

Gesamte Rechtsvorschrift für Beikostverordnung, Fassung vom 10.01.2018

Langtitel

Verordnung der Bundesministerin für Frauenangelegenheiten und Verbraucherschutz über Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder (Beikostverordnung)
StF: BGBl. II Nr. 133/1998 [CELEX-Nr.: 396L0005]

Änderung

BGBl. II Nr. 200/1999 [CELEX-Nr.: 398L0036]

BGBl. II Nr. 175/2012

Präambel/Promulgationsklausel

Auf Grund der §§ 10 Abs. 1, 17 und 19 Abs. 1 des Lebensmittelgesetzes 1975, BGBl. Nr. 86, zuletzt geändert durch das Bundesgesetz BGBl. I Nr. 21/1997, wird hinsichtlich der §§ 4 und 5 im Einvernehmen mit dem Bundesminister für wirtschaftliche Angelegenheiten verordnet:

Text

§ 1. (1) Diese Verordnung ist anzuwenden auf für einen besonderen Ernährungszweck bestimmte Lebensmittel, die den besonderen Ernährungsanforderungen gesunder Säuglinge und Kleinkinder gerecht werden und zur Verwendung während der Entwöhnungsperiode des Säuglings sowie als Beikost für Kleinkinder oder für deren allmähliche Umstellung auf normale Kost bestimmt sind. Folgende Lebensmittel sind umfaßt:

- a) „Getreidebeikost“:
 - i) Einfache Getreideprodukte, die mit Milch oder anderen geeigneten nahrhaften Flüssigkeiten zubereitet sind oder zubereitet werden müssen;
 - ii) Getreideprodukte mit einem zugesetzten proteinreichen Lebensmittel, die mit Wasser oder anderen eiweißfreien Flüssigkeiten zubereitet sind oder zubereitet werden müssen;
 - iii) Teigwaren, die nach dem Kochen in siedendem Wasser oder anderen geeigneten Flüssigkeiten verzehrt werden;
 - iv) Zwiebacke oder Kekse, die entweder direkt oder nach dem Zerkleinern unter Zusatz von Wasser, Milch oder anderen geeigneten Flüssigkeiten verzehrt werden;
- b) Andere Beikost als Getreidebeikost.

(2) Diese Verordnung ist nicht auf Milch, die für Kleinkinder bestimmt ist, anzuwenden.

(3) Gemäß dieser Verordnung sind:

- „Säuglinge“: Kinder unter zwölf Monaten;
- „Kleinkinder“: Kinder von ein bis drei Jahren.

§ 2. Getreidebeikost und andere Beikost müssen aus Zutaten hergestellt werden, deren Eignung für die besondere Ernährung von Säuglingen und Kleinkindern durch allgemein anerkannte wissenschaftliche Daten belegt ist.

§ 3. (1) Getreidebeikost muß den in **Anhang I** angeführten Anforderungen an die Zusammensetzung entsprechen.

(2) Die in **Anhang II** beschriebene andere Beikost muß den dort angeführten Anforderungen an die Zusammensetzung entsprechen.

(3) Bei der Herstellung von Getreidebeikost und anderer Beikost dürfen nur die in **Anhang IV** angeführten Nährstoffe zugesetzt werden.

§ 4. (1) Bei landwirtschaftlichen Erzeugnissen, die für die Herstellung von Getreidebeikost und anderer Beikost bestimmt sind, dürfen die in Anhang VII angeführten Schädlingsbekämpfungsmittel nicht

verwendet werden. Zu Kontrollzwecken gelten jedoch für verbrauchsfertig angebotene oder nach den Anweisungen des Herstellers zubereitete Erzeugnisse

1. die in Tabelle 1 des Anhangs VII angeführten Schädlingsbekämpfungsmittel als nicht verwendet, wenn ihre Rückstände nicht mehr als 0,003 mg/kg betragen. Dieser Wert, der als Bestimmungsgrenze der Analyseverfahren angesehen wird, ist regelmäßig unter Berücksichtigung des technischen Fortschritts zu überprüfen;
2. die in Tabelle 2 des Anhangs VII angeführten Schädlingsbekämpfungsmittel als nicht verwendet, wenn ihre Rückstände nicht mehr als 0,003 mg/kg betragen. Dieser Wert ist regelmäßig unter Berücksichtigung der Daten über die Umweltkontamination zu überprüfen.

