



Briselē, 2026. gada 30. martā  
(OR. en)

7892/26  
ADD 1

DELECT 63  
DENLEG 23  
FOOD 32  
SAN 194

## PAVADVĒSTULE

---

Sūtītājs: Eiropas Komisijas ģenerālsekretāre, parakstījusi direktore *Martine DEPREZ*

Saņemšanas datums: 2026. gada 30. marts

Saņēmējs: Eiropas Savienības Padomes ģenerālsekretāre *Thérèse BLANCHET*

---

K-ijas dok. Nr.: C(2026) 2042 annex

---

Temats: PIELIKUMS  
dokumentam  
KOMISIJAS DELEĢĒTĀ REGULA (ES) .../...,  
ar ko attiecībā uz prasībām, kuras attiecinā uz tādiem maisījumiem  
zīdaiņiem un papildu ēdināšanas maisījumiem zīdaiņiem, kas ražoti no  
olbaltumvielu hidrolizātiem, groza Deleģēto regulu (ES) 2016/127

---

Pielikumā ir pievienots dokuments C(2026) 2042 annex.

---

Pielikumā: C(2026) 2042 annex



EIROPAS  
KOMISIJA

Briselē, 30.3.2026.  
C(2026) 2042 final

ANNEX

**PIELIKUMS**

**dokumentam**

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

**ar ko attiecībā uz prasībām, kuras attiecinā uz tādiem maisījumiem zīdaiņiem un  
papildu ēdināšanas maisījumiem zīdaiņiem, kas ražoti no olbaltumvielu hidrolizātiem,  
groza Deleģēto regulu (ES) 2016/127**

## PIELIKUMS

I, II un III pielikumu groza šādi:

1) I pielikuma 2.3. punktu aizstāj ar šādu:

“2.3. No olbaltumvielu hidrolizātiem ražoti maisījumi zīdaiņiem

No olbaltumvielu hidrolizātiem ražoti maisījumi zīdaiņiem atbilst ar olbaltumvielām saistītajām prasībām, kas noteiktas 2.3.1., 2.3.2., 2.3.3., 2.3.4., 2.3.5. vai 2.3.6. punktā.

2.3.1. Ar olbaltumvielām saistītās prasības A grupai

2.3.1.1. Olbaltumvielu saturs

Minimums	Maksimums
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 govju 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 % no sausnas, un olbaltumvielu denaturāciju mazāk nekā 70 % apmērā, un maksimālo pelnu saturu 3 %;
- b) 37 % saldo sūkalu olbaltumvielu koncentrāta ar minimālo olbaltumvielu saturu 87 % no 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 termiskās apstrādes posmu (3–10 minūtes 80–100 °C temperatūrā) starp diviem hidrolīzes posmiem.

2.3.1.4. Neaizstājamās un nosacīti neaizstājamās aminoskābes un L-karnitīns

No olbaltumvielu hidrolizātiem ražotiem 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 2, metionīna un cisteīna koncentrāciju aprēķinos drīkst summēt, un aprēķinos summēt drīkst arī fenilalanīna un tirozīna koncentrāciju, ja tirozīna attiecība pret fenilalanīnu nepārsniedz 2. Metionīna attiecība pret cisteīnu un tirozīna attiecība pret fenilalanīnu drīkst pārsniegt 2, ja vien saskaņā ar

3. panta 3. punktu tiek pierādīta attiecīgā 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

Minimums	Maksimums
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 govs piena iegūtas sūkalu olbaltumvielas, kuru sastāvs ir šāds:

- 77 % skābo sūkalu, kas iegūtas no sūkalu olbaltumvielu koncentrāta ar olbaltumvielu saturu 35 līdz 80 %;
- 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 7,5–8,5 un 55–70 °C temperatūrā. Ražošanas procesā pārtikas fermentus inaktivē termiskās apstrādes posmā (2–10 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 jā satur tādā pieejamā daudzumā, kas, rēķinot uz tādu pašu enerģētisko vērtību, ir vismaz vienāds ar to daudzumu, kuru satur atsaucēs olbaltumvielas, kā noteikts III pielikuma A iedaļā. Tomēr tad, ja metionīna attiecība pret cisteīnu nepārsniedz 2, metionīna un cisteīna koncentrāciju aprēķinos drīkst summēt, un aprēķinos summēt drīkst arī fenilalanīna un tirozīna koncentrāciju, ja tirozīna attiecība pret fenilalanīnu nepārsniedz 2. Metionīna attiecība pret cisteīnu un tirozīna attiecība pret fenilalanīnu var pārsniegt 2, ja vien attiecīgā 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).

