

857.

На основу члана 81 Закона о стандардизацији („Службени лист СФРЈ”, бр 37/88), у споразуму са Савезним секретаром за рад, здравство, борацка питања и социјалну политику, а по претходно прибављеном мишљењу савезног секретара за пољопривреду, директор Савезног завода за стандардизацију прописује

ПРАВИЛНИК О КВАЛИТЕТУ ЈАЈА И ПРОИЗВОДА ОД ЈАЈА

Члан 1

Овим правилником прописују се минимални услови које у погледу квалитета морају испуњавати јаја и производи од јаја и минимални услови за обезбеђивање и очување њиховог квалитета

Услови прописани овим правилником морају бити испуњени у производњи и промету јаја и производа од јаја

Члан 2

За производе од јаја за које овим правилником нису прописани услови у погледу квалитета и услови за обезбеђивање и очување квалитета, сходно важе услови прописани овим правилником за групу сродних производа

За производе од јаја из става I овог члана, као и за производе за које је то овим правилником изричито прописано, произвођач је дужан да пре почетка производње донесе произвођачку спецификацију. Произвођачка спецификација, осим података наведених у декларацији, мора да садржи кратак опис технолошког поступка производње односног производа, врсту и количину употребљених сировина, изражену у мерним јединицама или процентима, као и извештај о извршеном испитивању физичких и хемијских карактеристика производа

У евиденцију о донесеним произвођачким спецификацијама за производе од јаја из става I овог члана произвођач уноси

- 1) евиденцијски број спецификације,
- 2) назив производа и трговачко име, ако га производ има,
- 3) датум доношења произвођачке спецификације,
- 4) датум и налаз о извршеном органолептичком, физичком и хемијском испитивању,
- 5) датум почетка производње по односној спецификацији,
- 6) групу којој производ припада

Члан 3

Јаја и производи који се стављају у промет морају бити декларисани

Ако јаја и производе од јаја не пакује произвођач, декларација мора, поред података прописаних овим правилником, да садржи и фирму, односно назив и седиште организације удруженог рада која је производ упаковала, као и датум паковања

Члан 4

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

Члан 5

Јаја и производи од јаја који се стављају у промет морају се производити, паковати, чувати и транспортовати на начин којим се обезбеђује њихов квалитет

Члан 6

Декларација за јаја и производе од јаја који се увозе, осим података прописаних овим правилником, мора да садржи и име земље порекла

Члан 7

Јаја и производи од јаја производе се и стављају у промет с назнаком врсте пернате живине од које јаја потичу

Одредба из става I овог члана не односи се на кокошија јаја

Члан 8

Наведени појмови, у смислу овог правилника, имају следеће значење

1) свежа јаја су јаја која нису прана, дезинфикована или механички чишћена, а класирана су најкасније три дана после производње,

2) напрасла јаја су јаја са механичким оштећењем љуске (видљивим голим оком), али са очуваном јајчаном мембраном,

3) стране материје су органске супстанције у јајима, унутрашњег или спољашњег порекла,

4) слаба запрљаност је површинска запрљаност страним материјалом (остаци плесе, пиљевине, прашице и сл.) која захвата више од 7/8 укупне површине љуске. Незнатна запрљаност не захвата више од 1/16 укупне површине љуске,

5) незнатна запрљаност крвљу или изметом (fecesom) је запрљаност крвљу или изметом, која не захвата више од 1/6 укупне површине љуске,

6) незнатно развијен ембрион је ембрион укупне површине до 6 mm²,

7) индекс облика је однос између ширине (мерене на најширем делу јајета) и дужине јајета, пута 100,

8) термички обрађена (кувана) јаја су свежа јаја кувана у љусци

Члан 9

Према квалитету и начину чувања, кокошија јаја у љусци (у даљем тексту јаја), стављају се у промет као

- 1) јаја екстра квалитета,
- 2) јаја првог (I) квалитета,
- 3) јаја другог (II) квалитета,
- 4) јаја трећег (III) квалитета

