Milena Grajko

JAJKA – WSZYSTKO CO WARTO WIEDZIEĆ

Jaja są jednym z najpowszechniejszych źródeł pożywienia i są spożywane przez ludzi na całym świecie od tysięcy lat.

Jaja jako komórki rozrodcze są składane przez samice wielu gatunków, w tym przez ptaki. Jeśli chodzi o żywienie ludzi to właśnie jaja ptaków, a dokładnie jaja kurze są zazwyczaj spożywane. Czemu zawdzięczamy ich korzystny wpływ na zdrowie człowieka? Przede wszystkim jajka są źródłem pełnowartościowego białka, które jest łatwo przyswajalne przez organizm. Ponadto, są źródłem ważnych dla zdrowia nienasyconych kwasów tłuszczowych, a także witamin A, E i D oraz luteiny, która wpływa pozytywnie na wzrok.

Zgodnie z rozporządzeniem Komisji (WE) nr 589/2008[1] „jaja" oznaczają jaja w skorupkach – inne niż jaja wylewki, jaja inkubowane lub jaja gotowane – od kur z gatunku Gallus gallus i nadające się do bezpośredniego spożycia przez ludzi lub do przygotowania produktów jajecznych.

Na rynku mamy dostęp do szerokiej oferty tego rodzaju produktu, w tym do jaj w opakowaniach jednostkowych oraz sprzedawanych luzem, więc na co zwrócić uwagę przy wyborze?

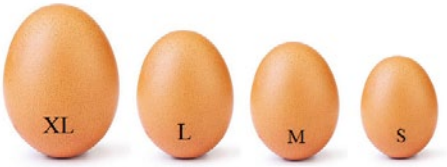
Przede wszystkim pierwszym elementem na jaki uwagę zwraca konsument jest nazwa danego produktu. Według rozporządzenia 1169/2011[2] nazwą środka spożywczego jest jego nazwa przewidziana w przepisach. W przypadku braku takiej nazwy nazwą środka spożywczego jest jego nazwa zwyczajowa, a jeśli nazwa zwyczajowa nie istnieje lub nie jest stosowana, przedstawia się nazwę opisową tego środka spożywczego. Przepisy nakładają obowiązek stosowania pełnej nazwy „jaja kurze", jednak w Polsce częściej używa się nazwy zwyczajowej „jaja", bez dookreślenia, że chodzi o kurze. Jest to wynikiem wieloletniego przyzwyczajenia konsumentów, którzy pod nazwą jaja, spodziewają się wyłącznie jaj kurzych.

Przed sprzedażą jaja są poddawane klasyfikacji jakościowej i wagowej. Wyróżniamy dwie klasy, tj. A i B. W sprzedaży detalicznej są oferowane jaja klasy A. Oznaczenie klasy jakości jaj zakwalifikowanych do klasy „A" powinno być wyrażone słowami: „klasa A" lub za pomocą litery „A". W obu wypadkach oznaczenie można uzupełnić słowem: „świeże".

- klasa A – są to świeże jaja, które nie mogą zostać umyte ani w żaden inny sposób czyszczone przed sprzedażą. Ich skorupka nie została w żaden sposób uszkodzona, a białko jest przezroczyste, przejrzyste. A ponieważ jaja te są przeznaczone do sprzedaży detalicznej, to i wymagania wobec nich są zdecydowanie najostrzejsze, a mianowicie: wysokość komory powietrznej nie może przekroczyć 6 mm, żółtko musi być słabo widoczne w trakcie prześwietlenia, tarcza zarodkowa nie powinna być rozwinięta, a samo jajo musi być pozbawione obcych zapachów. Prawdziwym delikatesem są jaja zaliczane do kategorii „A-ekstra". Jest ona zarezerwowana dla jaj zapakowanych nie później niż w ciągu 9 dni od zniesienia, z komorą powietrzną nie większą niż 4 mm;
- klasa B – to jaja, które nie posiadają lub przestały posiadać cechy jakościowe określone dla klasy A. Przeznaczone są do stosowania w przemyśle – spożywczym i niespożywczym.

