

## **PRAVILNIK O KVALITETU JAJA I PROIZVODA OD JAJA**

### **Član 1**

Ovim pravilnikom propisuju se minimalni uslovi koje u pogledu kvaliteta moraju ispunjavati jaja i proizvodi od jaja i minimalni uslovi za obezbeđivanje i očuvanje njihovog kvaliteta. Uslovi propisani ovim pravilnikom moraju biti ispunjeni u proizvodnji i prometu jaja i proizvoda od jaja.

### **Član 2**

Za proizvode od jaja za koje ovim pravilnikom nisu propisani uslovi u pogledu kvaliteta i uslovi za obezbeđivanje i očuvanje kvaliteta, shodno važe uslovi propisani ovim pravilnikom za grupu srodnih proizvoda.

Za proizvode od jaja iz stava 1 ovog člana, kao i za proizvode za koje je to ovim pravilnikom izričito propisano, proizvođač je dužan da pre 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 upotrebljenih sirovina, izraženu u mernim jedinicama ili procentima, kao i izveštaj o izvršenom ispitivanju fizičkih i hemijskih karakteristika proizvoda.

U evidenciju o donesenim proizvođačkim specifikacijama za proizvode od jaja iz stava 1 ovog člana proizvođač unosi:

- 1) evidencijski broj specifikacije;
- 2) naziv proizvoda i trgovačko ime, ako ga proizvod ima;
- 3) datum donošenja proizvođačke specifikacije;
- 4) datum i nalaz o izvršenom organoleptičkom, fizičkom i hemijskom ispitivanju;
- 5) datum početka proizvodnje po odnosnoj specifikaciji;
- 6) grupu kojoj proizvod pripada.

### **Član 3**

Jaja i proizvodi koji se stavljaju u promet moraju biti deklarisani.

Ako jaja i proizvode od jaja ne pakuje proizvođač, deklaracija mora, pored podataka propisanih ovim pravilnikom, da sadrži i firmu, odnosno naziv i sedište organizacije udruženog rada koja je proizvod upakovala, kao i datum pakovanja.

### **Član 4**

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

### **Član 5**

Jaja i proizvodi od jaja koji se stavljaju u promet moraju se proizvoditi, pakovati, čuvati i transportovati na način kojim se obezbeđuje njihov kvalitet.

### **Član 6**

Deklaracija za jaja i proizvode od jaja koji se uvoze, osim podataka propisanih ovim pravilnikom, mora da sadrži i ime zemlje porekla.

### **Član 7**

Jaja i proizvodi od jaja proizvode se i stavljaju u promet s naznakom vrste pernate živine od koje jaja potiču.

Odredba iz stava 1 ovog člana ne odnosi se na kokošija jaja.

### **Član 8**

Navedeni pojmovi, u smislu ovog pravilnika, imaju sledeće značenje:

- 1) sveža jaja su jaja koja nisu prana, dezinfikovana ili mehanički čišćena, a klasirana su

najkasnije tri dana posle proizvodnje;

- 2) naprsla jaja su jaja sa mehaničkim oštećenjem ljuske (vidljivim golim okom), ali sa očuvanom jajčanom membranom;
- 3) strane materije su organske supstancije u jajima, unutrašnjeg ili spoljašnjeg porekla;
- 4) slaba zaprljanost je površinska zaprljanost stranim materijalom (ostaci pleve, piljevine, prašine i sl.) koja zahvata više od 7/8 ukupne površine ljuske. Neznatna zaprljanost ne zahteva više od 1/16 ukupne površine ljuske;
- 5) neznatna zaprljanost krvlju ili izmetom (fecesom) je zaprljanost krvlju ili izmetom, koja ne zahvata više od 1/6 ukupne površine ljuske;
- 6) neznatno razvijen embrion je embrion ukupne površine do 6 mm<sup>2</sup>;
- 7) indeks oblika je odnos između širine (merene na najširem delu jajeta) i dužine jajeta, puta 100;
- 8) termički obrađena (kuvana) jaja su sveža jaja kuvana u ljusci.

#### Član 9

Prema kvalitetu i načinu čuvanja, kokošija jaja u ljusci (u daljem tekstu: jaja), stavljaju se u promet kao:

- 1) jaja ekstra kvaliteta;
- 2) jaja prvog (I) kvaliteta;
- 3) jaja drugog (II) kvaliteta;
- 4) jaja trećeg (III) kvaliteta.