Члан 10

Под јајима екстра квалитета, у смислу овог правилника, подразумевају се искључиво неоплођена свежа јаја у љусци која нису прана или механички чишћена, а класирана су првог дана од дана производње

Члан 11

Јаја екстра квалитета не смеју бити оплођена и морају испуњавати следеће услове

1) да је љуска нормалног облика, чиста, неоштећена и да није прана,

2) да је висина ваздушне коморе јајета, у моменту паковања мања од 4 mm и непокретљива,

3) да се приликом просветљавања јајета жуманце види као сенка нејасних обриси и да је при наглом окретању јајета непокретно или незнатно покретно,

4) да је беланце бистро и компактно,

5) да нема страних материја,

6) да нема заметка,

7) да је без страних мириса,

8) да су упакована у оригинално појединачно паковање,

9) да су масе преко 50 g,

10) да приликом стављања у промет имају најмање 70 Hougovih јединица

Члан 12

Под јајима првог (I) квалитета, у смислу овог правилника, подразумевају се свежа јаја у љусци која нису прана или механички чишћена, а класирана су и упакована најкасније трећег дана од дана производње

Члан 13

Јаја првог (I) квалитета морају да испуњавају следеће услове

- 1) да је љуска нормалног облика, чиста, неоштећена и да није прана,
- 2) да је висина ваздушне коморе јајета у моменту паковања мања од 6 mm и непокретљива,
- 3) да се приликом просветљавања јајета жуманце види као сенка нејасних обриси и да је при наглом окретању јајета непокретно или незнатно покретно,
- 4) да је беланце бистро и компактно,
- 5) да заматак није видно развијен,
- 6) да нема страних материја,
- 7) да је без страних мириса,
- 8) да су упакована у појединачна паковања

Дозвољава се да највише 7% јаја првог (I) квалитета не испуњава услове у погледу квалитета, с тим да испуњава услове квалитета прописане за јаја другог (II) квалитета.

Члан 14

Под јајима другог (II) квалитета, у смислу овог правилника, подразумевају се нехлађена и неконзервисана, као и хлађена и конзервисана јаја намењена за људску исхрану

Члан 15

Јаја другог (II) квалитета стављају се у промет као

- 1) нехлађена и неконзервисана јаја другог (II) квалитета
- 2) хлађена јаја другог (II) квалитета,
- 3) конзервисана јаја другог (II) квалитета.

Члан 16

Јаја другог (II) квалитета морају да испуњавају следеће услове

- 1) да је љуска нормалног облика, неоштећена, евентуално незнатно запрљана и незнатно деформисана,
- 2) да висина ваздушне коморе јајета не износи више од 9 mm, с тим што може бити покретљива до половине дужине јајета,
- 3) да је жуманце видљиво, слабије спљоштено и покретљиво,
- 4) да је беланце провидно и компактно,
- 5) да заматак није видно развијен,
- 6) да нема страних материја,
- 7) да је без страних мириса

Дозвољава се да највише 7% јаја другог (II) квалитета не испуњава услове из става 1 овог члана, од чега највише 4% јаја може бити са напуклом љуском, а највише 1% незнатно запрљаних крвљу и изметом (fecesom)

Члан 17

Под нехлађеним и неконзервисаним јајима другог (II) квалитета, у смислу овог правилника, подразумевају се јаја која нису била подвргнута поступку хлађења или конзервисања, с тим да испуњавају услове прописане у чл 16 и 20 овог правилника

Члан 18

Под хлађеним јајима другог (II) квалитета, у смислу овог правилника, подразумевају се јаја која су чувана у складиштима (хладњачама) при температури од минус 0,5 °C до плус 2 °C

Хлађена јаја другог (II) квалитета морају да испуњавају услове из члана 16 овог правилника

Просторије у којима се чувају хлађена јаја морају бити чисте и у њима се не смеју држати друге врсте сировина или производа

Једанпут охлађена јаја не смеју бити поново хлађена.

