



Ordonnance du DFI sur les denrées alimentaires destinées aux personnes ayant des besoins nutritionnels particuliers (OBNP)

Modification du 8 décembre 2023

*Le Département fédéral de l'intérieur (DFI)
arrête:*

I

L'ordonnance du DFI du 16 décembre 2016 sur les denrées alimentaires destinées aux personnes ayant des besoins nutritionnels particuliers¹ est modifiée comme suit :

Art. 6, let. b

Les préparations pour nourrissons doivent satisfaire aux exigences suivantes:

- b. leur composition doit être conforme aux exigences prescrites aux annexes 2 et 3a;

Art. 13, let. b

Les préparations de suite doivent satisfaire aux exigences suivantes:

- b. leur composition doit être conforme aux exigences prescrites aux annexes 3 et 3a;

Art. 40, al. 2 et 5 à 7

² Pour l'étiquetage, la mention des substances dont l'adjonction est admise est régie par l'annexe 11; les désignations des vitamines, des sels minéraux et des autres substances sont régies par l'annexe 12.

⁵ Pour la catégorie b des denrées alimentaires destinées aux sportifs visées à l'art. 37, les mentions obligatoires énumérées à l'art. 3, al. 1, OIDA1 doivent être complétées par les informations suivantes :

- a. la dose journalière recommandée exprimée en portions du produit;

¹ RS 817.022.104

- b. un avertissement que la dose journalière recommandée ne doit pas être dépassée;
- c. une mention indiquant que les produits doivent être tenus hors de la portée des jeunes enfants.

⁶ Par dérogation à l'art. 21, al. 1, OIDA1, la déclaration nutritionnelle n'est pas obligatoire pour les denrées alimentaires visées à l'art. 37, let. b.

⁷ S'agissant des denrées alimentaires visées à l'art. 37, let. b, en cas de mention relative à une vitamine, à un sel minéral ou à une autre substance, doivent être compris par dose journalière recommandée :

- a. pour les vitamines et les sels minéraux : au moins 15 % de l'apport de référence fixé à l'annexe 10, partie A, OIDA1;
- b. pour les autres substances : au moins 15 % de la quantité maximale fixée à l'annexe 11 ; à titre exceptionnel, ce pourcentage peut être inférieur si, sur la base de données et d'informations scientifiques généralement reconnues, il peut être prouvé que la substance est présente en une quantité permettant d'obtenir un effet nutritionnel ou physiologique.

Art. 43a Disposition transitoire de la modification du 8 décembre 2023

Les denrées alimentaires destinées aux personnes ayant des besoins nutritionnels particuliers qui ne sont pas conformes à la modification du 8 décembre 2023 de la présente ordonnance peuvent encore être fabriquées, importées et étiquetées selon l'ancien droit jusqu'au 31 janvier 2025. Elles peuvent encore être remises au consommateur selon l'ancien droit jusqu'à épuisement des stocks.

II

¹ Les annexes 1 à 3, 10 et 11 sont modifiées conformément aux textes ci-joints.

² La présente ordonnance est complétée par l'annexe 3a ci-jointe.

³ L'annexe 8 est remplacée par la version ci-jointe.

III

La présente ordonnance entre en vigueur le 1^{er} février 2024.

8 décembre 2023

Département fédéral de l'intérieur :

Alain Berset

Annexe 1

(art. 3, al. 2, let. a, 6, let. d, 8, al. 3, let. c, 13, let. d, 15, al. 3, let. c, 17, al. 1, 19, al. 3, let. c, 21, al. 1, 25, al. 2, 34, al. 1, et 35a, al. 3, let. b)

Substances et composés*L'entrée « Folates – L-méthylfolate de calcium » est modifiée et l'entrée « Niacine – Chlorure de nicotinamide riboside » est ajoutée comme suit :*

Substances	Composés	Catégories de denrées alimentaires				
		Préparations pour nourrissons et préparations de suite	Préparations à base de céréales et denrées alimentaires pour bébés	Denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales	Substitut de la ration journalière totale pour contrôle du poids	Substitut de repas pour contrôle du poids

Vitamines

...