(2) Rückstände anderer Schädlingsbekämpfungsmittel dürfen in Getreidebeikost und anderer Beikost im verbrauchsfertig angebotenen oder nach den Anweisungen des Herstellers zubereiteten Erzeugnis nicht die Menge von 0,01 mg/kg überschreiten.

(3) Abweichend von Abs. 2 gelten für die in Anhang VIII angeführten Schädlingsbekämpfungsmittel die dort genannten Rückstandshöchstgehalte.

§ 5. (1) Die Kennzeichnung hat zusätzlich zu den in der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung 1993 – LMKV, BGBl. Nr. 72/1993 in der jeweils geltenden Fassung vorgeschriebenen Kennzeichnungselementen folgende – leicht verständliche, an gut sichtbarer Stelle, deutlich lesbar und dauerhaft angebrachte – Angaben zu enthalten:

- a) Einen Hinweis darauf, ab welchem Alter das Lebensmittel unter Berücksichtigung seiner Zusammensetzung, Beschaffenheit oder anderer besonderer Merkmale verwendet werden darf. Für kein Lebensmittel darf das angegebene Alter unter vier Monaten liegen. Lebensmittel, die zur Verwendung ab einem Alter von vier Monaten empfohlen werden, können als ab diesem Alter geeignet ausgewiesen werden, sofern keine anderweitigen Empfehlungen von unabhängigen medizinischen Ernährungs- oder PharmazieexpertInnen oder sonstigen einschlägigen Fachleuten vorliegen;
- b) Informationen über Glutengehalt oder Glutenfreiheit, wenn das Alter, ab dem das Lebensmittel verwendet werden kann, unter sechs Monaten liegt;
- c) den Brennwert in kJ und kcal sowie den Gehalt an Proteinen, Kohlenhydraten und Fetten (ausgedrückt in Zahlen) je 100 g bzw. 100 ml des im Handel erhältlichen Lebensmittels und gegebenenfalls je festgelegte Verzehrseinheit des Lebensmittels;
- d) den durchschnittlichen Gehalt – ausgedrückt in Zahlen – an den einzelnen Mineralstoffen und Vitaminen, für die in Anhang I und Anhang II spezifische Gehalte festgelegt sind je 100 g bzw. 100 ml des im Handel erhältlichen Lebensmittels und gegebenenfalls je festgelegte Verzehrseinheit des Lebensmittels;
- e) erforderlichenfalls eine Zubereitungsanleitung mit Verweis auf die Wichtigkeit ihrer Befolgung.

(2) Die Kennzeichnung kann folgende Angaben enthalten:

- a) Den durchschnittlichen Gehalt an den in Anhang IV angeführten Nährstoffen (ausgedrückt in Zahlen) je 100 g oder 100 ml des im Handel erhältlichen Lebensmittels und gegebenenfalls je festgelegte Verzehrseinheit des Lebensmittels, falls eine solche Angabe nicht unter Abs. 1 lit. d fällt;
- b) zusätzlich zu den Zahlenangaben Angaben über die in **Anhang V** enthaltenen Vitamine und Mineralstoffe (ausgedrückt in den dort angegebenen Referenzwerten) je 100 g oder 100 ml des im Handel erhältlichen Lebensmittels und gegebenenfalls je festgelegte Verzehrseinheit des Lebensmittels, sofern der Gehalt mehr als 15% der Referenzwerte beträgt.

