

A vidékfejlesztési miniszter 77/2011. (VIII. 3.) VM rendelete a Magyar Élelmiszerkönyv kötelező előírásairól szóló 152/2009. (XI. 12.) FVM rendelet módosításáról

Az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről szóló 2008. évi XLVI. törvény 76. § (2) bekezdés 5. pontjában foglalt felhatalmazás alapján az egyes miniszterek, valamint a Miniszterelnökséget vezető államtitkár feladat- és hatásköréről szóló 212/2010. (VII. 1.) Korm. rendelet 94. § c) és d) pontjában foglalt feladatkörömben eljárva a következőket rendelem el:

- 1. §** (1) A Magyar Élelmiszerkönyv kötelező előírásairól szóló 152/2009. (XI. 12.) FVM rendelet (a továbbiakban: R.) 3. § 6. pontja helyébe a következő rendelkezés lép:
„6. az Európai Parlament és a Tanács 95/2/EK irányelve (1995. február 20.) a színezékeken és édesítőszeren kívüli egyéb élelmiszer-adalékanyagokról, valamint az azt módosító 96/85/EK, 98/72/EK, 2001/5/EK, 2003/52/EK, 2003/114/EK, 2006/52/EK irányelvei, valamint az ezt módosító, a Bizottság 2010/69/EU irányelve;”
- (2) Az R. 3. § 8. pontja helyébe a következő rendelkezés lép:
„8. a Bizottság 2008/128/EK irányelve (2008. december 22.) az élelmiszerekben használható színezékek különleges tisztasági követelményeinek megállapításáról (kodifikált változat), valamint az ezt módosító, a Bizottság 2011/3/EU irányelve;”
- (3) Az R. 3. § 9. pontja helyébe a következő rendelkezés lép:
„9. a Bizottság 2008/84/EK irányelve (2008. augusztus 27.) a színezékeken és édesítőszeren kívüli egyéb élelmiszer-adalékanyagok különleges tisztasági követelményeinek megállapításáról (kodifikált változat), valamint az azt módosító 2009/10/EK irányelve, valamint az ezt módosító, a Bizottság 2010/67/EU irányelve;”
- (4) Az R. 3. § 17. pontja helyébe a következő rendelkezés lép:
„17. az Európai Parlament és a Tanács 2009/32/EK irányelve (2009. április 23.) az élelmiszerek és az élelmiszer-összetevők előállítása során felhasznált extrakciós oldószerekre vonatkozó tagállami jogszabályok közelítéséről, valamint az ezt módosító, a Bizottság 2010/59/EU irányelve;”
- 2. §** (1) Az R. 5. melléklete az 1. melléklet szerint módosul.
(2) Az R. 7. melléklete a 2. melléklet szerint módosul.
(3) Az R. 8. melléklete a 3. melléklet szerint módosul.
(4) Az R. 14. melléklete a 4. melléklet szerint módosul.
- 3. §** Hatályát veszti az R.
a) 1. § (2) bekezdésének 25., 26. és 27. pontja,
b) 3. §-ának 27., 28. és 32. pontja,
c) 27–29. melléklete.
- 4. §** (1) Ez a rendelet – a (2) és (3) bekezdésben foglalt eltéréssel – a kihirdetését követő napon lép hatályba.
(2) Az 1. § (1), (3) és (4) bekezdése, 2. § (1)–(3) bekezdése, valamint az 1–3. melléklet 2011. szeptember 1-jén lép hatályba.
(3) A 2. § (4) bekezdése és a 4. melléklet 2011. szeptember 15-én lép hatályba.
(4) Ez a rendelet 2011. szeptember 16-án hatályát veszti.
- 5. §** (1) Ez a rendelet a következő uniós jogi aktusoknak való megfelelést szolgálja:
a) a Bizottság 2010/59/EU irányelve (2010. augusztus 26.) az élelmiszerek és az élelmiszer-összetevők előállítása során felhasznált extrakciós oldószerekre vonatkozó tagállami jogszabályok közelítéséről szóló 2009/32/EK európai parlamenti és tanácsi irányelv módosításáról;
b) a Bizottság 2010/67/EU irányelve (2010. október 20.) a színezékeken és édesítőszeren kívüli egyéb élelmiszer-adalékanyagok különleges tisztasági követelményeinek megállapításáról szóló 2008/84/EK irányelv módosításáról;
c) a Bizottság 2010/69/EU irányelve (2010. október 22.) a színezékeken és édesítőszeren kívüli egyéb élelmiszer-adalékanyagokról szóló 95/2/EK európai parlamenti és tanácsi irányelv mellékleteinek módosításáról;
d) a Bizottság 2011/3/EU irányelve (2011. január 17.) az élelmiszerekben használható színezékek különleges tisztasági követelményeiről.

- (2) Ez a rendelet a Bizottság 2011. január 14-i, az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő műanyagokról és műanyag tárgyakról szóló 10/2011/EK rendeletének végrehajtását szolgálja.

Dr. Fazekas Sándor s. k.,
vidékfejlesztési miniszter

1. melléklet a 77/2011. (VIII. 3.) VM rendelethez

1. Az R. 5. melléklete C részének az „Előrecsomagolt friss, darált húsok” rendelkezése helyébe a következő rendelkezés lép:

[Élelmiszer]		Adalékanyag	Maximális szint]
„Előrecsomagolt, friss, darált húsok	E 261	kálium-acetát	quantum satis”
	E 262i	nátrium-acetát	
	E 262ii	nátrium-hidrogén-acetát	
	E 300	aszorbinsav	
	E 301	nátrium-aszkorbát	
	E 302	kalcium-aszkorbát	
	E 325	nátrium-laktát	
	E 326	kálium-laktát	
	E 330	citromsav	
	E 331	nátrium-citrátok	
	E 332	kálium-citrátok	
	E 333	kalcium-citrátok	

2. Az R. 5. mellékletének C része a következő rendelkezéssel egészül ki:

[Élelmiszer]		Adalékanyag	Maximális szint]
„Ízesítetlen, erjesztett, élő mikroflórájú tejtermékek és helyettesítő termékek kevesebb mint 20% zsírtartalommal	E 406	agar	quantum satis”
	E 407	karragén (gyöngyuzmó)	
	E 410	szentjánoskenyér-mag-liszt	
	E 412	guargumi (guargyanta)	
	E 415	xantángumi (xantángyanta)	
	E 440	pektinek	
	E 460	cellulóz	
	E 466	karboxi-metil-cellulóz	
	E 471	zsírsavak mono- és digliceridjei	
	E 1404	oxidált keményítő	
	E 1410	monokeményítő-foszfát	
	E 1412	dikeményítő-foszfát	
	E 1413	foszforilezett dikeményítő-foszfát	
	E 1414	acetilezett dikeményítő-foszfát	
	E 1420	acetilezett keményítő	
	E 1422	acetilezett dikeményítő-adipát	
E 1440	hidroxil-propil-keményítő		

