

Na osnovu člana 17. stav 2. i člana 72. Zakona o hrani ("Službeni glasnik BiH", broj 50/04) i člana 17. Zakona o Vijeću ministara Bosne i Hercegovine ("Službeni glasnik BiH", br. 30/03, 42/03, 81/06, 76/07, 81/07, 94/07 i 24/08), Vijeće ministara Bosne i Hercegovine, na prijedlog Agencije za sigurnost hrane Bosne i Hercegovine, u saradnji s nadležnim organima entiteta i Brčko Distrikta Bosne i Hercegovine, na 151. sjednici održanoj 25. maja 2011. godine, donijelo je

PRAVILNIK O PROIZVODIMA OD JAJA

DIO PRVI - OPĆE ODREDBE

Član 1.

(Predmet)

- (1) Pravilnikom o proizvodima od jaja (u daljnjem tekstu: Pravilnik) propisuju se osnovni zahtjevi kvaliteta koje moraju zadovoljavati proizvodi od jaja (u daljnjem tekstu: proizvodi) u proizvodnji i u prometu.
- (2) Zahtjevi kvaliteta iz stava (1) ovog člana:
 - a) proizvođačka specifikacija,
 - b) nazivi i definicije koje moraju zadovoljavati proizvodi,
 - c) organoleptička svojstva i sastav,
 - d) tehnološki postupci koji se primjenjuju u proizvodnji,
 - e) uslovi za stavljanje u promet, pakovanje, deklariranje, čuvanje i transport,
 - f) usklađenost, službene kontrole i inspeksijski nadzor.

DIO DRUGI - POSEBNE ODREDBE

Član 2.

(Proizvođačka specifikacija)

- (1) Za proizvode za koje ovim pravilnikom nisu propisani osnovni zahtjevi kvaliteta važe uslovi propisani ovim pravilnikom za grupu srodnih proizvoda.
- (2) Za proizvode iz stava (1) ovog člana, kao i za proizvode za koje je to ovim pravilnikom izričito propisano, proizvođač je dužan da prije početka proizvodnje donese proizvođačku specifikaciju. Proizvođačka specifikacija, osim podataka navedenih u deklaraciji, mora da sadrži kratak opis tehnološkog postupka proizvodnje odnosno proizvoda, vrstu i količinu upotrijebljenih sirovina, izraženu u mjernim jedinicama ili procentima, kao i izvještaj o izvršenom ispitivanju fizičkih i hemijskih karakteristika proizvoda.
- (3) U evidenciju o donesenim proizvođačkim specifikacijama za proizvode iz stava (1) ovog člana proizvođač unosi:
 - a) evidencijski broj specifikacije,

- b) naziv proizvoda i trgovačko ime, ako ga proizvod ima,
- c) datum donošenja proizvođačke specifikacije,
- d) datum i nalaz o izvršenom organoleptičkom, fizičkom i hemijskom ispitivanju,
- e) datum početka proizvodnje po odnosnoj specifikaciji,
- f) grupu kojoj proizvod pripada.

Član 3.

(Deklariranje proizvoda)

Proizvodi koji se stavljaju u promet moraju biti deklarirani u skladu s Pravilnikom o općem deklariranju ili označavanju upakovane hrane ("Službeni glasnik BiH", broj 87/08).

Član 4.

(Bojenje proizvoda od jaja)

Ako ovim pravilnikom nije drugačije propisano, zabranjeno je bojenje proizvoda od jaja i dodavanje tim proizvodima hemijskih sredstava za konzerviranje.

Član 5.

(Uslovi za stavljanje u promet)

Proizvodi koji se stavljaju u promet moraju se proizvoditi, pakovati, čuvati i transportirati na način propisan ovim pravilnikom.

Član 6.

(Uslovi kvaliteta)

Proizvodi se proizvode samo od jaja koja u pogledu kvaliteta moraju ispunjavati uslove iz Pravilnika o standardima za stavljanje jaja na tržište ("Službeni glasnik BiH", broj 25/10).

Član 7.