#### Član 10

Pod jajima ekstra kvaliteta, u smislu ovog pravilnika, podrazumevaju se isključivo neoplođena sveža jaja u ljusci koja nisu prana ili mehanički čišćena, a klasirana su prvog dana od dana proizvodnje.

#### Član 11

Jaja ekstra kvaliteta ne smeju biti oplodena i moraju ispunjavati sledeće uslove:

- 1) da je ljuska normalnog oblika, čista, neoštećena i da nije prana;
- 2) da je visina vazdušne komore jajeta, u momentu pakovanja manja od 4 mm i nepokretljiva;
- 3) da se prilikom prosvetljavanja jajeta žumance vidi kao senka nejasnih obrisa i da je pri naglom okretanju jajeta nepokretno ili neznatno pokretno;
- 4) da je belance bistro i kompaktno;
- 5) da nema stranih materija;
- 6) da nema zametka;
- 7) da je bez stranih mirisa;
- 8) da su upakovana u originalno pojedinačno pakovanje;
- 9) da su mase preko 50 g;
- 10) da prilikom stavljanja u promet imaju najmanje 70 Hougovih jedinica.

#### Član 12

Pod jajima prvog (I) kvaliteta, u smislu ovog pravilnika, podrazumevaju se sveža jaja u ljusci koja nisu prana ili mehanički čišćena, a klasirana su i upakovana najkasnije trećeg dana od dana proizvodnje.

#### Član 13

Jaja prvog (I) kvaliteta moraju da ispunjavaju sledeće uslove:

- 1) da je ljuska normalnog oblika, čista, neoštećena i da nije prana;
- 2) da je visina vazdušne komore jajeta u momentu pakovanja manja od 6 mm i nepokretljiva;
- 3) da se prilikom prosvetljavanja jajeta žumance vidi kao senka nejasnih obrisa i da je pri naglom okretanju jajeta nepokretno ili neznatno pokretno;
- 4) da je belance bistro i kompaktno;
- 5) da zametak nije vidno razvijen;
- 6) da nema stranih materija;

7) da je bez stranih mirisa;

8) da su upakovana u pojedinačna pakovanja.

Dozvoljava se da najviše 7% jaja prvog (I) kvaliteta ispunjava uslove u pogledu kvaliteta, s tim da ispunjava uslove kvaliteta propisane za jaja drugog (II) kvaliteta.

#### Član 14

Pod jajima drugog (II) kvaliteta, u smislu ovog pravilnika, podrazumevaju se nehlađena i nekonzervisana, kao i hlađena i konzervisana jaja namenjena za ljudsku ishranu.

#### Član 15

Jaja drugog (II) kvaliteta stavljaju se u promet kao:

- 1) nehlađena i nekonzervisana jaja drugog (II) kvaliteta;
- 2) hlađena jaja drugog (II) kvaliteta;
- 3) konzervisana jaja drugog (II) kvaliteta.

#### Član 16

Jaja drugog (II) kvaliteta moraju da ispunjavaju sledeći uslove:

- 1) da je ljuska normalnog oblika, neoštećena, eventualno neznatno zaprljana i neznatno deformisana;
- 2) da visina vazdušne komore jajeta ne iznosi više od 9 mm, s tim što može biti pokretljiva do polovine dužine jajeta;
- 3) da je žumance vidljivo, slabije spljošteno i pokretljivo;
- 4) da je belance providno i kompaktno;
- 5) da zametak nije vidno razvijen;
- 6) da nema stranih materija;
- 7) da je bez stranih mirisa.

Dozvoljava se na najviše 7% jaja drugog (II) kvaliteta ne ispunjava uslove iz stava 1 ovog člana, od čega najviše 4% jaja može biti sa napuklom ljuskom, a najviše 1% neznatno zaprljanih krvlju i izmetom (fecesom).

#### Član 17

Pod nehlađenim i nekonzervisanim jajima drugog (II) kvaliteta, u smislu ovog pravilnika, podrazumevaju se jaja koja nisu bila podvrgnuta postupku hlađenja ili konzervisanja, s tim da ispunjavaju uslove propisane u čl. 16 i 20 ovog pravilnika.

