Europeiska unionens
officiella tidning

SV
L-serien

2026/743

9.6.2026

KOMMISSIONENS DELEGERADE FÖRORDNING (EU) 2026/743

av den 30 mars 2026

om ändring av delegerad förordning (EU) 2016/127 vad gäller de proteinrelaterade kraven för modersmjölksersättning och tillskottsnäring som framställs av hydrolyserade proteiner

(Text av betydelse för EES)

EUROPEISKA KOMMISSIONEN HAR ANTAGIT DENNA FÖRORDNING

med beaktande av fördraget om Europeiska unionens funktionssätt,

med beaktande av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 609/2013 av den 12 juni 2013 om livsmedel avsedda för spädbarn och småbarn, livsmedel för speciella medicinska ändamål och komplett kostersättning för viktkontroll och om upphävande av rådets direktiv 92/52/EEG, kommissionens direktiv 96/8/EG, 1999/21/EG, 2006/125/EG och 2006/141/EG, Europaparlamentets och rådets direktiv 2009/39/EG och kommissionens förordningar (EG) nr 41/2009 och (EG) nr 953/2009 ([1]), särskilt artikel 11.2, och

av följande skäl:

(1) I kommissionens delegerade förordning (EU) 2016/127 ([2]) fastställs särskilda sammansättningskrav för modersmjölksersättning och tillskottsnäring som framställs av hydrolyserade proteiner. I den delegerade förordningen föreskrivs att modersmjölksersättning och tillskottsnäring som framställs av hydrolyserade proteiner ska uppfylla kraven på proteininnehåll, proteinkälla och proteinberedning samt kraven på essentiella och konditionellt essentiella aminosyror och L-karnitin i enlighet med punkt 2.3 i bilaga I och punkt 2.3 i bilaga II till den delegerade förordningen.

(2) Europeiska livsmedelsmyndigheten (*livsmedelsmyndigheten*) konstaterade i sitt yttrande av den 24 juli 2014 om den huvudsakliga sammansättningen av modersmjölksersättning och tillskottsnäring ([3]) att säkerheten och lämpligheten hos varje särskild produkt som innehåller hydrolyserade proteiner måste fastställas genom en klinisk utvärdering i målpopulationen. Hittills har livsmedelsmyndigheten genomfört fem positiva utvärderingar av hydrolyserade proteiner som används i modersmjölksersättning och tillskottsnäring. Dessa fem hydrolyserade proteiners sammansättning ingår i de krav som anges i delegerad förordning (EU) 2016/127. Dessa krav kan emellertid uppdateras för att produkter som framställs av hydrolyserade proteiner med en annan sammansättning än de som redan genomgått en positiv bedömning ska få släppas ut på marknaden, efter det att livsmedelsmyndigheten har gjort en utvärdering av deras säkerhet och lämplighet.

(3) Den 15 februari 2019 tog kommissionen emot en begäran från Healthcare Reckitt B.V. om att livsmedelsmyndigheten skulle utvärdera säkerheten och lämpligheten hos två produkter, en modersmjölksersättning och tillskottsnäring som framställs av ett specifikt hydrolyserat protein, vars sammansättning inte uppfyllde kraven i punkt 2.3 i bilaga I och i punkt 2.3 i bilaga II till delegerad förordning (EU) 2016/127.

(4) På begäran av kommissionen antog livsmedelsmyndigheten ett vetenskapligt yttrande den 29 januari 2025 om näringssäkerheten och lämpligheten hos det specifika hydrolyserade protein som används i modersmjölksersättning och tillskottsnäring ([4]). I det yttrandet konstaterade livsmedelsmyndigheten att det specifika hydrolyserade protein som beskrivs i yttrandet är en näringssäker och lämplig proteinkälla för modersmjölksersättning och tillskottsnäring, förutsatt att den produkt i vilken det används innehåller minst 0,55 g/100 kJ (2,3 g/100 kcal) protein och uppfyller de övriga kriterierna för sammansättningen i delegerad förordning (EU) 2016/127 och definitionen för aminosyra i avsnitt A i bilaga III till den delegerade förordningen.

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

([2]) Kommissionens delegerade förordning (EU) 2016/127 av den 25 september 2015 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 609/2013 vad gäller särskilda sammansättnings- och informationskrav för modersmjölksersättning och tillskottsnäring och vad gäller informationskrav för uppfödning av spädbarn och småbarn (EUT L 25, 2.2.2016, s. 1, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2016/127/oj).

