

- 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 mjeri 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.

Temeljem članka 17. stavak 2. i članka 72. Zakona o hrani ("Službeni glasnik BiH", broj 50/04) i članka 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 suradnji s nadležnim tijelima entiteta i Brčko Distrikta Bosne i Hercegovine, na 151. sjednici održanoj 25. svibnja 2011. godine, donijelo je

## PRAVILNIK

### O PROIZVODIMA OD JAJA

#### PRVI DIO - OPĆE ODREDBE

##### Članak 1.

(Predmet)

- (1) Pravilnikom o proizvodima od jaja (u daljnjem tekstu: Pravilnik) propisuju se temeljni zahtjevi kakvoće koje moraju ispunjavati proizvodi od jaja (u daljnjem tekstu: proizvodi) u proizvodnji i u prometu.
- (2) Zahtjevi kakvoće iz stavka (1) ovoga članka su:
  - a) proizvođačka specifikacija,
  - b) nazivi i definicije kojima moraju odgovarati proizvodi,
  - c) organoleptička svojstva i sastav,

- d) tehnološki postupci koji se primjenjuju u proizvodnji,
- e) uvjeti za stavljanje u promet, pakiranje, deklariranje, čuvanje i transport,
- f) usklađenost, službene kontrole i inspekcijски nadzor.

**DRUGI DIO - POSEBNE ODREDBE****Članak 2.**

(Proizvođačka specifikacija)

- (1) Za proizvode za koje ovim pravilnikom nisu propisani temeljni zahtjevi kakvoće vrijede uvjeti propisani ovim pravilnikom za skupinu srodnih proizvoda.
- (2) Za proizvode iz stavka (1) ovoga članka, kao i za proizvode za koje je to ovim pravilnikom izričito propisano, proizvođač je dužan prije početka proizvodnje donijeti proizvođačku specifikaciju. Proizvođačka specifikacija, osim podataka navedenih u deklaraciji, mora sadržavati kratak opis tehnološkog postupka proizvodnje odnosno proizvoda, vrstu i količinu upotrebljenih sirovina, izraženu u mjernim jedinicama ili postocima, kao i izvješće o obavljenom ispitivanju fizikalnih i kemijskih svojstava proizvoda.
- (3) U evidenciju o donesenim proizvođačkim specifikacijama za proizvode iz stavka (1) ovoga članka 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 obavljenom organoleptičkom, fizikalnom i kemijskom ispitivanju,
  - e) datum početka proizvodnje prema odnosnoj specifikaciji,
  - f) skupinu kojoj proizvod pripada.

**Članak 3.**

(Deklariranje proizvoda)

Proizvodi koji se stavljaju u promet moraju biti deklarirani sukladno Pravilniku o općem deklariranju ili označavanju upakirane hrane ("Službeni glasnik BiH", broj 87/08).

**Članak 4.**

(Bojanje proizvoda od jaja)

Ako ovim pravilnikom nije drukčije propisano, zabranjeno je bojati proizvode od jaja i dodavati tim proizvodima kemijska sredstva za konzerviranje.

**Članak 5.**

(Uvjeti za stavljanje u promet)

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

**Članak 6.**

(Uvjeti kakvoće)

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

**Članak 7.**

(Očuvanje kakvoće proizvoda)

Proizvodi se moraju proizvoditi, pakirati, čuvati i prevoziti na način propisan ovim pravilnikom.

**Članak 8.**

(Stavljanje u promet)

- (1) Proizvodi se proizvode i stavljaju u promet s naznakom vrste peradi od koje jaja potječu.
- (2) Odredba stavka (1) ovoga članka ne odnosi se na kokošja jaja.
- (3) Proizvodi se proizvode i stavljaju u promet kao:
  - a) tekući hladeni proizvodi od jaja;
  - b) smrznuti proizvodi od jaja;
  - c) sušeni proizvodi od jaja;
  - d) kuhani proizvodi od jaja;
  - e) toplinski obrađena (kuhana) jaja u ljusci;
  - f) ostali proizvodi od jaja.

