

An Bhruiséil, 9 Deireadh Fómhair 2025
(OR. en)

13801/25
ADD 1

DELECT 148
DENLEG 49
FOOD 82
SAN 615

NÓTA CLÚDAIGH

ó:	Ardrúnaí an Choimisiúin Eorpaigh, arna s(h)íniú ag Martine DEPREZ, Stiúrthóir
dáta a fuarthas:	8 Deireadh Fómhair 2025
chuig:	Thérèse BLANCHET, Ardrúnaí Chomhairle an Aontais Eorpaigh
Uimh. an doic. ón gCoim.:	C(2025) 6725 annex
Ábhar:	IARSCRÍBHINN a ghabhann le RIALACHÁN TARMLIGTHE (AE) ÓN gCOIMISIÚN lena leasaítear Rialachán Tarmlichte (AE) 2016/127 a mhéid a bhaineann leis na ceanglais a bhaineann le próitéin le haghaidh bainne foirmle do naónáin agus bainne foirmle leantach a mhonaraítear as hidrealasáití próitéine

Gheobhaidh na toscaireachtaí i gceangal leis seo doiciméad C(2025) 6725 annex.

Faoi iamh: C(2025) 6725 annex



AN COIMISIÚN
EORPACH

An Bhruiséil, 8.10.2025
C(2025) 6725 final

ANNEX

IARSCRÍBHINN

a ghabhann le

RIALACHÁN TARMLIGTHE (AE)/... ÓN gCOIMISIÚN

lena leasaítear Rialachán Tarmligthe (AE) 2016/127 a mhéid a bhaineann leis na ceanglais a bhaineann le próitéin le haghaidh bainne foirmle do naíonáin agus bainne foirmle leantach a mhonaraítear as hidrealasáití próitéine

IARSCRÍBHINN

Leasaítear Iarscríbhinní I, II agus III mar a leanas:

(1) in Iarscríbhinn I, cuirtear an méid seo a leanas in ionad phointe 2.3:

‘2.3. Bainne foirmle do naíonáin a mhonaraítear as hidrealasáití próitéine

Bainne foirmle do naíonáin a mhonaraítear as hidrealasáití próitéine, comhlíonfaidh sé na ceanglais a bhaineann le próitéin dá bhforáiltear faoi phointí 2.3.1., 2.3.2., 2.3.3., 2.3.4 nó 2.3.5.

2.3.1. Ceanglais a bhaineann le próitéin, grúpa A

2.3.1.1. Cion próitéine

Íosmhéid	Uasmhéid
0,44 g/100 kJ	0,67 g/100 kJ
(1,86 g/100 kcal)	(2,8 g/100 kcal)

2.3.1.2. Foinse próitéine

Próitéin mheidhg mhilis dhímhianraithe a dhíorthaítear ó bhainne bó tar éis deascadh einsimeach cáiséiní ina n-úsáidtear cíomóisín, ina bhfuil:

- (a) 63 % aonraíoch próitéine meidhg saor ó cháiséineagliceamacraipeptíd a bhfuil íoschion próitéine 95 % den ábhar tirim agus dínádúrachán próitéine níos lú ná 70 % agus uaschion luatha 3 % aige; agus
- (b) 37 % tiúchan próitéine meidhg mhilis a bhfuil íoschion próitéine 87 % den ábhar tirim agus dínádúrachán próitéine níos lú ná 70 % agus uaschion luatha 3,5 % aige.

2.3.1.3. Próiseáil próitéine

Próiseas hidrealaithe dhá chéim ina n-úsáidtear ullmhóid tripsine agus bíonn céim cóireála teasa (idir 3 nóiméad agus 10 nóiméad ag 80 °C go 100 °C) ann idir an dá chéim hidrealaithe.