(Očuvanje kvaliteta proizvoda)

Proizvodi se moraju proizvoditi, pakovati, čuvati i transportirati na način propisan ovim pravilnikom.

Član 8.

(Stavljanje u promet)

- (1) Proizvodi se proizvode i stavljaju u promet s naznakom vrste peradi od koje jaja potiču.
- (2) Odredba iz stava (1) ovog člana ne odnosi se na kokošija jaja.
- (3) Proizvodi se proizvode i stavljaju u promet kao:
 - a) tečni hladeni proizvodi od jaja;
 - b) smrznuti proizvodi od jaja;
 - c) sušeni proizvodi od jaja;
 - d) kuhani proizvodi od jaja;
 - e) termički obradena (kuhana) jaja u ljusci;
 - f) ostali proizvodi od jaja.

Član 9.

(Tečni hladeni proizvodi od jaja)

Pod tečnim hladnim proizvodima, u smislu ovog pravilnika, podrazumijevaju se tečni hladeni melanž, tečno hladeno žumance i tečno hladeno bjelance:

- a) Tečni hladeni melanž je pasteriziran i ohlađen proizvod koji se sastoji od cijelog jajeta bez ljuske (bjelance i žumance) i koji mora ispunjavati sljedeće zahtjeve:
 - 1) da je fino homogenizirana tečnost;
 - 2) da je žute boje;
 - 3) da sadrži najmanje 24% suhe materije;
 - 4) da sadrži najmanje 10% masti;
 - 5) da ne sadrži strane materije;
 - 6) da je bez stranih mirisa.
- b) Tečno hladeno žumance je pasteriziran i ohlađen proizvod koji sačinjava izdvojeno cijelo žumance, a mora ispunjavati sljedeće zahtjeve:
 - 1) da je fino homogenizirana tečnost;
 - 2) da je izrazito žute boje;
 - 3) da sadrži najmanje 43% suhe materije;
 - 4) da sadrži najmanje 27% masti;
 - 5) da nema stranih materija;
 - 6) da je bez stranih mirisa.

- c) Tečno hladeno bjelance je pasteriziran i ohlađen proizvod koji se sastoji od cijelog bjelanceta, a mora ispunjavati sljedeće zahtjeve:

- 1) da je fino homogenizirana tečnost;
- 2) da je providan;
- 3) da sadrži najmanje 10,5% suhe materije;
- 4) da ne sadrži strane materije;
- 5) da je bez stranih mirisa.

Član 10.

(Smrznuti proizvodi od jaja)

Pod smrznutim proizvodima, u smislu ovog pravilnika, podrazumijevaju se smrznuti melanž, smrznuto žumance, smrznuto bjelance i smrznuti nepasterizirani melanž:

- a) Smrznuti melanž je proizvod koji se sastoji od cijelog jajeta bez ljuske (bjelance i žumance), koji je prije postupka smrzavanja homogeniziran, pasteriziran i ohlađen. Homogeniziran sadržaj za smrznuti melanž mora se zamrzavati na temperaturi nižoj od - 30°C. Smrznuti melanž mora ispunjavati zahtjeve kvaliteta za tečni hladeni melanž propisane u članu 9. ovog pravilnika a mora biti čvrste koezinstencije.
- b) Smrznuto žumance je proizvod koji se sastoji od izdvojenog cijelog žumanceta jajeta, koji je prije postupka smrzavanja homogeniziran, pasteriziran i ohlađen. Homogeniziran sadržaj za smrznuto žumance mora se zamrzavati na temperaturi nižoj od - 30°C. Smrznuto žumance mora ispunjavati zahtjeve kvaliteta za tečno hladeno žumance propisane u članu 9. ovog pravilnika, s tim što mora biti čvrste koezinstencije.
- c) Smrznuto bjelance je proizvod koji se sastoji od cijelog bjelanceta koji je prije postupka smrzavanja homogeniziran, pasteriziran i ohlađen. Homogeniziran sadržaj za smrznuto bjelance mora se zamrzavati na temperaturi nižoj od - 30°C. Smrznuto bjelance mora ispunjavati zahtjeve kvaliteta za tečno hladeno bjelance propisane u članu 9. ovog pravilnika, s tim što mora biti čvrste koezinstencije i neprozirno.
- d) Smrznuti nepasterizirani melanž je proizvod koji se sastoji od cijelog jajeta bez ljuske (bjelance i žumance). Sadržaj za smrznuti nepasterizirani melanž mora se zamrzavati na temperaturi nižoj od - 30°C u roku od četiri sata od momenta odvajanja sadržaja jajeta od ljuske. Smrznuti nepasterizirani melanž mora ispunjavati zahtjeve kvaliteta za tečni hladeni melanž propisane u članu 9. ovog pravilnika, s tim što mora biti čvrste koezinstencije.

