



**AGENCIJA ZA SIGURNOST HRANE
BOSNE I HERCEGOVINE**

SMJERNICE O STANDARDIMA

**ZA STAVLJANJE
JAJA NA TRŽIŠTE**

Mostar, 2011. godina



AGENCIJA ZA SIGURNOST HRANE
BOSNE I HERCEGOVINE



**SMJERNICE O STANDARDIMA
ZA STAVLJANJE JAJA NA TRŽIŠTE**



AGENCIJA ZA SIGURNOST HRANE
BOSNE I HERCEGOVINE

SMJERNICE O STANDARDIMA ZA STAVLJANJE JAJA NA TRŽIŠTE

Mostar, 2011. godina

Izdavač:

Agencija za sigurnost hrane BiH
Dr. Ante Starčevića bb, 88 000 Mostar
E-mail: agencija@fsa.gov.ba
Veb stranica: <http://www.fsa.gov.ba>

Autori:

Mr. sci. Zoran Đerić, spec. hig. i tehn. nam.
Doc. dr. sci. Sejad Mačkić

Lektor:

Lejla Nuhodžić

Dizajn, prelom, štampa:

"DEXIM" d.o.o., Kiseljak

Tiraž:

2000 primjeraka

Recenzent:

Dr. sci. Abdulah Gagić, redovni profesor
Veterinarski fakultet Univerziteta u Sarajevu

„Rukopis u cjelini predstavlja neophodnu pomoć zainteresiranim proizvođačima konzumnih jaja, ali i trgovcima, odnosno službenim veterinarima u procesu primjene propisa. Predloženi rukopis predstavlja poželjnu i neophodnu podršku procesu prilagođavanje svih subjekata novim standardima u proizvodnji i prometu kokošijim jajima. Stoga ga sa zadovoljstvom preporučujem za štampu u obliku priručnika“.

SADRŽAJ

OBRAZLOŽENJE ZA DONOŠENJE SMJERNICA	5
JAJA – MOGUĆI IZVOR BIOLOŠKIH OPASNOSTI	7
NAUČITE NEŠTO VIŠE O JAJIMA	7
SMJERNICE O STANDARDIMA ZA STAVLJANJE JAJA NA TRŽIŠTE	12
1. Razvrstavanje jaja po kakvoći	14
2. Razvrstavanje jaja po težini	14
3. Uvjeti kakvoće jaja	15
4. Centri za pakiranje jaja	15
5. Uvjeti koje moraju ispunjavati pakirni centri	16
6. Označavanje jaja i oznaka proizvođača	16
7. Rokovi za razvrstavanje, označavanje, pakiranje jaja, označavanje paketa, minimalni rok trajanja	17
8. Pakiranje jaja s oznakom „ekstra“	17
9. Prodaja jaja neposredno na mjestu proizvodnje i izuzeci od označavanja	17
10. Oznaka načina uzgoja peradi	17
11. Označavanje ambalaže za prijevoz jaja	18
12. Označavanje paketa	18
13. Kakvoća jaja i ponovno pakiranje jaja	19
14. Industrijska jaja	19
15. Veterinarski propisi	20
16. Kako označavati jaja i kako izgleda oznaka na jajima	20
17. Označavanje jaja za izvoz i prekogranične isporuke	22
18. Uvoz jaja	22
19. Označavanje načina hranjenja	22
20. Evidencije koje vode proizvođači jaja	22
21. Evidencije koje vode pakirni centri	23
22. Odstupanja od propisanih uvjeta kakvoće	23
23. Odstupanja u odnosu na težinu i na označavanje jaja	24
24. Službene kontrole i inspekcijski nadzor	24
25. Uzorkovanje	24
26. Kontrolne inspekcijske trake	26



Smjernice o standardima za stavljanje jaja na tržište izrađene su kao pojašnjenje Pravilnika o standardima za stavljanje jaja na tržište („Sl. glasnik BiH“, broj 25/2010), o uvjetima za stavljanje na tržište jaja koja su proizvedena u Bosni i Hercegovini, uvezena iz drugih zemalja te uvjeti za jaja namijenjena izvozu. Subjekti u poslovanju s hranom obvezni su u proizvodnji i prometu udovoljiti odredbama ovoga propisa.

O B R A Z L O Ž E N J E

ZA DONOŠENJE SMJERNICA O STANDARDIMA ZA STAVLJANJE JAJA NA TRŽIŠTE

I. ZAKONSKI TEMELJ

Zakonski temelj za donošenje Smjernica o standardima za stavljanje jaja na tržište sadržan je u članku 17. stavak 3. i članku 72. Zakona o hrani („Službeni glasnik BiH”, broj 50/04) i Pravilniku o standardima za stavljanje jaja na tržište („Službeni glasnik BiH”, broj 25/10).

II. RAZLOZI ZA DONOŠENJE SMJERNICA

Na prijedlog Agencije za sigurnost hrane BiH, u suradnji s nadležnim tijelima entiteta i Brčko Distrikta, Vijeće ministara BiH donosi provedbene propise kojima se uređuje sigurnost i kakvoća hrane radi:

- a) zaštite interesa potrošača,
- b) omogućavanja izbora potrošačima u vezi s hranom koju konzumiraju,
- c) zaštite interesa proizvođača.

U Bosni i Hercegovini trenutno je na snazi Pravilnik o standardima za stavljanje jaja na tržište („Službeni glasnik BiH”, broj 25/10) kojim se propisuju uvjeti za stavljanje na tržište jaja koja su proizvedena u Bosni i Hercegovini, uvezena iz drugih zemalja te uvjeti za jaja namijenjena izvozu (u daljnjem tekstu: Pravilnik).

Agencija za sigurnost hrane Bosne i Hercegovine donosi smjernice kojima se subjektima u poslovanju s hranom pobliže objašnjavaju određeni članci navedenoga pravilnika, olakšava poslovanje i time stvaraju preduvjete za normalno funkcioniranje domaćeg tržišta.

III. PITANJA KOJA SE POJAŠNJAVAJU SMJERNICAMA

Ovim se *Smjernicama* objašnjavaju pojedini definirani standardi za stavljanje na tržište jaja proizvedenih u Bosni i Hercegovini, uvezenih iz drugih zemalja kao i jaja namijenjenih izvozu navedenih u Pravilniku, a to su:

- nazivi, definicije i uvjeti kakvoće kojima jaja moraju udovoljavati,
 - razvrstavanje jaja po kakvoći i težini,
 - prikupljanje jaja i uvjeti za pakirne centre,
 - klasiranje jaja,
 - označavanje i pakiranje jaja, označavanje ambalaže za transport, označavanje paketa, oznaku načina uzgoja, datum minimalnog roka trajanja, način hranjenja, industrijska jaja, ponovno pakiranje jaja,
 - evidencije proizvođača, sakupljača i pakirnih centara,
 - kontrolu kakvoće jaja, uzorkovanje, kontrolne inspeksijske trake.
-

IV. SUKLADNOST

Unutar pravne stečevine Europske unije (*acquis communautaire*) predmetno područje pravnog propisa – Pravilnika o standardima za stavljanje jaja na tržište – regulirano je u:

- (1) UREDBI VIJEĆA (EEZ) broj 1234/2007 od 22. listopada 2007. o uspostavi organizacije tržišta poljoprivrednih proizvoda i posebne provizije za osnovne poljoprivredne proizvode (*COUNCIL REGULATION (EEC) No 1234/2007 of 22 October 2007. on establishing a common organization of agricultural markets and on specific provisions for certain agricultural products (Single CMO Regulation)*);
- (2) UREDBI KOMISIJE (EZ) broj 598/2008 od 24. lipnja 2008. kojom se dopunjuje Uredba (EZ) broj 589/2008, kojom se uređuju detaljna pravila za primjenu UREDBE VIJEĆA (EEZ) broj 1234/2007 u pogledu marketinških standarda za jaja (*COMMISSION REGULATION (EC) No 598/2008 of 24 June 2008 amending Regulation (EC) No 589/2008 laying down detailed rules for implementing Council Regulation (EC) No 1234/2007 as regards the marketing standards of eggs*);
- (3) UREDBI KOMISIJE (EZ) broj 589/2008 od 23. lipnja 2008., kojom se uređuju detaljna pravila za primjenu UREDBE VIJEĆA (EEZ) broj 1234/2007 u pogledu marketinških standarda za jaja (*COMMISSION REGULATION (EC) No 589/2008 of 23 June 2008 laying down detailed rules for implementing Council Regulation (EC) No 1234/2007 as regards the marketing standards of eggs*).