**Članak 9.**

(Tekući hladeni proizvodi od jaja)

Pod tekućim hladnim proizvodima, u smislu ovoga pravilnika, podrazumijevaju se tekući hladeni melanž, tekući hladeni žumanjak i tekući hladeni bjelanjak:

- a) Tekući hladeni melanž je pastereziran i ohlađen proizvod koji se sastoji od cijelog jajeta bez ljuske (bjelanjak i žumanjak) i koji mora ispunjavati sljedeće uvjete:
  - 1) da je fino homogenizirana tekućina;
  - 2) da je žute boje;
  - 3) da sadrži najmanje 24% suhe tvari;
  - 4) da sadrži najmanje 10% masti;
  - 5) da ne sadrži strane tvari;
  - 6) da je bez stranih mirisa.
- b) Tekući hladeni žumanjak je pastereziran i ohlađen proizvod koji sačinjava izdvojeni cijeli žumanjak, a mora ispunjavati sljedeće uvjete:
  - 1) da je fino homogenizirana tekućina;
  - 2) da je izrazito žute boje;
  - 3) da sadrži najmanje 43% suhe tvari;
  - 4) da sadrži najmanje 27% masti;
  - 5) da ne sadrži strane tvari;
  - 6) da je bez stranih mirisa.
- c) Tekući hladeni bjelanjak je pastereziran i ohlađen proizvod koji se sastoji od cijelog bjelanjka, a mora ispunjavati sljedeće uvjete:
  - 1) da je fino homogenizirana tekućina;
  - 2) da je proziran;
  - 3) da sadrži najmanje 10,5% suhe tvari;
  - 4) da ne sadrži strane tvari;
  - 5) da je bez stranih mirisa.

**Članak 10.**

(Smrznuti proizvodi od jaja)

Pod smrznutim proizvodima, u smislu ovoga pravilnika, podrazumijevaju se smrznuti melanž, smrznuti žumanjak, smrznuti bjelanjak i smrznuti nepasterizirani melanž:

- a) Smrznuti melanž je proizvod koji se sastoji od cijelog jajeta bez ljuske (bjelanjak i žumanjak), koji je prije postupka smrzavanja homogeniziran, pastereziran i ohlađen. Homogeniziran sadržaj za smrznuti melanž mora se zamrzavati na temperaturi nižoj od - 30°C. Smrznuti melanž mora ispunjavati uvjete kakvoće za tekući hladeni melanž propisane u članku 9. ovoga pravilnika, a mora biti čvrste koezinstencije.
- b) Smrznuti žumanjak je proizvod koji se sastoji od izdvojenog cijelog žumanjka jajeta, koji je prije postupka smrzavanja homogeniziran, pastereziran i ohlađen. Homogeniziran sadržaj za smrznuti žumanjak mora se zamrzavati na temperaturi nižoj od - 30°C. Smrznuti žumanjak mora ispunjavati uvjete kakvoće za tekući hladeni žumanjak propisane u članku 9. ovoga pravilnika, s tim što mora biti čvrste koezinstencije.
- c) Smrznuti bjelanjak je proizvod koji se sastoji od cijelog bjelanjka koji je prije postupka smrzavanja homogeniziran, pastereziran i ohlađen. Homogeniziran sadržaj za smrznuti bjelanjak mora se zamrzavati na temperaturi nižoj od - 30°C. Smrznuti bjelanjak mora ispunjavati uvjete kakvoće za tekući hladeni bjelanjak propisane u članku 9. ovoga Pravilnika, s tim što mora biti čvrste koezinstencije i neproziran.
- d) Smrznuti nepasterizirani melanž je proizvod koji se sastoji od cijelog jajeta bez ljuske (bjelanjak i žumanjak). Sadržaj za smrznuti nepasterizirani melanž mora se zamrzavati na temperaturi nižoj od - 30°C u roku od četiri sata od trenutka odvajanja sadržaja jajeta od ljuske. Smrznuti nepasterizirani melanž mora ispunjavati uvjete kakvoće za tekući hladeni melanž propisane u članku 9. ovoga pravilnika, s tim što mora biti čvrste koezinstencije.

### Članak 11.

(Sušeni proizvodi od jaja)

Pod sušenim proizvodima, u smislu ovoga pravilnika, podrazumijevaju se: sušeni melanž (jaja u prahu), sušeni žumanjak (žumanjak u prahu) i sušeni bjelanjak (bjelanjak u prahu).

