

Na półkach sklepowych znajdziemy tylko jaja klasy A?

Przepisy prawa żywnościowego w odniesieniu do jaj wyróżniają dwie klasy jakości: „A” i „B”.

Jaja zaliczane do klasy A posiadają czystą i nieuszkodzoną skorupkę i kutikulę, przejrzyste i przeźroczyste białko oraz zarodek o niewidocznym rozwinięciu. Ich żółtko podczas prześwietlania widoczne jest jako cień, bez wyraźnego zarysu, lekko ruchome podczas obrotu jajem i powracające do centralnego położenia. Wraz z wydłużającym się czasem przechowywania żółtko staje się bardziej ruchliwe, podpływa pod skorupkę a nawet styka się z błonami podskorupkowymi. W procesie starzenia się jaja można również zaobserwować zwiększenie objętości żółtka i osłabienie jego struktury.

Komora powietrzna jaj w klasie A powinna być nieruchoma i nie powinna przekraczać 6 mm wysokości. W przypadku jaj wprowadzanych do obrotu jako "ekstra", wysokość komory powietrznej nie może przekraczać 4 mm. Wysokość komory powietrznej jest wyznacznikiem świeżości jaj – ubytek (odparowanie) wody z jaj prowadzi między innymi do zmniejszenia się objętości białka, czego wynikiem jest zwiększenie komory powietrznej.

Jaja zaliczane do klasy A nie mogą być myte ani czyszczone, ponieważ procesy te mogą prowadzić do uszkodzenia skorupki jaja wraz z kutikulą, która jest skuteczną barierą uniemożliwiającą przedostawanie się bakterii i posiada szereg właściwości chroniących jajo przed drobnoustrojami. Jaja zaliczane do klasy A nie mogą być również poddawane utrwaleniu ani chłodzeniu przed sprzedażą konsumentowi końcowemu. Po zakupie powinny być przechowywane w warunkach chłodniczych.

Jaja, które nie posiadają cech jakościowych określonych dla jaj klasy A są klasyfikowane jako jaja klasy B. Jaja klasy A, które przestały posiadać ww. cechy, mogą zostać przeklasyfikowane na jaja klasy B.

Jaja klasy B przeznaczone są wyłącznie do celów przemysłu spożywczego i niespożywczego.

Jaja wprowadzane do obrotu w ramach sprzedaży bezpośredniej (do 2450 szt. tygodniowo) mogą nie być klasyfikowane. Powinny jednak być czyste, suche, pozbawione obcych zapachów oraz skutecznie zabezpieczone przed wstrząsami i bezpośrednim działaniem promieni słonecznych.

Co oznaczają litery XL, L, M i S w oznakowaniu jaj?

Jaja klasy A są sortowane według klas wagowych. Wielkość jaj nie wpływa na ich jakość.

Klasa wagowa podawana jest w oznakowaniu jaj za pomocą odpowiednich liter i/lub określonych nazw, może być uzupełniona odpowiednimi zakresami wagowymi. W przepisach prawa żywnościowego wyróżniono następujące klasy wagowej jaj:

- XL - bardzo duże: masa ≥ 73 g,
- L - duże: masa ≥ 63 g i < 73 g
- M - średnie: masa ≥ 53 g i < 63 g
- S - małe: masa < 53 g

W sprzedaży można spotkać jaja klasy A nie poddane sortowaniu według klas wagowych. Jeśli w jednym opakowaniu znajdują się jaja klasy A o różnej wielkości w ich oznakowaniu powinna się znaleźć informacja „*Jaja różnej wielkości*” oraz masa netto jaj w gramach, która odnosi się do wszystkich jaj w opakowaniu.

Jedynie zakłady pakowania, tj. podmioty, które dysponują odpowiednimi pomieszczeniami i wyposażeniem technicznym klasyfikują, pakują i przepakowują jaja oraz etykietują ich opakowania. W oznakowaniu jaj znajdują się dane zakładu pakowania jaj, który przeprowadził te czynności.

Jaja „bez stosowania GMO”. Czy to możliwe?

Umieszczenie w oznakowaniu jaj informacji „wyprodukowane bez stosowania GMO” wskazuje, że zostały one pozyskane od kur karmionych w okresie karencji poprzedzającym ich pozyskanie paszami wolnymi od GMO, a proces żywienia tych zwierząt jest udokumentowany.

Okres karencji w przypadku ptaków, od których pozyskuje się jaja wynosi 6 tygodni.

