



An Bhruiséil, 30 Márta 2026  
(OR. en)

7892/26  
ADD 1

DELECT 63  
DENLEG 23  
FOOD 32  
SAN 194

## NÓTA CLÚDAIGH

---

ó:	Ardrúnaí an Choimisiúin Eorpaigh, arna s(h)íniú ag Martine DEPREZ, Stiúrthóir
dáta a fuarthas:	30 Márta 2026
chuig:	Thérèse BLANCHET, Ardrúnaí Chomhairle an Aontais Eorpaigh
Uimh. an doic. ón gCoim.:	C(2026) 2042 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 naíonáin agus bainne foirmle leantach a mhonaraítear as hidrealasáití próitéine

---

Gheobhaidh na toscaireachtaí i gceangal leis seo doiciméad C(2026) 2042 annex.

---

Faoi iamh: C(2026) 2042 annex



AN COIMISIÚN  
EORPACH

An Bhruiséil, 30.3.2026  
C(2026) 2042 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 pointe 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., 2.3.5. nó 2.3.6.

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 meidhg milse dímhianraithe a dhíorthaítear ó bhainne bó tar éis deascadh einsímeach cáiséiní ina n-úsáidtear cíomóisín, arb é atá inti:

- 63 % aonraíoch próitéine meidhg saor ó cháiséinea-gliceamacraipeiptíd ina bhfuil íoschion próitéine de 95 % den ábhar tirim agus dínádúrachán próitéine is lú ná 70 % agus uaschion luatha de 3 %;
- 37 % tiúchán próitéine meidhg milse ina bhfuil íoschion próitéine de 87 % den ábhar tirim agus dínádúrachán próitéine is lú ná 70 % agus uaschion luatha de 3,5 %.

2.3.1.3. Próiseáil próitéine

Próiseas hidrealaithe dhá chéim ina n-úsáidtear ullmhóid tripsine le céim cóireála teasa (idir 3 agus 10 nóiméad ag 80 go 100 °C) 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 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 críoch ríomha, féadfar an tiúchan mheitianín agus chistéine a shuimiú le chéile mura bhfuil an cóimheas meitianín:cistéin níos mó ná 2, agus féadfar an tiúchan feiniolalainín agus tirisín a shuimiú le chéile mura bhfuil an cóimheas tirisín:feiniolalainín níos mó ná 2. Féadfaidh an cóimheas meitianín:cistéin agus 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-carnaitín 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 meidhg a dhíorthaítear ó bhainne bó, arb é atá inti:

- (a) 77 % meadhg aigéadach, a thagann as tiúchán próitéine meidhg ina bhfuil cion próitéine de 35 go 80 %;
- (b) 23 % meadhg mhilis, a thagann as meadhg mhilis dhímhianraithe ina bhfuil íoschion próitéine de 12,5 %.

### 2.3.2.3. Próiseáil próitéine

Déantar an t-ábhar bunaidh a hidráitiú agus a théamh. Tar éis na céime cóireála teasa, déantar an hidrealú ag pH 7,5 go 8,5 agus ag teocht 55 go 70 °C agus úsáid á baint as meascán einsímí d'inpheiptíodáis séirín agus de choimpléasc próitéáise/peiptíodáise. Déantar na heinsímí bia a dhíghníomhú le linn céim cóireála teasa (idir 2 agus 10 soicind ag 120 go 150 °C) i rith an phróisis táirgthe.

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

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 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 tiúchán mheitiainín agus chistéine a shuimiú le chéile mura bhfuil an cóimheas meitiainín:cistéin níos mó ná 2, agus féadfar an tiúchán feiniolalainín agus tirisín a shuimiú le chéile mura bhfuil an cóimheas tirisín:feiniolalainín níos mó ná 2. Féadfaidh an cóimheas meitiainín:cistéin agus 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-carnaitín 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 meidhg a dhíorthaítear ó bhainne bó, arb é atá inti 100 % tiúchán próitéine meidhg milse ina bhfuil íoschion próitéine de 80 %.

#### 2.3.3.3. Próiseáil próitéine

Déantar an t-ábhar bunaidh a hidráitiú agus a théamh. Roimh an hidrealú, déantar an pH a choigeartú go 6,5 – 7,5 ag teocht 50 – 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 agus 10 soicind ag 110 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 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 mheitianín agus chistéine a shuimiú le chéile mura bhfuil an cóimheas meitianín:cistéin níos mó ná 2, agus féadfar an tiúchan feiniolalainín agus tirisín a shuimiú le chéile mura bhfuil an cóimheas tirisín:feiniolalainín níos mó ná 2. Féadfaidh an cóimheas meitianín:cistéin agus 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 meidhg a dhíorthaítear ó bhainne bó, arb é atá inti 100 % tiúchán próitéine meidhg milse ina bhfuil íoschion próitéine de 70 %.