V. PROVEDBENI MEHANIZMI I NAČIN OSIGURANJA

Službena kontrola i inspeksijski nadzor provodit će se na način kako je to propisano važećim zakonskim i podzakonskim propisima.

Agencija za sigurnost hrane Bosne i Hercegovine, u suradnji s nadležnim tijelima entiteta i Brčko Distrikta BiH, na temelju godišnjeg plana praćenja - monitoringa hrane - obavljat će procjenu rizika koji mogu predstavljati opasnost za potrošače, nastalih prilikom proizvodnje i prometa jaja na tržištu Bosne i Hercegovine.

VI. FINANCIJSKA SREDSTVA

Za primjenu odredaba ovih *Smjernica* nije potrebno osigurati dodatna sredstva u proračunu BiH, budući da se navedenim propisom objašnjavaju pojedini članci Pravilnika i time osigurava jedinstveni način označavanja jaja i paketa na tržištu BiH.



JAJA – MOGUĆI IZVOR MIKROBIOLOŠKIH OPASNOSTI!

U prehrani ljudi jaja su izvanredno hranjive namirnice životinjskog podrijetla. Međutim, jaja i proizvodi od jaja mogu biti izvorom mikrobioloških opasnosti. Mikrobiološki uzročnici su organizmi ili njihovi proizvodi čija prisutnost može učiniti hranu nepogodnom ili opasnom za konzumiranje. Često su povezani sa sirovinama od kojih se hrana priprema. Mikrobiološki uzročnici mogu dospjeti u hranu tijekom proizvodnje ili tijekom procesa njegove obrade i prerade: iz sredine u kojoj se radi s hranom, iz sastojaka koji se dodaju hrani ili od ljudi uključenih u te procese. Mikrobiološki uzročnici uključuju mikroorganizme (bakterije, viruse, gljivice), parazite i prione, ali i neke njihove metaboličke proizvode.

U cilju zaštite interesa potrošača, omogućavanju izbora potrošačima u vezi s hranom koju konzumiraju i zaštite interesa proizvođača, prije samih *Smjernica o standardima za stavljanje jaja na tržište naučite nešto više o jajima*.

I. NAUČITE NEŠTO VIŠE O JAJIMA



Sigurnost jaja

1. Što su to bolesti uzrokovane hranom?
2. Koliko su jaja sigurna?
3. Jesu li jaja jedini izvor bakterije *Salmonella*?
4. Zar ljuska jajeta ne štiti jaje od bakterije?
5. Građa
6. Gdje se *Salmonella* može češće pronaći – u bjelancetu ili žumanjku?
7. Ukazuje li krvna mrlja na to da je jaje kontaminirano?
8. Je li uvrnuta i vlaknasta struktura bjelanjka sigurna?
9. Što će se dogoditi ako pojedemo jaje zaraženo salmonelom?
10. Što obično uzrokuje salmonelozu?
11. Što činiti po pitanju salmonele u jajima?
12. Kako mogu zaštititi sebe i svoju obitelj od bolesti koje uzrokuje hrana?

1. Što su to bolesti uzrokovane hranom ili „prenosive“ hranom?

Način na koji se hrana proizvodi i priprema vrlo je važan jer se u hrani nalaze i mikroorganizmi (poput bakterija i virusa) ili njihovi toksini koji mogu uzrokovati bolest. Ako se mikroorganizmi ili toksini unesu u hranu ili ako im se dopusti rast u ili na hrani te ih se ne ukloni (obično toplinom) prije konzumacije, doći će do razvoja bolesti. Najčešći simptomi koji se javljaju kod bolesti uzrokovanih hranom su: mučnina, povraćanje, proljev, grčevi i glavobolja.

2. Koliko su jaja sigurna?

Rizik od toga da se razbolite konzumiranjem jaja vrlo je mali. Međutim, nutritijenti koji čine jaja toliko kvalitetnom hranom za ljude jako su dobar medij za rast mikroorganizama. Mikroorganizmi trebaju vlagu, odgovarajuću temperaturu i vrijeme potrebno za njihovo razmnožavanje i povećanje rizika od razvoja bolesti. U rijetkim slučajevima kada jaja sadrže mikroorganizme, rizik se može smanjiti odgovarajućim hlađenjem ili kuhanjem. Kada se pažljivo rukuje jajima, ne bi trebalo biti većeg rizika u pogledu sigurnosti od rizika prisutnog kod ostale lako kvarljive hrane.

Unutrašnjost jajeta podrijetlom od zdrave nesilice gotovo je sterilna odmah nakon nesenja. Mikroorganizmi poput salmonele ili kampilobakterija mogu biti pronađeni u unutrašnjosti jaja podrijetlom od bolesnih nesilica. Znanstvenici procjenjuju da u SAD-u prosječno 1 od 20.000 jaja može sadržavati mikroorganizam, čime je vjerojatnoća da će jaje sadržavati primjerice *Salmonellu enteritidis* vrlo mala i iznosi 0,0005%.

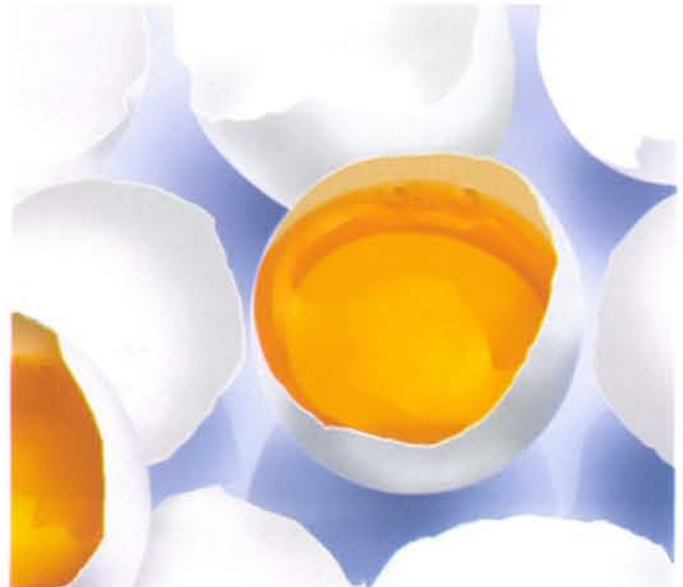
Drugi se mikroorganizmi mogu pronaći na površini jajeta i obično su posljedica naknadne kontaminacije. Zbog toga se ljuske jaja u SAD-u peru i provodi se sanitacija kako bi se uklonile moguće nečistoće. Sebe i svoju obitelj možete zaštititi tako što ćete baciti jaja koja su prljava, napukla, puknuta ili ako iz njih curi sadržaj i, naravno, voditi računa o dobroj higijenskoj praksi, što uključuje i temeljito pranje ruku.

