

Члан 7.

(Очување квалитета производа)

Производи се морају производити, паковати, чувати и транспортовати на начин прописан овим правилником.

Члан 8.

(Стављање у промет)

- (1) Производи се производе и стављају у промет са знаком врсте перади од које јаја потичу.
- (2) Одредба из става (1) овог члана не односи се на кокошја јаја.
- (3) Производи се производе и стављају у промет као:
 - а) течни хлађени производи од јаја;
 - б) смрзнути производи од јаја;
 - ц) сушени производи од јаја;
 - д) кувани производи од јаја;
 - е) термички обрађена (кувана) јаја у љусци;
 - ф) остали производи од јаја.

Члан 9.

(Течни хлађени производи од јаја)

Под течним хлађеним производима у смислу овог правилника подразумевају се течни хлађени меланж, течно хлађено жуманце и течно хлађено бјеланце:

- а) Течни хлађени меланж је пастеризован и хлађен производ који се састоји од цијелог јајета без љуске (бјеланце и жуманце) и који мора испуњавати следеће захтјеве:
 - 1) да је фино хомогенизована течност;
 - 2) да је жуте боје;
 - 3) да садржи најмање 24% суве материје;
 - 4) да садржи најмање 10% масти;
 - 5) да не садржи стране материје;
 - 6) да је без страних мириса.
- б) Течно хлађено жуманце је пастеризован и хлађен производ који сачињава издвојено цијело жуманце, а мора испуњавати следеће захтјеве:
 - 1) да је фино хомогенизована течност;
 - 2) да је изразито жуте боје;
 - 3) да садржи најмање 43% суве материје;
 - 4) да садржи најмање 27% масти;
 - 5) да нема страних материја;
 - 6) да је без страних мириса.
- ц) Течно хлађено бјеланце је пастеризован и хлађен производ који се састоји од цијелог бјеланцета, а мора испуњавати следеће захтјеве:
 - 1) да је фино хомогенизована течност;
 - 2) да је провидан;
 - 3) да садржи најмање 10,5% суве материје;
 - 4) да не садржи стране материје;
 - 5) да је без страних мириса.

Члан 10.

(Смрзнути производи од јаја)

Под смрзнутим производима у смислу овог правилника подразумевају се смрзнути меланж, смрзнуто жуманце, смрзнуто бјеланце и смрзнути непастеризовани меланж:

- а) Смрзнути меланж је производ који се састоји од цијелог јајета без љуске (бјеланце и жуманце), који је прије поступка смрзавања хомогенизован, пастеризован и хлађен. Хомогенизован садржај за смрзнути меланж мора се замрзавати на температури нижој од -30°C . Смрзнути меланж мора испуњавати услове квалитета за течни хлађени меланж прописане у члану 9. овог правилника а мора бити чврсте коезинстенције.
- б) Смрзнуто жуманце је производ који се састоји од издвојеног цијелог жуманцета јајета, који је прије поступка смрзавања хомогенизован, пастеризован и хлађен. Хомогенизован садржај за смрзнуто жуманце мора се замрзавати на температури нижој од -30°C . Смрзнуто жуманце мора испуњавати услове квалитета

за течно хлађено жуманце прописане у члану 9. овог правилника, с тим што мора бити чврсте коезинстенције.

- ц) Смрзнуто бјеланце је производ који се састоји од цијелог бјеланцета који је прије поступка смрзавања хомогенизован, пастеризован и хлађен. Хомогенизован садржај за смрзнуто бјеланце мора се замрзавати на температури нижој од -30°C . Смрзнуто бјеланце мора испуњавати услове квалитета за течно хлађено бјеланце прописане у члану 9. овог правилника, с тим што мора бити чврсте коезинстенције и непрозирно.
- д) Смрзнути непастеризовани меланж је производ који се састоји од цијелог јајета без љуске (бјеланце и жуманце). Садржај за смрзнути непастеризовани меланж мора се замрзавати на температури нижој од -30°C у року од четири сата од момента одвајања садржаја јајета од љуске. Смрзнути непастеризовани меланж мора испуњавати услове квалитета за течни хлађени меланж прописане у члану 9. овог правилника, с тим што мора бити чврсте коезинстенције.

Члан 11.

(Сушени производи од јаја)

Под сушеним производима, у смислу овог правилника, подразумевају се: сушени меланж (јаја у праху), сушено жуманце (жуманце у праху) и сушено бјеланце (бјеланце у праху).