#### 2.3.4.3. Próiseáil próitéine

Déantar an t-ábhar bunaidh a hidráitiú agus a théamh. Tar éis na céime cóireála teasa, déantar an hidrealú ag pH 7,0 go 8,0 agus ag teocht 50 go 60 °C, agus úsáid á baint as próiseas hidrealaithe dhá chéim agus úsáid á baint as inpheiptíodáis séirín agus as miotalapróiteáis. Déantar na heinsímí bia a dhíghníomhú le cóireáil teasa (ag 100 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 mar a leagtar amach i Roinn A d'Iarscribhinn III a bheith ar fáil i mbainne foirmle do naíonáin a mhonaraítear as hidrealasáití próitéine. Mar sin féin, chun críoch ríomha, féadfar an tiúchan mheitiainín agus chistéine a shuimiú le chéile mura bhfuil an cóimheas meitiainín:cistéin níos mó ná 2, agus féadfar an tiúchan feiniolalainín agus tirisín a shuimiú le chéile mura bhfuil an cóimheas tirisín:feiniolalainín níos mó ná 2. Féadfaidh an cóimheas meitiainín:cistéin agus 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 meidhg a dhíorthaítear ó bhainne bó, arb é atá inti 100 % tiúchán próitéine meidhg milse ina bhfuil íoschion próitéine de 80 %.

##### 2.3.5.3. Próiseáil próitéine

Déantar an t-ábhar bunaidh a hidráitiú agus a théamh. Tar éis na céime cóireála teasa, déantar an pH a choigeartú go 7 – 8, ag

teocht 50 go 70 °C, agus úsáid á baint as próiseas hidrealaithe dhá chéim agus úsáid á baint as inpheiptíodáis séirín agus as miotalapróiteáis. Déantar na heinsímí bia a dhíghníomhú le cóireáil teasa (ag 80 go 90 °C ar feadh 25 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 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 mheitiainín agus chistéine a shuimiú le chéile mura bhfuil an cóimheas meitiainín:cistéin níos mó ná 2, agus féadfar an tiúchan feiniolalainín agus tirisín a shuimiú le chéile mura bhfuil an cóimheas tirisín:feiniolalainín níos mó ná 2. Féadfaidh an cóimheas meitiainín:cistéin agus 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).

### 2.3.6. Ceanglais a bhaineann le próitéin, grúpa F

#### 2.3.6.1. Cion próitéine

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

#### 2.3.6.2. Foinse próitéine

Meascáin d'fhoinsí bainne bó bearrtha agus tiúchán próitéine meidhg le cóimheas tosaigh meadhg:cáiseín (meáchan/meáchan) 60:40.

#### 2.3.6.3. Próiseáil próitéine

Déantar an t-ábhar bunaidh a hidráitiú agus a théamh. Tar éis na céime cóireála teasa, déantar an hidrealú ag pH 6,9 go 7,6 agus ag teocht 50 go 55,5 °C agus úsáid á baint as miotalapróiteáis. Déantar an einsím bia a dhíghníomhú le cóireáil teasa (ar feadh 17 soicind go 10 nóiméad) ag 80 go 85 °C, agus más gá, le próiseas teirmeach ina dhiaidh sin ag teocht suas le 140 °C ar feadh 0,5 soicind) i rith an phróisis táirgthe.

#### 2.3.6.4. 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 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 mheitiainín agus chistéine a shuimiú le chéile mura bhfuil an cóimheas meitiainín:cistéin níos mó ná 2, agus féadfar an tiúchan feiniolalainín agus tirisín a shuimiú le chéile mura bhfuil an cóimheas tirisín:feiniolalainín níos mó ná 2. Féadfaidh an cóimheas meitiainín:cistéin agus 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 phointe 2.3.1., 2.3.2., 2.3.3., 2.3.4., 2.3.5. nó 2.3.6.

#### 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 meidhg milse dímhianraithe a dhíorthaítear ó bhainne bó tar éis deascadh einsímeach cáiséiní ina n-úsáidtear cíomóisín, arb é atá inti:

- 63 % aonraíoch próitéine meidhg saor ó cháiséinea-gliceamacraipeitíd ina bhfuil íoschion próitéine de 95 % den ábhar tirim agus dínádúrachán próitéine is lú ná 70 % agus uaschion luatha de 3 %;
- 37 % tiúchán próitéine meidhg milse ina bhfuil íoschion próitéine de 87 % den ábhar tirim agus dínádúrachán próitéine is lú ná 70 % agus uaschion luatha de 3,5 %.