([3]) Efsas panel för nutrition, nya livsmedel och allergener i livsmedel (2014), "Scientific Opinion on the essential composition of infant and follow-on formulae" (https://doi.org/10.2903/j.efsa.2014.3760).

([4]) Efsas panel för nutrition, nya livsmedel och allergener i livsmedel (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) Med beaktande av slutsatserna i livsmedelsmyndighetens yttrande är det lämpligt att tillåta att modersmjölksersättning och tillskottsnäring som framställs av det specifika hydrolyserade proteinet släpps ut på marknaden. Det är därför lämpligt att lägga till ”proteinrelaterade krav grupp F” till de sammansättningskrav för hydrolyserade proteiner i delegerad förordning (EU) 2016/127.

(6) Delegerad förordning (EU) 2016/127 bör därför ändras i enlighet med detta.

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

Artikel 1

Bilagorna I, II och III till delegerad förordning (EU) 2016/127 ska ändras i enlighet med bilagan till den här förordningen.

Artikel 2

Denna förordning träder i kraft den tjugonde dagen efter det att den har offentliggjorts i *Europeiska unionens officiella tidning*.

Denna förordning är till alla delar bindande och direkt tillämplig i alla medlemsstater.

Utfärdad i Bryssel den 30 mars 2026.

På kommissionens vägnar
Ursula VON DER LEYEN
Ordförande

BILAGA

Bilagorna I, II och III till delegerad förordning (EU) 2016/127 ska ändras på följande sätt:

1. I bilaga I ska punkt 2.3 ersättas med följande:

”2.3 Modersmjölksersättning framställd av hydrolyserade proteiner

Modersmjölksersättning som framställs av hydrolyserade proteiner ska uppfylla de proteinrelaterade kraven i punkt 2.3.1, 2.3.2, 2.3.3, 2.3.4, 2.3.5 eller 2.3.6.

2.3.1 Proteinrelaterade krav grupp A

2.3.1.1 Proteininnehåll

Lägst	Högst
0,44 g/100 kJ	0,67 g/100 kJ
(1,86 g/100 kcal)	(2,8 g/100 kcal)

2.3.1.2 Proteinkälla

Avmineraliserat protein av söt vassle från komjölk efter en enzymatisk kaseinutfällning med hjälp av kymosin, bestående av

a) 63 % kasein-glykomakropeptidfritt vassleproteinisolat med ett proteininnehåll på lägst 95 % torrvara, en proteindenaturering lägre än 70 % och ett högsta askinnehåll på 3 %,

b) 37 % proteinkoncentrat av söt vassle med ett proteininnehåll på lägst 87 % torrvara, en proteindenaturering lägre än 70 % och ett högsta askinnehåll på 3,5 %.

2.3.1.3 Proteinberedning

En hydrolysprocess i två steg med hjälp av en trypsinberedning, med en värmebehandling (3–10 minuter vid 80–100 °C) mellan de två hydrolysstegen.

2.3.1.4 Essentiella och konditionellt essentiella aminosyror och L-karnitin

Vid samma energiinnehåll ska modersmjölksersättning som framställts av hydrolyserade proteiner innehålla minst lika stor tillgänglig mängd av varje essentiell och konditionellt essentiell aminosyra som jämförelseproteinet enligt definitionen i avsnitt B i bilaga III. Vid beräkningen får dock halten av metionin och cystein sammanräknas om förhållandet metionin/cystein inte är större än 2, och halten av fenylalanin och tyrosin får sammanräknas om förhållandet tyrosin/fenylalanin inte är större än 2. Förhållandet metionin/cystein och tyrosin/fenylalanin får vara större än 2, under förutsättning att produktens lämplighet för spädbarn har visats i enlighet med artikel 3.3.

Innehållet av L-karnitin ska vara minst lika med 0,3 mg/100 kJ (1,2 mg/100 kcal).

2.3.2 Proteinrelaterade krav grupp B

2.3.2.1 Proteininnehåll

Lägst	Högst
0,55 g/100 kJ	0,67 g/100 kJ
(2,3 g/100 kcal)	(2,8 g/100 kcal)

2.3.2.2 Proteinkälla

Vassleprotein från komjölk, bestående av

a) 77 % syrlig vassle från vassleproteinkoncentrat med ett proteininnehåll på 35–80 %,

b) 23 % söt vassle från avmineraliserad söt vassle med ett proteininnehåll på lägst 12,5 %.

