

Brussell, 9 ta' Ottubru 2025
(OR. en)

13801/25
ADD 1

DELECT 148
DENLEG 49
FOOD 82
SAN 615

NOTA TA' TRAŻMISSJONI

minn:	Is-Segretarju Ġenerali tal-Kummissjoni Ewropea, iffirmata mis-Sa Martine DEPREZ, Direttur
data meta waslet:	8 ta' Ottubru 2025
lil:	Is-Sa Thérèse BLANCHET, Segretarju Ġenerali tal-Kunsill tal-Unjoni Ewropea
Nru dok. Cion:	C(2025) 6725 annex
Suġġett:	ANNESS tar- REGOLAMENT DELEGAT TAL-KUMMISSJONI (UE) .../ li jemenda r-Regolament Delegat (UE) 2016/127 fir-rigward tar-rekwiżiti relatati mal-proteini għall-formula tat-trabi u ta' prosegwiment immanifatturata mill-idroliżati tal-proteini

Id-delegazzjonijiet isibu meħmuż id-dokument C(2025) 6725 annex.

Mehmuż: C(2025) 6725 annex



IL-KUMMISSJONI
EWROPEA

Brussell, 8.10.2025
C(2025) 6725 final

ANNEX

ANNESS

tar-

REGOLAMENT DELEGAT TAL-KUMMISSJONI (UE)

li jemenda r-Regolament Delegat (UE) 2016/127 fir-rigward tar-rekwiziti relatati mal-proteini għall-formula tat-trabi u ta' prosegwiment immanifatturata mill-idrolizati tal-proteini

ANNESS

L-Annessi I, II u III huma emendati kif ġej:

(1) fl-Anness I, il-punt 2.3 huwa sostitwit b'dan li ġej:

“2.3. Il-formula tat-trabi mmanifatturata mill-idrolizati tal-proteini

Il-formula tat-trabi mmanifatturata mill-idrolizati tal-proteini għandha tikkonforma mar-rekwiżiti b'rabta mal-proteini previsti fil-punt 2.3.1., il-punt 2.3.2., il-punt 2.3.3., il-punt 2.3.4. jew il-punt 2.3.5.

2.3.1. Ir-rekwiżiti b'rabta mal-proteini tal-grupp A

2.3.1.1. Il-kontenut ta' proteini

Minimu	Massimu
0,44 g/100 kJ	0,67 g/100 kJ
(1,86 g/100 kcal)	(2,8 g/100 kcal)

2.3.1.2. Is-sors tal-proteini

Proteina demineralizzata tax-xorrox ħelu miksuba mill-ħalib tal-baqar wara l-preċipitazzjoni enzimatika tal-kaseini bl-użu tal-kimozina, li fiha:

- (a) 63 % izolati tal-proteini tax-xorrox mingħajr kaseinoglikomakropeptid b'kontenut minimu ta' proteini ta' 95 % ta' materja niexfa u denaturazzjoni tal-proteini ta' inqas minn 70 % u kontenut massimu ta' rmied ta' 3 %; kif ukoll
- (b) 37 % konċentrat tal-proteina tax-xorrox ħelu b'kontenut minimu ta' proteini ta' 87 % ta' materja niexfa u b'denaturazzjoni tal-proteini ta' inqas minn 70 % u b'kontenut massimu ta' rmied ta' 3,5 %.

2.3.1.3. L-ipproċessar tal-proteini

Proċess ta' idrolizi f'żewġ stadji bl-użu ta' preparazzjoni tat-tripsina bi stadju ta' trattament ta' shana (minn 3 sa 10 minuti fi 80 sa 100 C) bejn iż-żewġ stadji ta' idrolizi.

2.3.1.4. Aċidi amminiċi indispensabbli u kundizzjonalment indispensabbli u L-karnitina

Għal valur enerġetiku ugwali, il-formula tat-trabi mmanifatturata mill-idrolizati tal-proteini jrid ikun fiha kwantità disponibbli ta' kull aċidu amminiku indispensabbli u kundizzjonalment indispensabbli li tkun ugwali tal-anqas għal dik li tinsab fil-proteina ta' referenza kif stabbilit fit-Taqsima B tal-Anness III. Madankollu għall-finijiet tal-kalkolu, il-konċentrazzjonijiet tal-metijonina u taċ-ċisteina jistgħu jingħaddu flimkien jekk il-proporzjon tal-metijonina: il-proporzjon taċ-ċisteina ma jkunx aktar minn 2, u l-

konċentrazzjonijiet tal-fenilalanina u tat-tirożina jistgħu jingħaddu flimkien jekk il-proporzjon tat-tirożina: il-proporzjon tal-fenilalanina mhuwiex akbar minn 2. Il-proporzjon tal-metijonina: ċisteina u tat-tirożina: il-fenilalanina tista' tkun akbar minn 2, dment li jintwera li l-prodott ikkonċernat ikun xieraq għat-trabi, f'konformità mal-Artikolu 3(3).

