

V Bruseli 30. marca 2026
(OR. en)

7892/26
ADD 1

DELECT 63
DENLEG 23
FOOD 32
SAN 194

SPRIEVODNÁ POZNÁMKA

Od:	Martine DEPREZOVÁ, riaditeľka, v zastúpení generálnej tajomníčky Európskej komisie
Dátum doručenia:	30. marca 2026
Komu:	Thérèse BLANCHETOVÁ, generálna tajomníčka Rady Európskej únie
Č. dok. Kom.:	C(2026) 2042 annex
Predmet:	PRÍLOHA k DELEGOVANÉMU NARIADENIU KOMISIE (EÚ) .../..., ktorým sa mení delegované nariadenie (EÚ) 2016/127, pokiaľ ide o požiadavky týkajúce sa bielkovín v prípade počiatočnej a následnej dojčenskej výživy vyrobených z bielkovinových hydrolyzátov

Delegáciám v prílohe zasielame dokument C(2026) 2042 annex.

Príloha: C(2026) 2042 annex



EURÓPSKA
KOMISIA

V Bruseli 30. 3. 2026
C(2026) 2042 final

ANNEX

PRÍLOHA

k

DELEGOVANÉMU NARIADENIU KOMISIE (EÚ) .../...,

ktorým sa mení delegované nariadenie (EÚ) 2016/127, pokiaľ ide o požiadavky týkajúce sa bielkovín v prípade počiatkovej a následnej dojčenskej výživy vyrobených z bielkovinových hydrolyzátov

PRÍLOHA

Prílohy I, II a III sa menia takto:

1. V prílohe I sa bod 2.3 nahrádza takto:

„2.3. Počiatočná dojčenská výživa vyrobená z bielkovinových hydrolyzátov

Počiatočná dojčenská výživa vyrobená z bielkovinových hydrolyzátov musí spĺňať požiadavky týkajúce sa bielkovín stanovené v bodoch 2.3.1, 2.3.2, 2.3.3, 2.3.4, 2.3.5 alebo v bode 2.3.6.

2.3.1. Požiadavky týkajúce sa bielkovín skupiny A

2.3.1.1. Obsah bielkovín

najmenej	najviac
0,44 g/100 kJ	0,67 g/100 kJ
(1,86 g/100 kcal)	(2,8 g/100 kcal)

2.3.1.2. Bielkovinové zdroje

Bielkoviny z demineralizovanej sladkej srvátky, ktoré sú získané z kravského mlieka po enzymatickom vyzrážaní kazeínov pomocou chymozínu a sú zložené z týchto látok:

- a) 63 % srvátkový bielkovinový izolát bez kazeínových glykomakropeptidov s minimálnym obsahom bielkovín v sušine 95 % a menej ako 70 % denaturáciou bielkovín a maximálnym obsahom popola 3 %;
- b) 37 % bielkovinového koncentráту zo sladkej srvátky s minimálnym obsahom bielkovín v sušine 87 % a menej ako 70 % denaturáciou bielkovín a maximálnym obsahom popola 3,5 %.

2.3.1.3. Spracovanie bielkovín

Dvojstupňový proces hydrolyzy s použitím prípravku z trypsínu, pričom medzi týmito dvoma štádiami hydrolyzy dochádza k tepelnému ošetreniu (3 – 10 minút pri teplote 80 – 100 °C).

2.3.1.4. Nevyhnutné a podmiennečne nevyhnutné aminokyseliny a L-karnitín

Ak má počiatočná dojčenská výživa vyrobená z bielkovinových hydrolyzátov vykazovať rovnakú energetickú hodnotu, musí obsahovať dostupné množstvo každej nevyhnutnej a podmiennečne nevyhnutnej aminokyseliny, ktoré sa prinajmenšom rovná množstvu, ktoré je obsiahnuté v referenčnej bielkovine uvedenej v oddiele B prílohy III. Na účely výpočtu však možno hodnoty koncentrácie metionínu a cysteínu sčítať, ak pomer metionínu a cysteínu nie je väčší ako 2, a hodnoty koncentrácie fenylalanínu a tyrozínu možno sčítať,

ak pomer tyrozínu a fenylalanínu nie je väčší ako 2. Pomer metionínu a cysteínu a pomer tyrozínu a fenylalanínu môže byť väčší ako 2, pokiaľ bola preukázaná vhodnosť výrobku pre dojčatá v zmysle článku 3 ods. 3.