2.3.2.3 Proteinberedning

Råmaterialet hydratiseras och värms upp. Efter värmebehandlingen utförs hydrolysen vid pH 7,5–8,5 och en temperatur på 55–70 °C med hjälp av en enzymblandning av serinendopeptidas och ett proteas-/peptidaskomplex. Livsmedelsenzymerna inaktiveras genom en värmebehandling (2–10 sekunder vid 120–150 °C) under framställningsprocessen.

2.3.2.4 Essentiella och konditionellt essentiella aminosyror och L-karnitin

Vid samma energiinnehåll ska modersmjölksersättning som framställts av hydrolyserade proteiner innehålla minst lika stor tillgänglig mängd av varje essentiell och konditionellt essentiell aminosyra som jämförelseproteinet enligt definitionen i avsnitt A i bilaga III. Vid beräkningen får dock halten av metionin och cystein sammanräknas om förhållandet metionin/cystein inte är större än 2, och halten av fenylalanin och tyrosin får sammanräknas om förhållandet tyrosin/fenylalanin inte är större än 2. Förhållandet metionin/cystein och tyrosin/fenylalanin får vara större än 2, under förutsättning att produktens lämplighet för spädbarn har visats i enlighet med artikel 3.3.

Innehållet av L-karnitin ska vara minst lika med 0,3 mg/100 kJ (1,2 mg/100 kcal).

2.3.3 Proteinrelaterade krav grupp C

2.3.3.1 Proteininnehåll

Lägst	Högst
0,45 g/100 kJ	0,67 g/100 kJ
(1,9 g/100 kcal)	(2,8 g/100 kcal)

2.3.3.2 Proteinkälla

Vassleprotein från komjölk, bestående av 100 % proteinkoncentrat av söt vassle med ett proteininnehåll på lägst 80 %.

2.3.3.3 Proteinberedning

Råmaterialet hydratiseras och värms upp. Före hydrolysen justeras pH till 6,5–7,5 vid en temperatur på 50–65 °C. Hydrolysen utförs med hjälp av en enzymblandning av serinendopeptidas och metalloproteinas. Livsmedelsenzymerna inaktiveras genom en värmebehandling (2–10 sekunder vid 110–140 °C) under framställningsprocessen.

2.3.3.4 Essentiella och konditionellt essentiella aminosyror och L-karnitin

Vid samma energiinnehåll ska modersmjölksersättning som framställts av hydrolyserade proteiner innehålla minst lika stor tillgänglig mängd av varje essentiell och konditionellt essentiell aminosyra som jämförelseproteinet enligt definitionen i avsnitt A i bilaga III. Vid beräkningen får dock halten av metionin och cystein sammanräknas om förhållandet metionin/cystein inte är större än 2, och halten av fenylalanin och tyrosin får sammanräknas om förhållandet tyrosin/fenylalanin inte är större än 2. Förhållandet metionin/cystein och tyrosin/fenylalanin får vara större än 2, under förutsättning att produktens lämplighet för spädbarn har visats i enlighet med artikel 3.3.

Innehållet av L-karnitin ska vara minst lika med 0,3 mg/100 kJ (1,2 mg/100 kcal).

2.3.4 Proteinrelaterade krav grupp D

2.3.4.1 Proteininnehåll

Lägst	Högst
0,57 g/100 kJ	0,67 g/100 kJ
(2,4 g/100 kcal)	(2,8 g/100 kcal)

2.3.4.2 Proteinkälla

Vassleprotein från komjölk, bestående av 100 % proteinkoncentrat av söt vassle med ett proteininnehåll på lägst 70 %.

2.3.4.3 Proteinberedning

Råmaterialet hydratiseras och värms upp. Efter värmebehandlingen utförs hydrolysen vid pH 7,0–8,0 och en temperatur på 50–60 °C med hjälp av en hydrolysprocess i två steg med användning av serinendopeptidas och metalloproteinas. Livsmedelsenzymerna inaktiveras genom en värmebehandling (på 100–120 °C under minst 30 sekunder) under framställningsprocessen.

