Publicatieblad
van de Europese Unie

NL
L-serie

2026/743

9.6.2026

GEDELEGEERDE VERORDENING (EU) 2026/743 VAN DE COMMISSIE

van 30 maart 2026

tot wijziging van Gedelegeerde Verordening (EU) 2016/127 wat betreft de voorschriften met betrekking tot eiwit voor van eiwithydrolysaten vervaardigde volledige zuigelingenvoeding en opvolgzuigelingenvoeding

(Voor de EER relevante tekst)

DE EUROPESE COMMISSIE,

Gezien het Verdrag betreffende de werking van de Europese Unie,

Gezien Verordening (EU) nr. 609/2013 van het Europees Parlement en de Raad van 12 juni 2013 inzake voor zuigelingen en peuters bedoelde levensmiddelen, voeding voor medisch gebruik en de dagelijkse voeding volledig vervangende producten voor gewichtsbeheersing, en tot intrekking van Richtlijn 92/52/EEG van de Raad, Richtlijnen 96/8/EG, 1999/21/EG, 2006/125/EG en 2006/141/EG van de Commissie, Richtlijn 2009/39/EG van het Europees Parlement en de Raad en de Verordeningen (EG) nr. 41/2009 en (EG) nr. 953/2009 van de Commissie ([1]), en met name artikel 11, lid 2,

Overwegende hetgeen volgt:

(1) In Gedelegeerde Verordening (EU) 2016/127 van de Commissie ([2]) zijn bijzondere samenstellingsvoorschriften voor uit eiwithydrolysaten vervaardigde volledige zuigelingenvoeding en opvolgzuigelingenvoeding vastgesteld. In die verordening is bepaald dat uit eiwithydrolysaten vervaardigde volledige zuigelingenvoeding en opvolgzuigelingenvoeding moet voldoen aan de voorschriften voor eiwitgehalte, eiwitbron en eiwitbewerking, alsook aan de voorschriften voor onmisbare en onder voorwaarden onmisbare aminozuren en L-carnitine, zoals vastgesteld in punt 2.3 van bijlage I en punt 2.3 van bijlage II bij die gedelegeerde verordening.

(2) De Europese Autoriteit voor voedselveiligheid (EFSA) heeft in haar advies van 24 juli 2014 over de essentiële samenstelling van volledige zuigelingenvoeding en opvolgzuigelingenvoeding ([3]) opgemerkt dat de veiligheid en de geschiktheid van elke specifieke zuigelingenvoeding die eiwithydrolysaten bevat, door middel van een klinische beoordeling bij de doelgroep moeten worden vastgesteld. Tot dusver heeft de EFSA vijf in volledige zuigelingenvoeding en opvolgzuigelingenvoeding gebruikte eiwithydrolysaten positief beoordeeld. De samenstelling van die vijf eiwithydrolysaten wordt weerspiegeld in de in Gedelegeerde Verordening (EU) 2016/127 vastgestelde voorschriften. Die voorschriften kunnen echter worden geactualiseerd, na een beoordeling door de EFSA op veiligheid en geschiktheid, om het in de handel brengen toe te staan van uit eiwithydrolysaten vervaardigde zuigelingenvoeding met een andere samenstelling dan de reeds positief beoordeelde.

(3) Op 15 februari 2019 heeft de Commissie van Healthcare Reckitt B.V. een verzoek ontvangen voor de beoordeling door de EFSA van de veiligheid en geschiktheid van twee producten, van een specifiek eiwithydrolysaat vervaardigde volledige zuigelingenvoeding en opvolgzuigelingenvoeding, waarvan de samenstelling niet voldoet aan de voorschriften van punt 2.3 van bijlage I en punt 2.3 van bijlage II bij Gedelegeerde Verordening (EU) 2016/127.