[Élelmiszer]		Adalékanyag	Maximális szint]
	E 1442	hidroxil-propil-dikeményítő-foszfát	
	E 1450	keményítő-nátrium-oktenil szukcinát	
	E 1451	acetilezett oxidált keményítő	

3. Az R. 5. melléklet D része I. pontjának második táblázata a következő rendelkezéssel egészül ki:

[Élelmiszer]	Maximális szint, mg/kg vagy mg/l					
	SA	BA	PHB	SA+BA	SA+PHB	SA+BA+PHB]
„Algaalapú, halanalógok	1000	500				
0,5%-nál több hozzáadott erjeszhető cukrokat és/vagy gyümölcslevet vagy gyümölcs-sűrítményt tartalmazó hordós sör	200	200		400		
Hámozatlan friss citrus gyümölcsök (csak felületi kezelés)	20					
A-vitamint, valamint A- és D-vitamin keverékét tartalmazó szilárd étrend-kiegészítők a 37/2004. (IV. 26.) ESZCSM rendelet szerint				1000 a fogyasztásra kész termékekben”		

4. Az R. 5. melléklet D része II. pontjának második táblázata a következő rendelkezéssel egészül ki:

[Élelmiszer]	Maximális szint, mg/kg vagy mg/l, SO ₂ -ben kifejezve]
„Áfonya (csak Vaccinium corymbosum)	10
Fahéj (csak Cinnamomum zeylanicum)	150”

5. Az R. 5. melléklet D része a III. pontjának az E 234 adalékanyagra vonatkozó rendelkezése helyébe a következő rendelkezés lép:

[E szám]	Név	Élelmiszer	Maximális szint]
„E 234	nizin ⁽¹⁾	Búzadara- és tapióka-pudingok és hasonló termékek	3 mg/kg
		Érlelt sajtok és ömlesztett sajtok	12,5 mg/kg
		Clotted cream	10 mg/kg
		Mascarpone	10 mg/kg
		Pasztőrözött folyékony tojás (tojás-fehérje, tojássárgája vagy egész tojás)	6,25 mg/l

(¹) Ezen anyag bizonyos sajtokban az érési folyamat következtében természetesen is jelen lehet.”

6. Az R. 5. melléklet D része III. pontjának az E 242 adalékanyagra vonatkozó rendelkezése helyébe a következő rendelkezés lép:

[E szám]	Név	Élelmiszer	Maximális szint]
„E 242	dimetil-dikarbonát	Alkoholmentes ízesített italok Alkoholmentes bor Folyékony teakon-centrátum	250 mg/l beadagolt mennyiség, maradék nem mutatható ki

[E szám]	Név	Élelmiszer	Maximális szint]
		Almabor, körtebor és gyümölcsborok Csökkentett alkoholtartalmú bor Boralapú italok és az 1601/91/EGK rendeletben meghatározott termékek	250 mg/l beadagolt mennyiség, maradék nem mutatható ki"

7. Az R. 5. melléklet D része III. pontja helyébe a következő rendelkezés lép:

[E szám]	Név	Élelmiszer	Maximális szint]
„E 392	rozmarinkivonatok	Nem hőkezelt élelmiszerekhez használt növényi olajok (szűz olajok és olívaolajok kivételével) valamint zsírok, ha többszörösen telítetlen zsírsav tartalmuk a teljes zsírsav tartalom 15 tömegszázalékánál nagyobb	30 mg/kg (a karnoszol és karnoszolsav együttes mennyisége) Zsirtartalomra számítva
		Halolajok és alga-olajok	50 mg/kg (a karnoszol és karnoszolsav együttes mennyisége) Zsirtartalomra számítva
		Sertészsír, marha-, baromfi-, birka-, sertészsíradékok Zsírok és olajok hőkezelt élelmiszerek ipari előállításához Sütőolaj és sütőzsír, az olívaolaj és az olívaolaj kivételével Gabona-, burgonya- vagy keményítő alapú snackek	
		Mártások	100 mg/kg (a karnoszol és karnoszolsav együttes mennyisége) Zsirtartalomra számítva
		Finom pékáruk	200 mg/kg (a karnoszol és karnoszolsav együttes mennyisége) Zsirtartalomra számítva
		A 37/2004. (IV. 26.) ESZCSM rendeletben meghatározott étrendkiegészítők	400 mg/kg (a karnoszol és karnoszolsav együttes mennyiségében kifejezve)

[Eszám]	Név	Élelmiszer	Maximális szint]
		Szárított burgonya Tojástermékek Rágógumi	200 mg/kg (a karnoszol és karnoszolsav együttes mennyiségében kifejezve)
		Tejpor italautomatához Fűszerek és ételízesítők Feldolgozott diófélék	200 mg/kg (a karnoszol és karnoszolsav együttes mennyisége) Zsirtartalomra számítva
		Leves- és erőlevesporok	50 mg/kg (a karnoszol és karnoszolsav együttes mennyiségében kifejezve)
		Szárított hús	150 mg/kg (a karnoszol és karnoszolsav együttes mennyiségében kifejezve)
		Hús- és haltermékek a szárított hús és szárított kolbász kivételével	150 mg/kg (a karnoszol és karnoszolsav együttes mennyisége) Zsirtartalomra számítva
		Szárított kolbász	100 mg/kg (a karnoszol és karnoszolsav együttes mennyiségében kifejezve)
		Aromák	1000 mg/kg (a karnoszol és karnoszolsav együttes mennyiségében kifejezve)
		Tejpor fagylalt készítéséhez	30 mg/kg (a karnoszol és karnoszolsav együttes mennyiségében kifejezve)“

8. Az R. 5. melléklet E részének az E 338, E 339, E 340, E 341, E 343, E 450, E 451 és E 452 adalékanyagra vonatkozó rendelkezése helyébe a következő rendelkezés lép:

[E szám]	Név	Élelmiszer	Maximális szint]
„E 338	foszforsav	A következő élelmiszerekben az E 338 foszforsav, az E 339, E 340, E 341, E 343, E 450, E 451, E 452 foszfátok, egyedileg vagy keverten használhatók (P ₂ O ₅ -ben kifejezve). Üdítőitalok	700 mg/l
		Sterilizett és UHT-kezelt tej	1 g/l
		Kandírozott gyümölcsök	800 mg/kg
		Gyümölcs készítmények	800 mg/kg
E 339	nátrium-foszfátok	Részlegesen dehidratált tej, 28% alatti szárazanyag-tartalommal	1 g/kg
	a) nátrium-dihidrogén-foszfát	Részlegesen dehidratált tej, 28% feletti szárazanyag-tartalommal	1,5 g/kg
	b) dinátrium-hidrogén-foszfát	Tejpor és sovány tejpor	2,5 g/kg
	c) trinátrium-foszfát	Pasztörözött, sterilizett és UHT-kezelt tejszín	5 g/kg
		Tejszínhab és növényi zsíranalógok	5 g/kg
		Nyers sajt (kivéve a Mozzarella-t)	2 g/kg
E 340	kálium-foszfátok	Ömlesztett sajtok és feldolgozott sajtanalógok	20 g/kg
	a) kálium-dihidrogén-foszfát	Húskészítmények	5 g/kg
	b) dikálium-hidrogén-foszfát	Sportitalok és ásványi anyaggal dúsított palackozott vizek	0,5 g/l
	c) trikálium-foszfát	Szilárd étrendkiegészítők a 37/2004. (IV. 26.) ESZCSM rendelet szerint	GMP
		Só és sóhelyettesítők	10 g/kg
		Növényifehérjeitalok	20 g/l
		Tejsavófehérjét tartalmazó sportitalok	4 g/kg
E 341	kalcium-foszfátok	Italfehérítők	30 g/kg
	a) kalcium-hidrogén-foszfát	Italfehérítők árusító automatákhoz	50 g/kg
	b) dikalcium-foszfát	Fagyasztott állapotban fogyasztandó készítmények (például fagylaltok, jégkrémek)	1 g/kg
	c) trikálcium-foszfát	Desszertek	3 g/kg
		Desszertporok	7 g/kg
E 343	magnézium-foszfátok	Finom pékáruk, sütemények, tartós lisztes készítmények	20 g/kg
	a) mono-magnézium-foszfát	Liszt	2,5 g/kg
	b) dimagnézium-foszfát	Liszt, sütéskész (sütőportartalmú)	20 g/kg
		Soda bread	20 g/kg
		Tojáslé (fehérje, sárgája vagy egész)	10 g/kg

[E szám]	Név	Élelmiszer	Maximális szint]	
E 450	difoszfátok	Mártások, szószok	5 g/kg	
	a) nátrium-difoszfát	Levesek és erőleves, levesalapok	3 g/kg	
	b) trinátrium-difoszfát	Instant tea és instant gyógynövény-kivonatok, főzetek	2 g/l	
	c) tetranátrium-difoszfát	Rágógumi	GMP	
	d) tetrakálium-difoszfát	Szárított, porított élelmiszerek	10 g/kg	
	e) dikalcium-difoszfát	Tejalapú csokoládé és malátaitalok	2 g/l	
E 451	trifoszfátok	f) kalcium-dihidrogén-difoszfát	Szeszesitalok (kivéve a bort és a sört)	1 g/l
		Reggeli-cereáliatermékek	5 g/kg	
		Snackek	5 g/kg	
		Surimi	1 g/kg	
	a) pentanátrium-trifoszfát	Hal- és rákkrémek	5 g/kg	
	b) pentakálium-trifoszfát	Öntetek (palacsinta-szirupok, ízesített szörpök tejturmixokhoz és fagyaltokhoz; hasonló termékek)	3 g/kg	
E 452	polifoszfátok	Különleges táplálkozási célokra készített élelmiszerek	5 g/kg	
		Hús- és zöldségtermékek bevonatai	4 g/kg	
	a) nátrium-polifoszfát	Cukorkák	5 g/kg	
	b) kálium-polifoszfát	Porcukor	10 g/kg	
	c) nátrium-kalcium-polifoszfát	Metélt tészták	2 g/kg	
	d) kalcium-polifoszfát	Folyékony tészták	12 g/kg	
		Nyers halfilé, fagyasztva és gyorsfagyasztva	5 g/kg	
		Nyers és feldolgozott, fagyasztott és gyorsfagyasztott csiga- és rák-termékek	5 g/kg	
		Feldolgozott burgonyatermékek (beleértve a fagyasztott, gyorsfagyasztott, hűtött vagy szárított termékeket) elősütött fagyasztott és mélyhűtött burgonya	5 g/kg	
		Kenhető zsírok a vaj kivételével	5 g/kg	
	Savanyú tejszínvaj	2 g/kg		
	Rákkonzervek	1 g/kg		
	Vízalapú emulziók sütőformák kenésére	30 g/kg		
	Kávé alapú italok automatákhoz	2 g/kg		
	Aromák	40 g/kg"		

9. Az R. 5. mellékletének E része a következő E 427 adalékanyagra vonatkozó rendelkezéssel egészül ki:

[E szám]	Név	Élelmiszer	Maximális szint]
„E 427	kassziagumi	Fagyasztott állapotban fogyasztandó készítmények (például fagyaltok, jégkrémek)	2 500 mg/kg
		Fermentált tejtermékek a nem fermentált, ízesítetlen élő mikroflórájú tejtermékek kivételével	
		Tejalapú desszertek és hasonló termékek	
		Töltelék, öntet vagy bevonat finom pékárukhoz és desszertekhez	
		Ömlesztett sajt	
		Szószok és salátaöntetek	
		Leves- és erőlevesporok	
		Hőkezelt húskészítmények	1 500 mg/kg"

10. Az R. 5. melléklete E részének az E 901, E 902 és E 904 adalékanyagra vonatkozó rendelkezése helyébe a következő rendelkezés lép:

[E szám]	Név	Élelmiszer	Maximális szint]
		Aromák	10 mg/kg
„E 901 E 902 E 904	fehér és sárga méhviasz kandelillaviasz sellakk	Csak fényezőanyagként a következőkre: – Édességek (beleértve a csokoládét) – Kisméretű finom pékáruk, sütemények, tartós lisztes készítmények csokoládé-bevonattal – Snackek – Dió, mogyoró – Babkávét – Jégkrém tartalmazó, előrecsomagolt ostyák (csak az E 901 esetében)	GMP quantum satis
		Szilárd étrendkiegésztők a 37/2004. (IV. 26.) ESZCSM rendelet szerint	GMP
		Friss citrusgyümölcsök, dinnye, alma, körte, őszibarack és ananász (csak felületkezelésére)	GMP
		Aromák alkoholmentes ízesített italokban (csak az E 901 esetében)	0,2 g/kg az ízesített italokban"

11. Az R. 5. mellékletének E része a következő E 961 adalékanyagra vonatkozó rendelkezéssel egészül ki:

[E szám]	Név	Élelmiszer	Maximális szint]
„E 961	neotám	Vízalapú ízesített italok, csökkentett energiatartalommal vagy hozzáadott cukor nélkül	2 mg/l ízfokozóként
		Tej- és tejszármarék-alapú, vagy gyümölcsleálapú italok, csökkentett energiatartalommal vagy hozzáadott cukor nélkül	2 mg/l ízfokozóként
		„Snackek” meghatározott ízesítésű, közvetlenül fogyasztható, előre csomagolt, száraz, fűszeres, keményítőt tartalmazó termékek és bevonattal ellátott diófélék	2 mg/kg ízfokozóként
		Keményítőalapú édesség, csökkentett energiatartalommal vagy hozzáadott cukor nélkül	3 mg/kg ízfokozóként
		Leheletfrissítő cukorkák, hozzáadott cukor nélkül	3 mg/kg ízfokozóként
		Erősen ízesített frissítő torokpasztillák, hozzáadott cukor nélkül	3 mg/kg ízfokozóként
		Rágógumi, hozzáadott cukor nélkül	3 mg/kg ízfokozóként
		Csökkentett energiatartalmú dzsem, zselé és gyümölcsíz	2 mg/kg ízfokozóként
		Mártások	2 mg/kg ízfokozóként
		Folyékony étrendkiegésztők a 37/2004. (IV. 26.) ESZCSM rendelet meghatározása szerint	2 mg/kg ízfokozóként
		Szilárd étrendkiegésztők a 37/2004. (IV. 26.) ESZCSM rendelet meghatározása szerint	2 mg/kg ízfokozóként

[E szám]	Név	Élelmiszer	Maximális szint]
		Vitamin- és/vagy ásványianyag-alapú, szirupszerű vagy nem rágótabletta formájú étrendkiegészítők a 37/2004. (IV. 26.) ESZCSM rendelet meghatározása szerint	2 mg/kg ízfokozóként"

12. Az R. 5. mellékletének E része a következő E 1203 adalékanyagra vonatkozó rendelkezéssel egészül ki:

[E szám]	Név	Élelmiszer	Maximális szint]
„E 1203	polivinil-alkohol	Kapszula és tablettá formájú étrendkiegészítők a 37/2004. (IV. 26.) ESZCSM rendelet meghatározása szerint	18 g/kg"

13. Az R. 5. melléklete E részének az E 1505 adalékanyagra vonatkozó rendelkezése helyébe a következő rendelkezés lép:

[E szám]	Név	Élelmiszer	Maximális szint]
„E 1505	trietil-citrát	Kapszula és tablettá formájú étrendkiegészítők a 37/2004. (IV. 26.) ESZCSM rendelet meghatározása szerint.	3,5 g/kg
		Száritott tojásfehérje	quantum satis"

14. Az R. 5. mellékletének E része a következő E 1452 adalékanyagra vonatkozó rendelkezéssel egészül ki:

[E szám]	Név	Élelmiszer	Maximális szint]
„E 1521	polietilén-glikol	Kapszula és tablettá formájú étrendkiegészítők a 37/2004. (IV. 26.) ESZCSM rendelet meghatározása szerint.	10 g/kg"

15. Az R. 5. melléklete F részének a „polietilén-glikol 6000” adalékanyagra vonatkozó sora helyébe a következő rendelkezés lép:

[E szám]	Név	Felhasználási korlátozások]
„E 1521	polietilén-glikol	édesítőszer"

16. Az R. 5. mellékletének G része III. pontja a következő E 920 adalékanyagra vonatkozó rendelkezéssel egészül ki:

[E szám]	Név	Élelmiszer	Maximális szint]
„E 920	L-cisztein	Csecsemőknek és kisgyermeknek szánt kekszek	1 g/kg"

2. melléklet a 77/2011. (VIII. 3.) VM rendelethez

Az R. 7. mellékletének az E 160d LIKOPIN adalékanyagra vonatkozó szövegrész helyébe a következő szöveg lép:

„E 160d LIKOPIN

i. szintetikus likopin

Szinonimák

Meghatározás

Kémiai szintézisből származó likopin

A szintetikus likopin a likopinok geometriai izomerjeinek elegye, előállítása pedig az élelmiszerekben használt más karotenoidok előállításához szokásosan használt szintetikus intermedierek Wittig-kondenzációjával történik. A szintetikus likopin főképp likopinok all-transz-izomerjéből, 5-cisz-izomerjéből és egyéb kisebb mennyiségben előforduló izomerekből áll. Az élelmiszerekbe szánt kereskedelmi likopinkészítmények étkezési olajokkal készült szuszpenziók vagy vízben diszpergálható, illetve oldható porok.