Obsah L-karnitínu musí byť najmenej 0,3 mg/100 kJ (1,2 mg/100 kcal).

2.3.2. Požiadavky týkajúce sa bielkovín skupiny B

2.3.2.1. Obsah bielkovín

najmenej	najviac
0,55 g/100 kJ	0,67 g/100 kJ
(2,3 g/100 kcal)	(2,8 g/100 kcal)

2.3.2.2. Bielkovinové zdroje

Srvátkové bielkoviny získané z kravského mlieka, ktoré pozostávajú z/zo:

- 77 % kyslej srvátky pochádzajúcej z bielkovinového koncentráту zo srvátky s obsahom bielkovín 35 až 80 %;
- 23 % sladkej srvátky pochádzajúcej z demineralizovanej sladkej srvátky s minimálnym obsahom bielkovín 12,5 %.

2.3.2.3. Spracovanie bielkovín

Zdrojový materiál je hydratovaný a zahrievaný. Po štádiu tepelného ošetrenia sa vykoná hydrolýza pri pH 7,5 až 8,5 a teplote 55 až 70 °C s použitím enzýmovej zmesi serínovej endopeptidázy a proteázového/peptidázového komplexu. Potravinárske enzýmy sa počas výrobného procesu inaktivujú v štádiu tepelnej úpravy (od 2 do 10 sekúnd pri 120 až 150 °C).

2.3.2.4. Nevyhnutné a podmiennečne nevyhnutné aminokyseliny a L-karnitín

Ak má počiatočná dojčenská výživa vyrobená z bielkovinových hydrolyzátov vykazovať rovnakú energetickú hodnotu, musí obsahovať dostupné množstvo každej nevyhnutnej a podmiennečne nevyhnutnej aminokyseliny, ktoré sa prinajmenšom rovná množstvu, ktoré je obsiahnuté v referenčnej bielkovine stanovenej v oddiele A prílohy III. Na účely výpočtu však možno hodnoty koncentrácie metionínu a cysteínu sčítať, ak pomer metionínu a cysteínu nie je väčší ako 2, a hodnoty koncentrácie fenylalanínu a tyrozínu možno sčítať, ak pomer tyrozínu a fenylalanínu nie je väčší ako 2. Pomer metionínu a cysteínu a pomer tyrozínu a fenylalanínu môže byť väčší ako 2, pokiaľ bola preukázaná vhodnosť výrobku pre dojčatá v zmysle článku 3 ods. 3.

Obsah L-karnitínu musí byť najmenej 0,3 mg/100 kJ (1,2 mg/100 kcal).

2.3.3. Požiadavky týkajúce sa bielkovín skupiny C

2.3.3.1. Obsah bielkovín

najmenej	najviac
0,45 g/100 kJ	0,67 g/100 kJ
(1,9 g/100 kcal)	(2,8 g/100 kcal)

2.3.3.2. Bielkovinové zdroje

Srvátkové bielkoviny získané z kravského mlieka, ktoré pozostávajú zo 100 % bielkovinového koncentráту zo sladkej srvátky s minimálnym obsahom bielkovín 80 %.

2.3.3.3. Spracovanie bielkovín

Zdrojový materiál je hydratovaný a zahrievaný. Pred hydrolýzou sa pH upraví na 6,5 – 7,5 pri teplote 50 – 65 °C. Hydrolýza sa vykonáva s použitím enzýmovej zmesi serínovej endopeptidázy a metalloproteázy. Potravinárske enzýmy sa počas výrobného procesu inaktivujú v štádiu tepelnej úpravy (od 2 do 10 sekúnd pri 110 až 140 °C).

