

**A BIZOTTSÁG (EU) 2018/149 FELHATALMAZÁSON ALAPULÓ RENDELETE****(2017. november 15.)****az (EU) 2016/1238 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendeletnek az állami intervencióra és a magántárolási támogatásra jogosult tej és tejtermékek minőségi jellemzői és összetételükre vonatkozó követelmények tekintetében történő módosításáról**

AZ EURÓPAI BIZOTTSÁG,

tekintettel az Európai Unió működéséről szóló szerződésre,

tekintettel a mezőgazdasági termékpiacok közös szervezésének létrehozásáról és a 922/72/EGK, a 234/79/EGK, az 1037/2001/EK és az 1234/2007/EK tanácsi rendelet hatályon kívül helyezéséről szóló, 2013. december 17-i 1308/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendeletre <sup>(1)</sup> és különösen annak 19. cikke (1) bekezdésének a) pontjára,

mivel:

- (1) Az (EU) 2016/1238 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet <sup>(2)</sup> megállapítja az állami intervencióra és a magántárolási támogatásra jogosult tej és tejtermékek minőségi jellemzőit és összetételükre vonatkozó követelményeket.
- (2) A tej és tejtermékek elemzésére és minőségi értékelésére vonatkozó módszertanban végbement technikai fejlődésnek köszönhetően, és a tejtermékekre vonatkozó higiéniai előírásokra vonatkozó uniós szabályok összehangolása érdekében felül kell vizsgálni az állami intervenció és a magántárolási támogatás hatálya alá tartozó egyes tejtermékek minőségi jellemzőit és összetételükre vonatkozó követelményeket.
- (3) Az (EU) 2016/1238 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet IV. és V. mellékletét ezért ennek megfelelően módosítani kell,

ELFOGADTA EZT A RENDELETET:

*1. cikk*

Az (EU) 2016/1238 felhatalmazáson alapuló rendelet mellékletei a következőképpen módosulnak:

- a) a IV. melléklet II. részének helyébe az e rendelet I. mellékletében szereplő szöveg lép.
- b) az V. melléklet II. részének helyébe az e rendelet II. mellékletében szereplő szöveg lép.

*2. cikk*Ez a rendelet az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* való kihirdetését követő hetedik napon lép hatályba.

Ez a rendelet teljes egészében kötelező és közvetlenül alkalmazandó valamennyi tagállamban.

Kelt Brüsszelben, 2017. november 15-én.

*a Bizottság részéről**az elnök*

Jean-Claude JUNCKER

<sup>(1)</sup> HL L 347., 2013.12.20., 671. o.<sup>(2)</sup> A Bizottság (EU) 2016/1238 felhatalmazáson alapuló rendelete (2016. május 18.) az 1308/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendeletnek az állami intervenció és a magántárolási támogatás tekintetében történő kiegészítéséről (HL L 206., 2016.7.30., 15. o.).

## I. MELLÉKLET

**„II. RÉSZ****Az összetételre vonatkozó követelmények és a minőségi jellemzők**

A vaj szilárd, főként »víz a zsírban« típusú emulzió, amely összetételét és minőségét illetően a következő jellemzőkkel rendelkezik:

Paraméterek	tartalmi és minőségi jellemzők
Zsirtartalom	legalább 82 %
Víztartalom	legfeljebb 16 %
Zsírmentes szárazanyag	legfeljebb 2 %
Zsírsvartartalom	maximum 1,2 mmol/100 g zsír
Peroxidszám	maximum 0,3 meq oxigén/1 000 g zsír
Nem tejszír	nem mutatható ki triglicerid-analízissel
Érzékszervi tulajdonságok	ötből legalább négy pont külsőre, zamatra és állagra”

## II. MELLÉKLET

## „II. RÉSZ

## Az összetételre vonatkozó követelmények és a minőségi jellemzők

Paraméterek	Tartalmi és minőségi jellemzők
Fehérjetartalom	legalább 34,0 % a zsírmentes szárazanyagban
Zsirtartalom	legfeljebb 1,00 %
Víztartalom	legfeljebb 3,5 %
Titrálható savasság tizednormál nátriumhidroxid-oldat mililiterében megadva	legfeljebb 19,5 ml
Laktátok	legfeljebb 150 mg/100 g
Foszfátázvizsgálat	negatív, vagyis a foszfátázos aktivitás literenként legfeljebb 350 mU a tejporból készített tejben
Oldhatósági index	legfeljebb 0,5 ml (24 °C)
Égettszemcse-index	legfeljebb 15,0 mg, azaz legalább B korong
Mikroorganizmusok	legfeljebb 40 000 CFU per gramm
Író kimutatása <sup>(1)</sup>	nincs <sup>(2)</sup>
Oltós savó kimutatása <sup>(3)</sup>	nincs
Savanyú savó kimutatása <sup>(3)</sup>	nincs <sup>(4)</sup> vagy legfeljebb 150 mg/100 g <sup>(5)</sup>
Íz és szag	tiszta
Megjelenés	fehér vagy enyhén sárgás szín, szennyeződésektől és elszíneződött részecskéktől mentes

<sup>(1)</sup> »Író«: a vaj előállítása során a tejszín kikövése és a szilárd zsír leválasztása után nyert melléktermék.

<sup>(2)</sup> Az író hiánya vagy a termelőüzemben hetente legalább egyszer elvégzett, előre be nem jelentett helyszíni ellenőrzéssel állapítható meg, vagy pedig a végtermék laboratóriumi elemzésével, amely legfeljebb 69,31 mg foszfatidil-etanolamin-dipalmitoilt (PEDP) mutathat ki 100 g termékben.

<sup>(3)</sup> »Savó«: a sajt, illetve a kazein előállítása során savak, tejtöltő és/vagy fiziko-kémiai eljárások hatására nyert melléktermék.

<sup>(4)</sup> Helyszíni vizsgálatok elvégzése esetén.

<sup>(5)</sup> Az ISO 8069 szabvány alkalmazása esetén.”