Színindexszám	75125
EINECS	207-949-1
Kémiai név	Ψ,Ψ-karotin, all-transz-likopin, (all-E)-likopin, (all-E)-2,6,10,14,19,23,27, 31-oktametil-dotriakonta-2,6,8,10,12,14,16,18,20,22,24,26,30- tridekaén
Összegképlet	C ₄₀ H ₅₆
Molekulásúly	536,85
Vizsgálat	Az összes likopin legalább 96%-a (az all-transz-likopin legalább 70%-a) E _{1 cm} ^{1%} 3 450, 465–475 nm-en hexánban mérve (100%-osan tiszta all-transz-likopinhoz)
<i>Leírás</i>	Vörös színű kristályos por
<i>Azonosítás</i>	
Spektrofotometria	Hexánban oldva az adszorpció maximumértéke kb. 470 nm-en van
Karotenoidok vizsgálata	A minta oldata acetonban a nátrium-nitrit 5%-os oldata és az 1 N-os kénsav egymás utáni hozzáadását követően elveszíti a színét
Oldhatóság	Vízben nem oldódik, kloroformban szabadon oldódik
Az 1%-os oldat tulajdonságai kloroformban	Az oldat tiszta, és intenzív narancsvörös színe van
<i>Tisztaság</i>	
Szárítási veszteség	Legfeljebb 0,5% (40 °C, 4 óra 20 Hgmm nyomáson)
Apo-12'-likopenal	Legfeljebb 0,15%
Trifenil-foszfín-oxid	Legfeljebb 0,01%
Oldószermaradékok	Metanol legfeljebb 200 mg/kg Hexán, Propán-2-ol: külön-külön legfeljebb 10 mg/kg. Diklór-metán: legfeljebb 10 mg/kg (kizárólag kereskedelmi készítményekben)
Ólom	Legfeljebb 1 mg/kg
<i>ii. piros paradicsomból</i>	
<i>Szinonimák</i>	Natural Yellow 27
<i>Meghatározás</i>	A likopint a természetes piros paradicsomból (<i>Lycopersicon esculentum</i> L.) oldószeres extrakcióval, az oldószer eltávolítása után nyerik. Az extrakcióhoz csak a következő oldószereket lehet használni: szén-dioxid, etil-acetát, aceton, propán-2-ol, metanol, etanol és hexán. A paradicsom fő színanyaga a likopin; kisebb mennyiségben egyéb karotinoid-pigmenteket is tartalmazhat. Az egyéb színes pigmenteken kívül a termék a paradicsomban természetes módon előforduló olajokat, zsírokat, viaszokat és ízanyagokat is tartalmazhat.
Színindexszám	75125
EINECS	207-949-1
Kémiai név	Ψ,Ψ-karotin, all-transz-likopin, (all-E)-likopin, (all-E)-2,6,10,14,19,23,27, 31-oktametil-dotriakonta-2,6,8,10,12,14,16,18,20,22,24,26,30- tridekaén
Összegképlet	C ₄₀ H ₅₆
Molekulásúly	536,85
Vizsgálat	E _{1 cm} ^{1%} 3 450, 465–475 nm-en hexánban mérve (100%-osan tiszta all-transz-likopinhoz) Az összes színezőanyag legalább 5%.
<i>Leírás</i>	Sötétpiros színű, sűrű folyadék
<i>Azonosítás</i>	
Spektrofotometria	A maximuma hexánban mérve kb. 472 nm-en van
<i>Tisztaság</i>	
Oldószermaradékok	Propán-2-ol Hexán Aceton Etanol Metanol Etil-acetát Legfeljebb 50 mg/kg, összesen vagy külön-külön
Szulfáthamu	Legfeljebb 1%

Higany	Legfeljebb 1 mg/kg
Kadmium	Legfeljebb 1 mg/kg
Arzén	Legfeljebb 3 mg/kg
Ólom	Legfeljebb 2 mg/kg
<i>iii. Blakeslea trisporából származó</i>	
<i>Szinonimák</i>	Natural Yellow 27
<i>Meghatározás</i>	A Blakeslea trisporából származó likopint fungális biomasszából nyerik, és kristályosítással, valamint szűréssel tisztítják. Főképp likopinok all-transz-izomerjeiből áll. Kisebb mennyiségben egyéb karotinoidekat is tartalmaz. Előállításakor oldószereként kizárólag izopropanolt és izobutil-acetátot alkalmaznak. Az élelmiszerekbe szánt kereskedelmi likopinkészítmények étkezési olajokkal készült szuszpenziók vagy vízben diszpergálható, illetve oldható porok.
Színindexszám	75125
EINECS	207-949-1
Kémiai név	Ψ,Ψ-karotin, all-transz-likopin, (all-E)-likopin, (all-E)-2,6,10,14,19,23,27, 31-oktametil-dotriakonta-2,6,8,10,12,14,16,18,20,22,24,26,30- tridekaén
Összegképlet	C ₄₀ H ₅₆
Molekulásúly	536,85
Vizsgálat	Az összes likopin legalább 95%-a és az összes színezőanyag all-transz-likopinjának legalább 90%-a E _{1 cm} ^{1%} 3 450, 465–475 nm-en hexánban mérve (100%-osan tiszta all-transz-likopinhoz)
<i>Leírás</i>	Vörös színű kristályos por
<i>Azonosítás</i>	
Spektrofotometria	Hexánban oldva az adszorpció maximumértéke kb. 470 nm-en van
Karotenoidok vizsgálata	A minta oldata acetóban a nátrium-nitrit 5%-os és a kénsav 1N-os oldatának egymás utáni hozzáadását követően elveszíti a színét
Oldhatóság	Vízben nem oldódik, kloroformban szabadon oldódik
Az 1%-os oldat tulajdonságai kloroformban	Az oldat tiszta, és intenzív narancsvörös színe van
<i>Tisztaság</i>	
Szárítási veszteség	Legfeljebb 0,5% (40 °C, 4 óra 20 Hgmm nyomáson)
Egyéb karotinoidek	Legfeljebb 5%
Oldószermaradékok	Propán-2-ol: legfeljebb 0,1% Izobutil-acetát: legfeljebb 1,0% Diklór-metán: legfeljebb 10 mg/kg (kizárólag kereskedelmi készítményekben)
Szulfáthamu	Legfeljebb 0,3%
Ólom	Legfeljebb 1 mg/kg"

Antioxidáns/illóanyag arány	(a teljes karnozolsav- és karnozoltartalom (m/m)%-a) (az alapvető illékony referenciaanyagok (m/m)%-a)* ≥15 (* a kivonatban lévő teljes illóanyag-tartalom gáz-kromatográfiás – tömegspektrométeres detektorral (GC-MSD) mért százalékos értéke)
Oldószermaradék	Etanol: legfeljebb 2%

3 – Szagtalanított etanolos rozmarinkivonatból előállított rozmarinkivonatok

Rozmarinkivonatok, amelyeket szagtalanított etanolos rozmarinkivonatból állítanak elő. A kivonatokot tovább tisztíthatják, például aktívszenes és/vagy molekuláris desztillációval. A kivonatok arra alkalmas és engedélyezett hordozókban szuszpendálhatók vagy porlasztva-száríthatók.

Azonosítás

Az antioxidáns referencia vegyület tartalom	≥5% (m/m), összes karnozolsavban- és karnozolban kifejezve
Antioxidáns/illóanyag arány	(a teljes karnozolsav- és karnozoltartalom (m/m)%-a) (az alapvető illékony referenciaanyagok (m/m)%-a)* ≥15 (* a kivonatban lévő teljes illóanyag-tartalom gáz-kromatográfiás – tömegspektrométeres detektorral (GC-MSD) mért százalékos értéke)
Oldószermaradék	Etanol: legfeljebb 500 mg/kg

4 – Két lépéses, hexános és etanolos extrakcióval kinyert, szintelenített és szagtalanított rozmarinkivonatok.