3. Jesu li jaja jedini izvor bakterije salmonele?

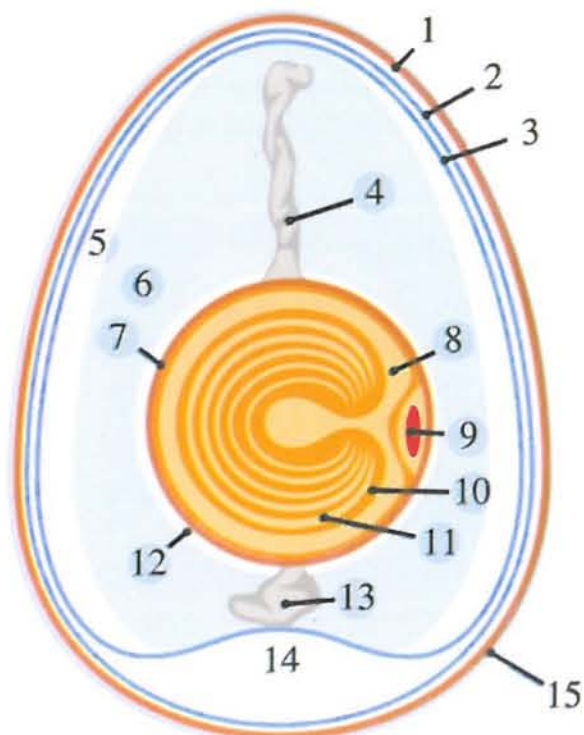
Veliki broj mikroorganizama salmonele pronađen je u prirodi i lako se širi. Mikroorganizam se može pronaći u probavnom traktu životinja, ptica, gmazova, kukaca i ljudi. Premda jaje e ne mora biti kontaminirano kada ga kupit, ono se može kontaminirati iz različitih drugih izvora, poput: ruku, kućnih ljubimaca, druge hrane ili kuhinjskih aparata.

4. Zar ljuska jajeta ne štiti jaje od mikroorganizama?

Da i ne. Jaje ima mnogo prirodno ugrađenih barijera koje sprečavaju ulazak i rast mikroorganizama. One štite jaje na putu do vašeg doma. Ali porozna ljuska, iako pomaže, nije potpuno sigurna barijera. Za veću higijensku sigurnost jaja preporučuje se pranje i čišćenje na odgovarajući način. Tada se originalni sloj koji okružuje i štiti ljusku zamjenjuje tankim slojem prirodnog mineralnog ulja koje nema okusa i mirisa i koje nije štetno. Sjajna školjka upućuje na to da je jaje nauljeno, što je bolje nego da je jaje nesigurno ili staro.



5. Građa



Građa kokošnjeg jaja

1. kalcijeva ljuska jaja
2. vanjska pokožica ljuske
3. unutarnja pokožica ljuske
4. halaza
5. vanjski dio bjelanjka, albumen (tekući)
6. srednji dio bjelanjka, albumen (gusti)
7. vitelinska pokožica, ovojnica žumanjka
8. tvorbeni dio žumanjka
9. blastoderm, klicna pjega
10. žuti žumanjak
11. bijeli žumanjak
12. unutarnji albumen, unutarnji dio bjelanjka (tekući)
13. halaza
14. zračna komora
15. kutikula

Ljuska pokriva jaje izvana, uglavnom je građena od kalcijevog karbonata. Može biti bijela ili smeđa, ovisno o genetskim pretpostavkama nesilica. Boja ljuske ne utječe na kakvoću jajeta, svojstva prilikom kuhanja, nutritivne vrijednosti ili debljinu ljuske.

Žumanjak je žuti dio jajeta čija boja varira ovisno o hranidbi, ali ne utječe na nutritivne vrijednosti. Ovojnica žumanjka čuva njegov sadržaj.

Halaza je dio bjelanjka koji je uvrnut poput niti i vlakna. Drži žumanjak u sredini jajeta. Istaknuta halaza upućuje na svježinu jajeta.

Zračna komora je zračni džep koji se nalazi na debljem dijelu jajeta koji nastaje uslijed pritiska sadržaja jajeta za vrijeme hlađenja nakon što se jaje izleglo. Povećava se kako jaje stari.

Pokožice ljuske su dvije pokožice koje okružuju bjelanjak - vanjska i unutarnja. Osiguravaju zaštitnu barijeru od ulaska bakterija. Između ovih dviju opna nalazi se zračni džep.

Vanjski dio bjelanjka, albumen (tekući) nalazi se najbliže ljusci, okružuje gusti albumen kod visokokvalitetnih jaja.

Srednji dio bjelanjka, albumen (gusti) glavni je izvor riboflavina i bjelančevina u jajetu. Kompaktniji je u jajima visoke kvalitete, dok se kod jaja niže kvalitete slabije prepoznaje.

Ostale zaštitne barijere uključuju pokožice ljuske i žumanjka i slojeve bjelanjka koji se na razne načine bore protiv mikroorganizama. Struktura pokožice ljuske pomaže u sprečavanju prolaska mikroorganizama. Pokožica ljuske također sadrži lizozim, tvar koja sprečava mikrobiološku kontaminaciju. Ovojnica žumanjka odvaja nutritivne žumanjka od bjelanjka.

Osim što sadrže antimikrobne komponente poput lizozima, slojevi bjelanjka onemogućavaju rast mikroorganizama zato što su alkalni, vezuju nutrijente potrebne mikroorganizmu i/ili ne osiguravaju nutrijente u onome obliku u kojem ih mikroorganizmi mogu koristiti. Gusti dio bjelanjka onemogućava kretanje mikroorganizama. Zadnji sloj bjelanjka, načinjen od trakastih niti, ima mali sadržaj vode koji mikroorganizmu treba, ali veliku koncentraciju zaštitnih minerala. Ovaj sloj čuva žumanjak u sredini jajeta, gdje mu je osigurana najveća zaštita od svih ostalih slojeva.

6. Gdje se salmonela može češće pronaći - u bjelanjku ili žumanjku?

Ako su prisutni, mikroorganizmi se vjerojatno nalaze u bjelanjku, ali će im rast biti onemogućen, što je povezano s nedostatkom nutrijenata. Kako jaje stari, bjelanjak se smanjuje, a ovojnica žumanjka slabi. To omogućuje da mikroorganizam dospije u žumanjak i iskoristi nutrijente za rast, ako je temperatura dovoljno visoka za razvoj. No kod čistih, nepuknutih i svježih ljuski rijetko dolazi do kontaminacije.

7. Ukazuje li krvna mrlja na to da je jaje kontaminirano??

Ne. Mikroorganizmi se ne mogu vidjeti golim okom. Krvne ili mesne mrlje obično se nalaze na žumanjku i jednostavno su samo „pogreška“ pri procesu stvaranja jajeta. One nastaju prilikom formiranja jajeta, uslijed pucanja krvne žile na površini žumanjka ili pak prilikom kakvih nezgoda na zidu jajovoda. Većina jaja s krvnim mrljama detektiraju se elektroničkim uređajima i nikada ne dopijevaju na tržište. No unatoč brojnim skenerima, nemoguće ih je sve otkriti. Jaja s krvnim mrljama mogu se jesti bez straha, kako kemijski tako i nutritivno. Krvna mrlja može se ukloniti vrhom noža, ukoliko to želite.

8. Je li uvrnuta i vlaknasta struktura bjelanjka sigurna?

Da. Takva struktura je halaza koja veže žumanjak u sredini bjelanjka. Sastoji se od nutritivnog albumena i ne upućuje na to da je jaje kontaminirano. Zapravo, što je halaza čvršća i veća, to znači da je jaje svježije. Ovi dijelovi jajeta neće utjecati na kuhanje ili tučenje bjelanjaka i ne trebate ih uklanjati, iako ih neki kuhari ipak odvajaju kada spravljaaju neke posebne kreme.

9. Što će se dogoditi ako pojedemo jaje zaraženo salmonelom?

Ako je jaje koje sadrži salmonelu bilo u hladnjaku i ako se priprema u dobrim higijenskim uvjetima i servira odmah nakon pripreme, jednostavno ćete pojesti dobar hranjivi obrok. Ako se jajima rukuje na pogrešan način, možete se otrovati i dobiti bolest prenosivu hranom - salmonelozu. Simptomi koje možete imati su: grčevi u stomaku, proljev, mučnina, povraćanje, može vam biti hladno, možete dobiti temperaturu ili glavobolju unutar 6-72 sata nakon konzumiranja. Simptomi obično traju dan ili dva kod zdravih ljudi, ali mogu dovesti do ozbiljnih komplikacija kod male djece, trudnica, starijih, bolesnih i onih s oslabljenim imunološkim sustavom. Svi koji su preboljeli salmonelozu mogu biti kliconoše nekoliko tjedana nakon oporavka. Salmoneloza je rijetko pogubna. Iako je rizik od salmoneloze veoma mali, ne treba rizikirati zbog toga što kuhanje ubija salmonelu.