#### Član 18

Pod hlađenim jajima drugog (II) kvaliteta, u smislu ovog pravilnika, podrazumevaju se jaja koja su čuvana u skladištima (hladnjačama) pri temperaturi od minus 0,5oC do plus 2oC. Hlađena jaja drugog (II) kvaliteta moraju da ispunjavaju uslove iz člana 16 ovog pravilnika. Prostorije u kojima se čuvaju hlađena jaja moraju biti čiste i u njima se ne smeju držati druge vrste sirovina ili proizvoda.

Jedanput ohlađena jaja ne smeju biti ponovo hlađena.

#### Član 19

Pod konzervisanim jajima drugog (II) kvaliteta, u smislu ovog pravilnika, podrazumevaju se jaja čuvana u odgovarajućoj mešavini gasova ili tretirana dozvoljenim sredstvima (gašeni kreč Ca/OH/2 i parafinsko ulje).

Konzervisana jaja drugog (II) kvaliteta moraju ispunjavati uslove iz člana 16 ovog pravilnika.

Površina ljudske jaja konzervisanih parafinskim uljem, slabo je sjajna, a površina jaja konzervisanih gašenim krečom je neravna i neznatno mat (nije sjajna).

Jaja prvog (I) i jaja drugog (II) kvaliteta stavljaju se u promet klasirana prema masi u sedam klasa, i to:

klasa (SU)	70 g i više od toga
------------	---------------------

klasa (S)	manje od 70 g do 65 g
klasa (A)	manje od 65 g do 60 g
klasa (B)	manje od 60 g do 55 g
klasa (C)	manje od 55 g do 50 g
klasa (D)	manje od 50 g do 45 g
klasa (E)	manje od 45 g

Jaja prvog (I) i jaja drugog (II) kvaliteta mase manje od 45 g (klase E), mogu se stavljati u promet samo u prodavnicama u krugu proizvođača.

Pri utvrđivanju klase jaja po masi, uzima se srednja vrednost mase od najmanje 30 komada jaja, s tim da se masa svakog pojedinačnog jajeta nalazi u granicama te klase.

#### Član 20

Pod jajima trećeg (III) kvaliteta, u smislu ovog pravilnika, podrazumevaju se:

- 1) jaja za preradu;
- 2) inkubirana jaja za preradu.

#### Član 21

Jaja za preradu trećeg (III) kvaliteta jesu jaja sa vidljivim naprslinama, slabo zaprljane ili delimično deformisane ljuske, kao i jaja koja ne ispunjavaju uslove za jaja prvog (I) i drugog (II) kvaliteta, ali se mogu upotrebiti za ljudsku ishranu, a namenjena su isključivo za preradu.

#### Član 22

Pod inkubiranim jajima za preradu trećeg (III) kvaliteta, u smislu ovog pravilnika, podrazumevaju se jaja koja su bila u inkubatoru najduže 24 časa, a moraju da ispunjavaju sledeće uslove:

- 1) da visina vazdušne komore jajeta nije veća od 9 mm;
- 2) da nisu tretirana antibioticima;
- 3) da nisu oplodena.

Inkubirana jaja za preradu mogu se koristiti isključivo za proizvodnju pasterizovanih proizvoda od jaja.

#### Član 23

Jaja se stavljaju u promet posle ispitivanja kvaliteta, propisanim metodama. Kvalitet se mora ispitati najkasnije do 48 h posle proizvodnje, a pre unošenja u transportnu ambalažu.

#### Član 24

Obavezno je označavanje jaja prvog (I), kao i nehladenih i nekonzervisanih jaja drugog (II) kvaliteta oznakom klase po masi. Jaja se označavaju stavljanjem žiga na ljusku, bojom koja je neizbrisiva, postojana na toploti i netoksična za ljude.

Individualni proizvođači koji proizvode i neposredno stavljaju u promet do 300 komada jaja dnevno, označavaju klasu po masi na prodajnom mestu.

Jaja po masi označavaju se čitko, velikim slovom ili slovima latinice, visine najmanje 2 mm, unutar kruga čiji prečnik iznosi najmanje 12 mm, ako se označavaju na ljusci.

Ako su jaja originalno upakovana, ne moraju imati oznaku klase po masi na ljusci, jer se ona nalazi na kutiji.

