

Brussell, 30 ta' Marzu 2026  
(OR. en)

7892/26  
ADD 1

DELECT 63  
DENLEG 23  
FOOD 32  
SAN 194

### NOTA TA' TRAŻMISSJONI

---

minn:	Is-Segretarju Ġenerali tal-Kummissjoni Ewropea, iffirmata mis-Sa Martine DEPREZ, Direttur
data meta waslet:	30 ta' Marzu 2026
lil:	Is-Sa Thérèse BLANCHET, Segretarju Ġenerali tal-Kunsill tal-Unjoni Ewropea
Nru dok. Cion:	C(2026) 2042 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 l-formula ta' prosegwiment immanifatturati mill-idrolizzati tal-proteini

---

Id-delegazzjonijiet isibu mehmuż id-dokument C(2026) 2042 annex.

Mehmuż: C(2026) 2042 annex



IL-KUMMISSJONI  
EWROPEA

Brussell, 30.3.2026  
C(2026) 2042 final

ANNEX

**ANNEX**

**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 l-formula ta' prosegwiment immanifatturati 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 manifatturata mill-idroliżati tal-proteini

Il-formula tat-trabi manifatturata mill-idroliżati tal-proteini għandha tikkonforma mar-rekwiżiti b'rabta mal-proteini previsti fil-punti 2.3.1., 2.3.2., 2.3.3., 2.3.4., 2.3.5. jew 2.3.6.

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

2.3.1.1. Kontenut ta' proteina

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. Sors tal-proteina

Proteina demineralizzata tax-xorrox ħelu miksuba mill-ħalib tal-baqar wara l-preċipitazzjoni enżimatika tal-kaseini bl-użu tal-kimożina, magħmula minn:

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

2.3.1.3. Ipproċessar tal-proteina

Proċess ta' idroliżi f'żewġ stadji bl-użu ta' preparat tat-tripsina bi stadju ta' trattament bis-sħana (minn 3 sa 10 minuti fi 80 sa 100 °C) bejn iż-żewġ stadji ta' idroliżi.

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

Għal valur enerġetiku ugwali, il-formula tat-trabi manifatturata mill-idroliżati tal-proteina għandu jkun fiha kwantità disponibbli ta' kull aċidu amminiku indispensabbli u kundizzjonalment indispensabbli li tal-anqas tkun daqs dik li tinsab fil-proteina ta' referenza kif stipulata 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 maċ-ċisteina ma jkunx akbar minn 2, u l-konċentrazzjonijiet tal-fenilalanina u tat-tirożina jistgħu jingħaddu flimkien jekk il-proporzjon tat-tirożina mal-fenilalanina ma jkunx akbar minn 2. Il-proporzjon tal-metijonina

maċ-ċisteina u tat-tirożina mal-fenilalanina jista' jkun akbar minn 2, dment li jintwera li l-prodott ikkonċernat ikun idoneu 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-rekwiziti b'rabta mal-proteina tal-grupp B

### 2.3.2.1. Kontenut ta' proteina

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. Sors tal-proteina

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

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

### 2.3.2.3. Ipproċessar tal-proteina

Il-materjal sors jiġi idratat u msaħħan. Wara l-istadju tat-trattament bis-sħana, l-idrolizi titwettaq f'pH ta' bejn 7,5 u 8,5 u f'temperatura ta' bejn 55 u 70 °C bl-użu ta' taħlita ta' enzimi ta' serina endopeptidażi u kumpless ta' proteaži/peptidażi. 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 tal-anqas daqs 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 maċ-ċisteina ma jkunx akbar minn 2, u l-konċentrazzjonijiet tal-fenilalanina u tat-tirożina jistgħu jingħaddu flimkien jekk il-proporzjon tal-tirożina mal-fenilalanina ma jkunx akbar minn 2. Il-proporzjon tal-metijonina maċ-ċisteina u tat-tirożina mal-fenilalanina jista' jkun akbar minn 2, dment li jintwera li l-prodott ikkonċernat ikun idoneu 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-proteina tal-grupp C

#### 2.3.3.1. Kontenut ta' proteina

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. Sors tal-proteina

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. Ipproċessar tal-proteina

Il-materjal sors jiġi idratat u msahħan. Qabel l-idroliżi, il-pH jiġi aġġustat għal 6,5–7,5 f'temperatura ta' bejn 50 u 65 °C. L-idroliżi 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-idroliżati tal-proteini jrid ikun fiha kwantità disponibbli ta' kull aċidu amminiku indispensabbli u kundizzjonalment indispensabbli li tkun tal-anqas daqs 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 maċ-ċisteina ma jkunx akbar minn 2, u l-konċentrazzjonijiet tal-fenilalanina u tat-tirozina jistgħu jingħaddu flimkien jekk il-proporzjon tal-tirozina mal-fenilalanina ma jkunx akbar minn 2. Il-proporzjon tal-metijonina maċ-ċisteina u tat-tirozina mal-fenilalanina jista' jkun akbar minn 2, dment li jintwera li l-prodott ikkonċernat ikun idoneu 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-proteina tal-grupp D