2.3.4.4 Essentiella och konditionellt essentiella aminosyror och L-karnitin

Vid samma energiinnehåll ska modersmjölksersättning som framställts av hydrolyserade proteiner innehålla minst lika stor tillgänglig mängd av varje essentiell och konditionellt essentiell aminosyra som jämförelseproteinet enligt definitionen i avsnitt A i bilaga III. Vid beräkningen får dock halten av metionin och cystein sammanräknas om förhållandet metionin/cystein inte är större än 2, och halten av fenylalanin och tyrosin får sammanräknas om förhållandet tyrosin/fenylalanin inte är större än 2. Förhållandet metionin/cystein och tyrosin/fenylalanin får vara större än 2, under förutsättning att produktens lämplighet för spädbarn har visats i enlighet med artikel 3.3.

Innehållet av L-karnitin ska vara minst lika med 0,3 mg/100 kJ (1,2 mg/100 kcal).

2.3.5 Proteinrelaterade krav grupp E

2.3.5.1 Proteininnehåll

Lägst	Högst
0,48 g/100 kJ	0,67 g/100 kJ
(2,0 g/100 kcal)	(2,8 g/100 kcal)

2.3.5.2 Proteinkälla

Vassleprotein från komjölk, bestående av 100 % vassleproteinkoncentrat med ett proteininnehåll på lägst 80 %.

2.3.5.3 Proteinberedning

Råmaterialet hydratiseras och värms upp. Efter värmebehandlingen justeras pH till 7–8 vid en temperatur på 50–70 °C med hjälp av en hydrolysprocess i två steg med användning av serinendopeptidas. Livsmedelsenzymerna inaktiveras genom en värmebehandling (på 80–90 °C under 25–35 minuter) under framställningsprocessen.

2.3.5.4 Essentiella och konditionellt essentiella aminosyror och L-karnitin

Vid samma energiinnehåll ska modersmjölksersättning som framställts av hydrolyserade proteiner innehålla minst lika stor tillgänglig mängd av varje essentiell och konditionellt essentiell aminosyra som jämförelseproteinet enligt definitionen i avsnitt A i bilaga III. Vid beräkningen får dock halten av metionin och cystein sammanräknas om förhållandet metionin/cystein inte är större än 2, och halten av fenylalanin och tyrosin får sammanräknas om förhållandet tyrosin/fenylalanin inte är större än 2. Förhållandet metionin/cystein och tyrosin/fenylalanin får vara större än 2, under förutsättning att produktens lämplighet för spädbarn har visats i enlighet med artikel 3.3.

Innehållet av L-karnitin ska vara minst lika med 0,3 mg/100 kJ (1,2 mg/100 kcal).

2.3.6 Proteinrelaterade krav grupp F

2.3.6.1 Proteininnehåll

Lägst	Högst
0,55 g/100 kJ	0,67 g/100 kJ
(2,3 g/100 kcal)	(2,8 g/100 kcal)

2.3.6.2 Proteinkälla

Blandningar av källor till skummjölk av ko och vassleproteinkoncentrat med ett ursprungligt förhållande mellan vassle/kasein (vikt/vikt) på 60:40.

2.3.6.3 Proteinberedning

Råmaterialet hydratiseras och värms upp. Efter värmebehandlingen utförs hydrolysen vid pH 6,9–7,6 och en temperatur på 50–55,5 °C med användning av metalloproteinas. Livsmedelsenzymet inaktiveras genom en värmebehandling (17 sekunder–10 minuter vid 80–85 °C, och vid behov följt av en termisk process upp till 140 °C i 0,5 sekunder) under framställningsprocessen.

2.3.6.4 Essentiella och konditionellt essentiella aminosyror och L-karnitin

Vid samma energiinnehåll ska modersmjölksersättning som framställts av hydrolyserade proteiner innehålla minst lika stor tillgänglig mängd av varje essentiell och konditionellt essentiell aminosyra som jämförelseproteinet enligt definitionen i avsnitt A i bilaga III. Vid beräkningen får dock halten av metionin och cystein sammanräknas om förhållandet metionin/cystein inte är större än 2, och halten av fenylalanin och tyrosin får sammanräknas om förhållandet tyrosin/fenylalanin inte är större än 2. Förhållandet metionin/cystein och tyrosin/fenylalanin får vara större än 2, under förutsättning att produktens lämplighet för spädbarn har visats i enlighet med artikel 3.3.

Innehållet av L-karnitin ska vara minst lika med 0,3 mg/100 kJ (1,2 mg/100 kcal).”

2. I bilaga II ska punkt 2.3 ersättas med följande:

”2.3 Tillskottsnäring framställd av hydrolyserade proteiner

Tillskottsnäring som framställs av hydrolyserade proteiner ska uppfylla de proteinrelaterade kraven i punkt 2.3.1, 2.3.2, 2.3.3, 2.3.4, 2.3.5 eller 2.3.6.