#### Član 25

Jaja ekstra kvaliteta moraju biti originalno upakovana. Pakovana jaja ekstra kvaliteta moraju biti zaštićena trakom ili nalepnicom sa oznakom ekstra, koja se obavezno skida četvrtog dana od dana pakovanja. Posle skidanja trake, odnosno nalepnice upakovana jaja ekstra kvaliteta postaju jaja prvog (I) kvaliteta, bez obaveze da se naknadno stavlja oznaka po masi na ljusci.

#### Član 26

Pre stavljanja u promet jaja se pakuju na odgovarajući način.

Pod pakovanjem jaja, u smislu ovog pravilnika, podrazumeva se:

- 1) pojedinačno pakovanje;
- 2) zbirno - transportno pakovanje.

Pojedinačnim pakovanjem jaja smatra se:

- 1) originalno pakovanje jaja;
- 2) pakovanje jaja;
- 3) otvoreno pakovanje jaja.

Pod originalnim pakovanjem jaja, u smislu ovog pravilnika, podrazumeva se pojedinačno pakovanje u kome su jaja zatvorena sa svih strana. Posle prvog otvaranja takvo pakovanje se ne smatra originalnim pakovanjem.

Pod pakovanjem jaja, u smislu ovog pravilnika, podrazumeva se pojedinačno pakovanje jaja u kutije različitih veličina u kojima su jaja zaštićena sa svih strana.

Pod otvorenim pakovanjem jaja, u smislu ovog pravilnika, podrazumeva se pojedinačno pakovanje jaja na podloške na kojima ona nisu zaštićena sa svih strana i nisu zadovoljeni uslovi za originalno pakovanje.

Pod zbirnim - transportnim pakovanjem jaja, u smislu ovog pravilnika, podrazumeva se pakovanje prethodno pojedinačno upakovanih jaja.

Ambalaža za pakovanje jaja mora biti čista, otporna na mehaničke udare i mora štiti jaja od spoljnih uticaja, s tim da se kao ambalaža mogu koristiti podlošci, kartonske kutije, plastične kutije, drveni sanduci i dr.

Zbirnim - transportnim pakovanjem mora se obezbediti zaštita jaja u transportu i prometu.

#### Član 27

Deklaracija za originalno pakovanje jaja stavlja se na svako pojedinačno pakovanje, a deklaracija za pakovana jaja koja se stavlja na zbirno - transportno pakovanje sadrži:

- 1) firmu, odnosno naziv i sedište proizvođača;
- 2) naznaku vrste pernate živine od koje potiču jaja ako nisu kokošija;
- 3) oznaku kvaliteta i klase po masi;
- 4) broj upakovanih jaja;
- 5) datum pakovanja i rok trajanja ili oznaku "upotrebljivo do".

Deklaracija za pakovana jaja može biti odštampana na ambalaži ili na etiketi koja se prilepljuje na zbirno - transportno pakovanje. Deklaracija se mora nalaziti na svakom zbirnom pakovanju - transportnoj kutiji, a ako se jaja stavljaju u promet van kutije, deklaracija mora da se nalazi na svakom prodajnom mestu.

#### Član 28

Deklaracija za hladena jaja koja se stavljaju u promet, osim podataka propisanih u članu 28 ovog pravilnika, mora da sadrži i oznaku "hladena jaja".

#### Član 29

Deklaracija za jaja za preradu koja se stavljaju u promet, osim podataka propisanih u članu 28 ovog pravilnika, mora da sadrži i oznaku: "jaja za preradu", a kad su u pitanju inkubirana jaja - oznaku: "inkubirana jaja za preradu".

#### Član 30

Deklaracija za konzervisana jaja koja se stavljaju u promet, osim podataka propisanih u članu 28 ovog pravilnika, mora da sadrži i oznaku: "konzervisana jaja".

#### Član 31

Upakovana jaja moraju se do momenta stavljanja u promet čuvati i skladištiti u prostorijama koje se lako čiste i dezinfikuju, a zaštićena su od preteranog zagrevanja ili hlađenja, kao i direktne sunčeve svetlosti.

#### Član 32

Hladena jaja čuvaju se i skladište u rashladnim klima-komorama koje se lako čiste i

dezinfikuju i u kojima nema stranog mirisa. U tim klima-komorama ne smeju se istovremeno čuvati i skladištiti druge vrste namirnica.

Hlađena jaja čuvaju se u rashladnim klima-komorama hladnjače, pri temperaturi od minus 0,5oC do plus 2oC.