#### 2.3.4.1. Kontenut ta' proteina

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. Sors tal-proteina

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

#### 2.3.4.3. Ipproċessar tal-proteina

Il-materjal sors jiġi idratat u msaħħan. 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 li juża serina endopeptidażi u metalloproteazi. 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 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 tal-anqas daqs 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 maċ-ċisteina ma jkunx akbar minn 2, u l-konċentrazzjonijiet tal-fenilalanina u tat-tirozina jistgħu jingħaddu flimkien jekk il-proporzjon tal-tirozina mal-fenilalanina ma jkunx akbar minn 2. Il-proporzjon tal-metijonina maċ-ċisteina u tat-tirozina mal-fenilalanina jista' jkun akbar minn 2, dment li jintwera li l-prodott ikkonċernat ikun idoneu 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. Kontenut ta' proteina

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. Sors tal-proteina

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

#### 2.3.5.3. Ipproċessar tal-proteina

Il-materjal sors jiġi idratat u msahħan. 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 tal-anqas daqs 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 maċ-ċisteina ma jkunx akbar minn 2, u l-konċentrazzjonijiet tal-fenilalanina u tat-tirozina jistgħu jingħaddu flimkien jekk il-proporzjon tal-tirozina mal-fenilalanina ma jkunx akbar minn 2. Il-proporzjon tal-metijonina maċ-ċisteina u tat-tirozina mal-fenilalanina jista' jkun akbar minn 2, dment li jintwera li l-prodott ikkonċernat ikun idoneu 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).

### 2.3.6. Ir-rekwiżiti b'rabta mal-proteina tal-grupp F

#### 2.3.6.1. Kontenut ta' proteina

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

#### 2.3.6.2. Sors tal-proteina

Taħlitiet ta' sorsi ta' ħalib tal-baqra xkumat u konċentrati tal-proteini tax-xorrox bi proporzjon inizjali tax-xorrox mal-kaseina (w/w) ta' 60:40.

#### 2.3.6.3. Ipproċessar tal-proteina

Il-materjal sors jiġi idratat u msahhan. Wara l-istadju tat-trattament bis-shana, l-idroliżi titwettaq f'pH ta' 6,9 sa 7,6 u temperatura ta' 50 sa 55,5 °C bl-użu ta' metalloproteazi. L-enzima tal-ikel tigi inattivata bi trattament bis-shana (minn 17-il sekonda sa 10 minuti f' temperatura ta' 80 sa 85 °C, u jekk meħtieġ, segwita minn proċess termali sa 140 °C għal 0,5 sekondi) matul il-proċess tal-produzzjoni.

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

Għal valur enerġetiku ugwali, il-formula tat-trabi mmanifatturata mill-idroliżati tal-proteini jrid ikun fiha kwantità disponibbli ta' kull aċidu amminiku indispensabbli u kundizzjonalment indispensabbli li tkun tal-anqas daqs 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 maċ-ċisteina ma jkunx akbar minn 2, u l-konċentrazzjonijiet tal-fenilalanina u tat-tirozina jistgħu jingħaddu flimkien jekk il-proporzjon tal-tirozina mal-fenilalanina ma jkunx akbar minn 2. Il-proporzjon tal-metijonina maċ-ċisteina u tat-tirozina mal-fenilalanina jista' jkun akbar minn 2, dment li jintwera li l-prodott ikkonċernat ikun idoneu 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-idroliżati tal-proteini

Il-formula tal-prosegwiment immanifatturata mill-idroliżati tal-proteini għandha tikkonforma mar-rekwiżiti b'rabta mal-proteini previsti fil-punti 2.3.1., 2.3.2., 2.3.3., 2.3.4., 2.3.5. jew 2.3.6.

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

2.3.1.1. Kontenut ta' proteina

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. Sors tal-proteina

Proteina demineralizzata tax-xorrox helu miksuba mill-halib tal-baqar wara l-preċipitazzjoni enzimatika tal-kaseini bl-użu tal-kimożina, magħmula minn:

(a) 63 % iżolat tal-proteini tax-xorrox mingħajr kaseinoglikomakropeptidi b'kontenut minimu ta' proteini ta' 95 %

tal-materja niexfa u denaturazzjoni tal-proteini ta' inqas minn 70 % u kontenut massimu ta' rmied ta' 3 %;

- (b) 37 % konċentrat tal-proteini tax-xorrox ħelu b'kontenut minimu ta' proteini ta' 87 % tal-materja niexfa u denaturazzjoni tal-proteini ta' inqas minn 70 % u kontenut massimu ta' rmied ta' 3,5 %.