2.3.1.4. Aimíonaigéid riachtanacha agus aimíonaigéid atá riachtanach go coinníollach agus L-carnaítín

Le haghaidh an luacha fuinnimh chomhionann, ní mór cainníocht de gach aimíonaigéad riachtanach agus de gach aimíonaigéad atá riachtanach go coinníollach atá comhionann ar a laghad lena bhfuil sa phróitéin tagartha faoi mar a leagtar amach i Roinn B d'Iarscríbhinn III a bheith ar fáil i mbainne foirmle do naíonáin a mhonaraítear as hidrealasáití próitéine. Mar sin féin, chun críocha ríomha, féadfar an tiúchan meitiainín agus cistéin a shuimiú le chéile más rud é nach bhfuil an cóimheas meitiainín: cistéin níos mó ná 2, agus féadfar an tiúchan d'fheiniolalainín agus tirisín a shuimiú le chéile mura

bhfuil an cóimheas tirisín: feiniolalainín níos mó ná 2. Féadfaidh an cóimheas meitiainín: cistéin agus an cóimheas tirisín: feiniolalainín a bheith níos mó ná 2, ar choinníoll go léirítear oiriúnacht an táirge lena mbaineann do naíonáin i gcomhréir le hAirteagal 3(3).

Beidh an cion L-carnaítín comhionann ar a laghad le 0,3 mg/100 kJ (1,2 mg/100 kcal).

2.3.2. Ceanglais a bhaineann le próitéin, grúpa B

2.3.2.1. Cion próitéine

Íosmhéid	Uasmhéid
0,55 g/100 kJ	0,67 g/100 kJ
(2,3 g/100 kcal)	(2,8 g/100 kcal)

2.3.2.2. Foinse próitéine

Próitéin mheidhg a dhíorthaítear ó bhainne bó, ina bhfuil:

- (a) 77 % meadhg aigéadach, a thagann as tiúchan próitéine meidhg a bhfuil cion próitéine 35 % go 80 % aige;
- (b) 23 % meadhg milis, a thagann as meadhg milis dímhianraithe a bhfuil íoschion próitéine 12,5 % aige.

2.3.2.3. Próiseáil próitéine

Déantar an bunábhar a hiodráitiú agus a théamh. Tar éis na céime cóireála teasa, déantar an hidrealú ag pH 7,5 go 8,5 agus ag teocht 55 °C go 70 °C agus úsáid á baint as meascán einsímí d'inpheiptíodáis séirín agus coimpléasc próitéaise/peiptíodáise. Déantar na heinsímí bia a dhíghníomhú le linn céim cóireála teasa (idir 2 shoicind agus 10 soicind ag 120 °C go 150 °C) i rith an phróisis táirgthe.

2.3.2.4. Aimíonaigéid riachtanacha agus aimíonaigéid atá riachtanach go coinníollach agus L-carnaítín

Le haghaidh an luacha fuinnimh chomhionann, ní mór cainníocht de gach aimíonaigéad riachtanach agus de gach aimíonaigéad atá riachtanach go coinníollach atá comhionann ar a laghad lena bhfuil sa phróitéin tagartha faoi mar a leagtar amach i Roinn A d'Iarscríbhinn III a bheith ar fáil i mbainne foirmle do naíonáin a mhonaraítear as hidrealasáití próitéine. Mar sin féin, chun críocha ríomha, féadfar an tiúchan meitiainín agus cistéin a shuimiú le chéile más rud é nach bhfuil an cóimheas meitiainín: cistéin níos mó ná 2, agus féadfar an tiúchan d'fheiniolalainín agus tirisín a shuimiú le chéile mura bhfuil an cóimheas tirisín: feiniolalainín níos mó ná 2. Féadfaidh an cóimheas meitiainín: cistéin agus an cóimheas tirisín: feiniolalainín a bheith níos mó ná 2, ar choinníoll go léirítear oiriúnacht an táirge lena mbaineann do naíonáin i gcomhréir le hAirteagal 3(3).

Beidh an cion L-carnaítín comhionann ar a laghad le 0,3 mg/100 kJ (1,2 mg/100 kcal).

2.3.3. Ceanglais a bhaineann le próitéin, grúpa C

2.3.3.1. Cion próitéine

Íosmhéid	Uasmhéid
0,45 g/100 kJ	0,67 g/100 kJ
(1,9 g/100 kcal)	(2,8 g/100 kcal)

2.3.3.2. Foinse próitéine

Próitéin mheidhg a dhíorthaítear ó bhainne bó, ina bhfuil 100 % tiúchan próitéine meidhg mhilis a bhfuil íoschion próitéine 80 % aige.

2.3.3.3. Próiseáil próitéine

Déantar an bunábhar a hiodráitiú agus a théamh. Roimh an hidrealú, déantar an pH a choigeartú go 6,5 - 7,5 ag teocht 50 °C- 65 °C. Déantar an hidrealú agus úsáid á baint as meascán einsímí d'inpheiptíodáis séirín agus de mhiotalapróiteáis. Déantar na heinsímí bia a dhíghníomhú le linn céim cóireála teasa (idir 2 shoicind agus 10 soicind ag 110 °C go 140 °C) i rith an phróisis táirgthe.