Rozmarinkivonatok, amelyeket, szagtalanított etanolos rozmarinkivonatból állítanak elő hexános extrakcióval. A kivonatot tovább tisztíthatják, például aktívszenes és/vagy molekuláris desztillációval. Arra megfelelő és engedélyezett hordozókba szuszpendált állapotban, vagy porlasztva-szárított formában lehetnek.

Azonosítás

Az antioxidáns referencia vegyület tartalom	≥5% (m/m), összes karnozolsavban- és karnozolban kifejezve
Antioxidáns/illóanyag arány	(a teljes karnozolsav- és karnozoltartalom (m/m)%-a) (az alapvető illékony referenciaanyagok (m/m)%-a)* ≥15 (* a kivonatban lévő teljes illóanyag-tartalom gáz-kromatográfiás – tömegspektrométeres detektorral (GC-MSD) mért százalékos értéke)
Oldószermaradék	Hexán: legfeljebb 25 mg/kg Etanol: legfeljebb 500 mg/kg

3. Az R. 8. melléklete E 426 SZÓJA-HEMICELLULÓZ szakaszának helyébe a követ-kező rendelkezés lép:

„E 426 SZÓJA-HEMICELLULÓZ

Szinonimák

Meghatározás

A szója-hemicellulóz finomított, vízben oldódó poliszacharid, melyet a természetes szójabab rostból nyernek forró vizes extrakcióval. Etanolon kívül más szerves kicsapószer nem használható.

Kémiai név	Vízben oldódó szója-poliszacharidok.
Tartalom	Vízben oldódó szójarost.
Leírás	Legalább 74% szénhidrát. Szabadon ömlő, fehér vagy sárgásfehér por.

Azonosítás

A. Oldhatóság	Forró és hideg vízben oldódik gélképződés nélkül.
1%-os oldat pH-értéke	5,5 ± 1,5
B. 10%-os oldat viszkozitása	Legfeljebb 200 mPa.s.

Tisztaság

Szárítási veszteség	Legfeljebb 7% (105 °C, 4 óra).
Fehérje	Legfeljebb 14%.

Összes hamu	Legfeljebb 9,5% (600 °C, 4 óra).
Arzén	Legfeljebb 2 mg/kg.
Ólom	Legfeljebb 5 mg/kg.
Higany	Legfeljebb 1 mg/kg.
Kadmium	Legfeljebb 1 mg/kg.
Normál csíraszám	Legfeljebb 3000 telepképző egység/gramm.
Élesztő és penészgombák	Legfeljebb 100 telepképző egység/gramm.
E. coli	Nincs jelen 10 g-ban.
Etanol	Legfeljebb 2%”

4. Az R. 8. melléklete a következő E 427 KASSZIA-GUMI szakasszal egészül ki:

„E 427 KASSZIA-GUMI

Szinonimák

Meghatározás

Tartalom

Leírás

Azonosítás

Oldhatóság

Gél-képződés boráttal

Gélképződés xantán-gumival

Viszkózitás

Tisztaság

Savban oldhatatlan anyag

pH

Nyers zsír

Fehérjék

Összes hamu

Száritási veszteség

Összes antrakionon

Oldószermaradékok

Ólom

A kasszia-gumi a – 0,05%-nál kevesebb *Cassia occidentalis*-t tartalmazó – *Cassia tora* és *Cassia obtusifolia* (Leguminosae) magvak tisztított endospermájának őrleménye. Elsősorban nagy molekulatömegű, fő komponensként egymáshoz (1,6)- α -kötésekkel kapcsolódó (1,4)- β -D-mannopiranoz-egységeknek α -D-galaktopiranoz egységekkel alkotott lineáris láncából álló poliszacharidok alkotják. A mannózok galaktózokhoz viszonyított aránya 5:1.

Az előállítás során a magvakat hántolják és termomechanikai kezeléssel csíráatlanítják, majd megőrlik és megtisztítják az endospermát. Az őrölt endospermát izopropanolos extrakcióval tovább tisztítják.

Legalább 75% galaktomannán

Halványsárgától piszkos-fehérig terjedő színű, szagtalan por.

Etanolban nem oldódik. Hideg vízben jól diszpergálódik, koloid oldatot képezve.

A minta vizes diszperziójához megfelelő nátrium-borát tesztoldatot (TS) adva a pH 9 fölé emelésekor gél képződik.

Kimérünk a próbából 1,5 g-ot és 1,5 g xantán-gumit, majd összekeverjük. A keveréket gyors keverés mellett egy 400 ml-es főzőpohárban lévő 300 ml 80 °C-os vízhez adjuk. Addig keverjük, amíg a keverék fel nem oldódik, majd a feloldódást követően további harminc percen át keverjük (a hőmérsékletet 60 °C felett tartva a keverési művelet közben). Abba hagyjuk a keverést és hagyjuk a keveréket legalább 2 órán keresztül szobahőmérsékletre hűlni.

Miután a hőmérséklet 40 °C alá süllyed, egy szilárd, viszkoelasztikus gél képződik; ilyen gél egy hasonló módon készített, 1%-os, kizárólag kasszia-gumiból vagy xantán-gumiból álló kontroll-oldatban nem képződik.

Kevesebb mint 500 mPa.s (25 °C, 2 óra, 1%-os oldat), ami 200 000–300 000 D átlagos molekulatömegnek felel meg.

Legfeljebb 2,0%

5,5–8 (1%-os vizes oldat)

Legfeljebb 1%

Legfeljebb 7%

Legfeljebb 1,2%

Legfeljebb 12% (5 óra, 105 °C)

Legfeljebb 0,5 mg/kg (kimutatási határ)

Legfeljebb 750 mg/kg izopropil-alkohol

Legfeljebb 1 mg/kg

Mikrobiológiai követelmények

Összes élőcsíra-szám
Élesztők és penészgombák
Salmonella spp
E Coli

Legfeljebb 5000 telepkepző egység/gramm
Legfeljebb 100 telepkepző egység/gramm
Nincs jelen 25 g-ban
Nincs jelen 1 g-ban"

5. Az R. 8. melléklete E 463 HIDROXIPROPIL-CELLULÓZ szakaszának helyébe a következő rendelkezés lép:

*„E 463 HIDROXIPROPIL-CELLULÓZ**Szinonimák**Meghatározás*

Cellulóz-hidroxi-propil-éter
A hidroxi-propil-cellulóz rostos növények természetes törzseiből közvetlenül nyert és hidroxi-propil-csoportokkal részlegesen éterezett cellulóz.