## 2.3.3. Ar olbaltumvielām saistītās prasības C grupai

### 2.3.3.1. Olbaltumvielu saturs

Minimums	Maksimums
0,45 g/100 kJ	0,67 g/100 kJ
(1,9 g/100 kcal)	(2,8 g/100 kcal)

### 2.3.3.2. Olbaltumvielu avots

No govu piena iegūtas sūkalu olbaltumvielas, kuru sastāvs ir šāds: 100 % saldo sūkalu olbaltumvielu koncentrāta ar minimālo olbaltumvielu koncentrāciju 80 %.

### 2.3.3.3. Olbaltumvielu apstrāde

Izejmateriāls tiek hidratēts un karsēts. Pirms hidrolīzes pH 50–65 °C temperatūrā koriģē uz 6,5–7,5. Hidrolīzi veic, izmantojot serīna endopeptidāzes un metaloproteāzes fermentu maisījumu. Ražošanas procesā pārtikas fermentus inaktivē termiskās apstrādes posmā (2–10 sekundes 110–140 °C temperatūrā).

### 2.3.3.4. Neaizstājamās un nosacīti neaizstājamās aminoskābes un L-karnitīns

No olbaltumvielu hidrolizātiem ražotiem 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 A iedaļā. Tomēr tad, ja metionīna attiecība pret cisteīnu nepārsniedz 2, metionīna un cisteīna koncentrāciju aprēķinos drīkst summēt, un aprēķinos summēt drīkst arī fenilalanīna un tirozīna koncentrāciju, ja tirozīna attiecība pret fenilalanīnu nepārsniedz 2. Metionīna attiecība pret cisteīnu un tirozīna attiecība pret fenilalanīnu drīkst pārsniegt 2, ja vien saskaņā ar 3. panta 3. punktu tiek pierādīta attiecīgā produkta piemērotība zīdaiņiem.

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

## 2.3.4. Ar olbaltumvielām saistītās prasības D grupai

### 2.3.4.1. Olbaltumvielu saturs

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

### 2.3.4.2. Olbaltumvielu avots

No govju piena iegūtas sūkalu olbaltumvielas, kuru sastāvs ir šāds: 100 % saldo sūkalu olbaltumvielu koncentrāta ar minimālo olbaltumvielu koncentrāciju 70 %.

#### 2.3.4.3. Olbaltumvielu apstrāde

Izejmateriāls tiek hidratēts un karsēts. Pēc termiskās apstrādes hidrolīzi, izmantojot divu posmu hidrolīzes procesu, kurā izmanto serīna endopeptidāzi un metaloproteāzi, veic pie pH 7,0–8,0 un 50–60 °C temperatūrā. Ražošanas procesā pārtikas fermentus inaktivē termiskajā apstrādē (vismaz 30 sekundes 100–120 °C temperatūrā).

#### 2.3.4.4. Neaizstājamās un nosacīti neaizstājamās aminoskābes un L-karnitīns

No olbaltumvielu hidrolizātiem ražotiem maisījumiem zīdaiņiem katrā neaizstājamā un nosacīti neaizstājamā aminoskābē jāsaturs tāda 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 tad, ja metionīna attiecība pret cisteīnu nepārsniedz 2, metionīna un cisteīna koncentrāciju aprēķinos drīkst summēt, un aprēķinos summēt drīkst arī fenilalanīna un tirozīna koncentrāciju, ja tirozīna attiecība pret fenilalanīnu nepārsniedz 2. Metionīna attiecība pret cisteīnu un tirozīna attiecība pret fenilalanīnu drīkst pārsniegt 2, ja vien saskaņā ar 3. panta 3. punktu tiek pierādīta attiecīgā produkta piemērotība zīdaiņiem.