Hlađena jaja moraju se skladištiti tako da se obezbedi manipulativni prostor za povremeno uzimanje uzoraka radi kontrole kvaliteta. Upakovana jaja moraju biti udaljena od zidova komore najmanje 30 cm.

Pre stavljanja u promet, hlađena jaja se stavljaju u klima-komore u kojima se temperatura vazduha postepeno podiže do sobne temperature, da bi se izbeglo orošavanje jaja, a izmena vazduha u toku 24 h postepeno se povećava.

#### Član 33

Sredstva koja se koriste za transport jaja moraju biti suva, čista i bez stranih mirisa, s tim da efikasno štite upakovana jaja od spoljnih uticaja, svetlosti i ekstremnih promena temperature.

#### Član 34

Pod proizvodima od jaja, u smislu ovog pravilnika, podrazumevaju se proizvodi dobijeni od jaja lomljenjem ljuske i izdvajanjem sadržaja primenom odgovarajućeg tehnološkog postupka (pasterizacijom, hlađenjem, smrzavanjem, sušenjem, kuvanjem i dr.).

Termičkoj obradi (kuvanju) mogu se podvrgnuti i jaja u ljusci, a u promet se stavljaju obojena ili neobojena.

#### Član 35

Proizvodi od jaja proizvode se samo od jaja koja u pogledu kvaliteta moraju da ispunjavaju uslove iz ovog pravilnika.

#### Član 36

Proizvodi od jaja moraju se proizvoditi, pakovati, čuvati i transportovati na način koji obezbeđuje očuvanje njihovog kvaliteta do momenta potrošnje.

#### Član 37

Kao sirovina za proizvodnju proizvoda od jaja mogu se koristiti jaja prvog (I), drugog (II) i trećeg (III) kvaliteta, i to isključivo jaja iste vrste pernate živine.

Sadržaj jaja za preradu trećeg (III) kvaliteta moraju se pre industrijske prerade pasterizovati, ako ovim pravilnikom nije drugačije propisano.

Ako je ljuska slabo zaprljana, ona se pre lomljenja mora oprati, dezinfikovati i osušiti.

#### Član 38

Proizvodi od jaja stavljaju se u promet u originalnom pakovanju i moraju imati oznaku vrste jaja, odnosno podatak o vrsti pernate živine od koje potiču, ako su proizvedeni od kokošijih jaja.

#### Član 39

Proizvodi od jaja proizvode se i stavljaju u promet kao:

- a) tečni hlađeni proizvodi od jaja;
  - b) smrznuti proizvodi od jaja;
  - v) sušeni proizvodi od jaja;
  - g) kuvani proizvodi od jaja;
  - d) termički obrađena (kuvana) jaja u ljusci;
  - đ) ostali proizvodi od jaja.
- a) Tečni hlađeni proizvodi od jaja

#### Član 40

Pod tečnim hlađenim proizvodima od jaja, u smislu ovog pravilnika, podrazumevaju se tečni hlađeni melanž, tečno hlađeno žumance i tečno hlađeno belance.

#### Član 41

Tečni hlađeni melanž je pasterizovan i ohlađen proizvod koji se sastoji od celog jajeta bez ljuske (belance i žumance) i koji mora da ispunjava sledeće uslove:

- 1) da je fino homogenizovana tečnost;
- 2) da je žute boje;
- 3) da sadrži najmanje 24% suve materije;
- 4) da sadrži najmanje 10% masti;
- 5) da ne sadrži strane materije;
- 6) da je bez stranih mirisa.

#### Član 42

Tečno hladeno žumance je pasterizovan i ohlađen proizvod koji sačinjava izdvojeno celo žumance, a mora da ispunjava sledeće uslove:

- 1) da je fino homogenizovana tečnost;
- 2) da je izrazito žute boje;
- 3) da sadrži najmanje 43% suve materije;
- 4) da sadrži najmanje 27% masti;
- 5) da nema stranih materija;
- 6) da je bez stranih mirisa.

#### Član 43

Tečno hladeno belance je pasterizovan i ohlađen proizvod koji se sastoji od celog belanceta, a mora da ispunjava sledeće uslove:

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

b) Smrznuti proizvodi od jaja

#### Član 44

Pod smrznutim proizvodima od jaja, u smislu ovog pravilnika, podrazumevaju se smrznuti melanž, smrznuto žumance, smrznuto belance i smrznuti nepasterizovani melanž.