Il-kontenut ta' L-karnitina għandu jkun mill-inqas ugwali għal 0,3 mg/100 kJ (1,2 mg/100 kcal).

2.3.2. Ir-rekwiżiti b'rabta mal-proteini tal-grupp B

2.3.2.1. Il-kontenut ta' proteini

Minimu	Massimu
0,55 g/100 kJ	0,67 g/100 kJ
(2,3 g/100 kcal)	(2,8 g/100 kcal)

2.3.2.2. Is-sors tal-proteini

Proteina tax-xorrox li ġejja mill-ħalib tal-baqar, li tikkonsisti minn:

- (a) 77 % xorrox aċiduż, li ġej mill-konċentrat ta' proteina tax-xorrox b'kontenut ta' proteini ta' bejn 35 % u 80 %;
- (b) 23 % xorrox ħelu, li ġej mix-xorrox ħelu demineralizzat b'kontenut minimu ta' proteini ta' 12,5 %.

2.3.2.3. L-ipproċessar tal-proteini

Il-materjal sors jiġi idratat u msahħan. Wara l-istadju tat-trattament bis-sħana, l-idrolizi titwettaq f'pH ta' bejn 7,5 u 8,5 u temperatura ta' bejn 55 u 70 C bl-użu ta' tahlita ta' enzimi ta' serina endopeptidazi u kumpless ta' proteazi/peptidazi. L-enzimi tal-ikel jiġu inattivati fi stadju ta' trattament bis-sħana (minn 2 sa 10 sekondi f'120 sa 150 C) matul il-proċess tal-produzzjoni.

2.3.2.4. Aċidi amminiċi indispensabbli u kundizzjonalment indispensabbli u L-karnitina

Għal valur enerġetiku ugwali, il-formula tat-trabi mmanifatturata mill-idrolizati tal-proteini jrid ikun fiha kwantità disponibbli ta' kull aċidu amminiku indispensabbli u kundizzjonalment indispensabbli li tkun ugwali tal-anqas għal dik li tinsab fil-proteina ta' referenza kif stabbilit fit-Taqsima A tal-Anness III. Madankollu għall-finijiet tal-kalkolu, il-konċentrazzjonijiet tal-metijonina u taċ-ċisteina jistgħu jingħaddu flimkien jekk il-proporzjon tal-metijonina: il-proporzjon taċ-ċisteina ma jkunx aktar minn 2, u l-konċentrazzjonijiet tal-fenilalanina u tat-tirożina jistgħu jingħaddu flimkien jekk il-proporzjon tat-tirożina: il-proporzjon tal-fenilalanina mhuwiex akbar minn 2. Il-proporzjon tal-metijonina: ċisteina u tat-tirożina: il-fenilalanina tista' tkun

akbar minn 2, dment li jintwera li l-prodott ikkonċernat ikun xieraq għat-trabi, f'konformità mal-Artikolu 3(3).

Il-kontenut ta' L-karnitina għandu jkun mill-inqas ugwali għal 0,3 mg/100 kJ (1,2 mg/100 kcal).

2.3.3. Ir-rekwiżiti b'rabta mal-proteini tal-grupp C

2.3.3.1. Il-kontenut ta' proteini

Minimu	Massimu
0,45 g/100 kJ	0,67 g/100 kJ
(1,9 g/100 kcal)	(2,8 g/100 kcal)

2.3.3.2. Is-sors tal-proteini

Proteina tax-xorrox miksuba mill-ħalib tal-baqar, li tikkonsisti minn konċentrat ta' 100 % proteina tax-xorrox ħelu b'kontenut minimu ta' proteini ta' 80 %.

2.3.3.3. L-ipproċessar tal-proteini

Il-materjal sors jiġi idratat u msahhan. Qabel l-idrolizi, il-pH jiġi aġġustat għal 6,5–7,5 f'temperatura ta' bejn 50 u 65 °C. L-idrolizi titwettaq bl-użu ta' tahlita ta' enzimi ta' serina endopeptidazi u metalloproteazi. L-enzimi tal-ikel jiġu inattivati fi stadju ta' trattament bis-sħana (bejn 2 sekondi u 10 sekondi f'temperatura ta' bejn 110 C u 140 C) waqt il-proċess tal-produzzjoni.