2.3.3.4. Nevyhnutné a podmiennečne nevyhnutné aminokyseliny a L-karnitín

Ak má počiatočná dojčenská výživa vyrobená z bielkovinových hydrolyzátov vykazovať rovnakú energetickú hodnotu, musí obsahovať dostupné množstvo každej nevyhnutnej a podmiennečne nevyhnutnej aminokyseliny, ktoré sa prinajmenšom rovná množstvu, ktoré je obsiahnuté v referenčnej bielkovine stanovenej v oddiele A prílohy III. Na účely výpočtu však možno hodnoty koncentrácie metionínu a cysteínu sčítať, ak pomer metionínu a cysteínu nie je väčší ako 2, a hodnoty koncentrácie fenylalanínu a tyrozínu možno sčítať, ak pomer tyrozínu a fenylalanínu nie je väčší ako 2. Pomer metionínu a cysteínu a pomer tyrozínu a fenylalanínu môže byť väčší ako 2, pokiaľ bola preukázaná vhodnosť výrobku pre dojčatá v zmysle článku 3 ods. 3.

Obsah L-karnitínu musí byť najmenej 0,3 mg/100 kJ (1,2 mg/100 kcal).

2.3.4. Požiadavky týkajúce sa bielkovín skupiny D

2.3.4.1. Obsah bielkovín

najmenej	najviac
0,57 g/100 kJ	0,67 g/100 kJ
(2,4 g/100 kcal)	(2,8 g/100 kcal)

2.3.4.2. Bielkovinové zdroje

Srvátkové bielkoviny získané z kravského mlieka, ktoré pozostávajú zo 100 % bielkovinového koncentrátu zo sladkej srvátky s minimálnym obsahom bielkovín 70 %.

2.3.4.3. Spracovanie bielkovín

Zdrojový materiál je hydratovaný a zahrievaný. Po štádiu tepelného ošetrenia sa vykoná hydrolýza pri pH 7,0 až 8,0 a teplote 50 až 60 °C prostredníctvom dvojfázového procesu hydrolýzy s použitím serínovej endopeptidázy a metalloproteázy. Potravinárske enzýmy sa počas výrobného procesu inaktivujú tepelným ošetrením (pri teplote 100 až 120 °C počas najmenej 30 sekúnd).

2.3.4.4. Nevyhnutné a podmienne nevyhnutné aminokyseliny a L-karnitín

Ak má počiatočná dojčenská výživa vyrobená z bielkovinových hydrolyzátov vykazovať rovnakú energetickú hodnotu, musí obsahovať dostupné množstvo každej nevyhnutnej a podmienne nevyhnutnej aminokyseliny, ktoré sa prinajmenšom rovná množstvu, ktoré je obsiahnuté v referenčnej bielkovine stanovenej v oddiele A prílohy III. Na účely výpočtu však možno hodnoty koncentrácie metionínu a cysteínu sčítať, ak pomer metionínu a cysteínu nie je väčší ako 2, a hodnoty koncentrácie fenylalanínu a tyrozínu možno sčítať, ak pomer tyrozínu a fenylalanínu nie je väčší ako 2. Pomer metionínu a cysteínu a pomer tyrozínu a fenylalanínu môže byť väčší ako 2, pokiaľ bola preukázaná vhodnosť výrobku pre dojčatá v zmysle článku 3 ods. 3.

Obsah L-karnitínu musí byť najmenej 0,3 mg/100 kJ (1,2 mg/100 kcal).