Član 11.

(Sušeni proizvodi od jaja)

Pod sušenim proizvodima, u smislu ovog pravilnika, podrazumijevaju se: sušeni melanž (jaja u prahu), sušeno žumance (žumance u prahu) i sušeno bjelance (bjelance u prahu).

- a) Sušeni melanž (jaja u prahu) je proizvod koji se sastoji od cijelog jajeta bez ljuske (bjelance i žumance), koje se poslije homogenizacije i pasterizacije podvrgava postupku sušenja, a mora ispunjavati sljedeće zahtjeve:
 - 1) da je u vidu fino usitnjenog praha;
 - 2) da je žute boje;
 - 3) da sadrži najviše 5% vode;
 - 4) da sadrži najmanje 39% masti;
 - 5) da sadržaj slobodnih masnih kiselina, izražen kao oleinska kiselina, iznosi najviše 3,5%;
 - 6) da ne sadrži strane materije;
 - 7) da je bez stranih mirisa.
- b) Sušeno žumance (žumance u prahu) jeste proizvod koji se sastoji od cijelog žumanceta koje se poslije homogenizacije i pasterizacije podvrgava postupku sušenja, a mora ispunjavati sljedeće zahtjeve:
 - 1) da je u vidu fino usitnjenog praha;
 - 2) da je izrazito žute boje;
 - 3) da sadrži najmanje 56% masti;

- 4) da ne sadrži više od 5% vode;
 - 5) da je bez stranih mirisa;
 - 6) da ne sadrži strane materije;
 - 7) da sadrži slobodnih masnih kiselina, izražen kao oleinska kiselina, iznosi najviše 3,5%.
- c) Sušeno bjelance (bjelance u prahu) jeste proizvod koji se sastoji od cijelog bjelanceta, koje se poslije homogenizacije i pasterizacije podvrgava postupku sušenja, a mora ispunjavati sljedeće zahtjeve:
- 1) da je u vidu fino usitnjenog praha;
 - 2) da je boje slonove kosti;
 - 3) da ne sadrži više od 8% vode;
 - 4) da ne sadrži strane materije;
 - 5) da je bez stranih mirisa.

Član 12.

(Kuhani proizvodi od jaja)

- (1) Pod kuhanim proizvodima u smislu ovog pravilnika podrazumijevaju se proizvodi dobiveni kuhanjem cijelih jaja (bez ljuske) u kojima je odnos bjelanceta i žumanca kao u svježim jajima.
- (2) Kuhani proizvodi oblikuju se kao izduženi valjak i imaju naziv: kuhana jaja na metar ili dugačko jaje.
- (3) Kod kuhanih proizvoda žumance se nalazi u središnjem, a bjelance u vanjskom dijelu izduženog valjka, koji može biti različite dužine i dijametra.
- (4) Kuhani proizvodi mogu se staviti u omotač od poliamidnih crijeva, odnosno drugog materijala koji se skuplja pod djelovanjem toplote.

Član 13.

(Zahtjevi za kuhane proizvode)

Kuhani proizvodi (kuhana jaja na metar) moraju ispunjavati sljedeće zahtjeve:

- a) da su čvrste ili elastične konzistencije;
- b) da su spolja bijele boje, odnosno boje kuhanog bjelanceta;
- c) da se u središnjem dijelu izduženog valjka nalazi kuhani žuti sadržaj žumanca;
- d) da je proizvod ukusa i mirisa karakterističnog za kuhana jaja.