Folates

...

L-méthylfolate de calcium

x

x

x

x

x

...

Niacine

...

Chlorure de nicotinamide riboside

x

x

x

Annexe 2
(art. 6, let. a, ch. 1, et b, et 8, al. 3)

Exigences applicables à la composition des préparations pour nourrissons

Ch. 2

2 Protéines

2.1 Définition

Teneur en protéines = teneur en azote \times 6,25.

2.2 Préparations pour nourrissons à base de protéines de lait de vache ou de lait de chèvre

Minimum	Maximum
0,43 g/100 kJ (1,8 g/100 kcal)	0,6 g/100 kJ (2,5 g/100 kcal)

À valeur énergétique égale, les préparations pour nourrissons à base de protéines de lait de vache ou de lait de chèvre doivent 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 selon l'annexe 3a, let. A). Toutefois, pour les calculs, les concentrations de méthionine et de cystéine peuvent être comptées ensemble, pour autant que le rapport méthionine/cystéine ne soit pas supérieur à 2. De même, les concentrations de tyrosine et de phénylalanine peuvent être comptées ensemble, pour autant que le rapport tyrosine/phénylalanine ne soit pas supérieur à 2. Le rapport méthionine/cystéine et tyrosine/phénylalanine peut être supérieur à 2, à condition que l'adéquation du produit aux besoins nutritionnels particuliers des nourrissons ait été démontrée par un examen systématique des données scientifiques généralement reconnues disponibles sur les avantages escomptés et les considérations de sécurité, ainsi que, si nécessaire, par des études appropriées effectuées conformément aux orientations d'experts généralement admises traitant de la conception et de la réalisation de ces études.

La concentration de L-carnitine ne peut être inférieure à 0,3 mg/100 kJ (1,2 mg/100 kcal).

2.3 Préparations pour nourrissons à base d'isolats de protéines de soja, seuls ou mélangés avec des protéines de lait de vache ou de lait de chèvre

Minimum	Maximum
0,54 g/100 kJ (2,25 g/100 kcal)	0,67 g/100 kJ (2,8 g/100 kcal)

Seuls les isolats de protéines de soja sont admis dans la fabrication de ces préparations pour nourrissons.

À valeur énergétique égale, les préparations pour nourrissons à base d'isolats de protéines de soja, seuls ou mélangés avec des protéines de lait de vache ou de lait de chèvre, doivent 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 selon l'annexe 3a, let. A). Toutefois, pour les calculs, les concentrations de méthionine et de cystéine peuvent être comptées ensemble, pour autant que le rapport méthionine/cystéine ne soit pas supérieur à 2. De même, les concentrations de tyrosine et de phénylalanine peuvent être comptées ensemble, pour autant que le rapport tyrosine/phénylalanine ne soit pas supérieur à 2. Le rapport méthionine/cystéine et tyrosine/phénylalanine peut être supérieur à 2, à condition que l'adéquation du produit aux besoins nutritionnels particuliers des nourrissons ait été démontrée par un examen systématique des données scientifiques généralement reconnues disponibles sur les avantages escomptés et les considérations de sécurité, ainsi que, si nécessaire, par des études appropriées effectuées conformément aux orientations d'experts généralement admises traitant de la conception et de la réalisation de ces études.

La concentration de L-carnitine ne peut être inférieure à 0,3 mg/100 kJ (1,2 mg/100 kcal).

2.4 Préparations pour nourrissons à base d'hydrolysats de protéines

Les préparations pour nourrissons à base d'hydrolysats de protéines doivent satisfaire aux exigences relatives aux protéines prévues au ch. 2.4.1, 2.4.2 ou 2.4.3.

