques, des données concernant les vitamines et les minéraux figurant à l'annexe VIII exprimées en pourcentage des valeurs de référence qui sont données, pour 100 millilitres du produit prêt à l'emploi, pour autant que les quantités présentes soient au moins égales à 15 % des valeurs de référence. »

**Art. 2.** – Le chapitre III de l'arrêté du 1<sup>er</sup> juillet 1976 susvisé est remplacé par un chapitre rédigé ainsi qu'il suit :

I. – Remplacer l'intitulé du chapitre III par :

« Préparations à base de céréales et aliments pour bébés destinés aux nourrissons et enfants en bas âge »

II. – Remplacer l'article 20 par :

« **Art. 20.** – 1. Le présent chapitre couvre les denrées alimentaires destinées à une alimentation particulière qui satisfont aux exigences particulières des nourrissons et enfants en bas âge en bonne santé et qui sont destinées à être utilisées pendant la période de sevrage des nourrissons et comme compléments à l'alimentation des enfants en bas âge et/ou en vue de leur adaptation progressive à une alimentation normale. Elles comprennent :

« *a*) Les "préparations à base de céréales", qui sont divisées en quatre catégories :

« *i*) Les céréales simples qui sont ou doivent être reconstituées avec du lait ou d'autres liquides nutritifs appropriés ;

« *ii*) Les céréales à complément protéinique qui sont ou doivent être reconstituées avec de l'eau ou tout autre liquide exempt de protéines ;

« *iii*) Les pâtes à faire bouillir dans de l'eau ou dans d'autres liquides appropriés ;

« *iv*) Les biscottes et les biscuits à utiliser tels quels, ou écrasés, avec de l'eau, du lait ou d'autres liquides appropriés ;

« *b*) Les "aliments pour bébés" autres que les préparations à base de céréales.

« 2. Le présent chapitre ne s'applique pas aux laits destinés aux enfants en bas âge. »

III. – Remplacer l'article 21 par :

« **Art. 21.** – 1. Les préparations à base de céréales et les aliments pour bébés doivent être fabriqués à partir d'ingrédients dont il a été démontré par des données scientifiques généralement admises qu'ils conviennent à l'alimentation particulière des nourrissons et des enfants en bas âge.

« 2. *a*) Les préparations à base de céréales doivent répondre aux critères de composition fixés à l'annexe IX.

« *b*) Les aliments pour bébés décrits à l'annexe X doivent répondre aux critères de composition qui y sont spécifiés.

« 3. Seules les substances énumérées à l'article 4, paragraphe 2.3, de l'arrêté du 4 août 1986 susvisé peuvent entrer, selon les conditions d'emploi prévues, dans la fabrication des préparations à base de céréales et des aliments pour bébés.

« 4. Les préparations à base de céréales et les aliments pour bébés ne peuvent contenir aucune substance dans des proportions susceptibles de nuire à la santé des nourrissons et des enfants en bas âge. »

IV. – Remplacer l'article 22 par :

« **Art. 22.** – 1. L'étiquetage doit comporter, outre celles qui sont prévues à l'article 5 du décret du 7 décembre 1984 susvisé, les mentions obligatoires suivantes :

« *a*) Une mention indiquant l'âge à partir duquel le produit peut être utilisé compte tenu de sa composition, de sa texture ou d'autres propriétés particulières. Pour aucun produit l'âge indiqué ne peut être inférieur à quatre mois. Les produits dont l'utilisation est recommandée à partir de quatre mois peuvent porter l'indication qu'ils conviennent à partir de cet âge sauf avis contraire d'une personne indépendante qualifiée en médecine, en diététique ou en pharmacie, ou d'un autre professionnel dans le domaine des soins maternels et infantiles ;

« b) Une information concernant la présence ou l'absence de gluten si l'âge indiqué à partir duquel le produit peut être utilisé est inférieur à six mois ;

« c) La valeur énergétique disponible exprimée en kilojoules et en kilocalories ainsi que la teneur en protéines, glucides et lipides, exprimée sous forme numérique, pour 100 grammes ou 100 millilitres de produit tel qu'il est vendu et, le cas échéant, par quantité donnée de produit offerte à la consommation ;

« d) La quantité moyenne de chaque élément minéral et de chaque vitamine pour lesquels une limite spécifique a été fixée, respectivement à l'annexe IX et à l'annexe X, exprimée sous forme numérique, pour 100 grammes ou 100 millilitres de produit tel qu'il est vendu et, le cas échéant, par quantité donnée de produit offerte à la consommation ;

« e) Le cas échéant, les instructions concernant la préparation appropriée du produit, avec mention de la nécessité de suivre ces instructions.

