



Brüssel, den 14. Oktober 2024  
(OR. en)

6198/24  
COR 1

DELECT 18  
DENLEG 9  
AGRILEG 44  
FOOD 16

## ÜBERMITTLUNGSVERMERK

Absender:	Frau Martine DEPREZ, Direktorin, im Auftrag der Generalsekretärin der Europäischen Kommission
Eingangsdatum:	3. Oktober 2024
Empfänger:	Frau Thérèse BLANCHET, Generalsekretärin des Rates der Europäischen Union
Nr. Komm.dok.:	C(2024) 6822 final
Betr.:	BERICHTIGUNG vom 3.10.2024 der Delegierten Verordnung der Kommission vom 2. Februar 2024 zur Änderung der Delegierten Verordnung (EU) 2016/127 hinsichtlich der Proteinanforderungen an Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung, die aus Proteinhydrolysaten hergestellt wird (C(2024) 549)

Die Delegationen erhalten in der Anlage das Dokument C(2024) 6822 final.

Anl.: C(2024) 6822 final



EUROPÄISCHE  
KOMMISSION

Brüssel, den 3.10.2024  
C(2024) 6822 final

## **BERICHTIGUNG**

**vom 3.10.2024**

**der Delegierten Verordnung der Kommission vom 2. Februar 2024 zur Änderung der  
Delegierten Verordnung (EU) 2016/127 hinsichtlich der Proteinanforderungen an  
Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung, die aus Proteinhydrolysaten hergestellt  
wird**

**(C(2024) 549)**

## BERICHTIGUNG

### **der Delegierten Verordnung der Kommission vom 2. Februar 2024 zur Änderung der Delegierten Verordnung (EU) 2016/127 hinsichtlich der Proteinanforderungen an Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung, die aus Proteinhydrolysaten hergestellt wird**

**(C(2024) 549)**

Im Anhang erhält unter Nummer 1, die Anhang I Nummer 2.3 der Delegierten Verordnung (EU) 2016/127 ersetzt, Nummer 2.3.4.3. folgende Fassung:

#### „2.3.4.3. Proteinverarbeitung

Das Ausgangsmaterial wird hydriert und erhitzt. Nach dem Wärmebehandlungsschritt wird die Hydrolyse bei einem pH-Wert von 7,0 bis 8,0 und einer Temperatur von 50 bis 60 °C in einem zweistufigen Hydrolyseverfahren unter Verwendung einer Serinendopeptidase und einer Metalloprotease durchgeführt. Die Lebensmittelenzyme werden während des Herstellungsprozesses durch Wärmebehandlung (mindestens 30 Sekunden bei 100 bis 120 °C) inaktiviert.“

Im Anhang erhält unter Nummer 2, die Anhang II Nummer 2.3 der Delegierten Verordnung (EU) 2016/127 ersetzt, Nummer 2.3.4.3. folgende Fassung:

#### „2.3.4.3. Proteinverarbeitung

Das Ausgangsmaterial wird hydriert und erhitzt. Nach dem Wärmebehandlungsschritt wird die Hydrolyse bei einem pH-Wert von 7,0 bis 8,0 und einer Temperatur von 50 bis 60 °C in einem zweistufigen Hydrolyseverfahren unter Verwendung einer Serinendopeptidase und einer Metalloprotease durchgeführt. Die Lebensmittelenzyme werden während des Herstellungsprozesses durch Wärmebehandlung (mindestens 30 Sekunden bei 100 bis 120 °C) inaktiviert.“

Nummer 2 des Anhangs, die Anhang II Nummer 2.3 der Delegierten Verordnung (EU) 2016/127 ersetzt:

*Anstatt:*

#### „2.3.4.4. Unverzichtbare und bedingt unverzichtbare Aminosäuren

Bei gleichem Brennwert muss Säuglingsanfangsnahrung, die aus Proteinhydrolysaten hergestellt wird, jede unverzichtbare und bedingt unverzichtbare Aminosäure mindestens in der gleichen verwertbaren Menge enthalten wie das Referenzprotein gemäß Anhang III Abschnitt A. Bei dieser Berechnung können jedoch der Methionin- und der Cysteingehalt sowie der Phenylalanin- und der Tyrosingehalt zusammengerechnet werden.“

*muss es heißen:*

#### „2.3.4.4. Unverzichtbare und bedingt unverzichtbare Aminosäuren

Bei gleichem Brennwert muss Folgenahrung, die aus Proteinhydrolysaten hergestellt wird, jede unverzichtbare und bedingt unverzichtbare Aminosäure mindestens in der

gleichen verwertbaren Menge enthalten wie das Referenzprotein gemäß Anhang III Abschnitt A. Bei dieser Berechnung können jedoch der Methionin- und der Cysteingehalt sowie der Phenylalanin- und der Tyrosingehalt zusammengerechnet werden.“.