10. Što obično uzrokuje salmonelozu?

Epidemije salmoneloze obično su povezane s hranom životinjskog podrijetla, poput piletine, jaja, svinjetine i sireva, mada ima prijavljenih slučajeva trovanja konzumiranjem dinja, rajčice, alfa-klica, soka od naranče, žitarica i druge hrane. Ljudi kao kliconoše igraju veliku ulogu u prijenosu određenih tipova salmoneloze. Salmonela se lako može širiti s jedne hrane na drugu.

Većina prijavljenih slučajeva salmoneloze povezuju se s jajima i hranom koja sadrži jaja, a javili su se u kuhinjama u kojima se neprikladno rukuje jajima, ako se jaja ne čuvaju u hladnjaku i nedovoljno kuhaju. Ako se neprikladno rukuje jajima, salmonela se udvostruči za 20 minuta tako da se jedna bakterija može multiplicirati do jednog milijuna za šest sati. Jaja pripremljena na ispravan način i na vrijeme pojedena rijetko mogu stvoriti problem. Možete si osigurati kvalitetna i sigurna jaja koristeći dobru higijensku praksu, ispravno kuhanje, hlađenje i rukovanje.

Znanstveni panel o biološkim opasnostima (hazardima) EFSA-e (*European Food Safety Authority*) mišljenja je da su vrste *Salmonella spp.* i *Cronobacter* najopasniji mikroorganizmi u hrani za dojenčad, hrani za posebne medicinske namjene, hrani za djecu i ostale potrošače. *Salmonella spp.* i *Cronobacter* pripadaju porodici *Enterobacteriaceae*, koje uz patogene vrste uključuju i vrste koje se mogu naći u sredini u kojoj se proizvodi hrana i ne predstavljaju nikakvu opasnost za zdravlje. Preporuka panela je provoditi praćenje i ispitivanje prisutnosti *Enterobacteriaceae* kako u proizvodnoj sredini tako i u gotovom proizvodu.

11. Što činiti po pitanju salmonele u jajima?

Subjekti u poslovanju s hranom koji proizvode jaja, Agencija za sigurnost hrane Bosne i Hercegovine, veterinarske službe i zavodi za javno zdravstvo rade na sprečavanju pojave i širenja *Salmonelle spp.* Programi koje koriste subjekti u poslovanju s hranom za proizvodnju jaja počivaju na dobroj proizvođačkoj praksi i na tome da je potrebno pripremiti rasplodna jata bez salomonele. Daljnja istraživanja temelje se na pitanju kako salmonela dospijeva u jata i kako se to može zaustaviti.

Subjekti u poslovanju s hranom koji proizvode jaja također koriste striktnu kontrolu kvalitete i procedure dobre higijenske prakse (DHP), kako u proizvodnji tako i u preradi i pripremi. To uključuje i testiranje pilića na salmonelu, biosigurnost (poput pranja i sanitacije ne samo jaja nego i cijelih postrojenja) i druge mjere.

Da bi se spriječio razvoj salmonele u rijetkim slučajevima kada se pronade, bitno je jaja skladištiti na niskim temperaturama i prilikom pakiranja i prilikom transporta. Također su vrlo bitni i edukacijski programi za one koji se bave hranom, kako bi sigurnije obavljali svoj posao.

12. Zahtjevi koji se odnose na mogućnost sljedivosti hrane utvrđeni su u članku 28. Zakona o hrani („Službeni glasnik BiH”, broj 50/04).

Mogućnost sljedivosti mora biti uspostavljena u svim fazama proizvodnje, prerade, obrade i distribucije hrane, sirovina biljnog i životinjskog podrijetla, životinja koje proizvode hranu ili služe za proizvodnju hrane, kao i sljedivosti bilo koje druge tvari koja je namijenjena ugradnji ili se može očekivati da će biti ugrađena u hranu.

Subjekti u poslovanju s hranom dužni su uspostaviti sustav evidencija, odnosno baze podataka i osigurati postupke koji će im omogućiti da u svakom trenutku mogu identificirati svaku pravnu i fizičku osobu koja ih je opskrbljivala hranom, životinjama koje proizvode hranu ili služe za proizvodnju hrane ili bilo kojim drugim tvarima koje su namijenjene proizvodnji ili se može očekivati da će biti upotrijebljene u proizvodnji hrane.

Subjekti u poslovanju s hranom dužni su uspostaviti baze podataka i osigurati postupke koji će im omogućiti da u svakom trenutku mogu identificirati druge subjekte u poslovanju s hranom kojima su isporučivali hranu.

Hrana koja je stavljena na tržište ili je vjerojatno da će biti stavljena na tržište mora biti deklarirana ili na drugi način identificirana putem odgovarajuće propisane dokumentacije ili drugih informacija, kako bi se osigurala mogućnost sljedivosti.

II. SMJERNICE O STANDARDIMA ZA STAVLJANJE JAJA NA TRŽIŠTE

Uvjete koji se odnose na zahtjeve sljedivosti jaja na tržištu propisalo je Vijeće ministara na prijedlog Agencije, u suradnji s nadležnim tijelima entiteta i Brčko Distrikta BiH, unutar Pravilnika o standardima za stavljanje jaja na tržište („Službeni glasnik BiH”, broj 25/10).



'Operater' je proizvođač jaja ili bilo koja druga fizička ili pravna osoba uključena u stavljanje jaja na tržište.

Linija za razvrstavanje/klasiranje jaja

Pravilnikom o standardima za stavljanje jaja na tržište (u daljnjem tekstu: Pravilnik) propisuju se uvjeti za stavljanje na tržište jaja koja su proizvedena u Bosni i Hercegovini kao i uvezena iz drugih zemalja, te uvjeti za jaja namijenjena izvozu.

Smjernicama se objašnjavaju: pojedini definirani standardi, kako označiti jaja, koje se oznake moraju staviti na ambalažu za transport, pakete s jajima, oznaka datuma minimalnog roka trajanja jaja, označavanje jaja „ekstra“ klase itd., kako je navedeno u Pravilniku, a namijenjene su ciljnim skupinama, proizvođačima i potrošačima. Ti standardi su:

- nazivi, definicije i uvjeti kakvoće kojima jaja moraju udovoljavati,
- razvrstavanje jaja po kakvoći i težini,
- prikupljanje jaja i uvjeti za pakirne centre,
- klasiranje jaja,
- označavanje i pakiranje jaja, označavanje ambalaže za transport, označavanje paketa, oznaka načina uzgoja, datum minimalnog roka trajanja, način hranjenja, industrijska jaja, ponovno pakiranje jaja,
- evidencije proizvođača, sakupljača i pakirnih centara,
- kontrola kvalitete jaja, uzorkovanje, kontrolne inspeksijske trake.

Pojedine definicije imaju sljedeće značenje:



Jaja su kokošja jaja u ljusci dobivena od kokoši nesilica iz roda *Gallus Gallus* namijenjena prehrani ljudi ili u upotrebi u prehrambenoj industriji, osim razbijenih, inkubiranih i kuhanih jaja.



Stavljanje na tržište je držanje jaja u svrhu prodaje, uključujući i ponudu za prodaju, skladištenje, pakiranje, označavanje, distribuciju ili bilo koji drugi oblik prijenosa, bez obzira na to je li besplatan ili nije, te uvoz i izvoz jaja.

Pakirni centar je pravna ili fizička osoba ovlaštena za razvrstavanje jaja po kakvoći i težini, te za pakiranje jaja, a može biti smješten u sklopu proizvodne jedinice.

Oznaka proizvođača je registracijski broj proizvodnog mjesta, a koji određuje način uzgoja peradi, državu podrijetla i proizvođača.