§ 6. Mit Inkrafttreten dieser Verordnung in der Fassung der Verordnung BGBl. II Nr. 175/2012 tritt § 8 der Schädlingsbekämpfungsmittel-Höchstwertverordnung, BGBl. II Nr. 441/2002, zuletzt geändert durch die Verordnung BGBl. II Nr. 68/2008, außer Kraft.

§ 7. Durch diese Verordnung wird die Richtlinie 2006/125/EG über Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder, ABl. Nr. L 339 vom 6. Dezember 2006, berichtigt durch ABl. Nr. L 4 vom 9. Jänner 2007, in österreichisches Recht umgesetzt.

ANHANG I

GRUNDZUSAMMENSETZUNG VON GETREIDEBEIKOST FÜR SÄUGLINGS- UND KLEINKINDER

Die ernährungsphysiologischen Anforderungen beziehen sich auf das als verzehrsfertig vermarktete oder laut Herstelleranweisung verzehrsfertig zubereitete Produkt.

1. **Getreideanteil**
 Getreidekost wird hauptsächlich aus einem oder mehreren gemahlten Getreide- und/oder Knollenstärkeprodukten hergestellt.
 Der Anteil an Getreide- und Knollenstärkeprodukten muß mindestens 25% des Gewichts der endgültigen Mischung (Trockengewichtsanteil) betragen.
2. **Protein**
 - 2.1. Bei den in § 1 Abs. 1 lit. a Z ii und lit. a Z iv genannten Produkten darf der Proteingehalt höchstens 1,3 g/100 kJ (5,5 g/100 kcal) betragen.
 - 2.2. Bei den in § 1 Abs. 1 lit. a Z ii genannten Produkten muß der Gehalt an zugesetztem Protein mindestens 0,48 g/100 kJ (2 g/100 kcal) betragen.
 - 2.3. Die in § 1 Abs. 1 lit. a Z iv genannten Kekse, die unter Zusatz eines Lebensmittels mit hohem Proteingehalt hergestellt und als solche angeboten werden, müssen einen Gehalt an zugesetztem Protein von mindestens 0,36 g/100 kJ (1,5 g/100 kcal) aufweisen.
 - 2.4. Der chemische Index des zugesetzten Proteins muß mindestens 80% des Referenzproteins (Kasein, wie in **Anhang III** beschrieben) betragen oder der Eiweißwirkungsgrad (PER) des Proteins in der Mischung muß mindestens 70% des Referenzproteins betragen. In allen Fällen ist der Zusatz von Aminosäuren nur zur Verbesserung des Nährwerts der Proteinmischung und nur in dem dafür notwendigen Verhältnis zulässig.
3. **Kohlenhydrate**
 - 3.1. Werden den Produkten gemäß § 1 Abs. 1 lit. a Z i und lit. a Z iv Saccharose, Fructose, Glucose, Glucosesirupe oder Honig zugesetzt, so darf
 - der Anteil der aus diesen Zusätzen stammenden Kohlenhydrate höchstens 1,8 g/100kJ (7,5 g/100 kcal) betragen;
 - der Fructosezusatz höchstens 0,9 g/100 kJ (3,75 g/100 kcal) betragen.
 - 3.2. Werden den Produkten gemäß § 1 Abs. 1 lit. a Z ii Saccharose, Fructose, Glucose, Glucosesirupe oder Honig zugesetzt, so darf
 - der Anteil der aus diesen Zusätzen stammenden Kohlenhydrate höchstens 1,2 g/100 kJ (5 g/100 kcal) betragen;
 - der Fructosezusatz höchstens 0,6 g/100 kJ (2,5 g/100 kcal) betragen.
4. **Fette**
 - 4.1. Bei den in § 1 Abs. 1 lit. a Z i und lit. a Z iv genannten Produkten darf der Fettgehalt höchstens 0,8 g/100 kJ (3,3 g/100 kcal) betragen.
 - 4.2. Die in § 1 Abs. 1 lit. a Z ii genannten Produkte dürfen einen Fettgehalt von höchstens 1,1 g/100 kJ (4,5 g/100 kcal) aufweisen. Übersteigt der Fettgehalt 0,8 g/100 kJ (3,3 g/100 kcal), so