« 2. L'étiquetage peut comporter les indications suivantes :

« a) La quantité moyenne des nutriments mentionnés à l'article 4, paragraphe 2.3, de l'arrêté du 4 août 1986, lorsque cette indication n'est pas couverte par les dispositions du paragraphe 1, point d, du présent article, exprimée sous forme numérique, pour 100 grammes ou 100 millilitres du produit tel qu'il est vendu et, le cas échéant, par quantité donnée de produit offerte à la consommation ;

« b) Outre des informations numériques, des informations concernant les vitamines et les minéraux figurant à l'annexe VIII, exprimées en pourcentage des valeurs de référence qui y sont indiquées pour 100 grammes ou 100 millilitres du produit tel qu'il est vendu et, le cas échéant, par quantité donnée de produit offerte à la consommation, pour autant que les quantités présentes soient au moins égales à 15 % des valeurs de référence. »

**Art. 3.** – Les articles 23, 24, 25 du chapitre III et les articles 26, 27, 28 du chapitre IV de l'arrêté du 1<sup>er</sup> juillet 1976 susvisé sont abrogés.

**Art. 4.** – Les annexes I, II et III sont modifiées ainsi qu'il suit :

#### « ANNEXE I

« a) Les points 2, 2.1 et 2.2 sont remplacés par le texte suivant :

« 2. Protéines :

« (Teneur en protéines = teneur en azote x 6,38) pour les protéines de lait de vache.

« (Teneur en protéines = teneur en azote x 6,25) pour les isolats de protéines de soja et les hydrolysats partiels de protéines.

« On entend par "indice chimique" le plus faible des rapports existant entre la quantité de chaque acide aminé essentiel de la protéine considérée et la quantité de chaque acide aminé correspondant de la protéine de référence.

« 2.1. Préparation à base de protéines de lait de vache :

« Minimum « Maximum  
« 0,45 g/100 kJ « 0,7 g/100 kJ  
« (1,8 g/100 kcal) « (3 g/100 kcal)

« A valeur énergétique égale, la préparation doit contenir une quantité disponible de chacun des acides aminés essentiels et semi-essentiels au moins égale à celle contenue dans la protéine de référence (lait maternel, tel que défini à l'annexe V) ; toutefois, pour les calculs, les concentrations de méthionine et de cystine peuvent être comptées ensemble.

« 2.2. Préparations à base d'hydrolysats partiels de protéines :

« Minimum « Maximum  
« 0,56 g/100 kJ « 0,7 g/100 kJ  
« (2,25 g/100 kcal) « (3 g/100 kcal)

« A valeur énergétique égale, la préparation doit contenir une quantité disponible de chacun des acides aminés essentiels et semi-essentiels au moins égale à celle contenue dans la protéine de référence (lait maternel, tel que défini à l'annexe V) ; toutefois, pour les calculs, les concentrations de méthionine et de cystine peuvent être comptées ensemble.

« Le coefficient d'efficacité protéique (PER) et l'utilisation protéique nette (NPU) doivent être au moins égaux à ceux de la caséine.