2.4.1 Exigences relatives aux protéines, groupe A

2.4.1.1 Teneur en protéines

Minimum	Maximum
0,44 g/100 kJ (1,86 g/100 kcal)	0,67 g/100 kJ (2,8 g/100 kcal)

2.4.1.2 Source protéique

Protéines de lactosérum doux déminéralisé, dérivées de lait de vache après précipitation enzymatique des caséines au moyen de chymosine, constituées de:

- 63 % d'isolat de protéines de lactosérum sans caséinoglycomacropéptide ayant une teneur minimale en protéines de 95 % de la matière sèche, une dénaturation des protéines inférieure à 70 % et une teneur en cendres maximale de 3 %; et
- 37 % de concentré de protéines de lactosérum doux ayant une teneur minimale en protéines de 87 % de la matière sèche, une dénaturation des protéines inférieure à 70 % et une teneur en cendres maximale de 3,5 %.

2.4.1.3 Transformation des protéines

Procédé d'hydrolyse à deux étapes utilisant une préparation de trypsine et comprenant un traitement thermique (durant 3 à 10 minutes à une température de 80 à 100 °C) entre les deux étapes d'hydrolyse.

2.4.1.4 Acides aminés essentiels et semi-essentiels et L-carnitine

À valeur énergétique égale, une préparation pour nourrissons à base d'hydrolysats de protéines 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 figurant à l'annexe 3a, let. B. Toutefois, pour les calculs, les concentrations de méthionine et de cystéine peuvent être comptées ensemble si le rapport méthionine/cystéine n'est pas supérieur à 2, et les concentrations de phénylalanine et de tyrosine peuvent être comptées ensemble si le rapport tyrosine/phénylalanine n'est pas supérieur à 2. Le rapport méthionine/cystéine et tyrosine/phénylalanine peut être supérieur à 2, à condition que l'adéquation du produit aux besoins nutritionnels particuliers des nourrissons ait été démontrée par un examen systématique des données scientifiques généralement reconnues disponibles sur les avantages escomptés et les considérations de sécurité, ainsi que, si nécessaire, par des études appropriées effectuées conformément aux orientations d'experts généralement admises traitant de la conception et de la réalisation de ces études.

La teneur en L-carnitine doit être au moins égale à 0,3 mg/100 kJ (1,2 mg/100 kcal).

2.4.2 Exigences relatives aux protéines, groupe B

2.4.2.1 Teneur en protéines

Minimum	Maximum
0,55 g/100 kJ (2,3 g/100 kcal)	0,67 g/100 kJ (2,8 g/100 kcal)

2.4.2.2 Source protéique

Protéines de lactosérum dérivées de lait de vache, constituées de:

- 77 % de lactosérum acide provenant d'un concentré protéique de lactosérum d'une teneur en protéines de 35 à 80 %;
- 23 % de lactosérum doux, provenant de lactosérum doux déminéralisé ayant une teneur minimale en protéines de 12,5 %.

2.4.2.3 Transformation des protéines

Le matériel de base est hydraté et chauffé. À l'issue de la phase de traitement thermique, l'hydrolyse est effectuée à un pH de 7,5 à 8,5 et à une température de 55 à 70 °C à l'aide d'un mélange enzymatique composé d'un complexe d'endopeptidase de sérine et de protéase/peptidase. Les enzymes alimentaires sont inactivées lors de la phase de traitement thermique (de 2 à 10 secondes à une température de 120 °C à 150 °C) au cours du processus de production.

2.4.2.4 Acides aminés essentiels et semi-essentiels et L-carnitine

À valeur énergétique égale, une préparation pour nourrissons à base d'hydrolysats de protéines 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 figurant à l'annexe 3a, let. A. Toutefois, pour les calculs, les concentrations de méthionine et de cystéine peuvent être comptées ensemble si le rapport méthionine/ cystéine n'est pas supérieur à 2, et les concentrations de phénylalanine et de tyrosine peuvent être comptées ensemble si le rapport tyrosine/phénylalanine n'est pas supérieur à 2. Le rapport méthionine/cystéine et tyrosine/phénylalanine peut être supérieur à 2, à condition que l'adéquation du produit aux besoins nutritionnels particuliers des nourrissons ait été démontrée par un examen systématique des données scientifiques généralement reconnues disponibles sur les avantages escomptés et les considérations de sécurité, ainsi que, si nécessaire, par des études appropriées effectuées conformément aux orientations d'experts généralement admises traitant de la conception et de la réalisation de ces études.