Члан 19

Под конзервисаним јајима другог (II) квалитета, у смислу овог правилника, подразумевају се јаја чувана у

одговарајућој мешавини гасова или третирана дозвољеним средствима (гашени креч Ca/OH/2 и парафинско уље)

Конзервисана јаја другог (II) квалитета морају испуњавати услове из члана 16 овог правилника

Површина љуске јаја конзервисаних парафинским уљем, слабо је сјајна, а површина јаја конзервисаних гашеним кречом је неравна и незнатно мат (није сјајна)

Јаја првог (I) и јаја другог (II) квалитета стављају се у промет класирана према маси у седам класа, и то

класа (SU)	70 g и више од тога
класа (S)	мање од 70 g до 65 g
класа (A)	мање од 65 g до 60 g
класа (B)	мање од 60 g до 55 g
класа (C)	мање од 55 g до 50 g
класа (D)	мање од 50 g до 45 g
класа (E)	мање од 45 g

Јаја првог (I) и јаја другог (II) квалитета масе мање од 45 g (класе E), могу се стављати у промет само у провајнерима у кругу произвођача.

При утврђивању класе јаја по маси, узима се средња вредност масе од најмање 30 комада јаја, с тим да се маса сваког појединачног јајета налази у границама те класе

Члан 20

Под јајима трећег (III) квалитета, у смислу овог правилника, подразумевају се

- 1) јаја за прераду,
- 2) инкубирана јаја за прераду

Члан 21

Јаја за прераду трећег (III) квалитета јесу јаја са видљивим напелинама, слабо запрљана или делимично деформисане љуске, као и јаја која не испуњавају услове за јаја првог (I) и другог (II) квалитета, али се могу употребити за људску исхрану, а намењена су искључиво за прераду

Члан 22

Под инкубираним јајима за прераду трећег (III) квалитета, у смислу овог правилника, подразумевају се јаја која су била у инкубатору најдуже 24 часа, а морају да испуњавају следеће услове

- 1) да висина ваздушне коморе јајета није већа од 9 mm,
- 2) да нису третирана антибиотцима,
- 3) да нису оплођена

Инкубирана јаја за прераду могу се користити искључиво за производњу пастеризованих производа од јаја.

Члан 23

Јаја се стављају у промет после испитивања квалитета, прописаним методама. Квалитет се мора испитати најкасније до 48 h после производње, а пре увођења у транспортну амбалажу

Члан 24

Обавезно је означавање јаја првог (I), као и нехлађених и неконзервисаних јаја другог (II) квалитета ознаком класе по маси. Јаја се означавају стављањем жига на љуску, бојом која је неизбрисива, постојана на топлоти и нетоксична за људе

Индивидуални произвођачи који производе и непосредно стављају у промет до 300 комада јаја дневно, означавају класу по маси на продајном месту

Јаја по маси означавају се читко, великим словом или словима латинице, висине најмање 2 mm, унутар круга чији пречник износи најмање 12 mm, ако се означавају на љусци

Ако су јаја оригинално упакована, не морају имати ознаку класе по маси на љусци, јер се она налази на кутији

Члан 25

Јаја екстра квалитета морају бити оригинално упакована. Пакована јаја екстра квалитета морају бити запти-

ћена траком или налепницом са ознаком екстра, која се обавезно скида четвртог дана од дана паковања. После скидања траке, односно налепнице упакована јаја екстра квалитета постају јаја првог (I) квалитета, без обавезе да се накнадно ставља ознака по маси на љусци.

Члан 26

Пре стављања у промет јаја се пакују на одговарајући начин.

Под паковањем јаја, у смислу овог правилника, подразумева се

- 1) појединачно паковање,
 - 2) збирно - транспортно паковање
- Појединачним паковањем јаја сматра се
- 1) оригинално паковање јаја,
 - 2) паковање јаја,
 - 3) отворено паковање јаја

Под оригиналним паковањем јаја, у смислу овог правилника, подразумева се појединачно паковање у коме су јаја затворена са свих страна. После првог отварања такво паковање се не сматра оригиналним паковањем.