« La teneur en taurine doit être au moins égale à 10 µmoles/100 kJ (42 µmoles/100 kcal) et la teneur en L-carnitine doit être au moins égale à 1,8 µmoles/100 kJ (7,5 µmoles/100 kcal). »

b) Au point 3, la teneur minimale en lipides est modifiée comme suit :

« Minimum  
« 1,05 g/100 kJ  
« (4,4 g/100 kcal). »

c) Au point 3.1, le troisième tiret est supprimé.

d) Au point 3, les points suivants sont ajoutés :

« 3.5. La teneur en acide alpha-linolénique ne doit pas être inférieure à 12 mg/100 kJ (50 mg/100 kcal) ;

« Le rapport acide linoléique/alpha-linolénique ne doit pas être inférieur à 5, ni supérieur à 15 ;

« 3.6. La teneur en isomères trans d'acides gras ne doit pas être supérieure à 4 % de la teneur totale en matières grasses ;

« 3.7. La teneur en acide érucique ne doit pas être supérieure à 1 % de la teneur totale en matières grasses ;

« 3.8. Des acides gras poly-insaturés (LCP) à chaînes longues (20 et 22 atomes de carbone) peuvent être ajoutés. Dans ce cas, leur teneur ne doit pas être supérieure à :

« 1 % de la teneur totale en matières grasses pour les LCP n-3,

« et

« 2 % de la teneur totale en matières grasses pour les LCP n-6 ;

« 1 % de la teneur totale en matières grasses pour l'acide arachidonique.

« La teneur en acide eicosapentaénoïque (20:5 n-3) ne doit pas être supérieure à la teneur en acide docosahexaénoïque (22:6 n-3). »

e) Au point 5.1, le texte suivant est ajouté :

	POUR 100 kJ		POUR 100 kcal	
	Minimum	Maximum	Minimum	Maximum
« Sélénium (2) (µg)..... »	-	0,7	-	3
(2) Limite applicable aux préparations contenant du sélénium ajouté.				

f) Au point 6, la référence à la nicotinamide est remplacée par :

	POUR 100 kJ		POUR 100 kcal	
	Minimum	Maximum	Minimum	Maximum
« Niacine (mg-EN)..... »	0,2	-	0,8	-

g) Le point 7 suivant est ajouté :

« 7. Les nucléotides suivants peuvent être ajoutés :

	MAXIMUM (1)	
	(mg/100 kJ)	(mg/100 kcal)
Monophosphate 5' de cytidine.....	0,60	2,50
Monophosphate 5' d'uridine.....	0,42	1,75
Monophosphate 5' d'adénosine.....	0,36	1,50
Monophosphate 5' de guanosine.....	0,12	0,50
Monophosphate 5' d'inosine.....	0,24	1,00
(1) La concentration totale en nucléotides ne doit pas dépasser 1,2 mg/100 kJ (5 mg/100 kcal).		

#### « ANNEXE II

a) Au point 2, premier alinéa, après les valeurs numériques, ajouter : « ... ou lait maternel... », après le mot ... (caséine), et,

après le deuxième alinéa, ajouter l'alinéa suivant :

« A valeur énergétique égale, ces préparations doivent contenir une quantité disponible de méthionine au moins égale à celle contenue dans le lait maternel, tel que défini à l'annexe V. »

b) Au point 3.1, le troisième tiret est supprimé.

c) Au point 3, les points 3.5 et 3.6 suivants sont ajoutés :

« 3.5. La teneur en isomères trans d'acides gras ne doit pas être supérieure à 4 % de la teneur totale en matières grasses ;

« 3.6. La teneur en acide érucique ne doit pas être supérieure à 1 % de la teneur totale en matières grasses. »

d) Le point 7 suivant est ajouté :

« Les nucléotides suivants peuvent être ajoutés :

	MAXIMUM (1)	
	(mg/100 kJ)	(mg/100 kcal)
Monophosphate 5' de cytidine.....	0,60	2,50
Monophosphate 5' d'uridine.....	0,42	1,75
Monophosphate 5' d'adénosine.....	0,36	1,50
Monophosphate 5' de guanosine.....	0,12	0,50
Monophosphate 5' d'inosine.....	0,24	1,00
(1) La concentration totale en nucléotides ne doit pas dépasser 1,2 mg/100 kJ (5 mg/100 kcal).		