La teneur en L-carnitine doit être au moins égale à 0,3 mg/100 kJ (1,2 mg/100 kcal)».

2.4.3 Exigences relatives aux protéines, groupe C

2.4.3.1 Teneur en protéines

Minimum	Maximum
0,45 g/100 kJ (1,9 g/100 kcal)	0,67 g/100 kJ (2,8 g/100 kcal)

2.4.3.2 Source protéique

Protéines de lactosérum dérivées de lait de vache, constituées de 100 % de concentré de protéines de lactosérum doux ayant une teneur minimale en protéines de 80 %.

2.4.3.3 Transformation des protéines

Le matériel de base est hydraté et chauffé. Avant l'hydrolyse, le pH est ajusté à une valeur comprise entre 6,5 et 7,5 à une température de 50 à 65 °C. L'hydrolyse est effectuée à l'aide d'un mélange enzymatique d'une endopeptidase de sérine et d'une métalloprotéase. Les enzymes alimentaires sont inactivées lors de la phase de traitement thermique (de 2 à 10 secondes à une température de 110 °C à 140 °C) au cours du processus de production.

2.4.3.4 Acides aminés essentiels et semi-essentiels et L-carnitine

À valeur énergétique égale, une préparation pour nourrissons à base d'hydrolysats de protéines 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 figurant à l'annexe 3a, let. A. Toutefois, pour les calculs, les concentrations de méthionine et de cystéine peuvent être comptées ensemble si le rapport méthionine/cystéine n'est pas supérieur à 2, et les concentrations de phénylalanine et de tyrosine peuvent être comptées ensemble

si le rapport tyrosine/phénylalanine n'est pas supérieur à 2. Le rapport méthionine/cystéine et tyrosine/ phénylalanine peut être supérieur à 2, à condition que l'adéquation du produit aux besoins nutritionnels particuliers des nourrissons ait été démontrée par un examen systématique des données scientifiques généralement reconnues disponibles sur les avantages escomptés et les considérations de sécurité, ainsi que, si nécessaire, par des études appropriées effectuées conformément aux orientations d'experts généralement admises traitant de la conception et de la réalisation de ces études.

La teneur en L-carnitine doit être au moins égale à 0,3 mg/100 kJ (1,2 mg/100 kcal).».

- 2.5 Dans tous les cas, des acides aminés ne peuvent être ajoutés que dans le but d'améliorer la valeur nutritive des protéines et uniquement dans les proportions nécessaires.

Annexe 3
(art. 13, let. a, ch. 1, et b, et 15, al. 3)

Exigences applicables à la composition des préparations de suite

Ch. 2

2 Protéines

2.1 Définition

Teneur en protéines = teneur en azote × 6,25.

2.2 Préparations de suite à base de protéines de lait de vache ou de lait de chèvre

Minimum	Maximum
0,38 g/100 kJ (1,6 g/100 kcal)	0,6 g/100 kJ (2,5 g/100 kcal)

À valeur énergétique égale, les préparations de suite à base de protéines de lait de vache ou de lait de chèvre doivent 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 selon l'annexe 3a, let. A). Toutefois, pour les calculs, les concentrations de méthionine et de cystéine, ainsi que les concentrations de phénylalanine et de tyrosine, peuvent être comptées ensemble.

2.3 Préparations de suite à base d'isolats de protéines de soja, seuls ou mélangés avec des protéines de lait de vache ou de lait de chèvre

Minimum	Maximum
0,54 g/100 kJ (2,25 g/100 kcal)	0,67 g/100 kJ (2,8 g/100 kcal)

Seuls les isolats de protéines de soja sont admis dans la fabrication de ces préparations de suite.