Wszystkie jaja muszą być poddane klasyfikacji jakościowej i wagowej?

Oznakowanie jaj sprzedawanych bezpośrednio konsumentowi finalnemu w miejscu ich produkcji przez producentów:

- ✓ w ramach sprzedaży bezpośredniej, w ilości nie większej niż 2450 szt. tygodniowo
- ✓ utrzymujących nie więcej niż 50 kur niosek.

może nie zawierać oznaczeń klasyfikacji jakościowej i wagowej. Jaja wprowadzane do obrotu w ramach sprzedaży bezpośredniej powinny jednak zawierać oznaczenia kodu producenta na skorupce jaj.

Jaja klasy A nie muszą być poddane sortowaniu według klas wagowych. Niemniej jednak w ich oznakowaniu powinna się znaleźć informacja „*Jaja różnej wielkości*” oraz informacja, jaką masę ma najmniejsze jajko.

Jaja bez oznakowania na skorupce są najlepsze?

Na skorupce jaj oferowanych konsumentowi powinien zostać umieszczony kod producenta składający się z:

- ✓ numeru oznaczającego **system chowu kur niosek**:
 - 0 – jaja z chowu ekologicznego,
 - 1 – jaja z chowu na wolnym wybiegu,
 - 2 – jaja z chowu ściółkowego,
 - 3 – jaja z chowu w klatkach ulepszonych,
- ✓ kodu państwa, w którym znajduje się ferma (PL dla Polski),
- ✓ weterynaryjnego numeru identyfikacyjnego wskazujący między innymi na lokalizację fermy.

Kod producenta powinien być widoczny, czytelny i mieć przynajmniej 2 mm wysokości.

Kolor tuszu, którym naniesiono kod producenta na skorupkę jaj również ma znaczenie. Czarna barwa tuszu użyta do naniesienia kodu na skorupce jaj oznacza, że mamy do czynienia z jajami wylęgowymi.

Tylko jaja wyprodukowane przez producenta utrzymującego nie więcej niż 50 kur niosek sprzedawane bezpośrednio konsumentowi finalnemu w miejscu ich produkcji mogą nie zawierać oznaczenia kodu producenta na skorupce. W miejscu ich sprzedaży powinny się jednak znaleźć informacje dotyczące wprowadzającego do obrotu tj. nazwa i adres gospodarstwa, z którego jaja pochodzą lub imię, nazwisko i adres producenta jaj.

Zanim zdecydujesz się na zakup jaj bez kodu producenta na skorupce warto zadać sobie pytanie. **Ile jajek znoszą kury ???** Jaja sprzedawane w większych ilościach bez kodu producenta na skorupce to jaja niewiadomego pochodzenia mogące stanowić produkty niebezpieczne.

Wiejskie, czyli od szczęśliwych kur?

Określenie „jaja wiejskie” lub inne o podobnym znaczeniu nie odnosi się do lokalizacji fermy jaj kur niosek. Mało prawdopodobne by były one zlokalizowane w mieście.

Brak pieczętki z kodem producenta na skorupce jaj nie jest wyznacznikiem ich wiejskiego pochodzenia.

Określenie „wiejskie” w odniesieniu do jaj wskazuje na naturalną metodę chowu kur niosek, od których pozyskano jaja, tj. metodę chowu na wolnym wybiegu lub chowu ekologicznego. Czyż nie taka metoda chowu odzwierciedla metodę chowu kur niosek, która była stosowana na wsiach zanim pojawiły się na szeroką skalę fermy i klatki w hodowli kur niosek.

Informacja o metodzie chowu kur niosek zawarta jest w kodzie producenta znajdującym się na skorupce jaj. Jeśli pierwszą cyfrą w kodzie producenta jest 0 wskazuje na jaja z chowu ekologicznego, 1 wskazuje to na jaja z chowu na wolnym wybiegu. 3 na pierwszym miejscu w kodzie producenta wskazuje, że jaja pozyskano od kur z chowu klatkowego. Nie mają więc one nic wspólnego z jajem wiejskim.

Kodu na skorupce mogą nie umieszczać tylko producenci jaj utrzymujący nie więcej niż 50 kur niosek, sprzedający jaj bezpośrednio konsumentowi finalnemu w miejscu ich produkcji. Warto się zastanowić ile takich jaj mogą oni wprowadzić do obrotu tygodniowo.

BĄDŹ ŚWIADOMYM KONSUMENTEM NIE DAJ SIĘ OSZUKIWAĆ !!!