### « ANNEXE III

Le tableau est complété par le point 7 suivant :

ALLÉGATIONS	CONDITIONS autorisant l'allégation
7. Réduction du risque d'allergie aux protéines de lait. Cette allégation peut comporter des termes faisant référence à une propriété allergénique réduite ou antigénique réduite.	<p>a) Les préparations satisfont aux dispositions établies à l'annexe I, point 2.2, et la quantité de protéines immunoréactives mesurée à l'aide de méthodes généralement acceptées est inférieure à 1 % des substances contenant de l'azote dans les préparations.</p> <p>b) Une indication précisant que le produit ne doit pas être consommé par des nourrissons allergiques aux protéines intactes qui sont à la base de la préparation doit figurer sur l'étiquette à moins que des essais cliniques généralement admis démontrent que la préparation est tolérée par plus de 90 % des nourrissons (intervalle de confiance 95 %) souffrant d'hypersensibilité aux protéines qui sont à la base de l'hydrolysate.</p> <p>c) Les préparations administrées par voie orale ne doivent pas provoquer de réactions de sensibilisation chez les animaux auxquels les protéines intactes qui sont à la base de la préparation ont été administrées.</p> <p>d) Des données objectives et vérifiées scientifiquement comme preuves des propriétés d'allégations doivent être disponibles.</p>

**Art. 5.** - Les annexes VIII, IX et X suivantes sont ajoutées à l'arrêté du 1<sup>er</sup> juillet 1976 susvisé.

### « ANNEXE VIII

« LES VALEURS DE RÉFÉRENCE POUR L'ÉTIQUETAGE ALIMENTAIRE DES DENRÉES DESTINÉES AUX NOURRISSONS ET ENFANTS EN BAS ÂGE

SUBSTANCE NUTRITIVE	VALEUR de référence d'étiquetage
Vitamine A.....	(µg) 400
Vitamine D.....	(µg) 10
Vitamine C.....	(mg) 25
Thiamine.....	(mg) 0,5
Riboflavine.....	(mg) 0,8
Equivalents niacine.....	(mg) 9
Vitamine B 6.....	(mg) 0,7
Folate.....	(µg) 100
Vitamine B 12.....	(µg) 0,7
Calcium.....	(mg) 400
Fer.....	(mg) 6
Zinc.....	(mg) 4
Iode.....	(µg) 70
Sélénium.....	(µg) 10
Cuivre.....	(mg) 0,4

### « ANNEXE IX

« COMPOSITION ESSENTIELLE DES ALIMENTS TRAITÉS À BASE DE CÉRÉALES POUR NOURRISSONS ET ENFANTS EN BAS ÂGE

« Les exigences relatives aux nutriments se rapportent aux produits prêts à l'emploi, commercialisés en tant que tels ou reconstitués selon les instructions du fabricant.

« 1. Teneur en céréales :

« Les préparations à base de céréales doivent être fabriquées principalement à partir d'une ou de plusieurs céréales broyées et/ou de produits à base de racines amylacées.

« La teneur en céréales et/ou en racines amylacées ne peut être inférieure à 25 % en poids du mélange final sec.

« 2. Protéines :

« 2.1. Pour les produits visés à l'article 20, paragraphe 1, point a, ii) (Céréales à complément protéinique qui sont ou doivent être reconstituées avec de l'eau ou tout autre liquide et exempt de protéines) et point a, iv) (Biscottes et biscuits à utiliser tels quels, ou écrasés avec de l'eau, du lait ou d'autres liquides appropriés), la teneur en protéines ne doit pas dépasser 1,3 g/100 kJ (5,5 g/100 kcal) ;

« 2.2. Pour les produits visés à l'article 20, paragraphe 2, point a, ii) (Céréales à complément protéinique qui sont ou doivent être reconstituées avec de l'eau ou tout autre liquide et exempt de protéines), la quantité de protéines ajoutées ne doit pas être inférieure à 0,48 g/100 kJ (2 g/100 kcal) ;

« 2.3. Pour les biscuits visés à l'article 20, paragraphe 1, point a, iv) dans lesquels est ajouté un aliment riche en protéines, et qui sont présentés comme tels, la quantité de protéines ajoutées ne doit pas être inférieure à 0,36 g/100 kJ (1,5 g/100 kcal) ;

« 2.4. Il faut que l'indice chimique de la protéine ajoutée soit au moins égal à 80 % de celui de la protéine de référence (caséine, telle que définie à l'annexe VI), ou que le coefficient d'efficacité protéique (CEP) de la protéine dans le mélange soit au moins égal à 70 % du CEP de la protéine de référence. En tout état de cause, des acides aminés ne peuvent être ajoutés que dans le but d'améliorer la valeur nutritionnelle du mélange de protéines et uniquement dans les proportions nécessaires à cet effet.

