Eiropas Savienības
Oficiālais Vēstnesis

LV
L sērija

2026/743

9.6.2026.

KOMISIJAS DELEĢĒTĀ REGULA (ES) 2026/743

(2026. gada 30. marts),

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

(Dokuments attiecas uz EEZ)

EIROPAS KOMISIJA,

ņemot vērā Līgumu par Eiropas Savienības darbību,

ņemot vērā Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (ES) Nr. 609/2013 (2013. gada 12. jūnijs) par zīdaiņiem un maziem bērniem paredzētu pārtiku, īpašiem medicīniskiem nolūkiem paredzētu pārtiku un par pilnīgiem uztura aizstājējiem svara kontrolei, un ar ko atceļ Padomes Direktīvu 92/52/EEK, Komisijas Direktīvas 96/8/EK, 1999/21/EK, 2006/125/EK un 2006/141/EK, Eiropas Parlamenta un Padomes Direktīvu 2009/39/EK un Komisijas Regulas (EK) Nr. 41/2009 un (EK) Nr. 953/2009 ([1]), un jo īpaši tās 11. panta 2. punktu,

tā kā:

(1) Komisijas Deleģētā regula (ES) 2016/127 ([2]) noteic īpašas sastāva prasības attiecībā uz tādiem maisījumiem zīdaiņiem un papildu ēdināšanas maisījumiem zīdaiņiem, kas ražoti no olbaltumvielu hidrolizātiem. Tā paredz, ka tādiem maisījumiem zīdaiņiem un papildu ēdināšanas maisījumiem zīdaiņiem, kas ražoti no olbaltumvielu hidrolizātiem, jāatbilst minētās deleģētās regulas I pielikuma 2.3. punkta un II pielikuma 2.3. punkta prasībām attiecībā uz olbaltumvielu saturu, olbaltumvielu avotu, olbaltumvielu apstrādi un prasībām par neaizstājamām un nosacīti neaizstājamām aminoskābēm un L-karnitīnu.

(2) Eiropas Pārtikas nekaitīguma iestāde ("Iestāde") 2014. gada 24. jūlija atzinumā par maisījumu zīdaiņiem un papildu ēdināšanas maisījumu zīdaiņiem pamatsastāvu ([3]) norādījusi, ka ikviena konkrētā olbaltumvielu hidrolizātus saturošā maisījuma drošums un piemērotība ir jānoskaidro klīniskā izvērtēšanā par mērķpopulāciju. Līdz šim Iestāde ir pozitīvi novērtējusi piecus olbaltumvielu hidrolizātus, ko izmanto maisījumos zīdaiņiem un papildu ēdināšanas maisījumos zīdaiņiem. Šo piecu olbaltumvielu hidrolizātu sastāvs ir ietverts prasībās, kas patlaban ir aprakstītas Deleģētajā regulā (ES) 2016/127. Taču šīs prasības var atjaunināt, lai pēc tam, kad Iestāde ir veikusi no olbaltumvielu hidrolizātiem ražotu maisījumu drošuma un piemērotības izvērtējumu, tirgū būtu iespējams laist tādus no olbaltumvielu hidrolizātiem ražotus maisījumus, kuru sastāvs atšķiras no to maisījumu sastāva, kas jau saņēmuši pozitīvu novērtējumu.

(3) 2019. gada 15. februārī Komisija saņēma uzņēmuma *Healthcare Reckitt B.V.* pieprasījumu Iestādei izvērtēt divu tādu produktu – proti, tādu maisījumu zīdaiņiem un papildu ēdināšanas maisījumu zīdaiņiem, kas ražoti no konkrēta olbaltumvielu hidrolizāta, – drošumu un piemērotību, kuru sastāvs neatbilda Deleģētās regulas (ES) 2016/127 I pielikuma 2.3. punktā un II pielikuma 2.3. punktā noteiktajām prasībām.