Kémiai név

A cellulóz hidroxi-propil-étere

Összegképlet

A polimer szubsztituált anhidroglükózegységeket tartalmaz a következő általános képletnek megfelelően:

$C_6H_7O_2(OR_1)(OR_2)(OR_3)$, ahol R_1, R_2, R_3 a következők egyike lehet:

- H
- $CH_2CHOHCH_3$
- $CH_2CHO(CH_2CHOHCH_3)CH_3$
- $CH_2CHO[CH_2CHO(CH_2CHOHCH_3)CH_3]CH_3$

Molekulatömeg

Körülbelül 30 000-tól 1 000 000-ig.

Tartalom

Legfeljebb 80,5% hidroxi-propil-csoport ($-OCH_2CHOHCH_3$) tartalom, ami szárazanyagra számítva glukóz-anhidrid egységenként legfeljebb 4,6 hidroxi-propil-csoporttal egyenértékű.

Leírás

Enyhén higroszkópos, fehér vagy világossárgás, világosszürkés, szagtalan, íztelen granulált vagy rostos por.

Azonosítás

A Oldhatóság

Vízben duzzadva tiszta vagy opalizáló, viszkózus, kolloidális oldatot képez. Oldódik etanolban. Nem oldódik éterben.

B Gázkromatográfia

A szubsztituensek gázkromatográfias meghatározása.

Tisztaság

Szárítási veszteség

Legfeljebb 10% (105 °C, 3 óra)

Szulfáthamu

Legfeljebb 0,5%, 800±25 °C-on meghatározva

Az 1%-os kolloidális oldat pH-ja

Legalább 5,0 és legfeljebb 8,0

Propilénklórhidrin

Legfeljebb 0,1 mg/kg

Arzén

Legfeljebb 3 mg/kg

Ólom

Legfeljebb 5 mg/kg

Higany

Legfeljebb 1 mg/kg

Kadmium

Legfeljebb 1 mg/kg

Nehézfémetek (ólomban kifejezve)

Legfeljebb 20 mg/kg"

6. Az R. 8. melléklete E 949 hidrogén szakaszának helyébe a következő rendelkezés lép:

*„E 949 HIDROGÉN**Meghatározás*

Kémiai név

Hidrogén

EINECS

215-605-7

Összegképlet

H₂

Molekulatömeg

2

Tartalom

Legalább 99,9%

Leírás

Színtelen, szagtalan, nagyon gyúlékony gáz.

Tisztaság

Víz

Legfeljebb 0,005% (v/v).

Oxigén

Legfeljebb 0,001% (v/v).

Nitrogén

Legfeljebb 0,07% (v/v)."

7. Az R. 8. melléklete a következő E 1203 POLI(VINIL-ALKOHOL) szakasszal egészül ki:

„E 1203 POLI(VINIL-ALKOHOL)

Színimák

Leírás

Kémiai név

Összegképlet

Leírás

Azonosítás

Oldhatóság

Kicsapási reakció

Színreakció

Viszkozitás

Tisztaság

Vízben oldhatatlan rész

Észter szám

Hidrolízis mértéke

Savfok

Oldószermaradékok

pH

Szárítási veszteség

Izzítási maradék

Ólom

Vinil-alkohol polimer, PVOH

A poli(vinil-alkohol) egy szintetikus gyanta, melyet a vinil-acetát polimerizációjával állítanak elő, majd az észtert alkáli katalizátor jelenlétében részlegesen hidrolizálják. A termék fizikai jellemzői a polimerizáció és a hidrolízis mértékétől függenek.

Eténol homopolimer

 $(C_2H_3OR)_n$, ahol R = H vagy COCH₃

Íztelen, szagtalan, átlátszó, fehér vagy krémszínű szemcsés por.

Vízben oldódik; etanolban nehezen oldódik.

Feloldunk 0,25 g mintát 5 ml vízben melegítés mellett, majd szobahőmérsékletre hűtjük az oldatot. Az oldathoz 10 ml etanol hozzáadva egy fehér, zavaros vagy pelyhes csapadékot kapunk.

Feloldunk 0,01 g mintát 100 ml vízben melegítés mellett, majd szobahőmérsékletre hűtjük az oldatot. Kék szín képződik, ha (5 ml oldathoz) egy csepp jódtesztoldatot (TS) és pár csepp bórsavas oldatot adunk.

Feloldunk 0,5 g mintát 10 ml vízben melegítés mellett, majd szobahőmérsékletre hűtjük az oldatot. 5 ml oldathoz egy csepp jódtesztoldatot (TS) adva sötétvörös szín képződik.

4,8–5,8 mPa.s (4%-os oldat 20 °C-on), ami 26 000–30 000 D átlagos molekulatömegnek felel meg.

Legfeljebb 0,1%

125 és 153 mg KOH/g között

86,5–89,0%

Legfeljebb 3,0

Legfeljebb 1,0% metanol, 1,0% metil-acetát

5,0–6,5 (4%-os oldat)

Legfeljebb 5,0% (105 °C, 3 óra)

Legfeljebb 1,0%

Legfeljebb 2,0 mg/kg

8. Az R. 8. melléklete a következő E 1521 POLIETILÉN-GLIKOLOK szakasszal egészül ki:

„E 1521 POLIETILÉN-GLIKOLOK

Színimák

Meghatározás

Kémiai név

Összegképlet

Átlagos molekulatömeg

Tartalom

Leírás

PEG, makrogol, Polietilén-oxid

Etilén-oxid és víz addíciós polimerei, melyekhez rendszerint egy a molekulatömegnek megközelítőleg megfeleltethető számot rendelnek.

alfa-Hidro-omega-hidroxi-poli(oxi-1,2-etándiol)

 $HOCH_2-(CH_2-O-CH_2)_n-CH_2OH$

380–9000 D

PEG 400: Legalább 95% és legfeljebb 105%

PEG 3000: Legalább 90% és legfeljebb 110%

PEG 3350: Legalább 90% és legfeljebb 110%

PEG 4000: Legalább 90% és legfeljebb 110%

PEG 6000: Legalább 90% és legfeljebb 110%

PEG 8000: Legalább 87,5% és legfeljebb 112,5%

A PEG 400 egy áttetsző, viszkózus, színtelen vagy csaknem színtelen higroszkopikus folyadék.