À valeur énergétique égale, les préparations de suite à base d'isolats de protéines de soja, seuls ou mélangés avec des protéines de lait de vache ou de lait de chèvre, doivent 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 selon l'annexe 3a, let. A). Toutefois, pour les calculs, les concentrations de méthionine et de cystéine, ainsi que les concentrations de phénylalanine et de tyrosine, peuvent être comptées ensemble.

2.4 Préparations de suite à base d'hydrolysats de protéines

Les préparations de suite à base d'hydrolysats de protéines doivent satisfaire aux exigences relatives aux protéines prévues au ch. 2.3.1, 2.3.2 ou 2.3.3.

2.4.1 Exigences relatives aux protéines, groupe A

2.4.1.1 Teneur en protéines

Minimum	Maximum
0,44 g/100 kJ (1,86 g/100 kcal)	0,67 g/100 kJ (2,8 g/100 kcal)

2.4.1.2 Source protéique

Protéines de lactosérum doux déminéralisé, dérivées de lait de vache après précipitation enzymatique des caséines au moyen de chymosine, constituées de:

- 63 % d'isolat de protéines de lactosérum sans caséinoglycomacropéptide ayant une teneur minimale en protéines de 95 % de la matière sèche, une dénaturation des protéines inférieure à 70 % et une teneur en cendres maximale de 3 %; et
- 37 % de concentré de protéines de lactosérum doux ayant une teneur minimale en protéines de 87 % de la matière sèche, une dénaturation des protéines inférieure à 70 % et une teneur en cendres maximale de 3,5 %.

2.4.1.3 Transformation des protéines

Procédé d'hydrolyse à deux étapes utilisant une préparation de trypsine et comprenant un traitement thermique (durant 3 à 10 minutes à une température de 80 à 100 °C) entre les deux étapes d'hydrolyse.

2.4.1.4 Acides aminés essentiels et semi-essentiels et L-carnitine

À valeur énergétique égale, une préparation de suite à base d'hydrolysats de protéines 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 figurant à l'annexe 3a, let. B. Toutefois, pour les calculs, les concentrations de méthionine et de cystéine, ainsi que les concentrations de phénylalanine et de tyrosine, peuvent être comptées ensemble.

2.4.2 Exigences relatives aux protéines, groupe B

2.4.2.1 Teneur en protéines

Minimum	Maximum
0,55 g/100 kJ (2,3 g/100 kcal)	0,67 g/100 kJ (2,8 g/100 kcal)

2.4.2.2 Source protéique

Protéines de lactosérum dérivées de lait de vache, constituées de:

- 77 % de lactosérum acide provenant d'un concentré protéique de lactosérum d'une teneur en protéines de 35 à 80 %;
- 23 % de lactosérum doux, provenant de lactosérum doux déminéralisé ayant une teneur minimale en protéines de 12,5 %.

2.4.2.3 Transformation des protéines

Le matériel de base est hydraté et chauffé. À l'issue de la phase de traitement thermique, l'hydrolyse est effectuée à un pH de 7,5 à 8,5 et à une température de 55 à 70 °C à l'aide d'un mélange enzymatique composé d'un complexe

d'endopeptidase de sérine et de protéase/peptidase. Les enzymes alimentaires sont inactivées lors de la phase de traitement thermique (de 2 à 10 secondes à une température de 120 °C à 150 °C) au cours du processus de production.

2.4.2.4 Acides aminés essentiels et semi-essentiels

À valeur énergétique égale, une préparation de suite à base d'hydrolysats de protéines 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 figurant à l'annexe 3a, let. A. Toutefois, pour les calculs, les concentrations de méthionine et de cystéine, ainsi que les concentrations de phénylalanine et de tyrosine, peuvent être comptées ensemble.

La teneur en L-carnitine doit être au moins égale à 0,3 mg/100 kJ (1,2 mg/100 kcal).