2.3.3.4. Aċidi amminiċi indispensabbli u kundizzjonalment indispensabbli u L-karnitina

Għal valur enerġetiku ugwali, il-formula tat-trabi mmanifatturata mill-idrolizati tal-proteini jrid ikun fiha kwantità disponibbli ta' kull aċidu amminiku indispensabbli u kundizzjonalment indispensabbli li tkun ugwali tal-anqas għal dik li tinsab fil-proteina ta' referenza kif stabbilit fit-Taqsima A tal-Anness III. Madankollu għall-finijiet tal-kalkolu, il-konċentrazzjonijiet tal-metijonina u taċ-ċisteina jistgħu jingħaddu flimkien jekk il-proporzjon tal-metijonina: il-proporzjon taċ-ċisteina ma jkunx aktar minn 2, u l-konċentrazzjonijiet tal-fenilalanina u tat-tirożina jistgħu jingħaddu flimkien jekk il-proporzjon tat-tirożina: il-proporzjon tal-fenilalanina mhuwiex akbar minn 2. Il-proporzjon tal-metijonina: ċisteina u tat-tirożina: il-fenilalanina jista' jkun akbar minn 2, dment li jintwera li l-prodott ikkonċernat ikun xieraq għat-trabi, f'konformità mal-Artikolu 3(3).

Il-kontenut ta' L-karnitina għandu jkun mill-inqas ugwali għal 0,3 mg/100 kJ (1,2 mg/100 kcal).

2.3.4. Ir-rekwiżiti b'rabta mal-proteini tal-grupp D

2.3.4.1. Il-kontenut ta' proteini

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

2.3.4.2. Is-sors tal-proteini

Proteina tax-xorrox miksuba mill-ħalib tal-baqar, li tikkonsisti minn konċentrat ta' 100 % proteina tax-xorrox helu b'kontenut minimu ta' proteini ta' 70 %.

2.3.4.3. L-ipproċessar tal-proteini

Il-materjal sors jiġi idratat u msahħan. Wara l-istadju tat-trattament bis-shana, l-idrolizi titwettaq f'pH ta' bejn 7,0 u 8,0 u temperatura ta' bejn 50 u 60 °C bl-użu ta' proċess ta' idrolizi f'żewġ stadji bl-użu ta' serina endopeptidazi u metalloproteazi. L-enzimi tal-ikel jiġu inattivati bit-trattament bis-shana (f'temperatura bejn 100 u 120 °C għal mill-inqas 30 sekonda) matul il-proċess tal-produzzjoni.

2.3.4.4. Aċidi amminiċi indispensabbli u kundizzjonalment indispensabbli u L-karnitina

Għal valur enerġetiku ugwali, il-formula tat-trabi mmanifatturata mill-idrolizati tal-proteini jrid ikun fiha kwantità disponibbli ta' kull aċidu amminiku indispensabbli u kundizzjonalment indispensabbli li tkun ugwali tal-anqas għal dik li tinsab fil-proteina ta' referenza kif stabbilit fit-Taqsima A tal-Anness III. Madankollu għall-finijiet tal-kalkolu, il-konċentrazzjonijiet tal-metijonina u taċ-ċisteina jistgħu jingħaddu flimkien jekk il-proporzjon tal-metijonina: il-proporzjon taċ-ċisteina ma jkunx aktar minn 2, u l-konċentrazzjonijiet tal-fenilalanina u tat-tirożina jistgħu jingħaddu flimkien jekk il-proporzjon tat-tirożina: il-proporzjon tal-fenilalanina mhuwiex akbar minn 2. Il-proporzjon tal-metijonina: ċisteina u tat-tirożina: il-fenilalanina jista' jkun akbar minn 2, dment li jintwera li l-prodott ikkonċernat ikun xieraq għat-trabi, f'konformità mal-Artikolu 3(3).

Il-kontenut ta' L-karnitina għandu jkun mill-inqas ugwali għal 0,3 mg/100 kJ (1,2 mg/100 kcal).