- darf der Laurinsäuregehalt höchstens 15% des Gesamtfettgehalts betragen;
- darf der Myristinsäuregehalt höchstens 15% des Gesamtfettgehalts betragen;
- muß der Linolsäuregehalt (in Form von Glyceriden = Linoleaten) einen Wert von mindestens 70 mg/100 kJ (300 mg/100 kcal) und höchstens 285 mg/100 kJ (1200 mg/100 kcal) erreichen.

5. Mineralstoffe

5.1. Natrium

- Natriumsalze dürfen Getreidebeikost nur zugesetzt werden, wenn dies aus technischen Gründen notwendig ist.
- Der Natriumgehalt von Getreidebeikost darf höchstens 25 mg/100 kJ (100 mg/100 kcal) betragen.

5.2. Calcium

- 5.2.1. Die in § 1 Abs. 1 lit. a Z ii genannten Produkte müssen einen Calciumgehalt von mindestens 20 mg/100 kJ (80 mg/100 kcal) aufweisen.
- 5.2.2. Die in § 1 Abs. 1 lit. a Z iv genannten, unter Verwendung von Milch hergestellten Produkte (Milchkekse), die als solche angeboten werden, müssen einen Calciumgehalt von mindestens 12 mg/100 kJ (50 mg/100 kcal) aufweisen.

6. Vitamine

- 6.1. Getreidebeikost muß einen Thiamingehalt von mindestens 25 µg/100 kJ (100 µg/100 kcal) aufweisen.
- 6.2. Für die in § 1 Abs. 1 lit. a Z ii genannten Produkte gelten folgende Gehalte:

	je 100 kJ		je 100 kcal	
	min.	max.	min.	max.
Vitamin A (µg) RE ¹⁾	14	43	60	180
Vitamin D (µg) ²⁾	0,25	0,75	1	3

¹⁾ RE = all-trans-Retinoläquivalent.

²⁾ In Form von Cholecalciferol, davon 10 µg = 400 IE Vitamin D.

Diese Grenzwerte gelten auch für den Fall, daß Vitamin A und D anderer Getreidebeikost zugesetzt wird.

ANHANG II

GRUNDZUSAMMENSETZUNG VON ANDERER BEIKOST FÜR SÄUGLINGE UND KLEINKINDER

Die ernährungsphysiologischen Anforderungen beziehen sich auf das als verzehrsfertig vermarktete oder laut Herstelleranweisung verzehrsfertig zubereitete Produkt.

1. Proteine

- 1.1. Sind Fleisch, Geflügel, Fisch, Innereien oder sonstige herkömmliche Eiweißquellen die einzigen in der Produktbezeichnung genannten Zutaten, so muß
- der genannte Anteil an Fleisch, Geflügel, Fisch, Innereien oder sonstigen herkömmlichen Eiweißquellen insgesamt mindestens 40% des Gesamtproduktgewichts betragen;
 - der jeweils genannte Anteil an Fleisch, Geflügel, Fisch, Innereien oder sonstigen herkömmlichen Eiweißquellen mindestens 25% des Gewichts der Eiweißquellen