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

#### 2.3.5. Ar olbaltumvielām saistītās prasības E grupai

##### 2.3.5.1. Olbaltumvielu saturs

Minimums	Maksimums
0,48 g/100 kJ	0,67 g/100 kJ
(2,0 g/100 kcal)	(2,8 g/100 kcal)

##### 2.3.5.2. Olbaltumvielu avots

No govju piena iegūtas sūkalu olbaltumvielas, kuru sastāvs ir šāds: 100 % sūkalu olbaltumvielu koncentrāta ar minimālo olbaltumvielu koncentrāciju 80 %.

##### 2.3.5.3. Olbaltumvielu apstrāde

Izejmateriāls tiek hidratēts un karsēts. Pēc termiskās apstrādes 50–70 °C temperatūrā pH divu posmu hidrolīzes procesu, kurā izmanto serīna endopeptidāzes, koriģē uz 7–8. Ražošanas procesā pārtikas fermentus inaktivē termiskajā apstrādē (25–35 minūtes 80–90 °C temperatūrā).

#### 2.3.5.4. Neaizstājamās un nosacīti neaizstājamās aminoskābes un L-karnitīns

No olbaltumvielu hidrolizātiem ražotiem maisījumiem zīdaiņiem katra neaizstājamā un nosacīti neaizstājamā aminoskābe jā satur tādā pieejamā daudzumā, kas, rēķinot uz tādu pašu enerģētisko vērtību, ir vismaz vienāds ar to daudzumu, kuru satur atsaucēs olbaltumvielas, kā noteikts III pielikuma A iedaļā. Tomēr tad, ja metionīna attiecība pret cisteīnu nepārsniedz 2, metionīna un cisteīna koncentrāciju aprēķinos drīkst summēt, un aprēķinos summēt drīkst arī fenilalanīna un tirozīna koncentrāciju, ja tirozīna attiecība pret fenilalanīnu nepārsniedz 2. Metionīna attiecība pret cisteīnu un tirozīna attiecība pret fenilalanīnu drīkst pārsniegt 2, ja vien saskaņā ar 3. panta 3. punktu tiek pierādīta attiecīgā produkta piemērotība zīdaiņiem.

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

#### 2.3.6. Ar olbaltumvielām saistītās prasības F grupai

##### 2.3.6.1. Olbaltumvielu saturs

Minimums	Maksimums
0,55 g/100 kJ	0,67 g/100 kJ
(2,3 g/100 kcal)	(2,8 g/100 kcal)

##### 2.3.6.2. Olbaltumvielu avots

Tādi jaukti avoti kā govs vājpiens un sūkalu olbaltumvielu koncentrāti ar sākotnēju sūkalu attiecību pret kazeīnu (masa/masa) 60:40.

##### 2.3.6.3. Olbaltumvielu apstrāde

Izejmateriāls tiek hidratēts un karsēts. Pēc termiskās apstrādes hidrolīzi, izmantojot metaloproteāzi, veic pie pH 6,9–7,6 un 50–55,5 °C temperatūrā. Šo pārtikas fermentu inaktivē termiskā apstrādē (17 sekundes līdz 10 minūtes 80–85 °C temperatūrā, un, ja vajadzīgs, vēlākā termiskā apstrādē 0,5 sekundes līdz 140 °C temperatūrā).

#### 2.3.6.4. Neaizstājamās un nosacīti neaizstājamās aminoskābes un L-karnitīns

No olbaltumvielu hidrolizātiem ražotiem maisījumiem zīdaiņiem katra neaizstājamā un nosacīti neaizstājamā aminoskābe jā satur tādā pieejamā daudzumā, kas, rēķinot uz tādu pašu enerģētisko vērtību, ir vismaz vienāds ar to daudzumu, kuru satur atsaucēs olbaltumvielas, kā noteikts III pielikuma A iedaļā. Tomēr tad, ja metionīna attiecība pret cisteīnu nepārsniedz 2, metionīna un cisteīna koncentrāciju aprēķinos

drīkst summēt, un aprēķinos summēt drīkst arī fenilalanīna un tirozīna koncentrāciju, ja tirozīna attiecība pret fenilalanīnu nepārsniedz 2. Metionīna attiecība pret cisteīnu un tirozīna attiecība pret fenilalanīnu drīkst pārsniegt 2, ja vien saskaņā ar 3. panta 3. punktu tiek pierādīta attiecīgā produkta piemērotība zīdaiņiem.