Serija ili lot označuje jaja u paketima ili nezapakovana jaja iz jednog istog proizvodnog mjesta ili pakirnog centra smještenog na jednom mjestu, u istom paketu, ili nezapakovana jaja s istim datumom nesjenja ili datumom minimalnog roka trajanja ili datumom pakiranja, istog načina uzgoja, i u slučaju razvrstavanja jaja, iste kakvoće i procjene težine.



Paket je omot koji sadrži jaja „A“ ili „B“ klase, isključujući pakete za prijevoz i kontejnere za industrijska jaja.

Slobodna prodaja je prodaja jaja na malo, odnosno neposredna prodaja krajnjem potrošaču.

Krajnji potrošač je posljednji potrošač prehrambenog proizvoda, osoba koja ne koristi hranu kao dio bilo kakve daljnje prodaje, prerade ili slične radnje u vezi s hranom.

Prehrambena industrija je bilo koje poduzeće koje proizvodi proizvode od jaja namijenjene za ljudsku potrošnju, osim masovnih ugostitelja.

Neprehrambena industrija je bilo koje poduzeće koje proizvodi proizvode koji sadrže jaja, a nisu namijenjeni za ljudsku potrošnju.

1. Razvrstavanje jaja po kakvoći

S obzirom na kakvoću, jaja se razvrstavaju na:



**a) jaja „A“ klase
ili svježa jaja**



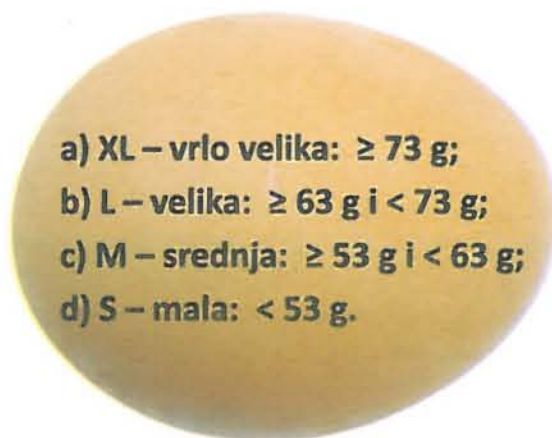
b) jaja „B“ klase

Jaja „A“ klase razvrstavaju se i po težini.

Jaja „B“ klase mogu se isporučivati samo prehrambenoj i neprehrambenoj industriji. Po težini se ne moraju razvrstavati jaja koja se isporučuju prehrambenoj ili neprehrambenoj industriji.

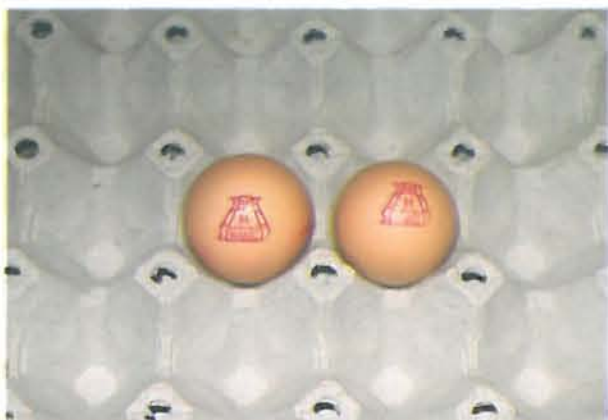
2. Razvrstavanje jaja „A“ klase po težini

Jaja „A“ klase razvrstavaju se po težini na:



- a) XL – vrlo velika: ≥ 73 g;**
- b) L – velika: ≥ 63 g i < 73 g;**
- c) M – srednja: ≥ 53 g i < 63 g;**
- d) S – mala: < 53 g.**

Razvrstavanje jaja po težini mora biti označeno odgovarajućim slovima ili izrazima sukladno navedenome ili kombinacijom slova i izraza, što može biti dopunjeno odgovarajućim rasponom težine.



Mogu se koristiti i ostale dodatne informacije, pod uvjetom da takve informacije neće biti pogrešno shvaćene kao slova ili izrazi i da su u skladu s Pravilnikom o općem deklariranju ili označavanju upakirane hrane („Službeni glasnik BiH“, broj 87/08).

Primjer: Kombinacija oznake poznatog 'branda' proizvođača jaja s naznačenom težinom jaja!

Kada su jaja „A“ klase različite veličine pakirana zajedno u istom paketu, minimalna neto težina jaja navodi se u gramima s naznakom „*jaja različitih veličina*“ ili odgovarajućim nazivom koji je otisnut na vanjskoj površini paketa.

3. Uslovi kakvoće jaja

Jaja „A“ klase moraju ispunjavati sljedeće uvjete kakvoće:

- da je ljuska i pokožica normalnog oblika, čista i neoštećena;
- da zračna komora nije viša od 6 mm i da je nepokretna, dok za jaja s oznakom „*ekstra*“ ne smije prelaziti 4 mm;
- da se žumanjak pri prosvjetljavanju jajeta vidi kao sjena nejasnih obrisa, da je pri naglom okretanju jajeta nepokretan ili neznatno pokretan, te da se nalazi u sredini jajeta;
- da je bjelanjak bistar i proziran;
- da je zametak neprimjetnog razvoja;
- da nema stranih tvari;
- da nema stranog mirisa.

Jaja „A“ klase ne smiju biti prana ni prije ni poslije razvrstavanja niti na bilo koji način čišćena, osim kako je to navedeno za pranje jaja u Pravilniku (*„Pakirni centri mogu biti ovlašteni za pranje jaja u skladu s posebnim propisom i nacionalnim vodičem za sustav pranja jaja“*).

Jaja „A“ klase ne smiju biti podvrgnuta postupku za čuvanje ili hlađenje u prostorijama ili postrojenjima u kojima se temperatura umjetno održava na manje od 5 °C.

Jaja koja su držana na temperaturi nižoj od 5 °C tijekom transporta kraćeg od 24 sata ili u prostorima za maloprodaju do 72 sata neće se smatrati hlađenima.

Jaja „B“ klase su jaja koja ne ispunjavaju zahtjeve primjenjive za jaja „A“ klase.

Jaja „A“ klase čija svojstva više ne odgovaraju propisanim uvjetima kakvoće mogu se razvrstati u jaja „B“ klase.

4. Pakirni centri

- Samo pakirni centri razvrstavaju, pakiraju i označavaju pakiranja jaja.
- Samo poduzeća koja ispune uvjete za pakirne centre mogu se registrirati/odobriti kao pakirni centri.
- Odgovarajuća tehnička oprema za razvrstavanje jaja po težini nije potrebna za pakirne centre koji rade isključivo za prehrambenu i neprehrambenu industriju.



Nadležna tijela, ministarstva poljoprivrede entiteta, kantona i Brčko Distrikta BiH (u daljnjem tekstu: nadležna tijela), mogu registrirati/odobriti pakirne centre, dodjeliti oznaku pakirnog centra svakom operateru čiji su prostor i tehnička oprema pogodni za razvrstavanje jaja po kakvoći i težini.

Nadležno tijelo dodjeljuje pakirnom centru oznaku pakirnog centra s početnom kodnom oznakom Bosne i Hercegovine - **BA**.

Registracija/odobravanje pakirnog centra oduzima se u bilo koje vrijeme ako pakirni centar prestane ispunjavati propisane uvjete.

5. Uvjeti koje moraju ispunjavati pakirni centri



- Pakirni centri moraju imati tehničku opremu potrebnu za osiguravanje ispravne obrade jaja, i to:
 - pogodnu opremu za osvjetljavanje jaja, automatski ili kontinuirani pregled, koja omogućava osoblju da provjeri kakvoću svakog pojedinog jajeta ili drugu odgovarajuću opremu;
 - uređaj koji mjeri visinu zračne komore u jajetu;
 - opremu za razvrstavanje jaja po težini;
 - jednu ili više atestiranih vaga za vaganje jaja.
 - opremu za označavanje jaja.