(4) Op verzoek van de Commissie heeft de EFSA op 29 januari 2025 een wetenschappelijk advies uitgebracht over de voedselveiligheid en geschiktheid van dat specifieke eiwithydrolysaat in volledige zuigelingenvoeding en opvolgzuigelingenvoeding ([4]). In dat advies heeft de EFSA geconcludeerd dat het specifieke, in het advies beschreven eiwithydrolysaat een voedingsveilige en geschikte eiwitbron is voor gebruik in volledige zuigelingenvoeding en opvolgzuigelingenvoeding, mits de zuigelingenvoeding waarin het wordt gebruikt een minimumgehalte aan eiwitten van 0,55 g/100 kJ (2,3 g/100 kcal) bevat en voldoet aan de andere samenstellingscriteria in Gedelegeerde Verordening (EU) 2016/127 en aan het aminozuurpatroon in afdeling A van bijlage III bij die gedelegeerde verordening.

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

([2]) Gedelegeerde Verordening (EU) 2016/127 van de Commissie van 25 september 2015 tot aanvulling van Verordening (EU) nr. 609/2013 van het Europees Parlement en de Raad wat betreft de bijzondere samenstellings- en informatievoorschriften betreffende volledige zuigelingenvoeding en opvolgzuigelingenvoeding en wat betreft informatievoorschriften betreffende de voeding van zuigelingen en peuters (PB L 25 van 2.2.2016, blz. 1, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2016/127/oj).

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

([4]) NDA-panel van de EFSA (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) Rekening houdend met de conclusies in het advies van de EFSA is het passend het in de handel brengen van van het specifieke eiwithydrolysaat vervaardigde volledige zuigelingenvoeding en opvolgzuigelingenvoeding toe te staan. Daarom is het passend om "Voorschriften betreffende eiwitten groep F" toe te voegen aan de samenstellingsvoorschriften voor eiwithydrolysaten in Gedelegeerde Verordening (EU) 2016/127.

(6) Gedelegeerde Verordening (EU) 2016/127 moet daarom dienovereenkomstig worden gewijzigd,

HEEFT DE VOLGENDE VERORDENING VASTGESTELD:

Artikel 1

De bijlagen I, II en III bij Gedelegeerde Verordening (EU) 2016/127 worden gewijzigd overeenkomstig de bijlage bij deze verordening.

Artikel 2

Deze verordening treedt in werking op de twintigste dag na die van de bekendmaking ervan in het *Publicatieblad van de Europese Unie*.

Deze verordening is verbindend in al haar onderdelen en is rechtstreeks toepasselijk in elke lidstaat.

Gedaan te Brussel, 30 maart 2026.

Voor de Commissie
De voorzitter
Ursula VON DER LEYEN

BIJLAGE

De bijlagen I, II en III bij Gedelegeerde Verordening (EU) 2016/127 worden als volgt gewijzigd:

1) in bijlage I wordt punt 2.3 vervangen door:

"2.3. Van eiwithydrolysaten vervaardigde volledige zuigelingenvoeding

Van eiwithydrolysaten vervaardigde volledige zuigelingenvoeding moet voldoen aan de in punt 2.3.1, punt 2.3.2, punt 2.3.3, punt 2.3.4, punt 2.3.5 of punt 2.3.6 vastgestelde voorschriften betreffende eiwitten.

2.3.1. Voorschriften betreffende eiwitten groep A

2.3.1.1. Eiwitgehalte

Minimaal	Maximaal
0,44 g/100 kJ	0,67 g/100 kJ
(1,86 g/100 kcal)	(2,8 g/100 kcal)

2.3.1.2. Eiwitbron

Wei-eiwit van gedemineraliseerde zoete wei, vervaardigd van koemelk na enzymatische precipitatie van caseïne met behulp van chymosine, bestaande uit:

a) 63 % caseïno-glycomacropeptide-vrij wei-eiwitisolaat met een minimaal eiwitgehalte van 95 % droge stof, een eiwitdenaturatie van minder dan 70 % en een maximaal asgehalte van 3 %;

b) 37 % wei-eiwitconcentraat van zoete wei met een minimaal eiwitgehalte van 87 % droge stof, een eiwitdenaturatie van minder dan 70 % en een maximaal asgehalte van 3,5 %.

