

Briselē, 2022. gada 19. janvārī
(OR. fr)

5443/22
ADD 1

DENLEG 4
FOOD 2
SAN 39
DELECT 9

PAVADVĒSTULE

Sūtītājs:	Eiropas Komisijas ģenerālsekretāre, parakstījusi direktore <i>Martine DEPREZ</i>
Saņemšanas datums:	2022. gada 14. janvāris
Saņēmējs:	Eiropas Savienības Padomes ģenerālsekretārs <i>Jeppe TRANHOLM-MIKKELSEN</i>
K-jas dok. Nr.:	C(2022) 99 final ANNEX
Temats:	PIELIKUMS dokumentam KOMISIJAS DELEĢĒTĀ REGULA (ES) .../..., ar ko attiecībā uz prasībām, ko olbaltumvielu sakarā izvirza zīdaiņiem paredzētiem, no olbaltumvielu hidrolizātiem ražotiem maisījumiem un papildu ēdināšanas maisījumiem, groza Deleģēto regulu (ES) 2016/127

Pielikumā ir pievienots dokuments C(2022) 99 *final ANNEX*.

Pielikumā: C(2022) 99 *final ANNEX*

Briselē, 14.1.2022.
C(2022) 99 final

ANNEX

PIELIKUMS

dokumentam

KOMISIJAS DELEĢĒTĀ REGULA (ES) .../...,

ar ko attiecībā uz prasībām, ko olbaltumvielu sakarā izvirza zīdaiņiem paredzētiem, no olbaltumvielu hidrolizātiem ražotiem maisījumiem un papildu ēdināšanas maisījumiem, groza Deleģēto regulu (ES) 2016/127

PIELIKUMS

Deleģētās regulas (ES) 2016/127 I, II un III pielikumu groza šādi:

1) regulas I pielikuma 2.3. punktu aizstāj ar šādu:

“2.3. No olbaltumvielu hidrolizātiem ražoti maisījumi zīdaiņiem

No olbaltumvielu hidrolizātiem ražoti maisījumi zīdaiņiem atbilst vai nu ar olbaltumvielām saistītajām prasībām, kas noteiktas 2.3.1. punktā, vai ar olbaltumvielām saistītajām prasībām, kas noteiktas 2.3.2. punktā.”

“2.3.1. Ar olbaltumvielām saistītās prasības A grupai”

“2.3.1.1. Olbaltumvielu saturs

Minimālais	Maksimālais
0,44 g/100 kJ	0,67 g/100 kJ
(1,86 g/100 kcal)	(2,8 g/100 kcal)

2.3.1.2. Olbaltumvielu avots

Demineralizētas saldo sūkalu olbaltumvielas, kuras iegūtas no govs piena pēc fermentatīvas kazeīnu nogulsnešanās, izmantojot himozīnu, un kuru sastāvs ir šāds:

a) 63 % sūkalu olbaltumvielu izolāta bez kazeīnglikomakropeptīdiem un ar minimālo olbaltumvielu saturu 95 % (sausnas), un olbaltumvielu denaturāciju mazāk nekā 70 % apmērā, un maksimālo pelnu saturu 3 %;

b) 37 % saldo sūkalu olbaltumvielu koncentrāta ar minimālo olbaltumvielu saturu 87 % (sausnas) un olbaltumvielu denaturāciju mazāk nekā 70 % apmērā un maksimālo pelnu saturu 3,5 %.

2.3.1.3. Olbaltumvielu apstrāde

Divu posmu hidrolīzes process, kurā starp abiem hidrolīzes soļiem izmanto tripsinizāciju ar karstumapstrādes soli (no 3 līdz 10 minūtēm pie 80 līdz 100 °C).

2.3.1.4. Neaizstājamās un nosacīti neaizstājamās aminoskābes un L-karnitīns

No olbaltumvielu hidrolizātiem ražotiem papildu ēdināšanas maisījumiem zīdaiņiem katra neaizstājamā un nosacīti neaizstājamā aminoskābe jāsaturs tādā pieejamā daudzumā, kas, rēķinot uz tādu pašu enerģētisko vērtību, ir vismaz vienāds ar to daudzumu, kuru satur atsauces olbaltumvielas, kā noteikts III pielikuma B iedaļā. Tomēr tad, ja metionīna attiecība pret cisteīnu nepārsniedz divi, metionīna un cisteīna koncentrāciju aprēķinos drīkst summēt, un aprēķinos summēt drīkst arī fenilalanīna un tirozīna koncentrāciju, ja

tirozīna attiecība pret fenilalanīnu nepārsniedz divi. Metionīna attiecība pret cisteīnu un tirozīna attiecība pret fenilalanīnu var pārsniegt divi, ja vien saskaņā ar 3. panta 3. punktu tiek pierādīta šā produkta piemērotība zīdaiņiem.