6. Označavanje jaja i oznaka proizvođača

- Jaja „A“ klase označavaju se oznakom proizvođača.
- Oznaka proizvođača sastoji se od šifre i slova, i to:
 - podatak o načinu uzgoja peradi izražen brojem u skladu s oznakama načina uzgoja peradi;
 - države podrijetla (npr. **BA** – kratica imena države Bosne i Hercegovine);
 - broja proizvođača (broj registriranog objekta).
- Oznaka proizvođača mora biti lako vidljiva i jasno čitljiva i biti visoka najmanje 2 mm.
- Jaja se označavanju u proizvodnom pogonu ili u prvom pakirnom centru kojemu su jaja isporučena.

❖ Svako jaje “A” klase mora biti označeno!!!

7. Rokovi za razvrstavanje, označavanje, pakiranje jaja, označavanje paketa, minimalni rok trajanja

- Jaja se moraju razvrstavati, označiti i pakirati u roku od deset dana od dana nesjenja.
- Datum minimalnog roka trajanja je fiksni i ne smije biti dulji od 28 dana nakon nesjenja jaja.

Kada je datum nesjenja označen, datum minimalne trajnosti utvrđuje se od prvog dana tog razdoblja.

8. Pakiranja jaja s oznakom „ekstra“

- Jaja namijenjena stavljanju na tržište kao jaja „A“ klase s oznakom „*ekstra*“ moraju se razvrstavati, označiti i pakirati u roku od četiri dana od dana nesjenja.
- Riječi „*ekstra*“ ili „*ekstra svježe*“ mogu se koristiti kao dodatni pokazatelj kakvoće na paketu koji sadrži jaja „A“ klase do devet dana nakon što su jaja snesena.
- Kada se koriste ove oznake, datum nesjenja i vremensko ograničenje od devet dana otiskuju se na paketu i pakiranjima tako da su jasno vidljive i jasno čitljive.

9. Prodaja jaja neposredno na mjestu proizvodnje i iznimke od označavanja

- Jaja koja se prodaju neposredno krajnjem potrošaču na mjestu proizvodnje ili na lokalnoj javnoj tržnici također se označavaju oznakom proizvođača.

Od zahtjeva označavanja mogu se izuzeti proizvođači jaja koji imaju do 50 kokoši nesilica, pod uvjetom da su ime i adresa proizvođača istaknuti na mjestu prodaje i da su ispoštovani ostali zahtjevi navedeni u posebnom propisu o deklariranju neupakirane hrane.



10. Oznaka načina uzgoja peradi

Podatak o načinu uzgoja peradi mora se nalaziti na samim jajima, može se nalaziti i na pakiranju jaja, a mora ispuniti minimalne zahtjeve za sustave proizvodnje za različite metode proizvodnje jaja.



Podatak o načinu uzgoja peradi koji se nalazi na pakiranju jaja sastoji se, ovisno o načinu držanja peradi, od riječi i brojeva:

- „0 – jaja iz ekološkog uzgoja“;
- „1 – jaja iz slobodnog uzgoja“;
- „2 – jaja iz štalskog (podnog) uzgoja“;
- „3 – jaja iz kaveznog (baterijskog) uzgoja“.



Podatak o načinu uzgoja peradi koji se nalazi na samim jajima sastoji se, ovisno o načinu držanja peradi, od brojeva:

- „0“ - za jaja iz ekološkog uzgoja;
- „1“ - za jaja iz slobodnog uzgoja;
- „2“ - za jaja iz štalskog (podnog) uzgoja;
- „3“ - za jaja iz kaveznog (baterijskog) uzgoja.

Uvjeti koji se moraju ispuniti da bi se odredili pojedini načini uzgoja propisani su posebnim propisima.

11. Označavanje ambalaže za prijevoz jaja

- Proizvođač na mjestu proizvodnje mora navesti na svakom pakiranju jaja za prijevoz sljedeće podatke:



- ime i adresu proizvođača;
- oznaku proizvođača;
- broj jaja i/ili njihovu težinu;
- datum nesjenja;
- datum otpreme.

- Ako se u pakirni centar dostavljaju nezapakirana jaja iz vlastite proizvodne jedinice smještene na istoj lokaciji, navedeni podaci označavaju se u pakirnom centru.
- Navedeni podaci stavljaju se na pakete za prijevoz i moraju biti sadržani u pratećoj dokumentaciji, a presliku tih dokumenata treba sačuvati svaki od operatera. Izvornici popratnih dokumenata moraju se čuvati u pakirnim centrima koji klasiraju jaja.
- Informacije koje se odnose na prijevoz ne smiju biti izmijenjene i trebaju ostati na ambalaži dok se jaja neposredno ne upute na razvrstavanje, obilježavanje, pakiranje i daljnju preradu.

12. Označavanje paketa

- Naziv oznake proizvođača mora biti istaknut na pakiranju ili u paketu.
- Paketi koji sadrže jaja „A“ klase trebaju biti vidljivo i čitko označeni na vanjskoj površini sljedećim podacima:
 - oznakom pakirnog centra;

- za razvrstavanje po kakvoći: paketi moraju imati oznaku „**klasa A**“, slovo „**A**“ odnosno slovo „**A**“ zajedno s riječju „**svježa**“;
 - za razvrstavanje po težini;
 - podatak o minimalnom roku trajanja;
 - navod „**oprana jaja**“ za oprana jaja;
 - za posebne uvjete skladištenja: tekst koji savjetuje potrošače da čuvaju jaja na hladnome nakon kupnje;
 - veterinarsku oznaku.
- Osim propisanih uvjeta, paketi koji sadrže jaja „**A**“ klase na vanjskoj površini moraju nositi vidljivu i jasno čitljivu oznaku načina uzgoja.



Označavanje jaja klase „**B**“

Oznake za jaja klase „**B**“ moraju biti u krugu najmanje 12 mm promjera oko slova „**B**“ koje je najmanje 5 mm visine ili lako vidljiva bojena tačka od najmanje 5 mm.

Paketi koji sadrže jaja klase „**B**“ moraju na vanjskoj površini biti vidljivo i čitko označeni sljedećim podacima:

- oznaka centra za pakovanje;
- razvrstavanje po kvalitetu; paketi moraju biti označeni kao „**klasa B**“ ili slovom „**B**“
- datum pakovanja.

13. Kvaliteta paketa i ponovno pakiranje jaja

- Ne dovodeći u pitanje ostvarivanje zahtjeva u posebnim propisima o higijeni hrane, paketi moraju biti otporni na udarce, suhi, čisti i u dobrom stanju te biti od materijala koji štite jaja od stranih mirisa i rizika smanjenja kakvoće.
- Pakirana jaja „**A**“ klase mogu biti prepakirana samo u pakirnim centrima.
- Svaki paket mora sadržavati samo jaja iz jedne serije ili lota.

14. Industrijska jaja

- Industrijska jaja prodaju se pakirana u kontejnere, obilježena crvenom trakom ili etiketom.
- Na trakama ili etiketama moraju biti navedeni:
 - ime i adresa operatera kojemu su jaja namijenjena;
 - naziv i adresa operatera koji šalje jaja;
 - navod: „**industrijska jaja**“ velikim slovima visokim 2 cm i
 - navod: „**nepodobna za izravnu prehranu ljudi**“ slovima visokim najmanje 8 mm.

15. Veterinarski propisi

Osim primjene navedenog pravilnika, u provođenju mogućnosti sljedivosti jaja na tržištu primjenjuju se i veterinarski propisi:

- Pravilnik o obilježavanju sirovina i proizvoda životinjskog podrijetla i izradi, obliku i sadržaju veterinarskih oznaka („Službeni glasnik BiH“, broj 82/09) i
- Odluka o uvjetima kojima moraju udovoljavati objekti za klanje životinja, obradu, preradu i skladištenje proizvoda životinjskog podrijetla („Službeni glasnik BiH“, broj 27/05), kojima se utvrđuje upotreba veterinarskog kontrolnog broja i odredbe o odobravanju objekata.