2.3.1.3. Eiwitbewerking

Het eiwit wordt in twee fasen gehydrolyseerd met behulp van een trypsinepreparaat; tussen de twee hydrolysefasen vindt een warmtebehandeling plaats (3 tot 10 minuten bij 80 tot 100 °C).

2.3.1.4. Onmisbare en onder voorwaarden onmisbare aminozuren en L-carnitine

Bij gelijkblijvende energiewaarde moet uit eiwithydrolysaten vervaardigde volledige zuigelingenvoeding een beschikbare hoeveelheid van elk onmisbaar en onder voorwaarden onmisbaar aminozuur bevatten, die ten minste gelijk is aan de hoeveelheid in het referentie-eiwit zoals vastgesteld in afdeling B van bijlage III. Voor berekeningen mogen de concentraties van methionine en cysteïne echter bij elkaar worden opgeteld indien de verhouding methionine/cysteïne niet groter is dan 2, en mogen de concentraties van fenylalanine en tyrosine bij elkaar worden opgeteld indien de verhouding tyrosine/fenylalanine niet groter is dan 2. De verhoudingen methionine/cysteïne en tyrosine/fenylalanine mogen groter zijn dan 2, op voorwaarde dat de geschiktheid van het betrokken product voor zuigelingen wordt aangetoond overeenkomstig artikel 3, lid 3.

Het gehalte aan L-carnitine moet ten minste 0,3 mg/100 kJ (1,2 mg/100 kcal) zijn.

2.3.2. Voorschriften betreffende eiwitten groep B

2.3.2.1. Eiwitgehalte

Minimaal	Maximaal
0,55 g/100 kJ	0,67 g/100 kJ
(2,3 g/100 kcal)	(2,8 g/100 kcal)

2.3.2.2. Eiwitbron

Wei-eiwit vervaardigd van koemelk, bestaande uit:

a) 77 % zure wei afkomstig van wei-eiwitconcentraat met een eiwitgehalte van 35 tot 80 %;

b) 23 % zoete wei afkomstig van gedemineraliseerde zoete wei met een minimaal eiwitgehalte van 12,5 %.

2.3.2.3. Eiwitbewerking

Het bronmateriaal wordt gehydrateerd en verwarmd. Na de warmtebehandeling wordt de hydrolyse uitgevoerd bij een pH van 7,5 tot 8,5 en een temperatuur van 55 tot 70 °C met behulp van een enzymmengsel van een serine-endopeptidase en een protease/peptidasecomplex. De voedingsenzymen worden bij een warmtebehandeling (2 tot 10 seconden bij 120 °C tot 150 °C) tijdens het productieproces geïnactiveerd.

2.3.2.4. Onmisbare en onder voorwaarden onmisbare aminozuren en L-carnitine

Bij gelijkblijvende energiewaarde moet uit eiwithydrolysaten vervaardigde volledige zuigelingenvoeding een beschikbare hoeveelheid van elk onmisbaar en onder voorwaarden onmisbaar aminozuur bevatten, die ten minste gelijk is aan de hoeveelheid in het referentie-eiwit zoals vastgesteld in afdeling A van bijlage III. Voor berekeningen mogen de concentraties van methionine en cysteïne echter bij elkaar worden opgeteld indien de verhouding methionine/cysteïne niet groter is dan 2, en mogen de concentraties van fenylalanine en tyrosine bij elkaar worden opgeteld indien de verhouding tyrosine/fenylalanine niet groter is dan 2. De verhoudingen methionine/cysteïne en tyrosine/fenylalanine mogen groter zijn dan 2, op voorwaarde dat de geschiktheid van het betrokken product voor zuigelingen wordt aangetoond overeenkomstig artikel 3, lid 3.

Het gehalte aan L-carnitine moet ten minste 0,3 mg/100 kJ (1,2 mg/100 kcal) zijn.