Под паковањем јаја, у смислу овог правилника, подразумева се појединачно паковање јаја у кутије различитих величина у којима су јаја заштићена са свих страна.

Под отвореним паковањем јаја, у смислу овог правилника, подразумева се појединачно паковање јаја на подлошке на којима она нису заштићена са свих страна и нису задовољени услови за оригинално паковање.

Под збирним - транспортним паковањем јаја, у смислу овог правилника, подразумева се паковање претходно појединачно упакованих јаја.

Амбалажа за паковање јаја мора бити чиста, отпорна на механичке ударе и мора штитити јаја од спољних утицаја, с тим да се као амбалажа могу користити подлошки, картонске кутије, пластичне кутије, дрвени сандуци и др.

Збирним - транспортним паковањем мора се обезбедити заштита јаја у транспорту и промету.

Члан 27

Декларација за оригинално паковање јаја ставља се на свако појединачно паковање, а декларација за пакована јаја која се ставља на збирно - транспортно паковање садржи

- 1) фирму, односно назив и седиште произвођача,
- 2) назнаку врсте пернате живине од које потичу јаја ако нису кокошија,
- 3) ознаку квалитета и класе по маси
- 4) број упакованих јаја,
- 5) датум паковања и рок трајања или ознаку „употребљиво до“

Декларација за пакована јаја може бити одштампана на амбалажи или на етикету која се прилепљује на збирно - транспортно паковање. Декларација се мора налазити на сваком збирном паковању - транспортној кутији, а ако се јаја стављају у промет ван кутије, декларација мора да се налази на сваком продајном месту.

Члан 28

Декларација за хлађена јаја која се стављају у промет, осим података прописаних у члану 28 овог правилника, мора да садржи и ознаку „хлађена јаја“

Члан 29

Декларација за јаја за прераду која се стављају у промет, осим података прописаних у члану 28 овог правилника, мора да садржи и ознаку „јаја за прераду“, а кад су у питању инкубирана јаја - ознаку „инкубирана јаја за прераду“

Члан 30

Декларација за конзервисана јаја која се стављају у промет, осим података прописаних у члану 28 овог правилника, мора да садржи и ознаку „конзервисана јаја“

Члан 31

Упакована јаја морају се до момента стављања у промет чувати и складиштити у просторијама које се лако чисте и дезинфикују, а заштићена су од претераног загревања или хлађења, као и директне сунчеве светлости.

Члан 32

Хлађена јаја чувају се и складиште у расхладним клима-коморама које се лако чисте и дезинфикују и у којима нема страног мириса. У тим клима-коморама не смеју се истовремено чувати и складиштити друге врсте намирница.

Хлађена јаја чувају се у расхладним клима-коморама хладњаче, при температури од минус 0,5°C до плус 2°C. Хлађена јаја морају се складиштити тако да се обезбеди манипулативни простор за повремено узимање узорка ради контроле квалитета. Упакована јаја морају бити удаљена од зидова коморе најмање 30 cm.

Пре стављања у промет, хлађена јаја се стављају у клима-коморе у којима се температура ваздуха постепено подиже до собне температуре, да би се избегло орошавања јаја, а измена ваздуха у току 24 h постепено се повећава.

Члан 33

Средства која се користе за транспорт јаја морају бити сува, чиста и без страних мириса, с тим да ефикасно штите упакована јаја од спољних утицаја, светлости и екстремних промена температуре.

Члан 34

Под производима од јаја, у смислу овог правилника, подразумевају се производи добијени од јаја ломљењем љуске и издвајањем садржаја применом одговарајућег технолошког поступка (пастеризацијом, хлађењем, смрзавањем, сушењем, кувањем и др.)

Термичкој обради (кувању) могу се подвргнути и јаја у љусци, а у промет се стављају обојена или необојена.

Члан 35

Производи од јаја производе се само од јаја која у погледу квалитета морају да испуњавају услове из овог правилника.