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

2) 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 ar olbaltumvielām saistītajām prasībām, kas noteiktas 2.3.1., 2.3.2., 2.3.3., 2.3.4., 2.3.5. vai 2.3.6. punktā.

2.3.1. Ar olbaltumvielām saistītās prasības A grupai

2.3.1.1. Olbaltumvielu saturs

Minimums	Maksimums
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 govju piena pēc fermentatīvas kazeīnu nogulsnešanās, izmantojot himozīnu, un kuru sastāvs ir šāds:

- 63 % sūkalu olbaltumvielu izolāta bez kazeīnglikomakropeptīdiem un ar minimālo olbaltumvielu saturu 95 % no sausnas, un olbaltumvielu denaturāciju mazāk nekā 70 % apmērā, un maksimālo pelnu saturu 3 %;
- 37 % saldo sūkalu olbaltumvielu koncentrāta ar minimālo olbaltumvielu saturu 87 % no 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 termiskās apstrādes posmu (3–10 minūtes 80 līdz 100 °C temperatūrā) starp diviem hidrolīzes posmiem.

2.3.1.4. Neaizstājamās un nosacīti neaizstājamās aminoskābes

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 daudzumu, kuru satur atsauces olbaltumvielas, kā noteikts III pielikuma B iedaļā. Tomēr aprēķinos metionīna un cisteīna

koncentrāciju, tāpat arī fenilalanīna un tirozīna koncentrāciju drīkst summēt.

## 2.3.2. Ar olbaltumvielām saistītās prasības B grupai

### 2.3.2.1. Olbaltumvielu saturs

Minimums	Maksimums
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, kuru sastāvs ir šāds:

- a) 77 % skābo sūkalu, kas iegūtas no sūkalu olbaltumvielu koncentrāta ar olbaltumvielu saturu 35 līdz 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 7,5–8,5 un 55–70 °C temperatūrā. Ražošanas procesā pārtikas fermentus inaktivē termiskās apstrādes posmā (2–10 sekundes 120–150 °C temperatūrā).

### 2.3.2.4. Neaizstājamās un nosacīti neaizstājamās aminoskābes

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

## 2.3.3. Ar olbaltumvielām saistītās prasības C grupai

### 2.3.3.1. Olbaltumvielu saturs

Minimums	Maksimums
0,45 g/100 kJ	0,67 g/100 kJ
(1,9 g/100 kcal)	(2,8 g/100 kcal)

### 2.3.3.2. Olbaltumvielu avots

No govu piena iegūtas sūkalu olbaltumvielas, kuru sastāvs ir šāds: 100 % saldo sūkalu olbaltumvielu koncentrāta ar minimālo olbaltumvielu koncentrāciju 80 %.

#### 2.3.3.3. Olbaltumvielu apstrāde

Izejmateriāls tiek hidratēts un karsēts. Pirms hidrolīzes pH 50–65 °C temperatūrā koriģē uz 6,5–7,5. Hidrolīzi veic, izmantojot serīna endopeptidāzes un metaloproteāzes fermentu maisījumu. Ražošanas procesā pārtikas fermentus inaktivē termiskās apstrādes posmā (2–10 sekundes 110–140 °C temperatūrā).

#### 2.3.3.4. Neaizstājamās un nosacīti neaizstājamās aminoskābes

No olbaltumvielu hidrolizātiem ražotiem papildu ēdināšanas maisījumiem zīdaiņiem katra neaizstājamā un nosacīti neaizstājamā aminoskābe jā satur 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.