2.3.3. Voorschriften betreffende eiwitten groep C

2.3.3.1. Eiwitgehalte

Minimaal	Maximaal
0,45 g/100 kJ	0,67 g/100 kJ
(1,9 g/100 kcal)	(2,8 g/100 kcal)

2.3.3.2. Eiwitbron

Wei-eiwit afkomstig van koemelk, bestaande uit 100 % wei-eiwitconcentraat van zoete wei met een eiwitgehalte van ten minste 80 %.

2.3.3.3. Eiwitbewerking

Het bronmateriaal wordt gehydrateerd en verwarmd. Vóór de hydrolyse wordt de pH bijgesteld op een waarde van 6,5-7,5 bij een temperatuur van 50-65 °C. De hydrolyse wordt uitgevoerd met een enzymmengsel van een serine-endopeptidase en een metalloprotease. De voedingsenzymen worden bij een warmtebehandeling (2 tot 10 seconden bij 110 °C tot 140 °C) tijdens het productieproces geïnactiveerd.

2.3.3.4. Onmisbare en onder voorwaarden onmisbare aminozuren en L-carnitine

Bij gelijkblijvende energiewaarde moet uit eiwithydrolysaten vervaardigde volledige zuigelingenvoeding een beschikbare hoeveelheid van elk onmisbaar en onder voorwaarden onmisbaar aminozuur bevatten, die ten minste gelijk is aan de hoeveelheid in het referentie-eiwit zoals vastgesteld in afdeling A van bijlage III. Voor berekeningen mogen de concentraties van methionine en cysteïne echter bij elkaar worden opgeteld indien de verhouding methionine/cysteïne niet groter is dan 2, en mogen de concentraties van fenylalanine en tyrosine bij elkaar worden opgeteld indien de verhouding tyrosine/fenylalanine niet groter is dan 2. De verhoudingen methionine/cysteïne en tyrosine/fenylalanine mogen groter zijn dan 2, op voorwaarde dat de geschiktheid van het betrokken product voor zuigelingen wordt aangetoond overeenkomstig artikel 3, lid 3.

Het gehalte aan L-carnitine moet ten minste 0,3 mg/100 kJ (1,2 mg/100 kcal) zijn.

2.3.4. Voorschriften betreffende eiwitten groep D

2.3.4.1. Eiwitgehalte

Minimaal	Maximaal
0,57 g/100 kJ	0,67 g/100 kJ
(2,4 g/100 kcal)	(2,8 g/100 kcal)

2.3.4.2. Eiwitbron

Wei-eiwit afkomstig van koemelk, bestaande uit 100 % wei-eiwitconcentraat van zoete wei met een eiwitgehalte van ten minste 70 %.

2.3.4.3. Eiwitbewerking

Het bronmateriaal wordt gehydrateerd en verwarmd. Na de warmtebehandeling wordt de hydrolyse uitgevoerd (bij een pH van 7,0 tot 8,0 en een temperatuur van 50 tot 60 °C) door middel van een tweestaps hydrolyseproces met gebruikmaking van een serine-endopeptidase en een metalloprotease. De voedingsenzymen worden geïnactiveerd door een warmtebehandeling (bij 100 tot 120 °C gedurende ten minste 30 seconden) tijdens het productieproces.

2.3.4.4. Onmisbare en onder voorwaarden onmisbare aminozuren en L-carnitine

Bij gelijkblijvende energiewaarde moet uit eiwithydrolysaten vervaardigde volledige zuigelingenvoeding een beschikbare hoeveelheid van elk onmisbaar en onder voorwaarden onmisbaar aminozuur bevatten, die ten minste gelijk is aan de hoeveelheid in het referentie-eiwit zoals vastgesteld in afdeling A van bijlage III. Voor berekeningen mogen de concentraties van methionine en cysteïne echter bij elkaar worden opgeteld indien de verhouding methionine/cysteïne niet groter is dan 2, en mogen de concentraties van fenylalanine en tyrosine bij elkaar worden opgeteld indien de verhouding tyrosine/fenylalanine niet groter is dan 2. De verhoudingen methionine/cysteïne en tyrosine/fenylalanine mogen groter zijn dan 2, op voorwaarde dat de geschiktheid van het betrokken product voor zuigelingen wordt aangetoond overeenkomstig artikel 3, lid 3.