Члан 36

Производи од јаја морају се производити, паковати, чувати и транспортовати на начин који обезбеђује очување њиховог квалитета до момента потрошње.

Члан 37

Као сировина за производњу производа од јаја могу се користити јаја првог (I), другог (II) и трећег (III) квалитета, и то искључиво јаја исте врсте пернате живине.

Садржај јаја за прераду трећег (III) квалитета мора се пре индустријске прераде пастеризовати, ако овим правилником није другачије прописано.

Ако је љуска слабо задрљана, она се пре ломљења мора опрати, дезинфиковати и осушити.

Члан 38

Производи од јаја стављају се у промет у оригиналном паковању и морају имати ознаку врсте јаја, односно податак о врсти пернате живине од које потичу, ако нису произведени од кокошијих јаја.

Члан 39

Производи од јаја производе се и стављају у промет као

- a) течни хлађени производи од јаја,
- b) смрзнути производи од јаја,
- v) сушени производи од јаја,
- г) кувани производи од јаја
- д) термички обрађена (кувана) јаја у љусци,
- h) остали производи од јаја

а) Течни хлађени производи од јаја**Члан 40**

Под течним хлађеним производима од јаја, у смислу овог правилника, подразумевају се течни хлађени меланж, течни хлађено жуманце и течни хлађено беланце

Члан 41

Течни хлађени меланж је пастеризован и охлађен производ који се састоји од целог јајета без љуске (беланце и жуманце) и који мора да испуњава следеће услове

- 1) да је фино хомогенизована течност,
- 2) да је жуте боје,
- 3) да садржи најмање 24% суве материје,
- 4) да садржи најмање 10% масти,
- 5) да не садржи стране материје,
- 6) да је без страних мириса

Члан 42

Течно хлађено жуманце је пастеризован и охлађен производ који сачињава издвојено цело жуманце, а мора да испуњава следеће услове

- 1) да је фино хомогенизована течност,
- 2) да је изразито жуте боје,
- 3) да садржи најмање 43% суве материје,
- 4) да садржи најмање 27% масти,
- 5) да нема страних материја,
- 6) да је без страних мириса

Члан 43

Течно хлађено беланце је пастеризован и охлађен производ који се састоји од целог беланцета, а мора да испуњава следеће услове

- 1) да је фино хомогенизована течност,
- 2) да је провидан,
- 3) да садржи најмање 10,5% суве материје,
- 4) да не садржи стране материје,
- 5) да је без страних мириса

б) Смрзнути производи од јаја**Члан 44**

Под смрзнутим производима од јаја, у смислу овог правилника, подразумевају се смрзнути меланж, смрзнуто жуманце, смрзнуто беланце и смрзнути непастеризовани меланж.

Члан 45

Смрзнути меланж је производ који се састоји од целог јајета без љуске (беланце и жуманце), који је пре поступка смрзавања хомогенизован, пастеризован и охлађен. Хомогенизован садржај за смрзнути меланж мора се замрзавати на температура нижој од минус 30 °С

Смрзнути меланж мора испуњавати услове квалитета за течни меланж прописане у члану 42. тач 2 до 6 овог правилника, с тим што мора бити чврсте конзистенције

Члан 46

Смрзнуто жуманце је производ који се састоји од издвојеног целог жуманцета јајета, који је пре поступка смрзавања хомогенизован, пастеризован и охлађен. Хомогенизован садржај за смрзнуто жуманце мора се замрзавати на температури нижој од минус 30° С

Смрзнуто жуманце мора испуњавати услове квалитета за течни жуманце прописане у члану 43 тач 2 до 6 овог правилника, с тим што мора бити чврсте конзистенције

Члан 47

Смрзнуто беланце је производ који се састоји од целог беланцета који је пре поступка смрзавања хомогенизован, пастеризован и охлађен. Хомогенизован садржај за смрзнуто беланце мора се замрзавати на температури нижој од минус 30 °С

Смрзнуто беланце мора да испуњава услове квалитета за течни хлађено беланце прописане у члану 44 тач 3 до 5 овог правилника, с тим што мора бити чврсте конзистенције и непрозирно