Član 14.

(Termički obrađena jaja u ljusci)

Termički obrađena (kuhana) jaja u ljusci dobivaju se kuhanjem svježih jaja bez oštećenja ljuske, a moraju ispunjavati sljedeće zahtjeve:

- a) da imaju specifičan miris i ukus sveže kuhanih jaja;
- b) da su bjelance i žumance pravilno raspoređeni;
- c) kad su u pitanju obojena jaja, da boja ne prelazi u većoj meri na bjelance;
- d) da je ljuska čista i neoštećena.

Član 15.

(Ostali proizvodi od jaja)

Ostali proizvodi mogu se proizvoditi samo po proizvođačkoj specifikaciji propisanoj u članu 2. ovog pravilnika.

Član 16.

(Pakovanje proizvoda od jaja)

- (1) Proizvodi se moraju pakovati isključivo u suhu i čistu ambalažu koja ne utiče na promjenu organoleptičkih svojstava proizvoda.
- (2) Ambalaža koja se koristi za pakovanje proizvoda mora imati svojstva kojima se osigurava očuvanje kvaliteta proizvoda do momenta otvaranja.

Član 17.

(Čuvanje, skladištenje i transport proizvoda)

- (1) Tečni hladeni proizvodi iz člana 9. ovog pravilnika u skladištu, kao i u prometu, moraju se čuvati u temperiranim prostorijama, tako da temperatura u središnjem dijelu ohlađenog tečnog proizvoda bude u granicama od 0°C do + 2°C.

- (2) Smrznuti proizvodi iz člana 10. ovog pravilnika u skladištu, kao i u prometu, moraju se čuvati u temperiranim prostorijama tako da temperatura u središnjem dijelu smrznutog proizvoda bude niža od - 18°C.
- (3) Sušeni proizvodi (proizvodi od jaja u prahu) iz člana 11. ovog pravilnika u prometu skladište se i drže u čistim i suhim prostorijama.
- (4) Kuhani proizvodi (kuhana jaja na metar) iz člana 13. ovog pravilnika u skladištu kao i u prometu, moraju se čuvati u temperiranim prostorijama, tako da temperatura u središnjem dijelu kuhanih proizvoda (kuhana jaja na metar) bude u granicama od 0°C do plus 2°C.
- (5) Kuhana jaja u ljusci čuvaju se i stavlja u promet na sobnoj temperaturi.

DIO TREĆI - PRIJELAZNE I ZAVRŠNE ODREDBE

Član 18.

(Službene kontrole i inspeksijski nadzor)

- (1) Službene kontrole i inspeksijski nadzor provode se na način propisan važećim zakonskim propisima u Bosni i Hercegovini.
- (2) Za utvrđivanje usklađenosti proizvoda s propisanim osnovnim zahtjevima kvaliteta u svrhu službene kontrole i inspeksijskog nadzora koriste se metode propisane posebnim propisom, kao i druge validne i međunarodno priznate metode.

Član 19.

(Prestanak važenja odredbi)

Danom stupanja na snagu ovog pravilnika prestaju važiti odredbe Pravilnika o kvalitetu jaja i proizvoda od jaja ("Službeni list SFRJ", broj 55/89), koje se odnose na proizvode od jaja.

Član 20.

(Prijelazne odredbe)

Proizvodi proizvedeni u skladu s propisom iz člana 19. ovog pravilnika mogu se nalaziti na tržištu najduže 12 mjeseci od dana stupanja na snagu ovog pravilnika.

Član 21.

(Stupanje na snagu)

Ovaj pravilnik stupa na snagu osmog dana od dana objavljivanja u "Službenom glasniku BiH".

VM broj 72/11
25. maja 2011. godine
Sarajevo

Predsjedavajući
Vijeća ministara BiH
Dr. Nikola Špirić, s. r.