#### Član 45

Smrznuti melanž je proizvod koji se sastoji od celog jajeta bez ljuske (belance i žumance), koji je pre postupka smrzavanja homogenizovan, pasterizovan i ohlađen. Homogenizovan sadržaj za smrznuti melanž mora se zamrzavati na temperaturi nižoj od minus 30oC.

Smrznuti melanž mora ispunjavati uslove kvaliteta za tečni melanž propisane u članu 42 tač. 2 do 6 ovog pravilnika, s tim što mora biti čvrste konzistencije.

#### Član 46

Smrznuto žumance je proizvod koji se sastoji od izdvojenog celog žumanceta jajeta, koji je pre postupka smrzavanja homogenizovan, pasterizovan i ohlađen. Homogenizovan sadržaj za smrznuto žumance mora se zamrzavati na temperaturi nižoj od minus 30oC.

Smrznuto žumance mora ispunjavati uslove kvaliteta za tečno žumance propisane u članu 43 tač. 2 do 6 ovog pravilnika, s tim što mora biti čvrste konzistencije.

#### Član 47

Smrznuto belance je proizvod koji se sastoji od celog belanceta koji je pre postupka smrzavanja homogenizovan, pasterizovan i ohlađen. Homogenizovan sadržaj za smrznuto belance mora se zamrzavati na temperaturi nižoj od minus 30oC.

Smrznuto belance mora da ispunjava uslove kvaliteta za tečno hladeno belance propisane u članu 44 tač. 3 do 5 ovog pravilnika, s tim što mora biti čvrste konzistencije i neprozirno.

#### Član 48

Smrznuti nepasterizovani melanž je proizvod koji se sastoji od celog jajeta bez ljuske (belance i žumance). Sadržaj za smrznuti nepasterizovani melanž mora se zamrzavati na temperaturi nižoj od minus 30oC u roku od četiri časa od momenta odvajanja sadržaja jajeta od ljuske.

Smrznuti nepasterizovani melanž mora ispunjavati uslove kvaliteta za tečni ohlađeni melanž

propisane u članu 42 tač. 2 do 6 ovog pravilnika, s tim što mora biti čvrste konzistencije.

v) Sušeni proizvodi od jaja

#### Član 49

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

#### Član 50

Sušeni melanž (jaja u prahu) jeste proizvod koji se sastoji od celog jajeta bez ljuske (belance i žumance), koje se posle homogenizacije i pasterizacije podvrgava postupku sušenja, a mora da ispunjava sledeće uslove:

- 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.

#### Član 51

Sušeno žumance (žumance u prahu) jeste proizvod koji se sastoji od celog žumanceta, koje se posle homogenizacije i pasterizacije podvrgava postupku sušenja, a mora da ispunjava sledeće uslove:

- 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 sadržaj slobodnih masnih kiselina, izražen kao oleinska kiselina, iznosi najviše 3,5%.

#### Član 52

Sušeno belance (belance u prahu) jeste proizvod koji se sastoji od celog belanceta, koje se posle homogenizacije i pasterizacije podvrgava postupku sušenja, a mora da ispunjava sledeće uslove:

- 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.

g) Kuvani proizvodi od jaja

#### Član 53

Pod kuvanim proizvodima od jaja, u smislu ovog pravilnika, podrazumevaju se proizvodi dobijeni kuvanjem celih jaja (bez ljuske) u kojima je odnos belanaca i žumanaca kao u svežim jajima. Kuvani proizvodi od jaja oblikuju se kao izduženi valjak i imaju naziv: kuvana jaja na metar ili dugačko jaje.

Kuvani proizvodi od jaja mogu se proizvoditi samo od jaja ekstra kvaliteta.

Kod kuvanih proizvoda od jaja žumance se nalazi u središnjem, a belance u spoljašnjem delu izduženog valjka, koji može biti različite dužine i dijametra.

Kuvani proizvodi od jaja mogu se staviti u omotač od poliamidnih creva, odnosno drugog materijala koji se skuplja pod dejstvom toplote.