2.3.3.4. Aimíonaigéid riachtanacha agus aimíonaigéid atá riachtanach go coinníollach agus L-carnaítín

Le haghaidh an luacha fuinnimh chomhionann, ní mór cainníocht de gach aimíonaigéad riachtanach agus de gach aimíonaigéad atá riachtanach go coinníollach atá comhionann ar a laghad lena bhfuil sa phróitéin tagartha faoi mar a leagtar amach i Roinn A d'Iarscríbhinn III a bheith ar fáil i mbainne foirmle do naíonáin a mhonaraítear as hidrealasáití próitéine. Mar sin féin, chun críocha ríomha, féadfar an tiúchan meitiainín agus cistéin a shuimiú le chéile más rud é nach bhfuil an cóimheas meitiainín: cistéin níos mó ná 2, agus féadfar an tiúchan d'fheiniolalainín agus tirisín a shuimiú le chéile mura bhfuil an cóimheas tirisín: feiniolalainín níos mó ná 2. Féadfaidh an cóimheas meitiainín: cistéin agus an cóimheas tirisín: feiniolalainín a bheith níos mó ná 2, ar choinníoll go léirítear oiriúnacht an táirge lena mbaineann do naíonáin i gcomhréir le hAirteagal 3(3).

Beidh an cion L-carnaítín comhionann ar a laghad le 0,3 mg/100 kJ (1,2 mg/100 kcal).

2.3.4. Ceanglais a bhaineann le próitéin, grúpa D

2.3.4.1. Cion próitéine

Íosmhéid	Uasmhéid
----------	----------

0,57 g/100 kJ	0,67 g/100 kJ
(2,4 g/100 kcal)	(2,8 g/100 kcal)

2.3.4.2. Foinse próitéine

Próitéin mheidhg a dhíorthaítear ó bhainne bó, ina bhfuil 100 % tiúchan próitéine meidhg mhilis a bhfuil íoschion próitéine 70 % aige.

2.3.4.3. Próiseáil próitéine

Déantar an bunábhar a hiodráitiú agus a théamh. Tar éis na céime cóireála teasa, déantar an hidrealú ag pH 7,0 go 8,0 agus ag teocht 50 °C go 60 °C agus próiseas hidrealaithe dhá chéim á úsáid ina mbaintear úsáid as inphieptíodáis séirín agus as miotalapróiteáis. Déantar na heinsímí bia a dhíghníomhú trí chóireáil teasa (ag 100 °C go 120 °C ar feadh 30 soicind ar a laghad) i rith an phróisis táirgthe.

2.3.4.4. Aimíonaigéid riachtanacha agus aimíonaigéid atá riachtanach go coinníollach agus L-carnaítín

Le haghaidh an luacha fuinnimh chomhionann, ní mór cainníocht de gach aimíonaigéad riachtanach agus de gach aimíonaigéad atá riachtanach go coinníollach atá comhionann ar a laghad lena bhfuil sa phróitéin tagartha faoi mar a leagtar amach i Roinn A d'Iarscríbhinn III a bheith ar fáil i mbainne foirmle do naíonáin a mhonaraítear as hidrealasáití próitéine. Mar sin féin, chun críocha ríomha, féadfar an tiúchan meitiainín agus cistéin a shuimiú le chéile más rud é nach bhfuil an cóimheas meitiainín: cistéin níos mó ná 2, agus féadfar an tiúchan d'fheiniolalainín agus tirisín a shuimiú le chéile mura bhfuil an cóimheas tirisín: feiniolalainín níos mó ná 2. Féadfaidh an cóimheas meitiainín: cistéin agus an cóimheas tirisín: feiniolalainín a bheith níos mó ná 2, ar choinníoll go léirítear oiriúnacht an táirge lena mbaineann do naíonáin i gcomhréir le hAirteagal 3(3).

Beidh an cion L-carnaítín comhionann ar a laghad le 0,3 mg/100 kJ (1,2 mg/100 kcal).