2.3.5. Požiadavky týkajúce sa bielkovín skupiny E

2.3.5.1. Obsah bielkovín

najmenej	najviac
0,48 g/100 kJ	0,67 g/100 kJ
(2,0 g/100 kcal)	(2,8 g/100 kcal)

2.3.5.2. Bielkovinové zdroje

Srvátkové bielkoviny získané z kravského mlieka, ktoré pozostávajú zo 100 % bielkovinového koncentrátu zo srvátky s minimálnym obsahom bielkovín 80 %.

2.3.5.3. Spracovanie bielkovín

Zdrojový materiál je hydratovaný a zahrievaný. Po štádiu tepelného ošetrenia sa pH upraví na 7 až 8 pri teplote 50 až 70 °C prostredníctvom dvojfázového procesu hydrolýzy s použitím serínových endopeptidáz. Potravinárske enzýmy sa

počas výrobného procesu inaktivujú tepelným ošetrením (pri teplote 80 až 90 °C počas 25 až 35 minút).

2.3.5.4. Nevyhnutné a podmiennečne nevyhnutné aminokyseliny a L-karnitín

Ak má počiatočná dojčenská výživa vyrobená z bielkovinových hydrolyzátov vykazovať rovnakú energetickú hodnotu, musí obsahovať dostupné množstvo každej nevyhnutnej a podmiennečne nevyhnutnej aminokyseliny, ktoré sa prinajmenšom rovná množstvu, ktoré je obsiahnuté v referenčnej bielkovine stanovenej v oddiele A prílohy III. Na účely výpočtu však možno hodnoty koncentrácie metionínu a cysteínu sčítať, ak pomer metionínu a cysteínu nie je väčší ako 2, a takisto možno sčítať hodnoty koncentrácie fenylalanínu a tyrozínu, ak pomer tyrozínu a fenylalanínu nie je väčší ako 2. Pomer metionínu a cysteínu a pomer tyrozínu a fenylalanínu môže byť väčší ako 2, pokiaľ bola preukázaná vhodnosť výrobku pre dojčatá v zmysle článku 3 ods. 3.

Obsah L-karnitínu musí byť najmenej 0,3 mg/100 kJ (1,2 mg/100 kcal).

2.3.6. Požiadavky týkajúce sa bielkovín skupiny F

2.3.6.1. Obsah bielkovín

najmenej	najviac
0,55 g/100 kJ	0,67 g/100 kJ
(2,3 g/100 kcal)	(2,8 g/100 kcal)

2.3.6.2. Bielkovinové zdroje

Zmesi zdrojov odstredeného kravského mlieka a bielkovinových koncentrátov zo srvátky s počiatočným pomerom srvátky a kazeínu (hmotnostný zlomok) 60:40.

2.3.6.3. Spracovanie bielkovín

Zdrojový materiál je hydratovaný a zahrievaný. Po štádiu tepelného ošetrenia sa vykoná hydrolýza pri pH 6,9 až 7,6 a teplote 50 až 55,5 °C s použitím metalloproteázy. Potravinársky enzým sa počas výrobného procesu inaktivuje tepelným ošetrením (od 17 sekúnd do 10 minút pri teplote 80 až 85 °C a v prípade potreby následným tepelným procesom pri teplote do 140 °C počas 0,5 sekundy).

2.3.6.4. Nevyhnutné a podmiennečne nevyhnutné aminokyseliny a L-karnitín

Ak má počiatočná dojčenská výživa vyrobená z bielkovinových hydrolyzátov vykazovať rovnakú energetickú hodnotu, musí obsahovať dostupné množstvo každej nevyhnutnej

a podmiennečne nevyhnutnej aminokyseliny, ktoré sa prinajmenšom rovná množstvu, ktoré je obsiahnuté v referenčnej bielkovine stanovenej v oddiele A prílohy III. Na účely výpočtu však možno hodnoty koncentrácie metionínu a cysteínu sčítať, ak pomer metionínu a cysteínu nie je väčší ako 2. Takisto možno sčítať hodnoty koncentrácie fenylalanínu a tyrozínu, ak pomer tyrozínu a fenylalanínu nie je väčší ako 2. Pomer metionínu a cysteínu a pomer tyrozínu a fenylalanínu môže byť väčší ako 2, pokiaľ bola preukázaná vhodnosť výrobku pre dojčatá v zmysle článku 3 ods. 3.