### 2.3.4. Ar olbaltumvielām saistītās prasības D grupai

#### 2.3.4.1. Olbaltumvielu saturs

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

#### 2.3.4.2. Olbaltumvielu avots

No govu piena iegūtas sūkalu olbaltumvielas, kuru sastāvs ir šāds: 100 % saldo sūkalu olbaltumvielu koncentrāta ar minimālo olbaltumvielu koncentrāciju 70 %.

#### 2.3.4.3. Olbaltumvielu apstrāde

Izejmateriāls tiek hidratēts un karsēts. Pēc termiskās apstrādes hidrolīzi, izmantojot divu posmu hidrolīzes procesu, kurā izmanto serīna endopeptidāzi un metaloproteāzi, veic pie pH 7,0–8,0 un 50–60 °C temperatūrā. Ražošanas procesā pārtikas fermentus inaktivē termiskajā apstrādē (vismaz 30 sekundes 100–120 °C temperatūrā).

#### 2.3.4.4. Neaizstājamās un nosacīti neaizstājamās aminoskābes

No olbaltumvielu hidrolizātiem ražotiem papildu ēdināšanas maisījumiem zīdaiņiem katra neaizstājamā un nosacīti neaizstājamā aminoskābe jā satur 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.

### 2.3.5. Ar olbaltumvielām saistītās prasības E grupai

#### 2.3.5.1. Olbaltumvielu saturs

Minimums	Maksimums
0,48 g/100 kJ	0,67 g/100 kJ
(2,0 g/100 kcal)	(2,8 g/100 kcal)

#### 2.3.5.2. Olbaltumvielu avots

No govs piena iegūtas sūkalu olbaltumvielas, kuru sastāvs ir šāds: 100 % sūkalu olbaltumvielu koncentrāta ar minimālo olbaltumvielu koncentrāciju 80 %.

#### 2.3.5.3. Olbaltumvielu apstrāde

Izejmateriāls tiek hidratēts un karsēts. Pēc termiskās apstrādes 50–70 °C temperatūrā pH koriģē uz 7–8, izmantojot divu posmu hidrolīzes procesu, kurā izmanto serīna endopeptidāzes. Ražošanas procesā pārtikas fermentus inaktivē termiskajā apstrādē (25–35 minūtes 80–90 °C temperatūrā).

#### 2.3.5.4. Neaizstājamās un nosacīti neaizstājamās aminoskābes

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 daudzumu, kuru satur atsaucē olbaltumvielas, kā noteikts III pielikuma A iedaļā. Tomēr aprēķinos metionīna un cisteīna koncentrāciju, tāpat arī fenilalanīna un tirozīna koncentrāciju drīkst summēt.

### 2.3.6. Ar olbaltumvielām saistītās prasības F grupai

#### 2.3.6.1. Olbaltumvielu saturs

Minimums	Maksimums
0,55 g/100 kJ	0,67 g/100 kJ
(2,3 g/100 kcal)	(2,8 g/100 kcal)

#### 2.3.6.2. Olbaltumvielu avots

Tādi jaukti avoti kā govs vājpiens un sūkalu olbaltumvielu koncentrāti ar sākotnēju sūkalu attiecību pret kazeīnu (masa/masa) 60:40.

#### 2.3.6.3. Olbaltumvielu apstrāde

Izejmateriāls tiek hidratēts un karsēts. Pēc termiskās apstrādes hidrolīzi, izmantojot metaloproteāzi, veic pie pH 6,9–7,6 un 50–55,5 °C temperatūrā. Šo pārtikas fermentu inaktivē termiskā apstrādē (17 sekundes līdz 10 minūtes 80–85 °C temperatūrā, un, ja vajadzīgs, vēlākā termiskā apstrādē 0,5 sekundes līdz 140 °C temperatūrā).

#### 2.3.6.4. Neaizstājamās un nosacīti neaizstājamās aminoskābes

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

3) III pielikuma A iedaļas ievadteikumu aizstāj ar šādu:

“I un II pielikuma 2.1., 2.2., 2.3.2., 2.3.3., 2.3.4., 2.3.5. un 2.3.6. punkta vajadzībām neaizstājamo un nosacīti neaizstājamo aminoskābju saturs (izteikts miligramos uz 100 kJ un 100 kcal) mātes pienā ir šāds:”.