2.3.5. Ceanglais a bhaineann le próitéin, grúpa E

2.3.5.1. Cion próitéine

Íosmhéid	Uasmhéid
0,48 g/100 kJ	0,67 g/100 kJ
(2,0 g/100 kcal)	(2,8 g/100 kcal)

2.3.5.2. Foinse próitéine

Próitéin mheidhg a dhíorthaítear ó bhainne bó, ina bhfuil 100 % tiúchan próitéine meidhg a bhfuil íoschion próitéine 80 % aige.

2.3.5.3. Próiseáil próitéine

Déantar an bunábhar a hiodráitiú agus a théamh. Tar éis na céime cóireála teasa, déantar an pH a athrú ó 7 go 8 ag teocht 50 °C go 70 °C agus próiseas hidrealaithe dhá chéim á úsáid ina mbaintear úsáid as inpheiptíodáisi séirín. Déantar na heinsímí bia a dhíghníomhú trí chóireáil teasa (ag 80 °C go 90 °C ar feadh 25 nóiméad go 35 nóiméad) i rith an phróisis táirgthe.

2.3.5.4. Aimíonaigéid riachtanacha agus aimíonaigéid atá riachtanach go coinníollach agus L-carnaítín

Le haghaidh an luacha fuinnimh chomhionann, ní mór cainníocht de gach aimíonaigéad riachtanach agus de gach aimíonaigéad atá riachtanach go coinníollach atá comhionann ar a laghad lena bhfuil sa phróitéin tagartha faoi mar a leagtar amach i Roinn A d'Iarscríbhinn III a bheith ar fáil i mbainne foirmle do naíonáin a mhonaraítear as hidrealasáití próitéine. Mar sin féin, chun críoch ríomha, féadfar an tiúchan de mheitiainín agus cistéin a shuimiú le chéile mura bhfuil an cóimheas meitiainín: cistéin níos mó ná 2, agus féadfar an tiúchan d'fheiniolalainín agus tirisín a shuimiú le chéile mura bhfuil an cóimheas tirisín: feiniolalainín níos mó ná 2. Féadfaidh an cóimheas meitiainín: cistéin agus an cóimheas tirisín: feiniolalainín a bheith níos mó ná 2, ar choinníoll go léirítear oiriúnacht an táirge lena mbaineann do naíonáin i gcomhréir le hAirteagal 3(3).

Beidh an cion L-carnaítín comhionann ar a laghad le 0,3 mg/100 kJ (1,2 mg/100 kcal).';

(2) in Iarscríbhinn II, cuirtear an méid seo a leanas in ionad phointe 2.3:

‘2.3. Bainne foirmle leantach a mhonaraítear as hidrealasáití próitéine

Bainne foirmle leantach a mhonaraítear as hidrealasáití próitéine, comhlíonfaidh sé na ceanglais a bhaineann le próitéin dá bhforáiltear faoi phointí 2.3.1., 2.3.2., 2.3.3, 2.3.4. nó 2.3.5.

2.3.1. Ceanglais a bhaineann le próitéin, grúpa A

2.3.1.1. Cion próitéine

Íosmhéid	Uasmhéid
0,44 g/100 kJ	0,67 g/100 kJ
(1,86 g/100 kcal)	(2,8 g/100 kcal)

2.3.1.2. Foinse próitéine

Próitéin mheidhg mhilis dhímhianraithe a dhíorthaítear ó bhainne bó tar éis deascadh einsímeach cáiséiní ina n-úsáidtear cíomóisín, ina bhfuil:

- (a) 63 % aonraíoch próitéine meidhg saor ó cháiséineagliceamacraipeiptíd a bhfuil íoschion próitéine 95 % den ábhar tirim agus dínádúrachán próitéine níos lú ná 70 % agus uaschion luatha 3 % aige; agus
- (b) 37 % tiúchan próitéine meidhg mhilis a bhfuil íoschion próitéine 87 % den ábhar tirim agus dínádúrachán próitéine níos lú ná 70 % agus uaschion luatha 3,5 % aige.

2.3.1.3. Próiseáil próitéine

Próiseas hidrealaithe dhá chéim ina n-úsáidtear ullmhóid tripsine agus bíonn céim cóireála teasa (idir 3 nóiméad agus 10 nóiméad ag 80 °C go 100 °C) ann idir an dá chéim hidrealaithe.