2.3.1 Proteinrelaterade krav grupp A

2.3.1.1 Proteininnehåll

Lägst	Högst
0,44 g/100 kJ	0,67 g/100 kJ
(1,86 g/100 kcal)	(2,8 g/100 kcal)

2.3.1.2 Proteinkälla

Avmineraliserat protein av söt vassle från komjölk efter en enzymatisk kaseinutfällning med hjälp av kymosin, bestående av

a) 63 % kasein-glykomakropeptidfritt vassleproteinisolat med ett proteininnehåll på lägst 95 % torrvara, en proteindenaturering lägre än 70 % och ett högsta askinnehåll på 3 %,

b) 37 % proteinkoncentrat av söt vassle med ett proteininnehåll på lägst 87 % torrvara, en proteindenaturering lägre än 70 % och ett högsta askinnehåll på 3,5 %.

2.3.1.3 Proteinberedning

En hydrolysprocess i två steg med hjälp av en trypsinberedning, med en värmebehandling (3–10 minuter vid 80–100 °C) mellan de två hydrolysstegen.

2.3.1.4 Essentiella och konditionellt essentiella aminosyror

Vid samma energiinnehåll ska tillskottsnäring som framställts av hydrolyserade proteiner innehålla minst lika stor tillgänglig mängd av varje essentiell och konditionellt essentiell aminosyra som jämförelseproteinet enligt definitionen i avsnitt B i bilaga III. Vid beräkningen får dock halten av metionin och cystein och halten av fenylalanin och tyrosin sammanräknas.

2.3.2 Proteinrelaterade krav grupp B

2.3.2.1 Proteininnehåll

Lägst	Högst
0,55 g/100 kJ	0,67 g/100 kJ
(2,3 g/100 kcal)	(2,8 g/100 kcal)

2.3.2.2 Proteinkälla

Vassleprotein från komjölk, bestående av

a) 77 % syrlig vassle från vassleproteinkoncentrat med ett proteininnehåll på 35–80 %,

b) 23 % söt vassle från avmineraliserad söt vassle med ett proteininnehåll på lägst 12,5 %.

2.3.2.3 Proteinberedning

Råmaterialet hydratiseras och värms upp. Efter värmebehandlingen utförs hydrolysen vid pH 7,5–8,5 och en temperatur på 55–70 °C med hjälp av en enzymblandning av serinendopeptidas och ett proteas-/peptidaskomplex. Livsmedelsenzymerna inaktiveras genom en värmebehandling (2–10 sekunder vid 120–150 °C) under framställningsprocessen.

2.3.2.4 Essentiella och konditionellt essentiella aminosyror

Vid samma energiinnehåll ska tillskottsnäring som framställts av hydrolyserade proteiner innehålla minst lika stor tillgänglig mängd av varje essentiell och konditionellt essentiell aminosyra som jämförelseproteinet enligt definitionen i avsnitt A i bilaga III. Vid beräkningen får dock halten av metionin och cystein och halten av fenylalanin och tyrosin sammanräknas.

2.3.3 Proteinrelaterade krav grupp C

2.3.3.1 Proteininnehåll

Lägst	Högst
0,45 g/100 kJ	0,67 g/100 kJ
(1,9 g/100 kcal)	(2,8 g/100 kcal)

2.3.3.2 Proteinkälla

Vassleprotein från komjölk, bestående av 100 % proteinkoncentrat av söt vassle med ett proteininnehåll på lägst 80 %.

2.3.3.3 Proteinberedning

Råmaterialet hydratiseras och värms upp. Före hydrolysen justeras pH till 6,5–7,5 vid en temperatur på 50–65 °C. Hydrolysen utförs med hjälp av en enzymblandning av serinendopeptidas och metalloproteinas. Livsmedelsenzymerna inaktiveras genom en värmebehandling (2–10 sekunder vid 110–140 °C) under framställningsprocessen.

2.3.3.4 Essentiella och konditionellt essentiella aminosyror

Vid samma energiinnehåll ska tillskottsnäring som framställts av hydrolyserade proteiner innehålla minst lika stor tillgänglig mängd av varje essentiell och konditionellt essentiell aminosyra som jämförelseproteinet enligt definitionen i avsnitt A i bilaga III. Vid beräkningen får dock halten av metionin och cystein och halten av fenylalanin och tyrosin sammanräknas.

