

Брюксел, 14 октомври 2024 г.
(OR. en)

6198/24
COR 1

DELECT 18
DENLEG 9
AGRILEG 44
FOOD 16

ПРИДРУЖИТЕЛНО ПИСМО

От:	Генералния секретар на Европейската комисия, подписано от г-жа Martine DEPREZ, директор
Дата на получаване:	3 октомври 2024 г.
До:	Г-жа Thérèse BLANCHET, генерален секретар на Съвета на Европейския съюз
№ док. Ком.:	C(2024) 6822 final
Относно:	ПОПРАВКА от 3.10.2024 година на Делегиран регламент на Комисията от 2 февруари 2024 година за изменение на Делегиран регламент (ЕС) 2016/127 по отношение на свързаните с белтъци изисквания за храни за кърмачета и преходни храни, произведени от белтъчни хидролизати (C(2024) 549 final)

Приложено се изпраща на делегациите документ C(2024) 6822 final.

Приложение: C(2024) 6822 final



ЕВРОПЕЙСКА
КОМИСИЯ

Брюксел, 3.10.2024 г.
C(2024) 6822 final

ПОПРАВКА

от 3.10.2024 година

**на Делегиран регламент на Комисията от 2 февруари 2024 година за изменение на
Делегиран регламент (ЕС) 2016/127 по отношение на свързаните с белтъци
изисквания за храни за кърмачета и преходни храни, произведени от белтъчни
хидролизати**

(C(2024) 549 final)

ПОПРАВКА

на Делегиран регламент на Комисията от 2 февруари 2024 година за изменение на Делегиран регламент (ЕС) 2016/127 по отношение на свързаните с белтъци изисквания за храни за кърмачета и преходни храни, произведени от белтъчни хидролизати

(C(2024) 549 final)

В приложението, в точка 1, с която се заменя точка 2.3 от приложение I към Делегиран регламент (ЕС) 2016/127, точка 2.3.4.3 се чете, както следва:

„2.3.4.3. Обработка на белтъците

Исходният материал се хидратира и нагрява. След етапа на топлинна обработка хидролизата се извършва при рН от 7,0 до 8,0 и температура от 50 до 60 °C с използване на двуфазен хидролизен процес, при който се използват серинендопептидаза и металопротеаза. Ензимите в храните се инактивират чрез топлинна обработка (при 100 до 120 °C в продължение на най-малко 30 секунди) по време на производствения процес.“.

В приложението, в точка 2, с която се заменя точка 2.3 от приложение II към Делегиран регламент (ЕС) 2016/127, точка 2.3.4.3 се чете, както следва:

„2.3.4.3. Обработка на белтъците

Исходният материал се хидратира и нагрява. След етапа на топлинна обработка хидролизата се извършва при рН от 7,0 до 8,0 и температура от 50 до 60 °C с използване на двуфазен хидролизен процес, при който се използват серинендопептидаза и металопротеаза. Ензимите в храните се инактивират чрез топлинна обработка (при 100 до 120 °C в продължение на най-малко 30 секунди) по време на производствения процес.“.

В приложението, в точка 2, с която се заменя точка 2.3 от приложение II към Делегиран регламент (ЕС) 2016/127:

вместо:

„2.3.4.4. Незаменими и условно незаменими аминокиселини

За осигуряване на еднаква енергийна стойност произведените от белтъчни хидролизати храни за кърмачета трябва да съдържат налично количество от всяка незаменима и условно незаменима аминокиселина, най-малко равно на това, съдържащо се в референтния белтък, както е определено в раздел А от приложение III. Въпреки това при изчисление концентрациите на метионин и цистеин и концентрациите на фенилаланин и тирозин могат да се сумират.“,

да се чете:

„2.3.4.4. Незаменими и условно незаменими аминокиселини

За осигуряване на еднаква енергийна стойност произведените от белтъчни хидролизати преходни храни трябва да съдържат налично количество от всяка

незаменима и условно незаменима аминокиселина, най-малко равно на съдържащото се в референтния белтък, както е определено в раздел А от приложение III. Въпреки това при изчисление концентрациите на метионин и цистеин и концентрациите на фенилаланин и тирозин могат да се сумират.“.