#### Član 54

Kuvani proizvodi od jaja (kuvana jaja na metar) moraju da ispunjavaju sledeće uslove:

- 1) da su čvrste ili elastične konzistencije;

- 2) da su spolja bele boje, odnosno boje kuvanog belanceta;
- 3) da se u središnjem delu izduženog valjka nalazi kuvani žuti sadržaj žumanceta;
- 4) da je proizvod ukusa i mirisa karakterističnog za kuvana jaja.

d) Termički obrađena (kuvana) jaja u ljusci

#### Član 55

Termički obrađena (kuvana) jaja u ljusci dobijaju se kuvanjem svežih jaja bez oštećenja ljuske, a moraju da ispunjavaju sledeće uslove:

- 1) da imaju specifičan miris i ukus sveže kuvanih jaja;
- 2) da su belance i žumance pravilno raspoređeni;
- 3) kad su u pitanju obojena jaja, da boja ne prelazi u većoj meri na belance;
- 4) da je ljuska čista i neoštećena.

đ) Ostali proizvodi od jaja

#### Član 56

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

#### Član 57

Proizvodi od jaja moraju se pakovati isključivo u suhu i čistu ambalažu koja ne utiče na promenu organoleptičkih svojstava proizvoda.

Ambalaža koja se koristi za pakovanje proizvoda od jaja mora imati svojstva kojima se obezbeđuje očuvanje kvaliteta proizvoda od jaja do momenta otvaranja.

#### Član 58

Deklaracija za tečne, smrznute, sušene, kuvane proizvode od jaja i ostale proizvode od jaja mora da sadrži sledeće podatke:

- 1) firmu, odnosno naziv i sedište proizvođača;
- 2) naziv proizvoda, prema vrsti;
- 3) neto-masu, u kilogramima;
- 4) datum proizvodnje;
- 5) rok upotrebe;
- 6) uputstvo o načinu čuvanja.

Deklaracija za originalno upakovane proizvode od jaja (tečne, smrznute i sušene) stavlja se na svaku ambalažnu jedinicu, utisnuta ili pričvršćena, a deklaracija za kuvana jaja stavlja se na originalno pakovanje. Deklaracija za kuvana jaja stavlja se na transportna pakovanja.

#### Član 59

Tečni hladeni proizvodi od jaja iz člana 41 ovog pravilnika u skladištu, kao i u prometu, moraju se čuvati u temperiranim prostorijama, tako da temperatura u središnjem delu ohlađenog tečnog proizvoda bude u granicama od 0oC do plus 2oC.

Proizvodi iz stava 1 ovog člana transportuju se prevoznim sredstvima u kojima se mora obezbediti očuvanje temperature od 0oC do plus 2oC u središnjem delu proizvoda.

#### Član 60

Smrznuti proizvodi od jaja iz člana 45 ovog pravilnika u skladištu, kao i u prometu, moraju se čuvati u temperiranim prostorijama tako da temperatura u središnjem delu smrznutog proizvoda bude niža od minus 18oC.

Proizvodi iz stava 1 ovog člana transportuju se prevoznim sredstvima u kojima se mora obezbediti očuvanje temperature niže od minus 18oC u središnjem delu proizvoda.

#### Član 61

Sušeni proizvodi od jaja (proizvodi od jaja u prahu) iz člana 50 ovog pravilnika skladište se i drže u prometu u čistim i suvim prostorijama.

Proizvodi od jaja iz stava 1 ovog člana transportuju se čistim i suvim prevoznim sredstvima.

#### Član 62

Kuvani proizvodi od jaja (kuvana jaja na metar) iz člana 54 ovog pravilnika u skladištu, kao i

u prometu, moraju se čuvati u temperiranim prostorijama, tako da temperatura u središnjem delu kuvanih proizvoda od jaja (kuvana jaja na metar) bude u granicama od 0oC do plus 2oC. Proizvodi iz stava 1 ovog člana transportuju se prevoznim sredstvima u kojima se mora obezbediti očuvanje temperature od 0oC do plus 2oC u središnjem delu proizvoda.

Član 63

Kuvana jaja u ljusci čuvaju se i stavljaju u promet na sobnoj temperaturi.

Član 64

Danom stupanja na snagu ovog pravilnika prestaje da važi Pravilnik o kvalitetu jaja i proizvoda od jaja ("Službeni list SFRJ", br. 9/86).

Član 65

Ovaj pravilnik stupa na snagu osmog dana od dana objavljivanja u "Službenom listu SFRJ".