- a) Sušeni melanž (jaja u prahu) jest proizvod koji se sastoji od cijelog jajeta bez ljuske (bjelanjak i žumanjak), koji se poslije homogenizacije i pasterizacije podvrgava postupku sušenja, a mora ispunjavati sljedeće uvjete:
  - 1) da je u obliku 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 tvari;
  - 7) da je bez stranih mirisa.
- b) Sušeni žumanjak (žumanjak u prahu) jest proizvod koji se sastoji od cijelog žumanjka, koji se poslije homogenizacije i pasterizacije podvrgava postupku sušenja, a mora ispunjavati sljedeće uvjete:
  - 1) da je u obliku 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 tvari;
  - 7) da sadržaj slobodnih masnih kiselina, izražen kao oleinska kiselina, iznosi najviše 3,5%.
- c) Sušeni bjelanjak (bjelanjak u prahu) jest proizvod koji se sastoji od cijelog bjelanjka, koji se poslije homogenizacije i pasterizacije podvrgava postupku sušenja, a mora ispunjavati sljedeće uvjete:
  - 1) da je u obliku fino usitnjenog praha;
  - 2) da je boje slonove kosti;
  - 3) da ne sadrži više od 8% vode;
  - 4) da ne sadrži strane tvari;
  - 5) da je bez stranih mirisa.

### Članak 12.

(Kuhani proizvodi od jaja)

- (1) Pod kuhanim proizvodima, u smislu ovoga pravilnika, podrazumijevaju se proizvodi dobiveni kuhanjem cijelih jaja (bez ljuske) u kojima je omjer bjelanjka i žumanjka 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 žumanjak se nalazi u središnjem, a bjelanjak u vanjskom dijelu izduženog valjka, koji može biti različite duljine i dijametra.
- (4) Kuhani proizvodi mogu se staviti u omotač od poliamidnih crijeva, odnosno drugog materijala koji se skuplja pod djelovanjem topline.

### Članak 13.

(Uvjeti za kuhane proizvode)

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

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

### Članak 14.

(Toplinski obrađena jaja u ljusci)

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

- a) da imaju specifičan miris i okus svježih kuhanih jaja;

- b) da su bjelanjak i žumanjak pravilno raspoređeni;
- c) u slučaju obojanih jaja, da boja u većoj meri ne prelazi na bjelanjak;
- d) da je ljuska čista i neoštećena.

### Članak 15.

(Ostali proizvodi od jaja)

Ostali proizvodi mogu se proizvoditi samo po proizvođačkoj specifikaciji propisanoj u članku 2. ovoga pravilnika.

### Članak 16.

(Pakiranje proizvoda od jaja)

- (1) Proizvodi se moraju pakirati isključivo u suhu i čistu ambalažu koja ne utječe na promjenu organoleptičkih svojstava proizvoda.
- (2) Ambalaža koja se rabi za pakiranje proizvoda mora imati svojstva kojima se osigurava očuvanje kakvoće proizvoda do trenutka otvaranja.

### Članak 17.

(Čuvanje, skladištenje i transport proizvoda)

- (1) Tekući hlađeni proizvodi iz članka 9. ovoga pravilnika u skladištu, kao i u prometu, moraju se čuvati u temperiranim prostorijama tako da temperatura u središnjem dijelu ohlađenog tekućeg proizvoda bude u granicama od 0°C do + 2°C.
- (2) Smrznuti proizvodi iz članka 10. ovoga 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 članka 11. ovoga pravilnika u prometu skladište se i drže u čistim i suhim prostorijama.
- (4) Kuhani proizvodi (kuhana jaja na metar) iz članka 13. ovoga 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 + 2°C.
- (5) Kuhana jaja u ljusci čuvaju se i stavljaju u promet na sobnoj temperaturi.

## TRÉĆI DIO - PRIJELAZNE I ZAVRŠNE ODREDBE

### Članak 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 sukladnosti proizvoda s propisanim temeljnim zahtjevima kakvoće u svrhu službene kontrole i inspeksijskog nadzora koriste se metode propisane posebnim propisom te druge validne i međunarodno priznate metode.

### Članak 19.

(Prestanak važenja odredaba)

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

### Članak 20.

(Prijelazne odredbe)

Proizvodi proizvedeni sukladno propisu iz članka 19. ovoga pravilnika mogu se nalaziti na tržištu najdulje 12 mjeseci od dana stupanja na snagu ovoga pravilnika.

### Članak 21.

(Stupanje na snagu)

Ovaj pravilnik stupa na snagu osmoga dana od dana objave u "Službenom glasniku BiH".

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

Predsjedatelj  
Vijeća ministara BiH  
Dr. Nikola Špirić, v. r.