Obsah L-karnitínu musí byť najmenej 0,3 mg/100 kJ (1,2 mg/100 kcal).“

2. V prílohe II sa bod 2.3 nahrádza takto:

„2.3. Následná dojčenská výživa vyrobená z bielkovinových hydrolyzátov

Následná dojčenská výživa vyrobená z bielkovinových hydrolyzátov musí spĺňať požiadavky týkajúce sa bielkovín stanovene v bodoch 2.3.1, 2.3.2, 2.3.3, 2.3.4, 2.3.5 alebo v bode 2.3.6.

2.3.1. Požiadavky týkajúce sa bielkovín skupiny A

2.3.1.1. Obsah bielkovín

najmenej	najviac
0,44 g/100 kJ	0,67 g/100 kJ
(1,86 g/100 kcal)	(2,8 g/100 kcal)

2.3.1.2. Bielkovinové zdroje

Bielkoviny z demineralizovanej sladkej srvátky, ktoré sú získané z kravského mlieka po enzymatickom vyzrážaní kazeínov pomocou chymozínu a sú zložené z týchto látok:

- a) 63 % srvátkový bielkovinový izolát bez kazeínových glykomakropeptidov s minimálnym obsahom bielkovín v sušine 95 % a menej ako 70 % denaturáciou bielkovín a maximálnym obsahom popola 3 %;
- b) 37 % bielkovinový koncentrát zo sladkej srvátky s minimálnym obsahom bielkovín v sušine 87 % a menej ako 70 % denaturáciou bielkovín a maximálnym obsahom popola 3,5 %.

2.3.1.3. Spracovanie bielkovín

Dvojstupňový proces hydrolýzy s použitím prípravku z trypsínu, pričom medzi týmito dvoma štádiami hydrolýzy dochádza k tepelnému ošetreniu (3 – 10 minút pri teplote 80 – 100 °C).

2.3.1.4. Nevyhnutné a podmiennečne nevyhnutné aminokyseliny

Ak má následná dojčenská výživa vyrobená z bielkovinových hydrolyzátov vykazovať rovnakú energetickú hodnotu, musí

obsahovať všetky nevyhnutné a podmiennečne nevyhnutné aminokyseliny najmenej v rovnakom dostupnom množstve, aké sa nachádza v referenčnej bielkovine uvedenej v oddiele B prílohy III. Na účely výpočtu však možno sčítať hodnoty koncentrácie metionínu a cysteínu a hodnoty koncentrácie fenylalanínu a tyrozínu.

2.3.2. Požiadavky týkajúce sa bielkovín skupiny B

2.3.2.1. Obsah bielkovín

najmenej	najviac
0,55 g/100 kJ	0,67 g/100 kJ
(2,3 g/100 kcal)	(2,8 g/100 kcal)

2.3.2.2. Bielkovinové zdroje

Srvátkové bielkoviny získané z kravského mlieka, ktoré pozostávajú z/zo:

- 77 % kyslej srvátky pochádzajúcej z bielkovinového koncentráту zo srvátky s obsahom bielkovín 35 až 80 %;
- 23 % sladkej srvátky pochádzajúcej z demineralizovanej sladkej srvátky s minimálnym obsahom bielkovín 12,5 %.

2.3.2.3. Spracovanie bielkovín

Zdrojový materiál je hydratovaný a zahrievaný. Po štádiu tepelného ošetrenia sa vykoná hydrolýza pri pH 7,5 až 8,5 a teplote 55 až 70 °C s použitím enzýmovej zmesi serínovej endopeptidázy a proteázového/peptidázového komplexu. Potravinárske enzýmy sa počas výrobného procesu inaktivujú v štádiu tepelnej úpravy (od 2 do 10 sekúnd pri 120 až 150 °C).