- insgesamt betragen;
- der Gehalt an Protein aus den genannten Quellen mindestens 1,7 g/100 kJ (7 g/100 kcal) betragen.
- 1.2. Stehen Fleisch, Geflügel, Fisch, Innereien oder sonstige herkömmliche Eiweißquellen in der Produktbezeichnung einzeln oder kombiniert an erster Stelle, so muß, unabhängig davon, ob das Produkt als Mahlzeit aufgemacht ist oder nicht,
- der genannte Anteil an Fleisch, Geflügel, Fisch, Innereien oder sonstigen herkömmlichen Eiweißquellen mindestens 10% des Gesamtproduktgewichts betragen;
 - der jeweils genannte Anteil an Fleisch, Geflügel, Fisch, Innereien oder sonstigen herkömmlichen Eiweißquellen; mindestens 25% des Gewichts der Eiweißquellen insgesamt betragen;
 - der Gehalt an Protein aus den genannten Quellen mindestens 1 g/100 kJ (4 g/100 kcal) betragen.
- 1.3. Sind Fleisch, Geflügel, Fisch, Innereien oder sonstige herkömmliche Eiweißquellen in der Produktbezeichnung zwar einzeln oder kombiniert genannt, jedoch nicht an erster Stelle, so muß unabhängig davon, ob das Produkt als Mahlzeit aufgemacht ist oder nicht
- der genannte Anteil an Fleisch, Geflügel, Fisch, Innereien oder sonstigen herkömmlichen Eiweißquellen mindestens 8% des Gesamtproduktgewichts betragen;
 - der jeweils genannte Anteil an Fleisch, Geflügel, Fisch, Innereien oder sonstigen herkömmlichen Eiweißquellen mindestens 25% des Gewichts der Eiweißquellen insgesamt betragen;
 - der Gehalt an Protein aus den genannten Quellen mindestens 0,5 g/100 kJ (2,2 g/100 kcal) betragen;
 - der Gesamtgehalt des Produktes an Protein jeglicher Art mindestens 0,7 g/100 kJ (3 g/100 kcal) betragen.
- 1.3.a Wenn Käse zusammen mit anderen Zutaten in der Produktbezeichnung eines nicht süßen Produktes erwähnt ist, unabhängig davon, ob das Produkt als Mahlzeit aufgemacht ist oder nicht, so
- muss der Gehalt an Protein aus Milchprodukten mindestens 0,5 g/100 kJ (2,2 g/100 kcal) betragen;
 - muss der Gehalt des Produktes an Protein aus allen Quellen insgesamt mindestens 0,7 g/100 kJ (3 g/100 kcal) betragen.
- 1.4. Wird das Produkt auf dem Etikett als Mahlzeit bezeichnet, sind Fleisch, Geflügel, Fisch, Innereien oder sonstige herkömmliche Eiweißquellen jedoch in der Produktbezeichnung nicht erwähnt, muß der Gesamtproteingehalt des Produktes aus allen Quellen mindestens 0,7 g/100 kJ (3 g/100 kcal) betragen.
- 1.4.a Für Saucen, die als Beilage zu einer Mahlzeit aufgemacht sind, gelten nicht die Anforderungen der Z 1.1 bis 1.4.
- 1.4.b Süßspeisen, bei denen in der Produktbezeichnung Milchprodukte als erste oder einzige Zutat angegeben sind, müssen mindestens 0,5 g Milchprotein/100 kJ (2,2 g Milchprotein/100 kcal) enthalten. Alle anderen Süßspeisen sind von den Anforderungen der Z 1.1 bis 1.4 ausgenommen.
- 1.5. Der Zusatz von Aminosäuren ist ausschließlich zur Verbesserung des Nährwerts der vorhandenen Proteine und nur in der dafür erforderlichen Menge zulässig.
2. **Kohlenhydrate**

Der Kohlenhydratgehalt von Säften und Nektar aus Obst und Gemüse, reinen Obstspeisen, Desserts oder Puddings darf höchstens folgende Werte erreichen:

- 10 g/100 ml bei Gemüsesaft und Getränken auf der Grundlage von Gemüsesaft;
- 15 g/100 ml bei Fruchtsaft bzw. Fruchtnektar und auf deren Grundlage hergestellten Getränken;
- 20 g/100 g bei reinen Obstspeisen;
- 25 g/100 g bei Desserts und Puddings;
- 5 g/100 g bei sonstigen Getränken, die nicht aus Milch zubereitet sind.