L-karnitīna saturam jābūt vismaz vienādam ar 0,3 mg/100 kJ (1,2 mg/100 kcal).”

“2.3.2. Ar olbaltumvielām saistītās prasības B grupai”

“2.3.2.1. Olbaltumvielu saturs

Minimālais	Maksimālais
0,55 g/100 kJ	0,67 g/100 kJ
(2,3 g/100 kcal)	(2,8 g/100 kcal)

2.3.2.2. Olbaltumvielu avots

No govju piena iegūtas sūkalu olbaltumvielas, kas sastāv no:

- a) 77 % skābo sūkalu, kas iegūtas no sūkalu olbaltumvielu koncentrāta ar olbaltumvielu saturu 35–80 %;
- b) 23 % saldo sūkalu, kas iegūtas no demineralizētām saldajām sūkalām ar minimālo olbaltumvielu saturu 12,5 %.

2.3.2.3. Olbaltumvielu apstrāde

Izejmateriāls tiek hidratēts un karsēts. Pēc termiskās apstrādes hidrolīzi, izmantojot serīna endopeptidāzes un proteāzes/peptidāzes kompleksa fermentu maisījumu, veic pie pH 7,5 līdz 8,5 un 55 līdz 70 °C temperatūrā. Ražošanas procesā pārtikas fermentus inaktivē termiskās apstrādes posmā (2 līdz 10 sekundes 120–150 °C temperatūrā).

2.3.2.4. Neaizstājamās un nosacīti neaizstājamās aminoskābes un L-karnitīns

No olbaltumvielu hidrolizātiem ražotiem maisījumiem zīdaiņiem katra neaizstājamā un nosacīti neaizstājamā aminoskābe ir jāsaturs tādā pieejamā daudzumā, kas, rēķinot uz tādu pašu enerģētisko vērtību, ir vismaz vienāds ar to daudzumu, kuru satur atsauces olbaltumvielas, kā noteikts III pielikuma A iedaļā. Tomēr aprēķinos metionīna un cisteīna koncentrāciju drīkst summēt, ja metionīns: cisteīna attiecība nepārsniedz divi, un fenilalanīna un tirozīna koncentrāciju drīkst summēt, ja tirozīna attiecība pret fenilalanīnu nepārsniedz divi. Metionīna/cisteīna attiecība un tirozīna/fenilalanīna attiecība var būt lielāka par 2, ja produkta piemērotība zīdaiņiem tiek pierādīta saskaņā ar 3. panta 3. punktu.

L-karnitīna saturam jābūt vismaz vienādam ar 0,3 mg/100 kJ (1,2 mg/100 kcal).”

- 2) regulas II pielikuma 2.3. punktu aizstāj ar šādu:

“2.3. No olbaltumvielu hidrolizātiem ražoti papildu ēdināšanas maisījumi zīdaiņiem

No olbaltumvielu hidrolizātiem ražoti papildu ēdināšanas maisījumi zīdaiņiem atbilst vai nu ar olbaltumvielām saistītajām prasībām, kas noteiktas 2.3.1. punktā, vai ar olbaltumvielām saistītajām prasībām, kas noteiktas 2.3.2. punktā.”

“2.3.1. Ar olbaltumvielām saistītās prasības A grupai”

“2.3.1.1. Olbaltumvielu saturs

Minimālais	Maksimālais
0,44 g/100 kJ	0,67 g/100 kJ
(1,86 g/100 kcal)	(2,8 g/100 kcal)

2.3.1.2. Olbaltumvielu avots

Demineralizētas saldo sūkalu olbaltumvielas, kuras iegūtas no govs piena pēc fermentatīvas kazeīnu nogulsnešanās, izmantojot himozīnu, un kuru sastāvs ir šāds:

- a) 63 % sūkalu olbaltumvielu izolāta bez kazeīnglikomakropeptīdiem un ar minimālo olbaltumvielu saturu 95 % (sausnas), un olbaltumvielu denaturāciju mazāk nekā 70 % apmērā, un maksimālo pelnu saturu 3 %;
- b) 37 % saldo sūkalu olbaltumvielu koncentrāta ar minimālo olbaltumvielu saturu 87 % (sausnas) un olbaltumvielu denaturāciju mazāk nekā 70 % apmērā un maksimālo pelnu saturu 3,5 %.