2.4.3 Exigences relatives aux protéines, groupe C

2.4.3.1 Teneur en protéines

Minimum	Maximum
0,45 g/100 kJ	0,67 g/100 kJ
(1,9 g/100 kcal)	(2,8 g/100 kcal)

2.4.3.2 Source protéique

Protéines de lactosérum dérivées de lait de vache, constituées de 100 % de concentré de protéines de lactosérum doux ayant une teneur minimale en protéines de 80 %.

2.4.3.3 Transformation des protéines

Le matériel de base est hydraté et chauffé. Avant l'hydrolyse, le pH est ajusté à une valeur comprise entre 6,5 et 7,5 à une température de 50 à 65 °C. L'hydrolyse est effectuée à l'aide d'un mélange enzymatique d'une endopeptidase de sérine et d'une métalloprotéase. Les enzymes alimentaires sont inactivées lors de la phase de traitement thermique (de 2 à 10 secondes à une température de 110 °C à 140 °C) au cours du processus de production.

2.4.3.4 Acides aminés essentiels et semi-essentiels

À valeur énergétique égale, une préparation de suite à base d'hydrolysats de protéines 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 figurant à l'annexe 3a, let. A. Toutefois, pour les calculs, les concentrations de méthionine et de cystéine, ainsi que les concentrations de phénylalanine et de tyrosine, peuvent être comptées ensemble.

2.5 Dans tous les cas, des acides aminés ne peuvent être ajoutés que dans le but d'améliorer la valeur nutritive des protéines et uniquement dans les proportions nécessaires.

Annexe 3a
(art. 6, let. b, et 13, let. b)

Acides aminés essentiels et semi-essentiels dans le lait maternel

Aux fins des annexes 2, ch. 2, et 3, ch. 2, le lait maternel sert de protéine de référence dans les conditions énoncées, respectivement, aux let. A et B de la présente annexe.

- A. Préparations pour nourrissons et préparations de suite à base de protéines de lait de vache ou de lait de chèvre ou à base d'isolats de protéines de soja seuls ou mélangés avec des protéines de lait de vache ou de lait de chèvre, ainsi que préparations pour nourrissons et préparations de suite à base d'hydrolysats de protéines

Aux fins des annexes 2, ch. 2.2, 2.3, 2.4.2 et 2.4.3 et 3, ch. 2.2, 2.3, 2.4.2 et 2.4.3, les acides aminés essentiels et semi-essentiels dans le lait maternel, exprimés en milligrammes pour 100 kJ ou 100 kcal, sont les suivants:

Acides aminés	Préparations pour nourrissons et préparations de suite	
	mg/100 kJ ²	mg/100 kcal
Arginine	-	-
Cystéine	9	38
Histidine	10	40
Isoleucine	22	90
Leucine	40	166
Lysine	27	113
Méthionine	5	23
Phénylalanine	20	83
Thréonine	18	77
Tryptophane	8	32
Tyrosine	18	76
Valine	21	88

- B. Préparations pour nourrissons et préparations de suite à base d'hydrolysats de protéines

Aux fins des annexes 2, ch. 2.4.1, et 3, ch. 2.4.1, les acides aminés essentiels et semi-essentiels dans le lait maternel, exprimés en milligrammes pour 100 kJ ou 100 kcal, sont les suivants:

² 1 kJ = 0,239 kcal

Acides aminés	Préparations pour nourrissons et préparations de suite	
	mg/100 kJ ³	mg/100 kcal
Arginine	16	69
Cystéine	6	24
Histidine	11	45
Isoleucine	17	72
Leucine	37	156
Lysine	29	122
Méthionine	7	29
Phénylalanine	15	62
Thréonine	19	80
Tryptophane	7	30
Tyrosine	14	59
Valine	19	80