2.3.2.4. Nevyhnutné a podmiennečne nevyhnutné aminokyseliny

Ak má následná dojčenská výživa vyrobená z bielkovinových hydrolyzátov vykazovať rovnakú energetickú hodnotu, musí obsahovať všetky nevyhnutné a podmiennečne nevyhnutné aminokyseliny najmenej v rovnakom dostupnom množstve, aké sa nachádza v referenčnej bielkovine uvedenej v oddiele A prílohy III. Na účely výpočtu však možno sčítať hodnoty koncentrácie metionínu a cysteínu a hodnoty koncentrácie fenylalanínu a tyrozínu.

2.3.3. Požiadavky týkajúce sa bielkovín skupiny C

2.3.3.1. Obsah bielkovín

najmenej	najviac
0,45 g/100 kJ	0,67 g/100 kJ
(1,9 g/100 kcal)	(2,8 g/100 kcal)

2.3.3.2. Bielkovinové zdroje

Srvátkové bielkoviny získané z kravského mlieka, ktoré pozostávajú zo 100 % bielkovinového koncentrátu zo sladkej srvátky s minimálnym obsahom bielkovín 80 %.

2.3.3.3. Spracovanie bielkovín

Zdrojový materiál je hydratovaný a zahrievaný. Pred hydrolýzou sa pH upraví na 6,5 – 7,5 pri teplote 50 – 65 °C. Hydrolýza sa vykonáva s použitím enzýmovej zmesi serínovej endopeptidázy a metalloproteázy. Potravinárske enzýmy sa počas výrobného procesu inaktivujú v štádiu tepelnej úpravy (od 2 do 10 sekúnd pri 110 až 140 °C).

2.3.3.4. Nevyhnutné a podmiennečne nevyhnutné aminokyseliny

Ak má následná dojčenská výživa vyrobená z bielkovinových hydrolyzátov vykazovať rovnakú energetickú hodnotu, musí obsahovať všetky nevyhnutné a podmiennečne nevyhnutné aminokyseliny najmenej v rovnakom dostupnom množstve, aké sa nachádza v referenčnej bielkovine uvedenej v oddiele A prílohy III. Na účely výpočtu však možno sčítať hodnoty koncentrácie metionínu a cysteínu a hodnoty koncentrácie fenylalanínu a tyrozínu.

2.3.4. Požiadavky týkajúce sa bielkovín skupiny D

2.3.4.1. Obsah bielkovín

najmenej	najviac
0,57 g/100 kJ	0,67 g/100 kJ
(2,4 g/100 kcal)	(2,8 g/100 kcal)

2.3.4.2. Bielkovinové zdroje

Srvátkové bielkoviny získané z kravského mlieka, ktoré pozostávajú zo 100 % bielkovinového koncentrátu zo sladkej srvátky s minimálnym obsahom bielkovín 70 %.

2.3.4.3. Spracovanie bielkovín

Zdrojový materiál je hydratovaný a zahrievaný. Po štádiu tepelného ošetrenia sa vykoná hydrolýza pri pH 7,0 až 8,0 a teplote 50 až 60 °C prostredníctvom dvojfázového procesu hydrolýzy s použitím serínovej endopeptidázy a metalloproteázy. Potravinárske enzýmy sa počas výrobného procesu inaktivujú tepelným ošetrením (pri teplote 100 až 120 °C počas najmenej 30 sekúnd).

2.3.4.4. Nevyhnutné a podmiennečne nevyhnutné aminokyseliny

Ak má následná dojčenská výživa vyrobená z bielkovinových hydrolyzátov vykazovať rovnakú energetickú hodnotu, musí obsahovať všetky nevyhnutné a podmiennečne nevyhnutné aminokyseliny najmenej v rovnakom dostupnom množstve, aké

sa nachádza v referenčnej bielkovine uvedenej v oddiele A prílohy III. Na účely výpočtu však možno sčítať hodnoty koncentrácie metionínu a cysteínu a hodnoty koncentrácie fenylalanínu a tyrozínu.