« 3. Glucides :

« 3.1. Si du saccharose, du fructose, du glucose, des sirops de glucose ou du miel sont ajoutés aux produits visés à l'article 20, paragraphe 1, point a, i) (Céréales simples qui sont ou doivent être reconstituées avec du lait ou d'autres liquides nutritifs appropriés) et iv) (Biscottes et biscuits à utiliser tels quels, ou écrasés avec de l'eau, du lait ou d'autres liquides appropriés), la teneur en protéines ne doit pas dépasser 1,3 g/100 kJ (5,5 g/100 kcal) :

« - la quantité totale des glucides ajoutés ne doit pas dépasser 1,8 g/100 kJ (7,5 g/100 kcal) ;

« - la quantité totale de fructose ajouté ne doit pas dépasser 0,9 g/100 kJ (3,75 g/100 kcal).

« 3.2. Si du saccharose, du fructose, du glucose, des sirops de glucose ou du miel sont ajoutés aux produits visés à l'article 20, paragraphe 1, point a, ii) (Céréales à complément protéinique qui sont ou doivent être reconstituées avec de l'eau ou tout autre liquide exempt de protéines) :

« - la quantité totale de glucides ajoutés ne doit pas dépasser 1,2 g/100 kJ (5 g/100 kcal) ;

« - la quantité totale de fructose ajouté ne doit pas dépasser 0,6 g/100 kJ (2,5 g/100 kcal).

« 4. Lipides :

« 4.1. Pour les produits visés à l'article 20, paragraphe 1, points a, i) (Céréales simples qui sont ou doivent être reconstituées avec du lait ou d'autres liquides nutritifs appropriés) et iv) (Biscottes et biscuits à utiliser tels quel ou écrasés avec de l'eau, du lait ou d'autres liquides appropriés), la teneur en protéines ne doit pas dépasser 1,3 g/100 kJ (5,5 g/100 kcal), la teneur en lipides ne doit pas dépasser 0,8 g/100 kJ (3,3 g/100 kcal) ;

« 4.2. Pour les produits visés à l'article 20, paragraphe 1, point a, ii) (Céréales à complément protéinique qui sont ou doivent être reconstituées avec de l'eau ou tout autre liquide exempt de protéines), la teneur en lipides ne peut dépasser 1,1 g/100 kJ (4,5 g/100 kcal). Si la teneur en lipides dépasse 0,8 g/100 kJ (3,3 g/100 kcal) :

« a) La quantité d'acide laurique ne doit pas dépasser 15 % de la teneur totale en lipides ;

« b) La quantité d'acide myristique ne doit pas dépasser 15 % de la teneur totale en lipides ;

« c) La quantité d'acide linoléique (sous la forme de glycérides = linolates) ne doit pas être inférieure à 70 mg/100 kJ (300 mg/100 kcal) et ne peut dépasser 285 mg/100 kJ (1200 mg/100 kcal).

## « 5. Eléments minéraux :

## « 5.1. Sodium :

- « – les sels de sodium ne peuvent être ajoutés aux préparations à base de céréales qu'à des fins technologiques ;
- « – la teneur en sodium des préparations à base de céréales ne doit pas dépasser 25 mg/100 kJ (100 mg/100 kcal).