2.3.4 Proteinrelaterade krav grupp D

2.3.4.1 Proteininnehåll

Lägst	Högst
0,57 g/100 kJ	0,67 g/100 kJ
(2,4 g/100 kcal)	(2,8 g/100 kcal)

2.3.4.2 Proteinkälla

Vassleprotein från komjölk, bestående av 100 % proteinkoncentrat av söt vassle med ett proteininnehåll på lägst 70 %.

2.3.4.3 Proteinberedning

Råmaterialet hydratiseras och värms upp. Efter värmebehandlingen utförs hydrolysen vid pH 7,0–8,0 och en temperatur på 50–60 °C med hjälp av en hydrolysprocess i två steg med användning av serinendopeptidas och metalloproteinas. Livsmedelsenzymerna inaktiveras genom en värmebehandling (på 100–120 °C under minst 30 sekunder) under framställningsprocessen.

2.3.4.4 Essentiella och konditionellt essentiella aminosyror

Vid samma energiinnehåll ska tillskottsnäring som framställts av hydrolyserade proteiner innehålla minst lika stor tillgänglig mängd av varje essentiell och konditionellt essentiell aminosyra som jämförelseproteinet enligt definitionen i avsnitt A i bilaga III. Vid beräkningen får dock halten av metionin och cystein och halten av fenylalanin och tyrosin sammanräknas.

2.3.5 Proteinrelaterade krav grupp E

2.3.5.1 Proteininnehåll

Lägst	Högst
0,48 g/100 kJ	0,67 g/100 kJ
(2,0 g/100 kcal)	(2,8 g/100 kcal)

2.3.5.2 Proteinkälla

Vassleprotein från komjölk, bestående av 100 % vassleproteinkoncentrat med ett proteininnehåll på lägst 80 %.

2.3.5.3 Proteinberedning

Råmaterialet hydratiseras och värms upp. Efter värmebehandlingen justeras pH till 7–8 vid en temperatur på 50–70 °C med hjälp av en hydrolysprocess i två steg med användning av serinendopeptidas. Livsmedelsenzymerna inaktiveras genom en värmebehandling (på 80–90 °C under 25–35 minuter) under framställningsprocessen.

2.3.5.4 Essentiella och konditionellt essentiella aminosyror

Vid samma energiinnehåll ska tillskottsnäring som framställts av hydrolyserade proteiner innehålla minst lika stor tillgänglig mängd av varje essentiell och konditionellt essentiell aminosyra som jämförelseproteinet enligt definitionen i avsnitt A i bilaga III. Vid beräkningen får dock halten av metionin och cystein och halten av fenylalanin och tyrosin sammanräknas.

2.3.6 Proteinrelaterade krav grupp F

2.3.6.1 Proteininnehåll

Lägst	Högst
0,55 g/100 kJ	0,67 g/100 kJ
(2,3 g/100 kcal)	(2,8 g/100 kcal)

2.3.6.2 Proteinkälla

Blandningar av källor till skummjölk av ko och vassleproteinkoncentrat med ett ursprungligt förhållande mellan vassle/kasein (vikt/vikt) på 60:40.

2.3.6.3 Proteinberedning

Råmaterialet hydratiseras och värms upp. Efter värmebehandlingen utförs hydrolysen vid pH 6,9–7,6 och en temperatur på 50–55,5 °C med användning av metalloproteinas. Livsmedelsenzymet inaktiveras genom en värmebehandling (17 sekunder–10 minuter vid 80–85 °C, och vid behov följt av en termisk process upp till 140 °C i 0,5 sekunder) under framställningsprocessen.

2.3.6.4 Essentiella och konditionellt essentiella aminosyror

Vid samma energiinnehåll ska tillskottsnäring som framställts av hydrolyserade proteiner innehålla minst lika stor tillgänglig mängd av varje essentiell och konditionellt essentiell aminosyra som jämförelseproteinet enligt definitionen i avsnitt A i bilaga III. Vid beräkningen får dock halten av metionin och cystein och halten av fenylalanin och tyrosin sammanräknas.”

3. I avsnitt A i bilaga III ska den inledande meningen ersättas med följande:

”Vid tillämpning av punkterna 2.1, 2.2, 2.3.2, 2.3.3, 2.3.4, 2.3.5 och 2.3.6 i bilagorna I och II avses med essentiella och konditionellt essentiella aminosyror i bröstmjölk följande, uttryckt i mg per 100 kJ och 100 kcal.”