2.3.1.4. Aimíonaigéid riachtanacha agus aimíonaigéid atá riachtanach go coinníollach

Le haghaidh an luacha fuinnimh chomhionann, ní mór cainníocht de gach aimíonaigéad riachtanach agus de gach aimíonaigéad atá riachtanach go coinníollach atá comhionann ar a laghad lena bhfuil sa phróitéin tagartha faoi mar a leagtar amach i Roinn B d'Iarscríbhinn III a bheith ar fáil i mbainne foirmle leantach a mhonaraítear as hidrealasáití próitéine. Mar sin féin, chun críoch ríomha, féadfar an tiúchan de mheitiainín agus cistéin agus an tiúchan d'fheiniolalainín agus tirisín a shuimiú le chéile.

2.3.2. Ceanglais a bhaineann le próitéin, grúpa B

2.3.2.1 Cion próitéine

Íosmhéid	Uasmhéid
0,55 g/100 kJ	0,67 g/100 kJ
(2,3 g/100 kcal)	(2,8 g/100 kcal)

2.3.2.2. Foinse próitéine

Próitéin mheidhg a dhíorthaítear ó bhainne bó, ina bhfuil:

- (a) 77 % meadhg aigéadach, a thagann as tiúchan próitéine meidhg a bhfuil cion próitéine 35 % go 80 % aige;
- (b) 23 % meadhg milis, a thagann as meadhg milis dímhianraithe a bhfuil íoschion próitéine 12,5 % aige.

2.3.2.3. Próiseáil próitéine

Déantar an bunábhar a hiodráitiú agus a théamh. Tar éis na céime cóireála teasa, déantar an hidrealú ag pH 7,5 go 8,5 agus ag teocht 55 °C go 70 °C agus úsáid á baint as meascán einsímí d'inpheiptíodáis séirín agus coimpléasc próitéaise/peiptíodáise. Déantar na heinsímí bia a dhíghníomhú le linn céim cóireála teasa (idir 2 shoicind agus 10 soicind ag 120 °C go 150 °C) i rith an phróisis táirgthe.

2.3.2.4. Aimíonaigéid riachtanacha agus aimíonaigéid atá riachtanach go coinníollach

Le haghaidh an luacha fuinnimh chomhionann, ní mór cainníocht de gach aimíonaigéad riachtanach agus de gach aimíonaigéad atá riachtanach go coinníollach atá comhionann ar a laghad lena bhfuil sa phróitéin tagartha faoi mar a leagtar amach i Roinn A d'Iarscríbhinn III a bheith ar fáil i mbainne foirmle leantach a mhonaraítear as hidrealasáití próitéine. Mar sin féin, chun críoch ríomha, féadfar an tiúchan de mheitiainín agus cistéin agus an tiúchan d'fheiniolalainín agus tirisín a shuimiú le chéile.

2.3.3. Ceanglais a bhaineann le próitéin, grúpa C

2.3.3.1. Cion próitéine

Íosmhéid	Uasmhéid
0,45 g/100 kJ	0,67 g/100 kJ
(1,9 g/100 kcal)	(2,8 g/100 kcal)

2.3.3.2. Foinse próitéine

Próitéin mheidhg a dhíorthaítear ó bhainne bó, ina bhfuil 100 % tiúchan próitéine meidhg mhilis a bhfuil íoschion próitéine 80 % aige.

2.3.3.3. Próiseáil próitéine

Déantar an bunábhar a hiodráitiú agus a théamh. Roimh an hidrealú, déantar an pH a choigeartú go 6,5 - 7,5 ag teocht 50 °C - 65 °C. Déantar an hidrealú agus úsáid á baint as meascán einsímí d'inpheiptodáis séirín agus de mhiotalapróiteáis. Déantar na heinsímí bia a dhíghníomhú le linn céim cóireála teasa (idir 2 shoicind agus 10 soicind ag 110 °C go 140 °C) i rith an phróisis táirgthe.

2.3.3.4. Aimíonaigéid riachtanacha agus aimíonaigéid atá riachtanach go coinníollach

Le haghaidh an luacha fuinnimh chomhionann, ní mór cainníocht de gach aimíonaigéad riachtanach agus de gach aimíonaigéad atá riachtanach go coinníollach atá comhionann ar a laghad lena bhfuil sa phróitéin tagartha faoi mar a leagtar amach i Roinn A d'Iarscríbhinn III a bheith ar fáil i mbainne foirmle leantach a mhonaraítear as hidrealasáití próitéine. Mar sin féin, chun críoch ríomha, féadfar an tiúchan de mheitiainín agus cistéin agus an tiúchan d'fheiniolalainín agus tirisín a shuimiú le chéile.