2.3.5. Ir-rekwiżiti b'rabta mal-proteini tal-grupp E

2.3.5.1. Il-kontenut ta' proteini

Minimu	Massimu
0,48 g/100 kJ	0,67 g/100 kJ
(2,0 g/100 kcal)	(2,8 g/100 kcal)

2.3.5.2. Is-sors tal-proteini

Proteina tax-xorrox miksuba mill-halib tal-baqar, li tikkonsisti minn konċentrat ta' 100 % proteina tax-xorrox b'kontenut minimu ta' proteini ta' 80 %.

2.3.5.3. L-ipproċessar tal-proteini

Il-materjal sors jiġi idratat u msahhan. Wara l-istadju tat-trattament bis-sħana, il-pH tiġi aġġustata għal bejn 7 u 8, f'temperatura ta' bejn 50 u 70 °C, bl-użu ta' proċess ta' idrolizi f'żewġ stadji li jutilizza s-serina endopeptidażi. L-enzimi tal-ikel jiġu inattivati bit-trattament bis-sħana (f'temperatura bejn 80 u 90 °C għal bejn 25 u 35 minuta) matul il-proċess tal-produzzjoni.

2.3.5.4. Aċidi amminiċi indispensabbli u kundizzjonalment indispensabbli u L-karnitina

Għal valur enerġetiku ugwali, il-formula tat-trabi mmanifatturata mill-idrolizati tal-proteini jrid ikun fiha kwantità disponibbli ta' kull aċidu amminiku indispensabbli u kundizzjonalment indispensabbli li tkun ugwali tal-anqas għal dik li tinsab fil-proteina ta' referenza kif stabbilit fit-Taqsima A tal-Anness III. Madankollu għall-finijiet tal-kalkolu, il-konċentrazzjonijiet tal-metijonina u taċ-ċisteina jistgħu jingħaddu flimkien jekk il-proporzjon tal-metijonina: il-proporzjon taċ-ċisteina ma jkunx aktar minn 2, u l-konċentrazzjonijiet tal-fenilalanina u tat-tirożina jistgħu jingħaddu flimkien jekk il-proporzjon tat-tirożina: il-proporzjon tal-fenilalanina mhuwiex akbar minn 2. Il-proporzjon tal-metijonina: ċisteina u tat-tirożina: il-fenilalanina jista' jkun akbar minn 2, dment li jintwera li l-prodott ikkonċernat ikun xieraq għat-trabi, f'konformità mal-Artikolu 3(3).

Il-kontenut ta' L-karnitina għandu jkun mill-inqas ugwali għal 0,3 mg/100 kJ (1,2 mg/100 kcal).”;

(2) fl-Anness II, il-punt 2.3. huwa sostitwit b'dan li ġej:

“2.3. Il-formula ta' prosegwiment immanifatturata mill-idrolizati tal-proteini

Il-formula ta' prosegwiment immanifatturata mill-idrolizati tal-proteini għandha tikkonforma mar-rekwiżiti b'rabta mal-proteini previsti fil-punt 2.3.1., il-punt 2.3.2., il-punt 2.3.3., il-punt 2.3.4. jew il-punt 2.3.5.

2.3.1. Ir-rekwiżiti b'rabta mal-proteini tal-grupp A

2.3.1.1. Il-kontenut ta' proteini

Minimu	Massimu
0,44 g/100 kJ	0,67 g/100 kJ
(1,86 g/100 kcal)	(2,8 g/100 kcal)

2.3.1.2. Is-sors tal-proteini

Proteina demineralizzata tax-xorrox helu miksuba mill-ħalib tal-baqar wara l-preċipitazzjoni enzimatika tal-kaseini bl-użu tal-kimożina, li fiha:

- (a) 63 % iżolati tal-proteini tax-xorrox mingħajr kaseino-glikomakropeptid b'kontenut minimu ta' proteini ta' 95 % ta' materja niexfa u denaturazzjoni tal-proteini ta' inqas minn 70 % u kontenut massimu ta' rmied ta' 3 %; kif ukoll
- (b) 37 % konċentrat tal-proteina tax-xorrox helu b'kontenut minimu ta' proteini ta' 87 % ta' materja niexfa u b'denaturazzjoni tal-proteini ta' inqas minn 70 % u b'kontenut massimu ta' rmied ta' 3,5 %.

2.3.1.3. L-ipproċessar tal-proteini

Proċess ta' idrolizi f'żewġ stadji bl-użu ta' preparazzjoni ta' tripsina bi stadju ta' trattament ta' shana (minn 3 sa 10 minuti fi 80 sa 100 C) bejn iż-żewġ stadji ta' idrolizi.