³ 1 kJ = 0,239 kcal

Dispositions relatives aux produits phytosanitaires dans les préparations pour nourrissons, les préparations de suite, les préparations à base de céréales et les denrées alimentaires pour bébés destinées à des nourrissons et des enfants en bas âge et aux denrées alimentaires destinées à une alimentation particulière élaborées pour répondre aux besoins nutritionnels des nourrissons et des enfants en bas âge

Liste A: Produits phytosanitaires interdits

Dénomination chimique du composé parent de la substance⁴

- Aldrine
- Dieldrine
- Disulfoton
- Endrine
- Fensulfothion
- Fentine
- Haloxyfop
- Heptachlore
- Hexachlorbenzène
- Nitrofène
- Ométhoate
- Terbufos

Liste B: Limites maximales de résidus

Dénomination chimique du composé parent de la substance ⁵	Limite maximale de résidus (mg/kg)
Cadusafos	0,006

⁴ La définition des résidus (mentionnée entre parenthèses après le composé parent de la substance) s'applique telle qu'elle figure à l'annexe II, III, IV ou V du règlement (CE) n° 396/2005 du Parlement européen et du Conseil du 23 février 2005 concernant les limites maximales applicables aux résidus de pesticides présents dans ou sur les denrées alimentaires et les aliments pour animaux d'origine végétale et animale et modifiant la directive 91/414/CEE du Conseil, JO L 70 du 16.3.2005, p. 1; modifié en dernier lieu par le règlement (UE) 2021/590, JO L 125 du 13.4.2021, p. 15

⁵ La définition des résidus (mentionnée entre parenthèses après le composé parent de la substance) s'applique telle qu'elle figure à l'annexe II, III, IV ou V du règlement (CE) n° 396/2005 du Parlement européen et du Conseil du 23 février 2005 concernant les limites maximales applicables aux résidus de pesticides présents dans ou sur les denrées alimentaires et les aliments pour animaux d'origine végétale et animale et modifiant la directive

Dénomination chimique du composé parent de la substance ⁵	Limite maximale de résidus (mg/kg)
Déméton-S-méthyle	0,006
Déméton-S-méthylsulfone	
Oxydéméton-méthyle	
Éthoprophos	0,008
Fipronil	0,004
Propinèbe	0,006

Exigences applicables à la composition des substituts de la ration journalière totale pour contrôle du poids

Ch. 4.1

Abrogé

Ch. 4.2

4.2 Acide α -linoléinique

L'apport en acide α -linoléinique des substituts de la ration journalière totale pour contrôle du poids n'est pas inférieur à 0,8 g pour la ration journalière totale.

Ch. 6

6 Vitamines et sels minéraux

Le texte précédant le tableau est remplacé par le texte suivant :

Les substituts de la ration journalière totale pour contrôle du poids fournissent au moins les quantités de vitamines et de sels minéraux spécifiées dans le tableau ci-dessous pour la ration journalière totale.

L'apport en magnésium des substituts de la ration journalière totale pour contrôle du poids n'est pas supérieur à 350 mg pour la ration journalière totale.

Annexe 11
(art. 38, al. 1, let. a, 39, let. a et b, et 40, al. 2)

Vitamines, sels minéraux et autres substances: quantités maximales admises pour les adultes

Ch. 2.1 et 2.2

Les entrées suivantes sont modifiées comme suit :

Vitamines, sels minéraux et autres substances	Quantités maximales admises pour les adultes par dose journalière recommandée	Avertissements (italique), mention concernant le groupe cible spécifique, conditions d'utilisation
---	---	--

2.1 Acides aminés

...

L-isoleucine 2200 mg

L-leucine 4000 mg

...

L-valine 2000 mg

2.2 Autres substances, sans acides aminés

...

Catéchines, épigallocatechine gallate (EGCG) 300 mg (calculé comme EGCG)

«Ne doit pas être consommé si vous prenez le même jour d'autres produits contenant du thé vert.»

«Ne doit pas être consommé par les femmes enceintes ou allaitantes et par les enfants de moins de 18 ans.»

«Ne doit pas être consommé à jeun.»

...