2.3.4. Ceanglais a bhaineann le próitéin, grúpa D

2.3.4.1. Cion próitéine

Íosmhéid	Uasmhéid
0,57 g/100 kJ	0,67 g/100 kJ
(2,4 g/100 kcal)	(2,8 g/100 kcal)

2.3.4.2. Foinse próitéine

Próitéin mheidhg a dhíorthaítear ó bhainne bó, ina bhfuil 100 % tiúchan próitéine meidhg mhilis a bhfuil íoschion próitéine 70 % aige.

2.3.4.3. Próiseáil próitéine

Déantar an bunábhar a hiodráitiú agus a théamh. Tar éis na céime cóireála teasa, déantar an hidrealú ag pH 7,0 go 8,0 agus ag teocht 50 °C go 60 °C agus próiseas hidrealaithe dhá chéim á úsáidina mbaintear úsáid as inpheiptíodáis séirín agus as miotalapróiteáis. Déantar na heinsímí bia a dhíghníomhú trí chóireáil teasa (ag 100 °C go 120 °C ar feadh 30 soicind ar a laghad) i rith an phróisis táirgthe.

2.3.4.4. Aimíonaigéid riachtanacha agus aimíonaigéid atá riachtanach go coinníollach

Le haghaidh an luacha fuinnimh chomhionann, ní mór cainníocht de gach aimíonaigéad riachtanach agus de gach aimíonaigéad atá riachtanach go coinníollach atá comhionann ar a laghad lena bhfuil sa phróitéin tagartha faoi mar a leagtar amach i Roinn A d'Iarscríbhinn III a bheith ar fáil i mbainne foirmle leantach a mhonaraítear as hidrealasáití próitéine. Mar sin féin, chun críoch ríomha, féadfar an tiúchan de mheitiainín agus cistéin agus an tiúchan d'fheiniolalainín agus tirisín a shuimiú le chéile.

2.3.5. Ceanglais a bhaineann le próitéin, grúpa E

2.3.5.1. Cion próitéine

Íosmhéid	Uasmhéid
0,48 g/100 kJ	0,67 g/100 kJ
(2,0 g/100 kcal)	(2,8 g/100 kcal)

2.3.5.2. Foinse próitéine

Próitéin mheidhg a dhíorthaítear ó bhainne bó, ina bhfuil 100 % tiúchan próitéine meidhg a bhfuil íoschion próitéine 80 % aige.

2.3.5.3. Próiseáil próitéine

Déantar an bunábhar a hiodráitiú agus a théamh. Tar éis na céime cóireála teasa, déantar an pH a athrú ó 7 go 8 ag teocht 50 °C go 70 °C agus próiseas hidrealaithe dhá chéim á úsáid ina mbaintear úsáid as inpheiptíodáisí séirín. Déantar na heinsímí

bia a dhíghníomhú trí chóireáil teasa (ag 80 °C go 90 °C ar feadh 25 nóiméad go 35 nóiméad) i rith an phróisis táirgthe.

2.3.5.4. Aimíonaigéid riachtanacha agus aimíonaigéid atá riachtanach go coinníollach

Le haghaidh an luacha fuinnimh chomhionann, ní mór cainníocht de gach aimíonaigéad riachtanach agus de gach aimíonaigéad atá riachtanach go coinníollach atá comhionann ar a laghad lena bhfuil sa phróitéin tagartha faoi mar a leagtar amach i Roinn A d'Iarscríbhinn III a bheith ar fáil i mbainne foirmle leantach a mhonaraítear as hidrealasáití próitéine. Mar sin féin, chun críoch ríomha, féadfar an tiúchan de mheitianín agus cistéin agus an tiúchan d'fheiniolalainín agus tirisín a shuimiú le chéile.';

(3) in Iarscríbhinn III, cuirtear an méid seo a leanas in ionad na habairte tosaigh faoi Roinn A:

‘Chun críocha phointí 2.1., 2.2., 2.3.2., 2.3.3., 2.3.4 agus 2.3.5 d'Iarscríbhinní I agus II, is iad seo a leanas na haimíonaigéid riachtanacha agus na haimíonaigéid atá riachtanach go coinníollach i mbainne cíche, arna sloinneadh i mg in aghaidh an 100 kJ agus 100 kcal:’.