2.3.1.4. Aċidi amminiċi indispensabbli u kundizzjonalment indispensabbli

Għal valur enerġetiku ugwali, il-formula ta' prosegwiment manifatturata mill-idrolizati tal-proteini jrid ikun fiha kwantità disponibbli ta' kull aċidu amminiku indispensabbli u kundizzjonalment indispensabbli li tkun ugwali tal-anqas għal dik li tinsab fil-proteina ta' referenza kif stabbilit fit-Taqsima B tal-Anness III. Madankollu għall-finijiet tal-kalkolu, il-konċentrazzjoni tal-metijonina u taċ-ċisteina u l-konċentrazzjoni tal-fenilalanina u taċ-tirożina jistgħu jingħaddu flimkien.

2.3.2. Ir-rekwiziti b'rabta mal-proteini tal-grupp B

2.3.2.1 Il-kontenut ta' proteini

Minimu	Massimu
0,55 g/100 kJ	0,67 g/100 kJ
(2,3 g/100 kcal)	(2,8 g/100 kcal)

2.3.2.2. Is-sors tal-proteini

Proteina tax-xorrox li ġejja mill-ħalib tal-baqar, li tikkonsisti minn:

- (a) 77 % xorrox aċiduż, li ġej minn konċentrat tal-proteina tax-xorrox b'kontenut ta' proteini ta' bejn 35 % u 80 %;
- (b) 23 % xorrox helu, li ġej mix-xorrox helu demineralizzat b'kontenut minimu ta' proteini ta' 12,5 %.

2.3.2.3. L-ipproċessar tal-proteini

Il-materjal sors jiġi idratat u msahħan. Wara l-istadju tat-trattament bis-shana, l-idrolizi titwettaq f'pH ta' bejn 7,5 u 8,5 u

temperatura ta' bejn 55 u 70 C bl-użu ta' tahlita ta' enzimi ta' serina endopeptidaži u kumpless ta' proteaži/peptidaži. L-enzimi tal-ikel jigu inattivati fi stadju ta' trattament bis-sħana (minn 2 sa 10 sekondi f' 120 sa 150 C) matul il-proċess tal-produzzjoni.

2.3.2.4. Aċidi amminiċi indispensabbli u kundizzjonalment indispensabbli

Għal valur enerġetiku ugwali, il-formula ta' prosegwiment manifatturata mill-idrolizati tal-proteina jrid ikun fiha kwantità disponibbli ta' kull aċidu amminiku indispensabbli u kundizzjonalment indispensabbli li tkun ugwali tal-anqas għal dik li tinsab fil-proteina ta' referenza kif stabbilit fit-Taqsima A tal-Anness III. Madankollu għall-finijiet tal-kalkolu, il-konċentrazzjoni tal-metijonina u taċ-ċisteina u l-konċentrazzjoni tal-fenilalanina u taċ-tirożina jistgħu jingħaddu flimkien.

2.3.3. Ir-rekwiżiti b'rabta mal-proteini tal-grupp C

2.3.3.1. Il-kontenut ta' proteini

Minimu	Massimu
0,45 g/100 kJ	0,67 g/100 kJ
(1,9 g/100 kcal)	(2,8 g/100 kcal)

2.3.3.2. Is-sors tal-proteini

Proteina tax-xorrox miksuba mill-ħalib tal-baqar, li tikkonsisti minn konċentrat ta' 100 % proteina tax-xorrox ħelu b'kontenut minimu ta' proteini ta' 80 %.

2.3.3.3. L-ipproċessar tal-proteini

Il-materjal sors jigi idratat u msahħan. Qabel l-idrolizi, il-pH jigi aġġustat għal 6,5–7,5 f'temperatura ta' bejn 50 °C u 65 °C. L-idrolizi titwettagħ bl-użu ta' tahlita ta' enzimi ta' serina endopeptidaži u metalloproteaži. L-enzimi tal-ikel jigu inattivati fi stadju ta' trattament bis-sħana (bejn 2 sekondi u 10 sekondi f'temperatura ta' bejn 110 C u 140 C) waqt il-proċess tal-produzzjoni.

2.3.3.4. Aċidi amminiċi indispensabbli u kundizzjonalment indispensabbli

Għal valur enerġetiku ugwali, il-formula ta' prosegwiment manifatturata mill-idrolizati tal-proteina jrid ikun fiha kwantità disponibbli ta' kull aċidu amminiku indispensabbli u kundizzjonalment indispensabbli li tkun ugwali tal-anqas għal dik li tinsab fil-proteina ta' referenza kif stabbilit fit-Taqsima A tal-Anness III. Madankollu għall-finijiet tal-kalkolu, il-konċentrazzjoni tal-metijonina u taċ-ċisteina u l-konċentrazzjoni tal-fenilalanina u taċ-tirożina jistgħu jingħaddu flimkien.