### 2.3.1.3. Próiseáil próitéine

Próiseas hidrealaithe dhá chéim ina n-úsáidtear ullmhóid tripsine le céim cóireála teasa (idir 3 agus 10 nóiméad ag 80 go 100 °C) 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 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 mheitianín agus chistéine agus an tiúchan feiniolalainín 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 meidhg a dhíorthaítear ó bhainne bó, arb é atá inti:

- (a) 77 % meadhg aigéadach, a thagann as tiúchán próitéine meidhg ina bhfuil cion próitéine de 35 go 80 %;
- (b) 23 % meadhg mhilis, a thagann as meadhg mhilis dhímhianraithe ina bhfuil íoschion próitéine de 12,5 %.

### 2.3.2.3. Próiseáil próitéine

Déantar an t-ábhar bunaidh 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 go 70 °C agus úsáid á baint as meascán einsímí d'inpheiptíodáis séirín agus de choimpléasc próitéáise/peiptíodáise. Déantar na heinsímí bia a dhíghníomhú le linn céim cóireála teasa (idir 2 agus 10 soicind ag 120 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 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 mheitianín agus chistéine agus an tiúchan feiniolalainín 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 meidhg a dhíorthaítear ó bhainne bó, arb é atá inti 100 % tiúchán próitéine meidhg milse ina bhfuil íoschion próitéine de 80 %.

#### 2.3.3.3. Próiseáil próitéine

Déantar an t-ábhar bunaidh a hidráitiú agus a théamh. Roimh an hidrealú, déantar an pH a choigeartú go 6,5 – 7,5 ag teocht 50 – 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 agus 10 soicind ag 110 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 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 mheitianín agus chistéine agus an tiúchan feiniolalainín 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 meidhg a dhíorthaítear ó bhainne bó, arb é atá inti 100 % tiúchán próitéine meidhg milse ina bhfuil íoschion próitéine de 70 %.

#### 2.3.4.3. Próiseáil próitéine

Déantar an t-ábhar bunaidh a hidráitiú agus a théamh. Tar éis na céime cóireála teasa, déantar an hidrealú ag pH 7,0 go 8,0 agus ag teocht 50 go 60 °C, agus úsáid á baint as próiseas hidrealaithe dhá chéim agus úsáid á baint as inpheiptodáis séirín agus as miotalapróiteáis. Déantar na heinsímí bia a dhíghníomhú le cóireáil teasa (ag 100 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 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 mheitianín agus chistéine agus an tiúchan feiniolalainín 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 meidhg a dhíorthaítear ó bhainne bó, arb é atá inti 100 % tiúchán próitéine meidhg milse ina bhfuil íoschion próitéine de 80 %.

#### 2.3.5.3. Próiseáil próitéine

Déantar an t-ábhar bunaidh a hidráitiú agus a théamh. Tar éis na céime cóireála teasa, déantar an pH a choigeartú go 7 – 8, ag teocht 50 go 70 °C, agus úsáid á baint as próiseas hidrealaithe dhá chéim agus úsáid á baint as inpheiptodáis séirín agus as miotalapróiteáis. Déantar na heinsímí bia a dhíghníomhú le cóireáil teasa (ag 80 go 90 °C ar feadh 25 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 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 mheitianín agus chistéine agus an tiúchan feiniolalainín agus tirisín a shuimiú le chéile.

#### 2.3.6. Ceanglais a bhaineann le próitéin, grúpa F

##### 2.3.6.1. Cion próitéine

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

##### 2.3.6.2. Foinse próitéine

Meascáin d'fhoinsí bainne bó bearrtha agus tiúchán próitéine meidhg le cóimheas tosaigh meadhg:cáisín (meáchan/meáchan) 60:40.

##### 2.3.6.3. Próiseáil próitéine

Déantar an t-ábhar bunaidh a hidráitiú agus a théamh. Tar éis na céime cóireála teasa, déantar an hidrealú ag pH 6,9 go 7,6 agus ag teocht 50 go 55,5 °C agus úsáid á baint as mitalapróiteáis. Déantar an einsím bia a dhíghníomhú le cóireáil teasa (ar feadh 17 soicind go 10 nóiméad) ag 80 go 85 °C, agus más gá, le próiseas teirmeach ina dhiaidh sin ag teocht suas le 140 °C ar feadh 0,5 soicind) i rith an phróisis táirgthe.

#### 2.3.6.4. 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 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 mheitianín agus chistéine agus an tiúchan feiniolalainín 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 pointí 2.1., 2.2., 2.3.2., 2.3.3., 2.3.4., 2.3.5. agus 2.3.6 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.’