

ПРАВИЛНИК

О ПРОИЗВОДИМА ОД ЈАЈА

ДИО ПРВИ - ОПШТЕ ОДРЕДБЕ

Члан 1.

(Предмет)

- (1) Правилником о производима од јаја (у даљњем тексту: Правилник) прописују се основни захтјеви квалитета које морају задовољавати производи од јаја (у даљњем тексту: производи) у производњи и у промету.
- (2) Захтјеви квалитета из става (1) овог члана су:
 - а) произвођачка спецификација,
 - б) називи и дефиниције које морају задовољавати производи,
 - ц) органолептичка својства и састав,
 - д) технолошки поступци који се примјењују у производњи,
 - е) услови за стављање у промет, паковање, декларисање, чување и транспорт,
 - ф) усклађеност, службене контроле и инспекцијски надзор.

ДИО ДРУГИ - ПОСЕБНЕ ОДРЕДБЕ

Члан 2.

(Произвођачка спецификација)

- (1) За производе за које овим правилником нису прописани основни захтјеви квалитета важе услови прописани овим правилником за групу сродних производа.
- (2) За производе из става (1) овог члана, као и за производе за које је то овим правилником изричito прописано, произвођач је дужан да прије почетка производње донесе произвођачку спецификацију. Произвођачка спецификација, осим података наведених у декларацији, мора да садржи кратак опис технолошког поступка производње односног производа, врсту и количину коришћених сировина, изражену у мјерним јединицама или процентима, као и извјештај о обављеном испитивању физичких и хемијских карактеристика производа.
- (3) У евиденцију о донесеним произвођачким спецификацијама за производе из става (1) овог члана произвођач уноси:
 - а) евиденцијски број спецификације,
 - б) назив производа и трговачко име, ако га производ има,
 - ц) датум доношења произвођачке спецификације,
 - д) датум и налаз о обављеном органолептичком, физичком и хемијском испитивању,
 - е) датум почетка производње по односној спецификацији,
 - ф) групу којој производ припада.

Члан 3.

(Декларисање производа)

Производи који се стављају у промет морају бити декларисани у складу са Правилником о општем декларисању или означавању упаковане хране ("Службени гласник БиХ", број 87/08).

Члан 4.

(Бојење производа од јаја)

Ако овим правилником није другачије прописано, забрањено је бојење производа од јаја и додавање тим производима хемијских средстава за конзервисање.

Члан 5.

(Услови за стављање у промет)

Производи који се стављају у промет морају се производити, паковати, чувати и транспортовати на начин прописан овим правилником.

Члан 6.

(Услови квалитета)

Производи се производе само од јаја која у погледу квалитета морају испуњавати захтјеве из Правилника о стандардима за стављање јаја на тржиште ("Службени гласник БиХ", број 25/10).

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 назнаком 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:
 - a) течни хлађени производи од јаја;
 - b) смрзнути производи од јаја;
 - c) сушени производи од јаја;
 - d) кувани производи од јаја;
 - e) термички обрађена (кувана) јаја у љусци;
 - f) остали производи од јаја.

Члан 9.

(Течни хлађени производи од јаја)

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

- a) Течни хлађени меланж је пастеризован и охлађен производ који се састоји од цијelog 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.
- b) Течно хлађено жуманце је пастеризован и охлађен производ који се 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 стране материје;
 - 6) да је без страних мириса.
- c) Течно хлађено бјеланце је пастеризован и охлађен производ који се састоји од цијelog 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.

(Сmrзнути производи од јаја)

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

- a) Сmrзнути меланж је производ који се састоји од цијelog јајета без љуске (бјеланце и жуманце), који је прије поступка смрзавања хомогенизован, пастеризован и охлађен. Хомогенизован садржај за смрзнути меланж мора се замрзвати на температури нижој од -30°C. Сmrзнути меланж мора испуњавати услове квалитета за течни хлађени меланж прописане у члану 9. овог правилника а мора бити чврсте коезинтенције.
- b) Сmrзнуто жуманце је производ који се састоји од извојеног цијelog жуманцета јајета, који је прије поступка смрзавања хомогенизован, пастеризован и охлађен. Хомогенизован садржај за смрзнуто жуманце мора се замрзвати на температури нижој од -30°C. Сmrзнуто жуманце мора испуњавати услове квалитета

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

- c) Сmrзнуто бјеланце је производ који се састоји од цијelog бјеланцета који је прије поступка смрзавања хомогенизован, пастеризован и охлађен. Хомогенизован садржај за смрзнуто бјеланце мора се замрзвати на температури нижој од -30°C. Сmrзнуто бјеланце мора испуњавати услове квалитета за течно хлађено бјеланце прописане у члану 9. овог правилника, с тим што мора бити чврсте коезинтенције и непрозирно.
- d) Сmrзнути непастеризовани меланж је производ који се састоји од цијelog јајетабез љуске (бјеланце и жуманце). Садржај за смрзнути непастеризовани меланж мора се замрзвати на температури нижој од -30°C у року од четири сата од момента одвајања садржаја јајета од љуске. Сmrзнути непастеризовани меланж мора испуњавати услове квалитета за течни хлађени меланж прописане у члану 9. овог правилника, с тим што мора бити чврсте коезинтенције.

Члан 11.

(Сушени производи од јаја)

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

- a) Сушени меланж (јаја у праху) јесте производ који се састоји од цијelog јајета без љуске (бјеланце и жуманце), које се послије 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.
- b) Сушено жуманце (жуманце у праху) јесте производ који се састоји од цијelog жуманцета које се послије 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%.
- c) Сушено бјеланце (бјеланце у праху) јесте производ који се састоји од цијelog бјеланцета, које се послије 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 подразумијевају се производи добијени кувањем цијелих јаја (без љуске) у којима је однос бјеланца и жуманца као у свежим 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 следеће услове:

- а) да су чврсте или еластичне конзистенције;
- б) да су споља бијеле боје, односно боје куваног бјеланџета;
- ц) да се у средишњем дијелу издуженог ваљка налази кувани жути садржај жуманџета;
- д) 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 свежих јаја без оштећења љуске, а морају испуњавати следеће услове:

- а) да имају специфичан мирис и укус свеже куваних јаја;
- б) да су бјеланце и жуманце правилно распоређени;
- ц) кад су у питању обожена јаја, да боја не прелази у већој мјери на бјеланце;
- д) да је љуска чиста и неоштећена.

Члан 15.

(Остали производи од јаја)

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

Члан 16.

(Паковање производа од јаја)

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

Члан 17.

(Чување, складиштење и транспорт производа)

- (1) 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 охлађеног течног производа буде у границама од 0°C до + 2°C.
- (2) 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.
- (3) Сушени производи (производи од јаја у праху) из члана 11. овог правилника у промету складиште се и држе у чистим и сувим просторијама.
- (4) 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.
- (5) Кувара 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)

- (1) Службене контроле и инспекцијски надзор спроводе се у складу са важећим прописима у Босни и Херцеговини.
- (2) 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 одредба)

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

Предсједавајући
Савјета министара БиХ
Др Никола Шпирин, с. р