## « 5.2. Calcium :

- « 5.2.1. Pour les produits visés à l'article 20, paragraphe 1, point a, ii) (Céréales à complément protéinique qui sont ou doivent être reconstituées avec de l'eau ou tout autre liquide exempt de protéines), la quantité de calcium ne doit pas être inférieure à 20 mg/100 kJ (80 mg/100 kcal) ;
- « 5.2.2. Pour les produits visés à l'article 20, paragraphe 1, point a, iv) (Biscottes et biscuits à utiliser tels quel ou écrasés avec de l'eau, du lait ou d'autres liquides appropriés), fabriqués avec du lait (biscuits au lait) et présentés comme tels, la quantité de calcium ne doit pas être inférieure à 12 mg/100 kJ (50 mg/100 kcal).

## « 6. Vitamines :

- « 6.1. Pour les aliments traités à base de céréales, la quantité de thiamine ne doit pas être inférieure à 25 µg/100 kJ (100 µg/100 kcal) ;
- « 6.2. Pour les produits visés à l'article 20 paragraphe 1 point a, ii) (Céréales à complément protéinique qui sont ou doivent être reconstituées avec l'eau ou tout autre liquide exempt de protéines), les teneurs en vitamines A et D doivent être les suivantes :

	POUR 100 kJ		POUR 100 kcal	
	Minimum	Maximum	Minimum	Maximum
Vitamine A (µg ER) (1).	14	43	60	180
Vitamine D (µg) (2).....	0,25	0,75	1	3

(1) ER : tous les équivalents trans rétinol.  
(2) Sous forme de cholécalférol, dont 10 µg = 400 u.i. de vitamine D.

« Pour les autres préparations à base de céréales les limites ci-dessus s'appliquent également en cas d'ajout des vitamines A et D.

## « A N N E X E X

## « COMPOSITION ESSENTIELLE DES ALIMENTS POUR BÉBÉS DESTINÉS AUX NOURRISSONS ET ENFANTS EN BAS ÂGE

« Les exigences relatives aux nutriments portent sur des produits prêts à l'emploi, commercialisés en tant que tels ou reconstitués selon les instructions du fabricant.

## « 1. Protéines :

- « 1.1. Si la viande, le poulet, le poisson, les abats ou une autre source traditionnelle de protéines sont les seuls ingrédients mentionnés dans la dénomination du produit :
  - « – la viande, le poulet, le poisson, les abats ou une autre source traditionnelle de protéines mentionnées doivent au total constituer au moins 40 % en poids du produit ;
  - « – la viande, le poulet, le poisson, les abats ou une autre source traditionnelle de protéines citées ne doivent pas être inférieures à 25 % en poids du total des sources protéiniques citées ;
  - « – la teneur en protéines des sources citées en doit pas être inférieure à 1,7 g/100 kJ (7 g/100 kcal).
- « 1.2. Si la viande, le poulet, le poisson, les abats ou une autre source traditionnelle de protéines prises séparément ou en combinaison sont mentionnés en premier lieu dans la dénomination du produit, que ce dernier soit ou non présenté sous forme d'un repas :
  - « – la viande, le poulet, le poisson, les abats ou une autre source traditionnelle de protéines citées doivent au total constituer au moins 10 % en poids du produit ;
  - « – la viande, le poulet, les abats ou une autre source traditionnelle de protéines cités ne doivent pas être inférieurs à 25 % en poids des sources protéiniques citées ;
  - « – la teneur en protéines des sources citées ne doit pas être inférieure à 1 g/100 kJ (4 g/100 kcal).
- « 1.3. Si la viande, le poulet, le poisson, les abats ou une autre source traditionnelle de protéines pris séparément ou en combi-

naison, figurent, mais pas en premier lieu, dans la dénomination du produit, que ce dernier soit ou non présenté sous forme d'un repas :

- « – la viande, le poulet, le poisson, les abats ou une autre source traditionnelle de protéines citées doivent au total constituer au moins 8 % en poids du produit ;
  - « – la viande, le poulet, le poisson, les abats ou une autre source traditionnelle de protéines cités ne doivent pas être inférieurs à 25 % en poids du total des sources protéiniques citées ;
  - « – la teneur en protéines des sources citées ne doit pas être inférieure à 0,5 g/100 kJ (2,2 g/100 kcal) ;
  - « – la quantité totale des protéines contenues dans le produit ne doit pas être inférieure à 0,7 g/100 kJ (3 g/100 kcal).
- « 1.4. Si le libellé de l'étiquette du produit précise qu'il s'agit d'un repas, mais ne mentionne pas la viande, le poulet, le poisson, les abats ou une autre source traditionnelle de protéines, la teneur en protéines de toutes les sources ne doit pas être inférieure à 0,7 g/100 kJ (3 g/100 kcal).
- « 1.5. L'ajout d'acides aminés n'est autorisé qu'aux fins de l'amélioration de la valeur nutritive des protéines présentes et seulement dans les proportions nécessaires à cet effet.