Члан 48

Смрзнути непастеризовани меланж је производ који се састоји од целог јајета без љуске (беланце и жуманце). Садржај за смрзнути непастеризовани меланж мора се замрзавати на температура нижој од минус 30 °С у року од четири часа од момента одвајања садржаја јајета од љуске

Смрзнути непастеризовани меланж мора испуњавати услове квалитета за течни хлађени меланж прописане у члану 42 тач 2 до 6 овог правилника, с тим што мора бити чврсте конзистенције

в) Сушени производи од јаја**Члан 49**

Под сушеним производима од јаја, у смислу овог правилника, подразумевају се сушени меланж (јаја у праху), сушено жуманце (жуманце у праху) и сушено беланце (беланце у праху)

Члан 50

Сушени меланж (јаја у праху) јесте производ који се састоји од целог јајета без љуске (беланце и жуманце), које се после хомогенизације и пастеризације подвргава поступку сушења, а мора да испуњава следеће услове

- 1) да је у виду фино уситњеног праха,
- 2) да је жуте боје,
- 3) да садржи највише 5% воде,
- 4) да садржи најмање 39% масти,
- 5) да садржај слободних масних киселина, изражен као олеинска киселина, износи највише 3,5%,
- 6) да не садржи стране материје,
- 7) да је без страних мириса

Члан 51

Сушено жуманце (жуманце у праху) јесте производ који се састоји од целог жуманцета, које се после хомогенизације и пастеризације подвргава поступку сушења, а мора да испуњава следеће услове

- 1) да је у виду фино уситњеног праха,
- 2) да је изразито жуте боје,
- 3) да садржи најмање 56% масти,
- 4) да не садржи више од 5% воде,
- 5) да је без страних мириса,
- 6) да не садржи стране материје,
- 7) да садржај слободних масних киселина, изражен као олеинска киселина, износи највише 3,5%.

Члан 52

Сушено беланце (беланце у праху) јесте производ који се састоји од целог беланцета, које се после хомогенизације и пастеризације подвргава поступку сушења, а мора да испуњава следеће услове

- 1) да је у виду фино уситњеног праха,
- 2) да је боје слонове кости,
- 3) да не садржи више од 8% воде,
- 4) да не садржи стране материје,
- 5) да је без страних мириса.

г) Кувани производи од јаја**Члан 53**

Под куваним производима од јаја, у смислу овог правилника, подразумевају се производи добијени кивањем целих јаја (без љуске) у којима је однос беланаца и жуманца као у свежим јајима. Кувани производи од јаја обликују се као издужени ваљак и имају назив кувана јаја на метар или дугачко јаје

Кувани производи од јаја могу се производити само од јаја екстра квалитета.

Код куваних производа од јаја жуманце се налази у средишњем, а беланце у спољашњем делу издуженог ваљка, који може бити различите дужине и дијаметра

Кувани производи од јаја могу се ставити у омотач од полиамидних прева, односно другог материјала који се скупља под дејством топлоте

Члан 54

Кувани производи од јаја (кувана јаја на метар) морају да испуњавају следеће услове

- 1) да су чврсте или еластичне конзистенције,
- 2) да су споља беле боје, односно боје куваног беланца,
- 3) да се у средишњем делу издуженог ваљка налази кувани жути садржај жу-манцета,
- 4) да је производ укуса и мириса карактеристичног за кувана јаја

д) Термички обрађена (кувана) јаја у љусци

Члан 55

Термички обрађена (кувана) јаја у љусци добијају се кувањем свежих јаја без оштећења љуске, а морају да испуњавају следеће услове

- 1) да имају специфичан мирис и укус свеже куваних јаја,
- 2) да су беланце и жуманце правилно распоређени,
- 3) кад су у питању обојена јаја, да боја не прелази у већој мери на беланце,
- 4) да је љуска чиста и неоштећена

ђ) Остали производи од јаја

Члан 56

Остали производи од јаја могу се производити само по произвођачкој спецификацији прописаној у члану 2 овог правилника