3. **Fett**

- 3.1. Für Produkte gemäß 1.1 dieses Anhangs gilt:
Sind Fleisch oder Käse die einzigen in der Produktbezeichnung genannten Zutaten, oder stehen sie an erster Stelle so darf der Gesamtgehalt an Fett aus allen Quellen höchstens 1,4 g/100 kJ (6 g/100 kcal) betragen.
- 3.2. Bei allen Produkten darf der Gesamtgehalt des Produktes an Fett aus allen Quellen höchstens 1,1 g/100 kJ (4,5 g/100 kcal) betragen.

4. **Natrium**

- 4.1. Der Natriumgehalt des Fertigproduktes darf höchstens 48 mg/100 kJ (200 mg/100 kcal) bzw. höchstens 200 mg/100 g betragen. Ist jedoch Käse die einzige in der Produktbezeichnung genannte Zutat, darf der Natriumgehalt höchstens 70 mg/100 kJ (300 mg/100 kcal) betragen.
- 4.2. Obstspeisen, Desserts und Pudding dürfen, außer für technologische Zwecke, keine Natriumsalze zugesetzt werden.

5. **Vitamine**

Vitamin C

Bei Fruchtsaft, Fruchtnektar oder Gemüsesaft muß der Gehalt an Vitamin C des Fertigproduktes mindestens 6 mg/100 kJ (25 mg/100 kcal) bzw. 25 mg/100 g betragen.

Vitamin A

Bei Gemüsesaft muß der Gehalt an Vitamin A des Fertigproduktes mindestens 25 µg RE/100 kJ (100 µg RE/10 kcal)¹⁾ betragen.

Anderer Beikost darf Vitamin A nicht zugesetzt werden.

Vitamin D

Vitamin D darf anderer Beikost nicht zugesetzt werden.

¹⁾ RE = all-trans-Retinoläquivalent.

ANHANG III

AMINOSÄURENZUSAMMENSETZUNG VON KASEIN

	(g je 100 g Protein)
Arginin	3,7
Cystin	0,3
Histidin	2,9
Isoleucin	5,4
Leucin	9,5
Lysin	8,1
Methionin	2,8
Phenylalanin	5,2
Threonin	4,7

Tryptophan	1,6
Tyrosin	5,8
Valin	6,7

ANHANG IV

NÄHRSTOFFE

1. Vitamine

Vitamin A
 Retinol
 Retinyl-acetat
 Retinyl-palmitat
 beta-Carotin
 Vitamin D
 Vitamin D2 (= Ergocalciferol)
 Vitamin D3 (= Cholecalciferol)
 Vitamin B1
 Thiaminhydrochlorid
 Thiaminnitrat
 Vitamin B2
 Riboflavin
 Riboflavin-5'-phosphat-Natrium
 Niacin
 Nicotinsäureamid
 Nicotinsäure
 Vitamin B6
 Pyridoxinhydrochlorid
 Pyridoxin-5-phosphat
 Pyridoxindipalmitat
 Pantothensäure
 Calcium-D-pantothenat
 Natrium-D-pantothenat
 Dexpanthenol
 Folat
 Folsäure
 Vitamin B12
 Cyanocobalamin
 Hydroxocobalamin
 Biotin
 D-Biotin
 Vitamin C
 L-Ascorbinsäure
 Natrium-L-ascorbat
 Calcium-L-ascorbat
 6-Palmitoyl-L-ascorbinsäure (L-Ascorbylpalmitat)
 Kalium-ascorbat
 Vitamin K
 Phyllochinon (Phytomenadion)
 Vitamin E
 D-alpha-Tocopherol
 DL-alpha-Tocopherol
 D-alpha-Tocopherylacetat
 DL-alpha-Tocopherylacetat