Het gehalte aan L-carnitine moet ten minste 0,3 mg/100 kJ (1,2 mg/100 kcal) zijn.

2.3.5. Voorschriften betreffende eiwitten groep E

2.3.5.1. Eiwitgehalte

Minimaal	Maximaal
0,48 g/100 kJ	0,67 g/100 kJ
(2,0 g/100 kcal)	(2,8 g/100 kcal)

2.3.5.2. Eiwitbron

Wei-eiwit afkomstig van koemelk, bestaande uit 100 % wei-eiwitconcentraat met een eiwitgehalte van ten minste 80 %.

2.3.5.3. Eiwitbewerking

Het bronmateriaal wordt gehydrateerd en verwarmd. Na de warmtebehandeling wordt de pH bijgesteld op een waarde van 7-8 bij een temperatuur van 50 tot 70 °C) door middel van een tweestaps hydrolyseproces met gebruikmaking van serine-endopeptidases. De voedingsenzymen worden geïnactiveerd door een warmtebehandeling (bij 80 tot 90 °C gedurende 25 tot 35 minuten) tijdens het productieproces.

2.3.5.4. Onmisbare en onder voorwaarden onmisbare aminozuren en L-carnitine

Bij gelijkblijvende energiewaarde moet uit eiwithydrolysaten vervaardigde volledige zuigelingenvoeding een beschikbare hoeveelheid van elk onmisbaar en onder voorwaarden onmisbaar aminozuur bevatten, die ten minste gelijk is aan de hoeveelheid in het referentie-eiwit zoals vastgesteld in afdeling A van bijlage III. Voor berekeningen mogen de concentraties van methionine en cysteïne echter bij elkaar worden opgeteld indien de verhouding methionine/cysteïne niet groter is dan 2, en mogen de concentraties van fenylalanine en tyrosine bij elkaar worden opgeteld indien de verhouding tyrosine/fenylalanine niet groter is dan 2. De verhoudingen methionine/cysteïne en tyrosine/fenylalanine mogen groter zijn dan 2, op voorwaarde dat de geschiktheid van het betrokken product voor zuigelingen wordt aangetoond overeenkomstig artikel 3, lid 3.

Het gehalte aan L-carnitine moet ten minste 0,3 mg/100 kJ (1,2 mg/100 kcal) zijn.

2.3.6. Voorschriften betreffende eiwitten groep F

2.3.6.1. Eiwitgehalte

Minimaal	Maximaal
0,55 g/100 kJ	0,67 g/100 kJ
(2,3 g/100 kcal)	(2,8 g/100 kcal)

2.3.6.2. Eiwitbron

Mengsels van bronnen van magere koemelk en wei-eiwitconcentraten met een beginverhouding wei/caseïne van 60/40 (in gewichtsprocent).

2.3.6.3. Eiwitbewerking

Het bronmateriaal wordt gehydrateerd en verwarmd. Na de warmtebehandeling wordt de hydrolyse uitgevoerd (bij een pH van 6,9 tot 7,6 en een temperatuur van 50 tot 55,5 °C) met gebruikmaking van een metalloprotease. Tijdens het productieproces wordt het voedingsenzym geïnactiveerd door een warmtebehandeling (80 tot 85 °C gedurende 17 seconden tot 10 minuten), indien nodig gevolgd door een thermisch proces (maximaal 140 °C gedurende 0,5 seconde).