2.3.5. Požiadavky týkajúce sa bielkovín skupiny E

2.3.5.1. Obsah bielkovín

najmenej	najviac
0,48 g/100 kJ	0,67 g/100 kJ
(2,0 g/100 kcal)	(2,8 g/100 kcal)

2.3.5.2. Bielkovinové zdroje

Srvátkové bielkoviny získané z kravského mlieka, ktoré pozostávajú zo 100 % bielkovinového koncentrátu zo srvátky s minimálnym obsahom bielkovín 80 %.

2.3.5.3. Spracovanie bielkovín

Zdrojový materiál je hydratovaný a zahrievaný. Po štádiu tepelného ošetrenia sa pH upraví na 7 až 8 pri teplote 50 až 70 °C prostredníctvom dvojfázového procesu hydrolýzy s použitím serínových endopeptidáz. Potravinárske enzýmy sa počas výrobného procesu inaktivujú tepelným ošetrením (pri teplote 80 až 90 °C počas 25 až 35 minút).

2.3.5.4. Nevyhnutné a podmiennečne nevyhnutné aminokyseliny

Ak má následná dojčenská výživa vyrobená z bielkovinových hydrolyzátov vykazovať rovnakú energetickú hodnotu, musí obsahovať všetky nevyhnutné a podmiennečne nevyhnutné aminokyseliny najmenej v rovnakom dostupnom množstve, aké sa nachádza v referenčnej bielkovine uvedenej v oddiele A prílohy III. Na účely výpočtu však možno sčítať hodnoty koncentrácie metionínu a cysteínu a hodnoty koncentrácie fenylalanínu a tyrozínu.

2.3.6. Požiadavky týkajúce sa bielkovín skupiny F

2.3.6.1. Obsah bielkovín

najmenej	najviac
0,55 g/100 kJ	0,67 g/100 kJ
(2,3 g/100 kcal)	(2,8 g/100 kcal)

2.3.6.2. Bielkovinové zdroje

Zmesi zdrojov odstredeného kravského mlieka a bielkovinových koncentrátov zo srvátky s počiatočným pomerom srvátky a kazeínu (hmotnostný zlomok) 60:40.

2.3.6.3. Spracovanie bielkovín

Zdrojový materiál je hydratovaný a zahrievaný. Po štádiu tepelného ošetrenia sa vykoná hydrolýza pri pH 6,9 až 7,6 a teplote 50 až 55,5 °C s použitím metalloproteázy. Potravinársky enzým sa počas výrobného procesu inaktivuje tepelným ošetrením (od 17 sekúnd do 10 minút pri teplote 80 až 85 °C a v prípade potreby následným tepelným procesom pri teplote do 140 °C počas 0,5 sekundy).

2.3.6.4. Nevyhnutné a podmiennečne nevyhnutné aminokyseliny

Ak má následná dojčenská výživa vyrobená z bielkovinových hydrolyzátov vykazovať rovnakú energetickú hodnotu, musí obsahovať všetky nevyhnutné a podmiennečne nevyhnutné aminokyseliny najmenej v rovnakom dostupnom množstve, aké sa nachádza v referenčnej bielkovine uvedenej v oddiele A prílohy III. Na účely výpočtu však možno sčítať hodnoty koncentrácie metionínu a cysteínu a hodnoty koncentrácie fenylalanínu a tyrozínu.“

3. V prílohe III sa úvodná veta v oddiele A nahrádza takto:

„Na účely bodov 2.1, 2.2, 2.3.2, 2.3.3, 2.3.4, 2.3.5 a 2.3.6 príloh I a II sú nevyhnutné a podmiennečne nevyhnutné aminokyseliny v materskom mlieku, vyjadrené v mg na 100 kJ a 100 kcal, tieto:“.