A PEG 3000, PEG 3350, PEG 4000, PEG 6000 és PEG 8000 fehér vagy csaknem fehér szilárd anyagok, viaszos vagy paraffinhoz hasonló megjelenéssel.

<i>Azonosítás</i>	
Olvaspont	PEG 400: 4–8 °C PEG 3000: 50–56 °C PEG 3350: 53–57 °C PEG 4000: 53–59 °C PEG 6000: 55–61 °C PEG 8000: 55–62 °C
Viszkozitás	PEG 400: 105–130 mPa.s 20 °C-on PEG 3000: 75–100 mPa.s 20 °C-on PEG 3350: 83–120 mPa.s 20 °C-on PEG 4000: 110–170 mPa.s 20 °C-on PEG 6000: 200–270 mPa.s 20 °C-on PEG 8000: 260–510 mPa.s 20 °C-on A 400-nál nagyobb átlagos molekulatömegű polietilén-glikolok esetében a viszkozitás az adott anyag 50 (m/m) %-os vizes oldata alapján kerül meghatározásra.
Oldhatóság	A PEG 400 vízzel elegyíthető, nagyon jól oldódik acetonban, alkoholban és metilén-kloridban, gyakorlatilag oldhatatlan zsíros és ásványi olajokban A PEG 3000 és a PEG 3350: nagyon jól oldódik vízben és metilén-kloridban, kismértékben oldódik alkoholban, gyakorlatilag oldhatatlan zsíros és ásványi olajokban A PEG 4000, PEG 6000 és PEG 8000: nagyon jól oldódik vízben és metilén-kloridban, gyakorlatilag oldhatatlan alkoholban, valamint zsíros és ásványi olajokban.
<i>Tisztaság</i>	
Savasság vagy lúgosság	Feloldunk 0,5 g mintát 50 ml széndioxid-mentes vízben, és hozzáadunk 0,15 ml brómtimolkék-oldatot. Az oldat színe sárga vagy zöld. Az indikátor színének kékre változtatásához legfeljebb 0,1 ml 0,1 M nátrium-hidroxidra van szükség.
Hidroxil szám	PEG 400: 264–300 PEG 3000: 34–42 PEG 3350: 30–38 PEG 4000: 25–32 PEG 6000: 16–22 PEG 8000: 12–16
Szulfáthamu	Legfeljebb 0,2%
1,4-dioxán	Legfeljebb 10 mg/kg
Etilén-oxid	Legfeljebb 0,2 mg/kg
Etilén-glikol és dietilén-glikol	Összesen legfeljebb 0,25% (m/m) külön-külön vagy együttesen
Ólom	Legfeljebb 1 mg/kg"

4. melléklet a 77/2011. (VIII. 3.) VM rendelethez

1. Az R. 14. melléklete B részének II. pontjában szereplő táblázat a következő sorral egészül ki:

„Dimetil-éter	Zsirtalanított állatifehérje-termékek készítése	0,009 mg/kg a zsirtalanított fehérjetermékben”
---------------	---	--

2. Az R. 14. melléklete B részének III. pontjában szereplő táblázat a következő sorokkal egészül ki:

„Metanol		1,5 mg/kg
Propán-2-ol		1 mg/kg”

A vidékfejlesztési miniszter 78/2011. (VIII. 3.) VM rendelete az Európai Mezőgazdasági Vidékfejlesztési Alapból a baromfi telepek korszerűsítéséhez nyújtandó támogatások részletes feltételeiről

A mezőgazdasági, agrár-vidékfejlesztési, valamint halászati támogatásokhoz és egyéb intézkedésekhez kapcsolódó eljárás egyes kérdéseiről szóló 2007. évi XVII. törvény 81. § (3) bekezdés a) pontjában kapott felhatalmazás alapján, az egyes miniszterek, valamint a Miniszterelnökséget vezető államtitkár feladat- és hatásköréről szóló 212/2010. (VII. 1.) Korm. rendelet 94. § a) és b) pontjában meghatározott feladatkörömben eljárva a következőket rendelem el:

1. Értelmező rendelkezések

1. § E rendelet alkalmazásában:

1. *baromfi telep*: a Magyar Köztársaság területén egy vagy több földrészleten elhelyezkedő, olyan tojótyúk tartására alkalmas létesítményekkel felszerelt, működő állattartó hely, ahol tojótyúktartás folyik.

2. A támogatás jellege és célja

2. § (1) Vissza nem térítendő támogatás vehető igénybe az ügyfél egy vagy több baromfi telepére vonatkozóan a tojótyúktartás minőségének javítását szolgáló gépberuházás megvalósítására.
- (2) Ha a támogatási kérelemben több baromfi telep szerepel, akkor az Európai Mezőgazdasági Vidékfejlesztési Alap társfinanszírozásában megvalósuló támogatások igénybevételének általános szabályairól szóló 23/2007. (IV. 17.) FVM rendelet (a továbbiakban: Vhr.) 20. § (3)–(4) bekezdésében és az e rendeletben foglalt feltételeket megvalósítási helyenként kell alkalmazni.

3. A támogatás igénybevételének feltételei

3. § (1) E rendelet alapján támogatás igénybevételére jogosult az a mezőgazdasági termelő (a továbbiakban: ügyfél), aki a tojótyúkok védelmére vonatkozó minimumkövetelmények megállapításáról szóló, 1999. július 19-i 1999/74/EK tanácsi irányelvnek (a továbbiakban: irányelv) való megfelelés érdekében a baromfi telepén gépberuházást valósít meg.
- (2) E rendelet alapján támogatás akkor vehető igénybe, ha az ügyfél
 - a) mezőgazdasági üzemének mérete a támogatási kérelem benyújtásakor a 4 európai méretegységet (a továbbiakban: EUME) meghaladja, és
 - b) az állat-egészségügyi hatóság által nyilvántartásba vett baromfi telepet működtet, és
 - c) a beruházást olyan baromfi telepen valósítja meg, amelyet a tojótyúktartó telepek nyilvántartásba vételének szabályairól szóló 74/2003. (VII. 1.) FVM rendelet alapján tojást termelő tojótyúktartó telepként vettek nyilvántartásba.