#### 2.3.1.3. Ipproċessar tal-proteina

Proċess ta' idrolizi f'żewġ stadji bl-użu ta' preparat tat-tripsina bi stadju ta' trattament bis-sħana (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 għandu jkun fiha kwantità disponibbli ta' kull aċidu amminiku indispensabbli u kundizzjonalment indispensabbli li tkun tal-anqas daqs 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 u l-konċentrazzjonijiet tal-fenilalanina u tat-tirożina jistgħu jingħaddu flimkien.

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

#### 2.3.2.1. Kontenut ta' proteina

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. Sors tal-proteina

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

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

#### 2.3.2.3. Ipproċessar tal-proteina

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 f'temperatura ta' bejn 55 u 70 °C bl-użu ta' taħlita ta' enzimi ta' serina endopeptidażi u kumpless ta' proteaži/peptidażi. 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

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

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

#### 2.3.3.1. Kontenut ta' proteina

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. Sors tal-proteina

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. Ipproċessar tal-proteina

Il-materjal sors jiġi idratat u msaħħan. Qabel l-idroliżi, il-pH jiġi aġġustat għal 6,5 - 7,5 f'temperatura ta' bejn 50 C u 65 C. L-idroliżi titwettaq bl-użu ta' taħlita 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

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

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

#### 2.3.4.1. Kontenut ta' proteina

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. Sors tal-proteina

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. Ipproċessar tal-proteina

Il-materjal sors jiġi idratat u msahħan. Wara l-istadju tat-trattament bis-sħana, l-idroliżi titwettaq f'pH ta' bejn 7,0 u 8,0 u temperatura ta' bejn 50 u 60 °C bl-użu ta' proċess ta' idroliżi f'żewġ stadji bl-użu ta' serina endopeptidazi u metalloproteazi. 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 amminici indispensabbli u kundizzjonalment indispensabbli

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

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

#### 2.3.5.1. Kontenut ta' proteina

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. Sors tal-proteina

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

#### 2.3.5.3. Ipproċessar tal-proteina

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

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

Għal valur enerġetiku ugwali, il-formula ta' prosegwiment immanifatturata mill-idroliżati tal-proteini jrid ikun fiha kwantità disponibbli ta' kull aċidu amminiku indispensabbli u kundizzjonalment indispensabbli li tkun tal-anqas daqs dik li tinsab fil-proteina ta' referenza kif stabbilit fit-Taqsima A tal-Anness III. Madankollu, għall-finijiet tal-kalkolu, il-konċentrazzjonijiet tal-metjonina u taċ-ċisteina u l-konċentrazzjonijiet tal-fenilalanina u tat-tirożina jistgħu jinġaddu flimkien.

### 2.3.6. Ir-rekwiżiti b'rabta mal-proteina tal-grupp F

#### 2.3.6.1. Kontenut ta' proteina

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

#### 2.3.6.2. Sors tal-proteina

Tahlitiet ta' sorsi ta' ħalib tal-baqra xkumat u konċentrati tal-proteini tax-xorrox bi proporzjon inizzjali tax-xorrox mal-kaseina (w/w) ta' 60:40.

#### 2.3.6.3. Ipproċessar tal-proteina

Il-materjal sors jiġi idratat u msaħħan. Wara l-istadju tat-trattament bis-sħana, l-idroliżi titwettaq f'pH ta' 6,9 sa 7,6 u temperatura ta' 50 sa 55,5 °C bl-użu ta' metalloproteazi. L-enzima tal-ikel tiġi inattivata bi trattament bis-sħana (minn 17-il sekonda sa 10 minuti f'temperatura ta' 80 sa 85 °C, u jekk meħtieġ, segwita minn proċess termali sa 140 °C għal 0,5 sekondi) matul il-proċess tal-produzzjoni.

#### 2.3.6.4. Aċidi amminiċi indispensabbli u kundizzjonalment indispensabbli

Għal valur enerġetiku ugwali, il-formula ta' prosegwiment immanifatturata mill-idroliżati tal-proteini jrid ikun fiha kwantità disponibbli ta' kull aċidu amminiku indispensabbli u kundizzjonalment indispensabbli li tkun tal-anqas daqs dik li tinsab fil-proteina ta' referenza kif stabbilit fit-Taqsima A tal-Anness III. Madankollu, għall-finijiet tal-kalkolu, il-konċentrazzjonijiet tal-metjonina u taċ-ċisteina u l-

koncentrazzjonijiet tal-fenilalanina u tat-tirożina jistgħu jingħaddu flimkien.”;

- (3) fl-Anness III, is-sentenza introdutturja 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., 2.3.5. u 2.3.6. 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:”.