Veterinarske oznake odnosno etikete na zbirnim pakiranjima stavljaju se na vanjsku površinu pakiranja, tako da se pri otvaranju paketa pokidaju i ponište. Veterinarska oznaka obvezno se stavlja i na deklaraciju svih vrsta pakiranja jaja!



Veterinarski kontrolni broj objekta jest oznaka koja se dobiva prilikom registracije/odobravanja objekta od nadležnoga tijela entiteta i Brčko Distrikta BiH. Veterinarski kontrolni broj sadrži brojčanu oznaku entiteta i Brčko Distrikta BiH i to: 1. oznaka Brčko Distrikta BiH, 2. oznaka Federacije BiH i 3. oznaka Republike Srpske.

Registrirati/odobriti mogu se: proizvodni pogoni zajedno s pakirnim centrom, samo proizvodni pogoni ili samo pakirni centri.

16. Kako označiti jaja i kako izgleda oznaka na jajima



Oznake na jajima su kombinacije brojeva, slova i šifre (oznake proizvođača) koje mogu biti poredane u jednom ili dva vodoravna niza, ovisno o tehničkim mogućnostima proizvođača, a koje su lako uočljive i jasno čitljive, visine slova najmanje 2 mm.

Oznaka na jajima može se sastojati i od naziva proizvođača, npr. *Agrex, Agrokomerc, Rakić-Komerc, Posavina Koka (oznaka stvorenog branda) i dr.*, ali nije obvezujuća.

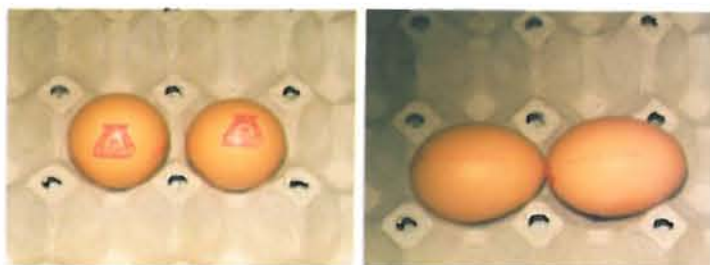
Primjer označavanja jaja jednog od proizvođača s upotrijebljenom oznakom imena kao stvorenog branda:



Obrazloženje:

npr. Agrex – naziv proizvođača;
 „A“ - klasa jaja; „M“ - težina jaja;
 „3“ - oznaka uzgoja peradi, za jaja iz kaveznog (baterijskog) uzgoja;
 BA-011 broj za registriranog/odobrenog proizvođača jaja.

❖ Svako jaje „A“ klase u prometu mora biti označeno, bilo da se nalazi u pojedinačnom pakiranju, školjci, paketu ili zbirnoj ambalaži za prijevoz !!!

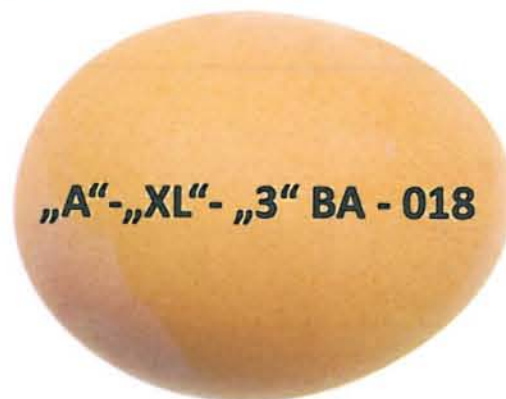


Primjer – dopuštena kombinacija oznake poznatog branda, proizvođača jaja, s naznačenom klasom i težinom jaja, kao i ostalim obveznim elementima za označavanje jaja.

Obvezna oznaka na jajima sadrži navode klase jaja - „A“ i težine jaja - „XL“, „L“, „M“ ili „S“, načina uzgoja peradi - „0“, „1“, „2“ ili „3“, kodne oznake Bosne i Hercegovine - „BA“ i broja proizvođača.

Primjer obveznog označavanja:

„A“ - klasa jaja; „XL“ - težina jaja;
 „3“ - oznaka uzgoja peradi, za jaja iz kaveznog (baterijskog) uzgoja;
 BA-018 broj registriranog/odobrenog proizvođača jaja.



Jaja za izvoz

Jaja pakirana i namijenjena izvozu mogu biti različita u pogledu kakvoće, tržišta, označavanja ili dodatnih zahtjeva od onih propisanih Pravilnikom o standardima za stavljanje jaja na tržište.

Jaja izvezena iz BiH, radi stavljanja na tržište u drugoj zemlji, moraju ispuniti uvjete utvrđene zakonima koji su na snazi u zemlji uvoznici, ako propisi nisu ekvivalentni s propisima u BiH.

17. Označavanje jaja za prekogranične isporuke

- Jaja dostavljena s proizvodnog mjesta sakupljaču, pakirnom centru ili neprehrambenoj industriji u drugoj zemlji označavaju se oznakom proizvođača prije napuštanja mjesta proizvodnje.
- Nadležno tijelo odobrava odstupanje ako proizvođač potpiše ugovor o isporuci s pakirnim centrom u drugoj zemlji u kojem se zahtijeva označavanje sukladno odredbama važećeg pravilnika. Takvo odstupanje može se odobriti samo na zahtjev obiju stranaka potpisnica uz prethodno pisano odobrenje zemlje u kojoj je pakirni centar. U takvim slučajevima pošiljku mora pratiti preslika ugovora.
- Rok trajanja ugovora o isporuci ne može biti kraći od mjesec dana.

18. Uvoz jaja

- Ako se jaja uvoze iz zemlje koja nema uvedene tržišne standarde istovjetne odredbama važećeg pravilnika, nadležno tijelo će, na zahtjev uvoznika, posebno razmotriti uvoz jaja iz te zemlje, a procjena opravdanosti takvog uvoza obuhvaća podatke o načinu označavanja i pakiranja jaja, o načinu držanja kokoši nesilica te o mogućnosti kontrole svih poslovnih subjekata u zemlji iz koje jaja potječu.
- Ako se procijeni da su uvjeti prihvatljivi za uvoz jaja, jaja moraju imati oznaku zemlje podrijetla i oznaku proizvođača.
- Ukoliko se to pokaže nužnim, nadležno tijelo može sklopiti ugovor sa zemljom koja nema uvedene tržišne standarde istovjetne odredbama važećeg pravilnika, a u cilju osiguravanja navedenih uvjeta.
- Ako nije moguće provesti sukladnost, na pakiranim jajima koja se uvoze mora biti vidljivo i čitljivo navedeno:
 - zemlja podijetla;
 - način uzgoja s natpisom: „*Nije po standardima EU*“.

19. Označavanje načina hranjenja

- Kada se označava način hranjenja kokoši nesilica, primjenjuju se sljedeći minimalni zahtjevi:
 - da su žitarice kao hranidbeni sastojak obuhvaćene u najmanje 60% ukupne težine smjese stočne hrane i pritom ne sadrže više od 15% nusproizvoda žitarica;
 - da pojedina žitarica čini najmanje 30% smjese stočne hrane, odnosno ako se smjesa stočne hrane sastoji od više vrsta žitarica, svaka mora imati najmanje udio od 5% u smjesi stočne hrane.

20. Evidencije koje vode proizvođači

- Proizvođač mora voditi zasebnu evidenciju za svaki način uzgoja peradi, koja mora sadržavati sljedeće podatke:
 - datum useljenja kokoši u objekt, starost kokoši i broj kokoši nesilica;
 - izlučenja kokoši nesilica iz daljnjeg uzgoja i proizvodnje;

- dnevna proizvodnja jaja;
- broj i/ili težina dnevno otpremljenih ili prodanih jaja;
- naziv i adresu kupca.
- Evidencija o hranidbi kokoši nesilica, u slučaju kada jaja „A“ klase i njihova pakiranja nose tu oznaku, uz zahtjeve propisane posebnim propisima o higijeni hrane mora sadržavati i sljedeće podatke za svaki način hranjenja:
 - količinu i vrstu hrane koja se daje ili miješa na licu mjesta;
 - datum isporuke hrane.
- U slučaju da proizvođači primjenjuju više načina uzgoja na istom proizvodnom mjestu, podaci se raspodjeljuju po objektima za držanje i uzgoj kokoši.
- Umjesto vođenja evidencije o prodaji i isporuci, proizvođači mogu čuvati datoteke, fakture (račune) i dostaviti bilješke označene kako je to propisano.