2.3.4. Ir-rekwiżiti b'rabta mal-proteini tal-grupp D

2.3.4.1. Il-kontenut ta' proteini

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

2.3.4.2. Is-sors tal-proteini

Proteina tax-xorrox miksuba mill-halib tal-baqar, li tikkonsisti minn konċentrat ta' 100 % proteina tax-xorrox helu b'kontenut minimu ta' proteini ta' 70 %.

2.3.4.3. L-ipproċessar tal-proteini

Il-materjal sors jiġi idratat u msahhan. Wara l-istadju tat-trattament bis-sħana, l-idrolizi titwettaq f'pH ta' bejn 7,0 u 8,0 u temperatura ta' bejn 50 u 60 °C bl-użu ta' proċess ta' idrolizi f'żewġ stadji bl-użu ta' serina endopeptidażi u metalloproteażi. L-enzimi tal-ikel jiġu inattivati bit-trattament bis-sħana (f'temperatura bejn 100 u 120 °C għal mill-inqas 30 sekonda) matul il-proċess tal-produzzjoni.

2.3.4.4. Aċidi amminiċi indispensabbli u kundizzjonalment indispensabbli

Għal valur enerġetiku ugwali, il-formula ta' prosegwiment manifatturata mill-idrolizati tal-proteina jrid ikun fiha kwantità disponibbli ta' kull aċidu amminiku indispensabbli u kundizzjonalment indispensabbli li tkun ugwali tal-anqas għal dik li tinsab fil-proteina ta' referenza kif stabbilit fit-Taqsima A tal-Anness III. Madankollu għall-finijiet tal-kalkolu, il-konċentrazzjoni tal-metijonina u taċ-ċisteina u l-konċentrazzjoni tal-fenilalanina u taċ-tirozina jistgħu jingħaddu flimkien.

2.3.5. Ir-rekwiżiti b'rabta mal-proteini tal-grupp E

2.3.5.1. Il-kontenut ta' proteini

Minimu	Massimu
0,48 g/100 kJ	0,67 g/100 kJ
(2,0 g/100 kcal)	(2,8 g/100 kcal)

2.3.5.2. Is-sors tal-proteini

Proteina tax-xorrox miksuba mill-halib tal-baqar, li tikkonsisti minn konċentrat ta' 100 % proteina tax-xorrox b'kontenut minimu ta' proteini ta' 80 %.

2.3.5.3. L-ipproċessar tal-proteini

Il-materjal sors jiġi idratat u msahhan. Wara l-istadju tat-trattament bis-sħana, il-pH tiġi aġġustata għal bejn 7 u 8, f'temperatura ta' bejn 50 u 70 °C, bl-użu ta' proċess ta' idrolizi

f'żewġ stadji li jutilizza s-serina endopeptidazi. L-enzimi tal-ikel jiġu inattivati bit-trattament bis-sħana (f'temperatura bejn 80 u 90 °C għal bejn 25 u 35 minuta) matul il-proċess tal-produzzjoni.

2.3.5.4. Aċidi amminiċi indispensabbli u kundizzjonalment indispensabbli

Għal valur enerġetiku ugwali, il-formula ta' prosegwiment manifatturata mill-idrolizati tal-proteina jrid ikun fiha kwantità disponibbli ta' kull aċidu amminiku indispensabbli u kundizzjonalment indispensabbli li tkun ugwali tal-anqas għal dik li tinsab fil-proteina ta' referenza kif stabbilit fit-Taqsima A tal-Anness III. Madankollu għall-finijiet tal-kalkolu, il-konċentrazzjoni tal-metijonina u taċ-ċisteina u l-konċentrazzjoni tal-fenilalanina u taċ-tirozina jistgħu jingħaddu flimkien.”;

- (3) fl-Anness III, is-sentenza introduttorja fit-Taqsima A hija sostitwita b'dan li ġej:

“Għall-finijiet tal-punti 2.1., 2.2., 2.3.2., 2.3.3., 2.3.4. u 2.3.5. tal-Annessi I u II, l-aċidi amminiċi indispensabbli u kundizzjonalment indispensabbli fil-ħalib tal-omm, espressi f'mg għal kull 100 kJ u 100 kcal, huma dawn li ġejjin:”.