2.3.1.3. Olbaltumvielu apstrāde

Divu posmu hidrolīzes process, kurā izmanto tripsinizāciju ar karstumpstrādes soli (no 3 līdz 10 minūtēm pie 80 līdz 100 °C) starp diviem hidrolīzes soļiem.

2.3.1.4. Neaizstājamās un nosacīti neaizstājamās aminoskābes un L-karnitīns

No olbaltumvielu hidrolizātiem ražotiem papildu ēdināšanas maisījumiem zīdaiņiem katra neaizstājamā un nosacīti neaizstājamā aminoskābe ir jāsaturs tādā pieejamā daudzumā, kas, rēķinot uz tādu pašu enerģētisko vērtību, ir vismaz vienāds ar to daudzumu, kuru satur atsauces olbaltumvielas, kā noteikts III pielikuma B iedaļā. Tomēr aprēķinos metionīna un cisteīna un fenilalanīna un tirozīna koncentrāciju drīks summēt.”

“2.3.2. Ar olbaltumvielām saistītās prasības B grupai”

“2.3.2.1. Olbaltumvielu saturs

Minimālais	Maksimālais
0,55 g/100 kJ	0,67 g/100 kJ
(2,3 g/100 kcal)	(2,8 g/100 kcal)

2.3.2.2. Olbaltumvielu avots

No govš piena iegūtas sūkalu olbaltumvielas, kas sastāv no:

- a) 77 % skābo sūkalu, kas iegūtas no sūkalu olbaltumvielu koncentrāta ar olbaltumvielu saturu 35 līdz 80 %;
- b) 23 % saldo sūkalu, kas iegūtas no demineralizētām saldām sūkalām ar minimālo olbaltumvielu saturu 12,5 %.

2.3.2.3. Olbaltumvielu apstrāde

Izejmateriāls tiek hidratēts un karsēts. Pēc termiskās apstrādes hidrolīzi, izmantojot serīna endopeptidāzes un proteāzes/peptidāzes kompleksa fermentu maisījumu, veic pie pH 7,5 līdz 8,5 un 55 līdz 70 °C temperatūrā. Ražošanas procesā pārtikas fermentus inaktivē termiskās apstrādes posmā (2 līdz 10 sekundes 120–150 °C temperatūrā).

2.3.2.4. Neaizstājamās un nosacīti neaizstājamās aminoskābes

No olbaltumvielu hidrolizātiem ražotiem papildu ēdināšanas maisījumiem zīdaiņiem katrā neaizstājamā un nosacīti neaizstājamā aminoskābe jāsaturs tādā pieejamā daudzumā, kas, rēķinot uz tādu pašu enerģētisko vērtību, ir vismaz vienāds ar daudzumu, kuru satur atsauces olbaltumvielas, kā noteikts III pielikuma A iedaļā. Tomēr aprēķinos metionīna un cisteīna koncentrāciju, tāpat arī fenilalanīna un tirozīna koncentrāciju drīkst summēt.”;

3) III pielikumu groza šādi:

a) A iedaļu groza šādi:

i) virsrakstu aizstāj ar šādu:

“No govš vai kazas piena olbaltumvielām ražoti zīdaiņiem paredzēti maisījumi un papildu ēdināšanas maisījumi; tādi zīdaiņiem paredzēti maisījumi un papildu ēdināšanas maisījumi, kas ražoti tikai no sojas olbaltumvielu izolātiem vai to maisījuma ar govš vai kazas piena olbaltumvielām, kā arī no olbaltumvielu hidrolizātiem ražoti zīdaiņiem paredzēti maisījumi un papildu ēdināšanas maisījumi”;

ii) ievadteikumu aizstāj ar šādu:

“I un II pielikuma 2.1., 2.2. un 2.3.2. punkta izpratnē neaizstājamās un nosacīti neaizstājamās aminoskābes mātes pienā, izsakot miligramos uz 100 kJ un 100 kcal, ir šādas.”;

b) B iedaļas ievadteikumu aizstāj ar šādu:

“I un II pielikuma 2.3.1. punkta izpratnē neaizstājamās un nosacīti neaizstājamās aminoskābes mātes pienā, izsakot miligramos uz 100 kJ un 100 kcal, ir šādas.”.