21. Evidencije koje vode pakirni centri

Pakirni centar mora voditi zasebnu evidenciju „za svaki način uzgoja“ po danima, koja mora sadržavati sljedeće podatke:



- količinu neklasiranih jaja koja je slomio proizvođač, uključujući naziv, adresu i oznaku proizvođača i datum ili razdoblje nesenja;
- količinu jaja nakon što su razvrstana po kakvoći, količini i težini;
- količinu razvrstanih jaja primljenih iz drugih pakirnih centara, uključujući i oznaku tih pakirnih centara i datum minimalnog trajanja;
- količinu nerazvrstanih jaja koje je slomio proizvođač dostavljenih u druge pakirne centre, uključujući i oznaku tih pakirnih centara i datum ili razdoblje nesenja;
- broj i/ili težinu dostavljenih jaja razvrstanih po kakvoći i težini, datum pakiranja u slučaju jaja „B“ klase ili datum minimalnog trajanja u slučaju jaja „A“ klase i od strane kupca s njegovom adresom i imenom.
- Pakirni centri moraju evidentirati zalihe svakog tjedna.
- Ako jaja „A“ klase i njihovi paketi nose oznaku načina hranjenja kokoši nesilice, pakirni centri koji koriste takve oznake trebaju čuvati odvojene bilješke.
- Umjesto čuvanja podataka o prodaji i dostavi, pakirni centri mogu čuvati datoteke, fakture (račune) i podatke o dostavi najmanje 12 mjeseci od dana njihovog nastanka.

22. Odstupanja od propisanih uslova kvaliteta

Za serije jaja „A“ klase dopuštena su sljedeća odstupanja od propisanih uvjeta:



- u pakirnom centru neposredno prije otpreme može biti najviše 5% jaja s nedostacima kakvoće;
- u prometu može biti najviše 7% jaja s nedostacima kakvoće.

- Pri kontroli jaja s oznakom „ekstra“ ili „ekstra svježa“ nije dopušteno odstupanje u visini zračne komore ni u trenutku pakiranja ni u trenutku uvoza.
- Ako kontrolirana serija jaja sadrži manje od 180 jaja, postotci se udvostručuju.

23. Odstupanja u odnosu na težinu i na označavanje jaja

- Pri kontroli serije jaja „A“ klase dopuštena odstupanja odnose se na težinu po jajetu, odnosno u seriji jaja može biti do 10% jaja težine koja graniči s označenom težinom na pakiranju, ali ne više od 5% jaja sljedeće niže težine.
- Ako kontrolirana serija jaja sadrži manje od 180 jaja, postotci se udvostručuju.
- Dopuštena su odstupanja od 20% za jaja s nečitljivim oznakama u označenim serijama i paketima.

24. Službene kontrole i inspekcijski nadzor



Službene kontrole i inspekcijski nadzor provode se na način kako je to propisano važećim zakonskim propisima u Bosni i Hercegovini.

- Nadzor nad provedbom odredaba važećeg pravilnika obavljaju nadležna inspekcijska tijela.
- Inspekcijskim nadzorom provjeravaju se jaja u svim fazama stavljanja na tržište.
- Osim slučajnog uzorkovanja, provjere se obavljaju na temelju analize rizika, pri čemu se uzimaju u obzir vrsta i propusnost mjesta osnivanja te operaterova prethodna evidencija, sukladno standardima za stavljanje jaja na tržište.
- Za jaja „A“ klase iz uvoza provjere treba obaviti i u vrijeme carinjenja i prije objavljivanja slobodnog protoka robe.
- Jaja „B“ klase iz uvoza bit će odobrena za slobodni protok robe samo nakon provjere i carinskog odobrenja da je njihovo konačno odredište prerađivačka industrija.
- Osim slučajnog uzorkovanja, operateri koji obavljaju pregled određuju učestalost inspekcijskih usluga na temelju analize rizika, uzimajući u obzir najmanje:
 - rezultate prethodne provjere;
 - složenost tržišta jajima;
 - stupanj segmentacije u proizvodnji ili početak pakiranja;
 - količine proizvedenih ili pakiranih jaja;
 - bilo koje bitne promjene iz ranijih godina u vrsti jaja proizvedenih ili obrađenih ili u tržišnim metodama.
- Inspekcijski nadzor provodi se redovito, nenajavljen, a podaci o evidencijama dostupni su inspekcijskom nadzoru.

25. Uzorkovanje

- Kontrola jaja u velikim paketima, koji ne sadrže manja pakiranja, provodi se uzimanjem uzorka jaja čiji je najmanji broj naveden u tablici 1.

BROJ JAJA U SERIJI	BROJ JAJA ZA KONTROLU – tablica 1.	
	Broj jaja kontroliranih po seriji %	Najmanji broj jaja
do 180	100	-
181 do 1 800	15	180
1 801 do 3 600	10	270
3 601 do 10 800	5	360
10 801 do 18 000	4	540
18 001 do 36 000	3	720
36 001 - 360 000	1,5	1 080
više od 360 000	0,5	5 400

- Kontrola serije koja je manja od 18 000 jaja provodi se na uzorku od najmanje 20% velikih paketa.
- Kontrola serije koja je veća od 18 000 jaja provodi se na uzorku od najmanje 10% velikih paketa i od najmanje deset velikih paketa.
- U slučaju nezapakiranih jaja izloženih ili stavljenih u prodaju, kontrola se provodi na uzorku od:
 - 100 % jaja, kada je broj jaja do 180,
 - 15 % ali ne manje od 180 jaja, kada je broj jaja veći od 180.
- Osim slučajno obavljenih kontrola uzoraka, provjera jaja iz uvoza mora se provesti i na osnovi analize rizika pri čemu se uzima u obzir tip subjekta u poslovanju s hranom čija se jaja provjeravaju, kao i uvid u evidenciju obavljenih prijašnjih provjera koje se odnose na sukladnost standarda kakvoće jaja.
- Jaja „A“ klase iz uvoza moraju se kontrolirati za vrijeme postupka carinjenja, prije stavljanja na tržište.
- Jaja „B“ klase iz uvoza moraju se kontrolirati za vrijeme postupka carinjenja, pri čemu se utvrđuje da je njihovo krajnje odredište prerađivačka industrija.

- Kontrola jaja u malim pakiranjima, bez obzira jesu li mala pakiranja u velikim paketima ili ne, provodi se uzimanjem uzorka pakiranja i jaja čiji je najmanji broj naveden u tablici 2.

BROJ JAJA U SERIJI	BROJ JAJA ZA KONTROLU – tablica 2.	
	Broj jaja po malom pakiranju %	Broj jaja po pakiranju %
do 180	100	100
181 do 1 800	15	100
1 801 do 3 600	10	100
3 601 do 10 800	5	100
10 801 do 18 000	4	100
18 001 do 36 000	3	100
36 001 - 360 000	1,5	100
više od 360 000	0,5	100

26. Kontrolne inspeksijske trake

- Nakon kontrole serije jaja, nadležna inspekcija obvezna je pričvrstiti kontrolnu inspeksijsku traku sa službenim žigom i sljedećim podacima:
 - „Kontrolirano (datum) i (mjesto)“;
 - ime ili registarski broj inspektora.
- Kontrolna inspeksijska traka mora biti bijele boje s crvenim otiskom. Ako je prije kontrole nadležne inspekcije pakiranje jaja bilo zatvoreno, inspektor ga može otvoriti i nakon kontrole na njega pričvrstiti kontrolnu traku. Kontrolna traka može se prelijepiti preko originalne trake ili naljepnice.