Члан 57

Производи од јаја морају се паковати искључиво у суву и чисту амбалажу која не утиче на промену органолептичких својстава производа

Амбалажа која се користи за паковање производа од јаја мора имати својства којима се обезбеђује очување квалитета производа од јаја до момента отварања

Члан 58

Декларација за течне, смрзнуте, сушене, куване производе од јаја и остале производе од јаја мора да садржи следеће податке

- 1) фирму, односно назив и седиште произвођача,
- 2) назив производа, према врсти,
- 3) нето-масу, у килограмима,
- 4) датум производње,
- 5) рок употребе,
- 6) упутство о начину чувања

Декларација за оригинално упаковане производе од јаја (течне, смрзнуте и сушене) ставља се на сваку амбалажну јединицу, утиснута или причвршћена, а декларација за кувана јаја ставља се на оригинално паковање Декларација за кувана јаја ставља се на транспортна паковања

Члан 59

Течни хлађени производи од јаја из члана 41 овог правилника у складишту, као и у промету, морају се чувати у темперираним просторијама, тако да температура у средишњем делу охлађеног течног производа буде у границама од 0°C до плус 2°C

Производи из става 1 овог члана транспортују се превозним средствима у којима се мора обезбедити очување температуре од 0°C до плус 2°C у средишњем делу производа

Члан 60

Смрзнути производи од јаја из члана 45 овог правилника у складишту, као и у промету, морају се чувати у тем-

перираним просторијама тако да температура у средишњем делу смрзнутог производа буде нижа од минус 18°C

Производи из става 1 овог члана транспортују се превозним средствима у којима се мора обезбедити очување температуре ниже од минус 18°C у средишњем делу производа

Члан 61

Сушени производи од јаја (производи од јаја у праху) из члана 50 овог правилника складиште се и држе у промету у чистим и сувим просторијама

Производи од јаја из става 1 овог члана транспортују се чистим и сувим превозним средствима

Члан 62

Кувани производи од јаја (кувана јаја на метар) из члана 54 овог правилника у складишту, као и у промету, морају се чувати у темперираним просторијама, тако да температура у средишњем делу куваних производа од јаја (кувана јаја на метар) буде у границама од 0°C до плус 2°C

Производи из става 1 овог члана транспортују се превозним средствима у којима се мора обезбедити очување температуре од 0°C до плус 2°C у средишњем делу производа

Члан 63

Кувана јаја у љусци чувају се и стављају у промет на собној температури

Члан 64

Даном ступања на снагу овог правилника престаје да важи Правилник о квалитету јаја и производа од јаја („Службени лист СФРЈ”, бр 9/86)

Члан 65

Овај правилник ступа на снагу осмог дана од дана објављивања у „Службеном листу СФРЈ”

Бр 07-93/109
5 маја 1989 године
Београд

Заменик директора
Савезног завода за
стандардизацију,
Вера Аврамовић, с р

858.

На основу члана 16 став 2 и члана 80 став 1 тачка 10 Закона о Народној банци Југославије и јединственом монетарном пословању народних банака република и народних банака аутономних покрајина („Службени лист СФРЈ”, бр 34/89), Савет гувернера доноси

О Д Л У К У

О ИЗМЕНИ ОДЛУКЕ О КАМАТНИМ СТОПАМА НАРОДНЕ БАНКЕ ЈУГОСЛАВИЈЕ

1 У Одлуци о каматним стопама Народне банке Југославије („Службени лист СФРЈ”, бр 37/89), у тачки 3 став 1 одредба под 3) процент „95%” брише се

2 Тачка 1 ове одлуке примењује се на благајничке записе које банке упишу почев од дана ступања на снагу ове одлуке

3 Ова одлука ступа на снагу наредног дана од дана објављивања у „Службеном листу СФРЈ”

О бр 94
8 септембра 1989 године
Београд

Председник Савета
гувернера
гувернер
Народне банке Југославије,
Душан Влатковић, с р