- а) Сушени меланж (јаја у праху) јесте производ који се састоји од цијелог јајета без љуске (бјеланце и жуманце), које се послје хомогенизације и пастеризације подвргава поступку сушења, а мора испуњавати следеће услове:
 - 1) да је у виду фино уситњеног праха;
 - 2) да је жуте боје;
 - 3) да садржи највише 5% воде;
 - 4) да садржи најмање 39% масти;
 - 5) да садржај слободних масних киселина, изражен као олеинска киселина, износи највише 3,5%;
 - 6) да не садржи стране материје;
 - 7) да је без страних мириса.
- б) Сушено жуманце (жуманце у праху) јесте производ који се састоји од цијелог жуманцета које се послје хомогенизације и пастеризације подвргава поступку сушења, а мора испуњавати следеће услове:
 - 1) да је у виду фино уситњеног праха;
 - 2) да је изразито жуте боје;
 - 3) да садржи најмање 56% масти;
 - 4) да не садржи више од 5% воде;
 - 5) да је без страних мириса;
 - 6) да не садржи стране материје;
 - 7) да садржај слободних масних киселина, изражен као олеинска киселина, износи највише 3,5%.
- ц) Сушено бјеланце (бјеланце у праху) јесте производ који се састоји од цијелог бјеланцета, које се послје хомогенизације и пастеризације подвргава поступку сушења, а мора испуњавати следеће услове:
 - 1) да је у виду фино уситњеног праха;
 - 2) да је боје слонове кости;
 - 3) да не садржи више од 8% воде;
 - 4) да не садржи стране материје;
 - 5) да је без страних мириса.

Члан 12.

(Кувани производи од јаја)

- (1) Под куваним производима у смислу овог правилника подразумевају се производи добијени кувањем цијелих јаја (без љуске) у којима је однос бјеланаца и жуманаца као у свјежим јајима.
- (2) Кувани производи обликују се као издужени ваљак и имају назив: кувана јаја на метар или дугачко јаје.

- (3) Код куваних производа жуманце се налази у средишњем, а бјеланце у спољашњем дијелу издуженог ваљка, који може бити различите дужине и дијаметра.
- (4) Кувани производи могу се ставити у омотач од полиамидних пријева, односно другог материјала који се скупља под дејством топлоте.

Члан 13.

(Услови за куване производе)

Кувани производи (кувана јаја на метар) морају испуњавати сљедеће услове:

- да су чврсте или еластичне конзистенције;
- да су споља бијеле боје, односно боје куваног бјеланцета;
- да се у средишњем дијелу издуженог ваљка налази кувани жути садржај жуманцета;
- да је производ укуса и мириса карактеристичног за кувана јаја.

Члан 14.

(Термички обрађена јаја у љусци)

Термички обрађена (кувана) јаја у љусци добијају се кувањем свјежих јаја без оштећења љуске, а морају испуњавати сљедеће услове:

- да имају специфичан мирис и укус свјеже куваних јаја;
- да су бјеланце и жуманце правилно распоређени;
- кад су у питању обојена јаја, да боја не прелази у већој мјери на бјеланце;
- да је љуска чиста и неоштећена.

Члан 15.

(Остали производи од јаја)

Остали производи могу се производити само по произвођачкој спецификацији прописаној у члану 2. овог правилника.

Члан 16.

(Паковање производа од јаја)

- Производи се морају паковати искључиво у суву и чисту амбалажу која не утиче на промјену органолептичких својстава производа.
- Амбалажа која се користи за паковање производа мора имати својства којима се обезбјеђује очување квалитета производа до момента отварања.

Члан 17.

(Чување, складиштење и транспорт производа)

- Течни хлађени производи из члана 9. овог правилника у складишту, као и у промету, морају се чувати у темперираним просторијама, тако да температура у средишњем дијелу хлађеног течног производа буде у границама од 0°C до +2°C.
- Смрзнути производи из члана 10. овог правилника у складишту, као и у промету, морају се чувати у темперираним просторијама тако да температура у средишњем дијелу смрзнутог производа буде нижа од -18°C.
- Сушени производи (производи од јаја у праху) из члана 11. овог правилника у промету складиште се и држе у чистим и сувим просторијама.
- Кувани производи (кувана јаја на метар) из члана 13. овог правилника у складишту као и у промету, морају се чувати у темперираним просторијама, тако да температура у средишњем дијелу куваних производа (кувана јаја на метар) буде у границама од 0°C до плус 2°C.
- Кувана јаја у љусци чувају се и стављају у промет на собној температури.

ДИО ТРЕЋИ - ПРЕЛАЗНЕ И ЗАВРШНЕ ОДРЕДБЕ

Члан 18.

(Службене контроле и инспекцијски надзор)

- Службене контроле и инспекцијски надзор спроводе се у складу са важећим прописима у Босни и Херцеговини.
- За утврђивање усклађености производа са прописаним основним захтјевима квалитета у сврху службене контроле и инспекцијског надзора користе се методе прописане

посебним прописом, као и друге валидне и међународно признате методе.

Члан 19.

(Престанак важења одредаба)

Даном ступања на снагу овог правилника престају да важе одредбе Правилника о квалитету јаја и производа од јаја ("Службени лист СФРЈ", број 55/89), које се односе на производе од јаја.

Члан 20.

(Прелазне одредбе)

Производи произведени у складу са прописом из члана 19. овог правилника могу се налазити на тржишту најдуже 12 мјесеци од дана ступања на снагу овог правилника.

Члан 21.

(Ступање на снагу)

Овај правилник ступа на снагу осмог дана од дана објављивања у "Службеном гласнику БиХ".

СМ број 72/11
25. маја 2011. године
Сарајево

Председавајући
Савјета министара БиХ
Др **Никола Шпирлић**, с. р