2.3.6.4. Onmisbare en onder voorwaarden onmisbare aminozuren en L-carnitine

Bij gelijkblijvende energiewaarde moet uit eiwithydrolysaten vervaardigde volledige zuigelingenvoeding een beschikbare hoeveelheid van elk onmisbaar en onder voorwaarden onmisbaar aminozuur bevatten, die ten minste gelijk is aan de hoeveelheid in het referentie-eiwit zoals vastgesteld in afdeling A van bijlage III. Voor berekeningen mogen de concentraties van methionine en cysteïne echter bij elkaar worden opgeteld indien de verhouding methionine/cysteïne niet groter is dan 2, en mogen de concentraties van fenylalanine en tyrosine bij elkaar worden opgeteld indien de verhouding tyrosine/fenylalanine niet groter is dan 2. De verhoudingen methionine/cysteïne en tyrosine/fenylalanine mogen groter zijn dan 2, op voorwaarde dat de geschiktheid van het betrokken product voor zuigelingen wordt aangetoond overeenkomstig artikel 3, lid 3.

Het gehalte aan L-carnitine moet ten minste 0,3 mg/100 kJ (1,2 mg/100 kcal) zijn.";

2) in bijlage II wordt punt 2.3 vervangen door:

"2.3. Van eiwithydrolysaten vervaardigde opvolgzuigelingenvoeding

Van eiwithydrolysaten vervaardigde opvolgzuigelingenvoeding moet voldoen aan de in punt 2.3.1, punt 2.3.2, punt 2.3.3, punt 2.3.4, punt 2.3.5 of punt 2.3.6 vastgestelde voorschriften betreffende eiwitten.

2.3.1. Voorschriften betreffende eiwitten groep A

2.3.1.1. Eiwitgehalte

Minimaal	Maximaal
0,44 g/100 kJ	0,67 g/100 kJ
(1,86 g/100 kcal)	(2,8 g/100 kcal)

2.3.1.2. Eiwitbron

Wei-eiwit van gedemineraliseerde zoete wei, vervaardigd van koemelk na enzymatische precipitatie van caseïne met behulp van chymosine, bestaande uit:

a) 63 % caseïno-glycomacropeptide-vrij wei-eiwitisolaat met een minimaal eiwitgehalte van 95 % droge stof, een eiwitdenaturatie van minder dan 70 % en een maximaal asgehalte van 3 %;

b) 37 % wei-eiwitconcentraat van zoete wei met een minimaal eiwitgehalte van 87 % droge stof, een eiwitdenaturatie van minder dan 70 % en een maximaal asgehalte van 3,5 %.

2.3.1.3. Eiwitbewerking

Het eiwit wordt in twee fasen gehydrolyseerd met behulp van een trypsinepreparaat; tussen de twee hydrolysefasen vindt een warmtebehandeling plaats (3 tot 10 minuten bij 80 tot 100 °C).

2.3.1.4. Onmisbare en onder voorwaarden onmisbare aminozuren

Bij gelijkblijvende energiewaarde moet uit eiwithydrolysaten vervaardigde opvolgzuigelingenvoeding een beschikbare hoeveelheid van elk onmisbaar en onder voorwaarden onmisbaar aminozuur bevatten, die ten minste gelijk is aan de hoeveelheid in het referentie-eiwit zoals vastgesteld in afdeling B van bijlage III. Voor berekeningen mogen de concentraties van methionine en cysteïne en de concentraties van fenylalanine en tyrosine echter bij elkaar worden opgeteld.

2.3.2. Voorschriften betreffende eiwitten groep B

2.3.2.1. Eiwitgehalte

Minimaal	Maximaal
0,55 g/100 kJ	0,67 g/100 kJ
(2,3 g/100 kcal)	(2,8 g/100 kcal)

2.3.2.2. Eiwitbron

Wei-eiwit vervaardigd van koemelk, bestaande uit:

a) 77 % zure wei afkomstig van wei-eiwitconcentraat met een eiwitgehalte van 35 tot 80 %;

b) 23 % zoete wei afkomstig van gedemineraliseerde zoete wei met een minimaal eiwitgehalte van 12,5 %.