(4) Pēc Komisijas pieprasījuma Iestāde 2025. gada 29. janvārī pieņēma zinātnisku atzinumu par minētā konkrētā olbaltumvielu hidrolizāta uzturdrošumu un piemērotību maisījumos zīdaiņiem un papildu ēdināšanas maisījumos zīdaiņiem ([4]). Šajā atzinumā Iestāde secināja: ja vien maisījumā, kurā īpašo olbaltumvielu hidrolizātu izmanto, ir vismaz 0,55 g/100 kJ (2,3 g/100 kcal) olbaltumvielu un šis maisījums atbilst gan pārējiem sastāva kritērijiem, kas noteikti Deleģētajā regulā (ES) 2016/127, gan minētās regulas deleģētās regulas III pielikuma A iedaļā dotajam aminoskābju modelim, īpašais olbaltumvielu hidrolizāts, kā aprakstīts atzinumā, ir uzturdrošs un piemērots olbaltumvielu avots, ko izmantot maisījumos zīdaiņiem un papildu ēdināšanas maisījumos zīdaiņiem.

([1]) OV L 181, 29.6.2013., 35. lpp., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2013/609/oj.

([2]) Komisijas Deleģētā regula (ES) 2016/127 (2015. gada 25. septembris), ar ko attiecībā uz īpašām sastāva un informācijas prasībām, kuras piemēro maisījumiem zīdaiņiem un papildu ēdināšanas maisījumiem zīdaiņiem, un attiecībā uz informācijas prasībām saistībā ar zīdaiņu un mazu bērnu ēdināšanu papildina Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (ES) Nr. 609/2013 (OV L 25, 2.2.2016., 1. lpp., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2016/127/oj).

([3]) *EFSA NDA* ekspertu grupa (2014), "Scientific Opinion on the essential composition of infant and follow-on formulae", https://doi.org/10.2903/j.efsa.2014.3760.

([4]) *EFSA NDA* ekspertu grupa (2025), "Nutritional safety and suitability of a specific protein hydrolysate derived from sources of skimmed cow's milk and whey protein concentrates and used in infant and follow-on formula manufactured from hydrolysed protein by Healthcare Reckitt B.V.", https://doi.org/10.2903%2Fj.efsa.2025.9278.

(5) Ņemot vērā Iestādes secinājumus, ir lietderīgi atļaut laist tirgū tādus maisījumus zīdaiņiem un papildu ēdināšanas maisījumus zīdaiņiem, kas ražoti no konkrētā olbaltumvielu hidrolizāta. Tādēļ Deleģētajā regulā (ES) 2016/127 aprakstītajām prasībām attiecībā uz olbaltumvielu hidrolizātu sastāvu ir lietderīgi pievienot "Ar olbaltumvielām saistītās prasības F grupai".

(6) Tāpēc Deleģētā regula (ES) 2016/127 būtu attiecīgi jāgroza,

IR PIEŅĒMUSI ŠO REGULU.

1. pants

Deleģētās regulas (ES) 2016/127 I, II un III pielikumu groza saskaņā ar šīs regulas pielikumu.

2. pants

Šī regula stājas spēkā divdesmitajā dienā pēc tās publicēšanas *Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī.*

Šī regula uzliek saistības kopumā un ir tieši piemērojama visās dalībvalstīs.

Briselē, 2026. gada 30. martā

Komisijas vārdā –
priekšsēdētāja
Ursula VON DER LEYEN

PIELIKUMS

Deleģētās regulas (ES) 2016/127 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 govs piena pēc fermentatīvas kazeīnu nogulsnēšanās, 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 jāsatur 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:

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 un L-karnitīns

No olbaltumvielu hidrolizātiem ražotiem maisījumiem zīdaiņiem katra neaizstājamā un nosacīti neaizstājamā aminoskābe jāsatur 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 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 govs 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 jāsatur 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 govs 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 katra neaizstājamā un nosacīti neaizstājamā aminoskābe jāsatur 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).

2.3.5. 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 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 jāsatur 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).

2.3.6. 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 jāsatur 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) 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 govs piena pēc fermentatīvas kazeīnu nogulsnēšanās, 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 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 jāsatur 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 govs 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 jāsatur 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.

2.3.3. 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 govs 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 jāsatur 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 govs 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 jāsatur 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 jāsatur 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.

2.3.6. 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 jāsatur 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.";

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:".