## « 2. Glucides :

« La teneur globale en glucides des jus de fruits et de légumes et des nectars, des plats à base de fruits, des desserts ou des puddings ne peut dépasser :

- « – 10 g/100 ml pour les jus de légumes et les boissons à base de légumes ;
- « – 15 g/100 ml pour les jus de fruits, les nectars et les boissons à base de fruits ;
- « – 20 g/100 g pour les préparations ne contenant que des fruits ;
- « – 25 g/100 g pour les desserts et les puddings ;
- « – 5 g/100 g pour les autres boissons qui ne sont pas fabriquées à base de lait.

## « 3. Graisses :

- « 3.1. Pour les produits visés au point 1.1 de la présente annexe, si la viande ou le fromage sont les seuls ingrédients ou s'ils sont mentionnés en premier lieu dans la dénomination du produit, la teneur totale en graisse du produit ne doit pas dépasser 1,4 g/100 kJ (6 g/100 kcal).

- « 3.2. Pour tous les autres produits, la teneur totale en graisse du produit ne doit pas dépasser 1,1 g/100 kJ (4,5 g/100 kcal).

## « 4. Sodium :

- « 4.1. La teneur finale en sodium du produit doit être au plus égale à 48 mg/100 kJ (200 mg/100 kcal) ou à 200 mg/100 g. Toutefois, si le fromage est le seul ingrédient mentionné dans le nom du produit, la teneur finale en sodium du produit ne doit pas dépasser 70 mg/100 kJ (300 mg/100 kcal).

- « 4.2. Les sels de sodium ne peuvent être ajoutés aux produits à base de fruits, ni aux desserts, ni aux puddings, sauf à des fins technologiques.

## « 5. Vitamines :

## « Vitamine C :

« Dans les jus de fruits, les nectars ou les jus de légumes, la teneur en vitamine C du produit ne doit pas être inférieure à 6 mg/100 kJ (25 mg/100 kcal) ou inférieure à 25 mg/100 g.

## « Vitamine A :

« Dans les jus de légumes, la teneur finale en vitamine A du produit ne doit pas être inférieure à 25 µg ER/100 kJ (100 µg ER/100 Kcal) (1).

« La vitamine A ne doit pas être ajoutée aux autres aliments pour bébés.

## « Vitamine D :

« La vitamine D ne doit pas être ajoutée aux aliments pour bébés.

« (1) ER : tous les équivalents trans rétinol. »

**Art. 6. –** Le chapitre V de l'arrêté du 1<sup>er</sup> juillet 1976 susvisé est modifié ainsi qu'il suit :

I. – Remplacer « chapitre V » par « chapitre IV ».

II. – Remplacer l'intitulé du chapitre IV par « Aliments de régime pour nourrissons et enfants en bas âge atteints de troubles métaboliques et nutritionnels ».

III. – Dans l'article 30, le renvoi au chapitre IV doit être supprimé.

IV. – Dans l'article 31, les renvois aux articles 15 et 21 sont supprimés.

**Art. 7. –** Le directeur général de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes, le directeur général de la

santé et le directeur général de l'alimentation sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté, qui sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait à Paris, le 17 avril 1998.

*Le ministre de l'agriculture et de la pêche,*

LOUIS LE PENSEC

*La secrétaire d'Etat*

*aux petites et moyennes entreprises,  
au commerce et à l'artisanat,*

MARYLISE LEBRANCHU

*Le secrétaire d'Etat à la santé,*

BERNARD KOUCHNER