Drugą klasyfikację jaką przechodzą jaja klasy A jest klasyfikacja wagowa ze względu na masę. Wyróżnia się 4 klasy wagowe:

- XL – bardzo duże: masa ≥ 73g;
- L – duże: 73 g > masa ≥ 63g ;
- M – średnie: 63g > masa ≥ 53g;
- S – małe: masa < 53g.



Źródło: opracowanie własne

[1] Rozporządzenie Komisji (WE) nr 589/2008 z dnia 23 czerwca 2008 r. ustanawiające szczegółowe zasady wykonywania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w sprawie norm handlowych w odniesieniu do jaj

[2] Rozporządzenie 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004

Na skorupkach jaj klasy A dostępnych w sprzedaży detalicznej znajduje się kod producenta, tj. szereg cyfr i liczb, które powinny być czytelne i o wysokości co najmniej 2 mm. Nie jest to przypadkowy zapis.

Źródło: opracowanie własne

Zapis ten składa się z:

- Numeru oznaczającego metodę chowu, który określa w jakich warunkach kury są utrzymywane, od których pochodzą jaja. Wyróżnia się 4 systemy, tj. 0 – produkcja ekologiczna, 1 – jaja z chowu na wolnym wybiegu, 2 – jaja z chowu ściółkowego, 3 – jaja z chowu klatkowego,
- Kodu państwa z którego pochodzą jaja, w przypadku Polski to jest „PL",
- WNI, czyli weterynaryjnego numeru identyfikacyjnego fermy, z której pochodzą jaja.

Objaśnienie poszczególnych elementów tego zapisu może znajdować się zarówno wewnątrz jak i na zewnątrz opakowania jednostkowego jaj.

W przypadku jaj wyprodukowanych przez producenta utrzymującego maksymalnie 50 kur i sprzedawanych bezpośrednio dla konsumenta finalnego w miejscu ich produkcji można pominąć w oznakowaniu informacje dotyczące klasyfikacji jakościowej i wagowej oraz oznaczenie kodu producenta. Takie jaja zatem w oznakowaniu powinny posiadać informacje dot. danych producenta.

W przypadku natomiast producenta sprzedającego do 2450 sztuk jaj tygodniowo w miejscu ich produkcji w oznakowaniu można także pominąć klasyfikację jakościową i wagową, jednak istnieje obowiązek oznaczenia kodu producenta na skorupkach jaj.

Idąc dalej, na opakowaniu jednostkowym jaj z obowiązkowych informacji powinien znaleźć się zapis dotyczący:

- Danych producenta – nazwa firmy lub imię i nazwisko oraz adres,
- Liczby sztuk jaj znajdujących się w opakowaniu,
- Klasy jakości – oznaczonej jako „klasa A" lub litery „A" – występujących samodzielnie lub w powiązaniu ze słowem „świeże",
- Klasy wagowej jaj,
- Metody chowu,
- Daty minimalnej trwałości – ustalana jest na 28 dni od daty zniesienia jaj. Składa się kolejno z dnia, miesiąca i roku, chociaż może zostać podany wyłącznie dzień i miesiąc. Datę minimalnej trwałości poprzedza wyrażenie „Najlepiej spożyć przed", któremu bezpośrednio towarzyszy data, bądź odniesienie gdzie data znajduje się na opakowaniu,
- Warunków przechowywania jaj po zakupie – w przypadku jaj klasy „A" opakowanie powinno zawierać informację zalecającą przechowywanie tego produktu w warunkach chłodniczych,
- Numeru partii produkcyjnej – często stosuję się zapis, że data minimalnej trwałości jest jednocześnie numerem partii produkcyjnej,
- Objaśnienia znaczenia kodu producenta – umieszczone na zewnętrznej lub wewnętrznej powierzchni opakowania,
- Kodu zakładu pakowania jaj – kod musi wskazywać nazwę kraju, w którym zlokalizowany jest zakład wraz z numerem identyfikacyjnym tego zakładu.

Jaja kurze mogą być także wprowadzane do obrotu w formie luzu, w takim przypadku oznakowanie powinno zawierać:

- klasę jakości,
- klasę wagową,
- oznaczenie metody chowu kur,
- objaśnienie znaczenia kodu producenta,
- datę minimalnej trwałości.

Źródło: pixabay.com

Źródło: biuletyn „Wiedza i Jakość” nr 2 (67)/2022 str. 20-21