2. Aminosäuren

L-Arginin
 L-Cystin
 L-Histidin

L-Isoleucin und deren Hydrochloride
 L-Leucin
 L-Lysin
 L-Cystein
 L-Methionin
 L-Phenylalanin
 L-Threonin
 L-Tryptophan
 L-Tyrosin
 L-Valin

3. Sonstige

Cholin
 Cholinchlorid
 Cholincitrat
 Cholinbitartrat
 Inositol
 L-Carnitin
 L-Carnitinhydrochlorid

4. Mineralstoffe (Mengenelemente und Spurenelemente)

Calcium
 Calciumcarbonat
 Calciumchlorid
 Calciumcitrate
 Calciumgluconat
 Calciumglycerophosphat
 Calciumlactat
 Calciumoxid
 Calciumhydroxid
 Calciumorthophosphate

Magnesium
 Magnesiumcarbonat
 Magnesiumchlorid
 Magnesiumcitrate
 Magnesiumgluconat
 Magnesiumoxid
 Magnesiumhydroxid
 Magnesiumorthophosphate
 Magnesiumsulfat
 Magnesiumlactat
 Magnesiumglycerophosphat

Kalium
 Kaliumchlorid
 Kaliumcitrate
 Kaliumgluconat
 Kaliumlactat
 Kaliumglycerophosphat

Eisen
 Eisen-(II)-citrat
 Eisen-(III)-ammoniumcitrat
 Eisen-(II)-gluconat
 Eisen-(II)-lactat
 Eisen-(II)-sulfat
 Eisen-(II)-fumarat
 Eisen-(III)-diphosphat (Eisenpyrophosphat)
 Elementares Eisen (Carbonyl-, Elektrolyt- und hydrogen reduziertes Eisen)

Eisen-(III)-saccharat
 Eisennatriumdiphosphat
 Eisen-(II)-carbonat

Kupfer
 Kupfer-Lysin-Komplex
 Kupfer-(II)-carbonat
 Kupfer-(II)-citrat
 Kupfer-(II)-gluconat
 Kupfer-(II)-sulfat

Zink
 Zinkacetat
 Zinkchlorid
 Zinkcitrat
 Zinksulfat
 Zinkoxid
 Zinkgluconat

Mangan
 Mangan-(II)-carbonat
 Mangan-(II)-chlorid
 Mangan-(II)-citrat
 Mangan-(II)-gluconat
 Mangan-(II)-sulfat
 Mangan-(II)-glycerophosphat

Jod
 Natriumjodid
 Kaliumjodid
 Kaliumjodat
 Natriumjodat

ANHANG V

REFERENZWERTE FÜR DIE KENNZEICHNUNG DES NÄHRWERTS VON BEIKOST FÜR SÄUGLINGS UND KLEINKINDER

Nährstoff	Referenzwert für Kennzeichnung	
Vitamin A	(µg)	400
Vitamin D	(µg)	10
Vitamin C	(mg)	25
Thiamin	(mg)	0,5
Riboflavin	(mg)	0,8
Niacin-Äquivalent	(mg)	9
Vitamin B6	(mg)	0,7
Folat	(µg)	100
Vitamin B12	(µg)	0,7
Calcium	(mg)	400
Eisen	(mg)	6
Zink	(mg)	4
Jod	(µg)	70
Selen	(µg)	10
Kupfer	(mg)	0,4

Anhang VI

Höchstmengen für Vitamine, Mineralien und Spurenelemente, wenn sie Getreidebeikost und anderer Beikost für Säuglinge und Kleinkinder zugesetzt werden

Die Nährstoffanforderungen beziehen sich auf das verzehrfertige Produkt, das als solches auf den Markt gebracht oder nach den Anweisungen des Herstellers rekonstituiert wird, ausgenommen Kalium und Calcium, bei denen sich die Anforderungen auf das verkaufsfertige Produkt beziehen.