2.3.2.3. Eiwitbewerking

Het bronmateriaal wordt gehydrateerd en verwarmd. Na de warmtebehandeling wordt de hydrolyse uitgevoerd bij een pH van 7,5 tot 8,5 en een temperatuur van 55 tot 70 °C met behulp van een enzymmengsel van een serine-endopeptidase en een protease/peptidasecomplex. De voedingsenzymen worden bij een warmtebehandeling (2 tot 10 seconden bij 120 °C tot 150 °C) tijdens het productieproces geïnactiveerd.

2.3.2.4. Onmisbare en onder voorwaarden onmisbare aminozuren

Bij gelijkblijvende energiewaarde moet uit eiwithydrolysaten vervaardigde opvolgzuigelingenvoeding een beschikbare hoeveelheid van elk onmisbaar en onder voorwaarden onmisbaar aminozuur bevatten, die ten minste gelijk is aan de hoeveelheid in het referentie-eiwit zoals vastgesteld in afdeling A van bijlage III. Voor berekeningen mogen de concentraties van methionine en cysteïne en de concentraties van fenylalanine en tyrosine echter bij elkaar worden opgeteld.

2.3.3. Voorschriften betreffende eiwitten groep C

2.3.3.1. Eiwitgehalte

Minimaal	Maximaal
0,45 g/100 kJ	0,67 g/100 kJ
(1,9 g/100 kcal)	(2,8 g/100 kcal)

2.3.3.2. Eiwitbron

Wei-eiwit afkomstig van koemelk, bestaande uit 100 % wei-eiwitconcentraat van zoete wei met een eiwitgehalte van ten minste 80 %.

2.3.3.3. Eiwitbewerking

Het bronmateriaal wordt gehydrateerd en verwarmd. Vóór de hydrolyse wordt de pH bijgesteld op een waarde van 6,5-7,5 bij een temperatuur van 50-65 °C. De hydrolyse wordt uitgevoerd met een enzymmengsel van een serine-endopeptidase en een metalloprotease. De voedingsenzymen worden bij een warmtebehandeling (2 tot 10 seconden bij 110 °C tot 140 °C) tijdens het productieproces geïnactiveerd.

2.3.3.4. Onmisbare en onder voorwaarden onmisbare aminozuren

Bij gelijkblijvende energiewaarde moet uit eiwithydrolysaten vervaardigde opvolgzuigelingenvoeding een beschikbare hoeveelheid van elk onmisbaar en onder voorwaarden onmisbaar aminozuur bevatten, die ten minste gelijk is aan de hoeveelheid in het referentie-eiwit zoals vastgesteld in afdeling A van bijlage III. Voor berekeningen mogen de concentraties van methionine en cysteïne en de concentraties van fenylalanine en tyrosine echter bij elkaar worden opgeteld.

2.3.4. Voorschriften betreffende eiwitten groep D

2.3.4.1. Eiwitgehalte

Minimaal	Maximaal
0,57 g/100 kJ	0,67 g/100 kJ
(2,4 g/100 kcal)	(2,8 g/100 kcal)

2.3.4.2. Eiwitbron

Wei-eiwit afkomstig van koemelk, bestaande uit 100 % wei-eiwitconcentraat van zoete wei met een eiwitgehalte van ten minste 70 %.

2.3.4.3. Eiwitbewerking

Het bronmateriaal wordt gehydrateerd en verwarmd. Na de warmtebehandeling wordt de hydrolyse uitgevoerd (bij een pH van 7,0 tot 8,0 en een temperatuur van 50 tot 60 °C) door middel van een tweestaps hydrolyseproces met gebruikmaking van een serine-endopeptidase en een metalloprotease. De voedingsenzymen worden geïnactiveerd door een warmtebehandeling (bij 100 tot 120 °C gedurende ten minste 30 seconden) tijdens het productieproces.

2.3.4.4. Onmisbare en onder voorwaarden onmisbare aminozuren

Bij gelijkblijvende energiewaarde moet uit eiwithydrolysaten vervaardigde opvolgzuigelingenvoeding een beschikbare hoeveelheid van elk onmisbaar en onder voorwaarden onmisbaar aminozuur bevatten, die ten minste gelijk is aan de hoeveelheid in het referentie-eiwit zoals vastgesteld in afdeling A van bijlage III. Voor berekeningen mogen de concentraties van methionine en cysteïne en de concentraties van fenylalanine en tyrosine echter bij elkaar worden opgeteld.