Nährstoff	Höchstwert je 100 kcal
Vitamin A (µg RE)	180 ¹⁾
Vitamin E (mg α-TE)	3
Vitamin C (mg)	12,5/25 ^{2)/125³⁾}
Thiamin (mg)	0,25/0,5 ⁴⁾
Riboflavin (mg)	0,4
Niacin (mg NE)	4,5
Vitamin B6 (mg)	0,35
Folsäure (µg)	50
Vitamin B12 (µg)	0,35
Pantothensäure (mg)	1,5
Biotin (µg)	10
Kalium (mg)	160
Calcium (mg)	80/180 ^{5)/100⁶⁾}
Magnesium (mg)	40
Eisen (mg)	3
Zink (mg)	2
Kupfer (µg)	40
Iod (µg)	35
Mangan (mg)	0,6

¹⁾ Im Einklang mit den Bestimmungen der Anhänge I und II.

²⁾ Dieser Grenzwert gilt für mit Eisen angereicherte Produkte.

³⁾ Dieser Grenzwert gilt für Produkte auf Fruchtbasis, Fruchtsäfte, Fruchtnektare und Gemüsesäfte.

⁴⁾ Dieser Grenzwert gilt für verarbeitete Lebensmittel auf Getreidebasis.

⁵⁾ Dieser Grenzwert gilt für die in § 1 Abs. 1 lit. a Z i) und § 1 Abs. 1 lit. a Z ii) genannten Produkte.

⁶⁾ Dieser Grenzwert gilt für die in § 1 Abs. 1 lit. a Z iv) genannten Produkte.

Anhang VII

SCHÄDLINGSBEKÄMPFUNGSMITTEL, DIE NICHT BEI LANDWIRTSCHAFTLICHEN ERZEUGNISSEN VERWENDET WERDEN DÜRFEN, DIE ZUR HERSTELLUNG VON GETREIDEBEIKOST UND ANDERER BEIKOST BESTIMMT SIND

Tabelle 1

Chemische Bezeichnung des Stoffs (Rückstandsdefinition)
Disulfoton (Summe von Disulfoton, Disulfoton-Sulfoxid und Disulfoton-Sulfon, ausgedrückt als Disulfoton)
Fensulfothion (Summe von Fensulfothion, dessen Sauerstoff-Analogon und deren Sulfonen, ausgedrückt als Fensulfothion)
Fentin, ausgedrückt als Triphenylzinn-Kation
Haloxyfop (Summe von Haloxyfop, dessen Salzen und Estern einschließlich Konjugaten, ausgedrückt als Haloxyfop)
Heptachlor und trans-Heptachlorepoxyd, ausgedrückt als Heptachlor
Hexachlorbenzol
Nitrofen
Omethoat
Terbufos (Summe von Terbufos, dessen Sulfoxid und dessen Sulfon, ausgedrückt als Terbufos)

Tabelle 2

Chemische Bezeichnung des Stoffs
Aldrin und Dieldrin, ausgedrückt als Dieldrin
Endrin

Anhang VIII

**SPEZIFISCHE RÜCKSTANDSHÖCHSTGEHALTE FÜR
SCHÄDLINGSBEKÄMPFUNGSMITTEL ODER DEREN METABOLITEN IN
GETREIDEBEIKOST UND ANDERER BEIKOST FÜR SÄUGLINGE UND
KLEINKINDER**

Chemische Bezeichnung des Stoffs	Rückstandshöchstgehalt (mg/kg)
Cadusafos	0,006
Demeton-S-methyl/Demeton-S-methylsulfon/Oxydemeton-methyl (einzeln oder kombiniert, ausgedrückt als Demeton-S-methyl)	0,006
Ethoprophos	0,008
Fipronil (Summe von Fipronil und Fipronil-desulfinyl, ausgedrückt als Fipronil)	0,004
Propineb/Propylen-thioharnstoff (Summe von Propineb und Propylen-thioharnstoff)	0,006