2.3.5. Voorschriften betreffende eiwitten groep E

2.3.5.1. Eiwitgehalte

Minimaal	Maximaal
0,48 g/100 kJ	0,67 g/100 kJ
(2,0 g/100 kcal)	(2,8 g/100 kcal)

2.3.5.2. Eiwitbron

Wei-eiwit afkomstig van koemelk, bestaande uit 100 % wei-eiwitconcentraat met een eiwitgehalte van ten minste 80 %.

2.3.5.3. Eiwitbewerking

Het bronmateriaal wordt gehydrateerd en verwarmd. Na de warmtebehandeling wordt de pH bijgesteld op een waarde van 7-8 bij een temperatuur van 50 tot 70 °C) door middel van een tweestaps hydrolyseproces met gebruikmaking van serine-endopeptidases. De voedingsenzymen worden geïnactiveerd door een warmtebehandeling (bij 80 tot 90 °C gedurende 25 tot 35 minuten) tijdens het productieproces.

2.3.5.4. Onmisbare en onder voorwaarden onmisbare aminozuren

Bij gelijkblijvende energiewaarde moet uit eiwithydrolysaten vervaardigde opvolgzuigelingenvoeding een beschikbare hoeveelheid van elk onmisbaar en onder voorwaarden onmisbaar aminozuur bevatten, die ten minste gelijk is aan de hoeveelheid in het referentie-eiwit zoals vastgesteld in afdeling A van bijlage III. Voor berekeningen mogen de concentraties van methionine en cysteïne en de concentraties van fenylalanine en tyrosine echter bij elkaar worden opgeteld.

2.3.6. Voorschriften betreffende eiwitten groep F

2.3.6.1. Eiwitgehalte

Minimaal	Maximaal
0,55 g/100 kJ	0,67 g/100 kJ
(2,3 g/100 kcal)	(2,8 g/100 kcal)

2.3.6.2. Eiwitbron

Mengsels van bronnen van magere koemelk en wei-eiwitconcentraten met een beginverhouding wei/caseïne van 60/40 (in gewichtsprocent).

2.3.6.3. Eiwitbewerking

Het bronmateriaal wordt gehydrateerd en verwarmd. Na de warmtebehandeling wordt de hydrolyse uitgevoerd (bij een pH van 6,9 tot 7,6 en een temperatuur van 50 tot 55,5 °C) met gebruikmaking van een metalloprotease. Tijdens het productieproces wordt het voedingsenzym geïnactiveerd door een warmtebehandeling (80 tot 85 °C gedurende 17 seconden tot 10 minuten), indien nodig gevolgd door een thermisch proces (maximaal 140 °C gedurende 0,5 seconde).

2.3.6.4. Onmisbare en onder voorwaarden onmisbare aminozuren

Bij gelijkblijvende energiewaarde moet uit eiwithydrolysaten vervaardigde opvolgzuigelingenvoeding een beschikbare hoeveelheid van elk onmisbaar en onder voorwaarden onmisbaar aminozuur bevatten, die ten minste gelijk is aan de hoeveelheid in het referentie-eiwit zoals vastgesteld in afdeling A van bijlage III. Voor berekeningen mogen de concentraties van methionine en cysteïne en de concentraties van fenylalanine en tyrosine echter bij elkaar worden opgeteld.";

3) in bijlage III wordt de inleidende zin van afdeling A vervangen door:

"Voor de toepassing van de punten 2.1, 2.2, 2.3.2, 2.3.3, 2.3.4, 2.3.5 en 2.3.6 van de bijlagen I en II zijn de onmisbare en onder voorwaarden onmisbare aminozuren in moedermelk, uitgedrukt in mg per 100 kJ en 100 kcal, de volgende:".