

DIÁRIO OFICIAL DA UNIÃO

Publicado em: 11/09/2024 | Edição: 176 | Seção: 1 | Página: 3

Órgão: Ministério da Agricultura e Pecuária/Secretaria de Defesa Agropecuária

PORTARIA SDA/MAPA Nº 1.179, DE 5 SETEMBRO DE 2024 (*)

Aprova os requisitos de instalações, equipamentos e os procedimentos de funcionamento de granjas avícolas e de unidades de beneficiamento de ovos e derivados e uniformiza a nomenclatura de ovos em natureza e de produtos de ovos não submetidos a tratamento térmico.

O SECRETÁRIO DE DEFESA AGROPECUÁRIA, DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA, no uso das atribuições que lhe confere os arts. 22 e 49 do Anexo I do Decreto nº 11.332, de 1º de janeiro de 2023, tendo em vista o disposto na Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, no Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017, na Lei nº 14.515, de 29 de dezembro de 2022, e o que consta no processo nº 21000.013841/2023-51, resolve:

Art. 1º Fica aprovado os requisitos de instalações, equipamentos e os procedimentos de funcionamento de granjas avícolas e de unidades de beneficiamento de ovos e derivados a serem registrados no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal, da Secretaria de Defesa Agropecuária, e uniformizar a nomenclatura de ovos em natureza e de produtos de ovos não submetidos a tratamento térmico.

CAPÍTULO I

DaS DEFINIÇÕES

Art. 2º Para fins desta Portaria, consideram-se as seguintes definições:

I - ovo: ovo de galinha em casca;

II - ovo liofilizado: ovo submetido à secagem através do emprego de frio e vácuo, no qual a água é retirada do produto por sublimação;

III - conserva de ovos: produto resultante do tratamento térmico do ovo por cozimento, seguido do descasque manual ou automático, adicionado de salmoura ácida, adicionado ou não de outros ingredientes e aditivos previstos em legislação específica do órgão regulador da saúde e autorizados pelo Ministério da Agricultura e Pecuária, conforme regulamento técnico específico, envasado em recipiente hermeticamente fechado, conservado em temperatura ambiente e com pH não superior a 4,5 (quatro inteiros e cinco décimos) durante toda a vida de prateleira do produto;

IV - semiconserva de ovos: produto resultante do tratamento térmico do ovo por cozimento, seguido do descasque manual ou automático, adicionado de salmoura ácida com pH não superior a 3,5 (três inteiros e cinco décimos), no momento da fabricação da salmoura, adicionado ou não de outros ingredientes e aditivos previstos em legislação específica do órgão regulador da saúde e autorizados pelo Ministério da Agricultura e Pecuária, conforme regulamento técnico específico, adicionado ou não de outros ingredientes e conservado sob refrigeração, em temperatura inferior a 5°C (cinco graus Celsius);

V - ovo líquido: ovo desprovido de casca que conserva as mesmas proporções de clara e gema de um ovo em natureza, destinado à pasteurização;

VI - ovo integral pasteurizado: ovo desprovido de casca que conserva as mesmas proporções de clara e gema de um ovo em natureza, homogeneizado e submetido ao processo de pasteurização;

VII - mistura de ovos: ovos em natureza desprovidos de cascas, submetido ao processo de pasteurização, em que não se conservam as mesmas proporções de clara e gema de um ovo em natureza, resultando em mistura homogênea;

VIII - gema: produto obtido do ovo desprovido da casca e separado da clara ou albumina;



IX - clara: produto obtido do ovo desprovido da casca e separado da gema;

X - ovo desidratado: produto resultante da desidratação do ovo integral pasteurizado;

XI - gema desidratada: produto resultante da desidratação da gema pasteurizada;

XII - clara desidratada: produto resultante da desidratação da clara realizada em etapa anterior ou posterior à pasteurização;

XIII - ovo trincado: ovo com casca danificada, mas com a membrana interna intacta;

XIV - ovo proveniente de estabelecimento avícola de reprodução e incubatório: ovo não submetido ao processo de incubação destinado, exclusivamente, para uso industrial;

XV - ovo sujo: ovo com material externo aderido a superfície da casca, que possa ser removido com a etapa de lavagem, incluindo gema, clara, fezes, sangue e terra, excluindo riscos ou arranhões causados pelo material metálico de gaiolas ou esteiras;

XVI - ovo trincado sujo: ovo cuja casca apresenta sujidades ou qualquer matéria estranha aderida, além de fenda ou ruptura da casca;

XVII - pasteurização: tratamento térmico por calor, cujo binômio tempo e temperatura seja capaz de reduzir a carga de microrganismos patogênicos a um nível aceitável de segurança, seguido de refrigeração imediata, sem alteração sensível da constituição física do ovo ou partes do ovo;

XVIII - área suja: setor de lavagem de recipientes e setor de recepção de ovos, quando a recepção é feita de forma manual;

XIX - área limpa: dependências onde são realizadas as operações de classificação, industrialização e expedição de ovos;

XX - granja: unidade física de produção avícola que aloja um grupo de aves da mesma espécie, sob manejo produtivo comum, isoladas de outras atividades de produção avícola por barreiras físicas naturais ou artificiais, composto por um ou mais núcleos de produção;

XXI - ovos de produção própria: ovos oriundos de um mesmo estabelecimento aves, alojadas em galpões localizados no mesmo endereço, submetidos a manejo produtivo comum e isolados de outras atividades de produção avícola por barreiras físicas, naturais ou artificiais; e

XXII - data de fabricação do ovo em natureza: refere-se a data provável da postura, para considerar as informações necessárias para fins de cálculo de tempo de prateleira e da data de validade do produto.

CAPÍTULO II

DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Seção I

Da Classificação dos Estabelecimentos de Ovos e Derivados

Art. 3º Os estabelecimentos de ovos são classificados em:

I - granja avícola; e

II - unidade de beneficiamento de ovos e derivados.

§1º Entende-se por granja avícola o estabelecimento destinado à produção, à ovoscopia, à classificação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos oriundos, exclusivamente, de produção própria, destinados à comercialização direta.

§2º É permitida à granja avícola a comercialização de ovos para a unidade de beneficiamento de ovos e derivados.

§3º Entende-se por unidade de beneficiamento de ovos e derivados, o estabelecimento destinado à produção, à recepção, à ovoscopia, à classificação, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos e derivados.

§4º É facultada a classificação de ovos quando a unidade de beneficiamento de ovos e derivados já os receber classificados.



§5º Se a unidade de beneficiamento de ovos e derivados destinar-se exclusivamente à expedição de ovos, poderá ser dispensada a exigência de instalações para a industrialização de produtos.

§6º É facultada a quebra de ovos na granja avícola, para destinação exclusiva para tratamento adequado em unidade de beneficiamento de ovos e derivados, desde que haja estrutura e condições apropriadas, nos termos do disposto nesta Portaria.

Seção II

Das Características Gerais dos Estabelecimentos de Ovos e Derivados

Art. 4º O estabelecimento de ovos e derivados deve dispor das seguintes condições básicas:

I - localização em pontos distantes de fontes emissoras de mau cheiro e de potenciais contaminantes;

II - localização em terreno com área suficiente para circulação e fluxo de veículos de transporte;

III - área delimitada e suficiente para construção das instalações industriais e das demais dependências;

IV - pátio e vias de circulação pavimentados, de superfície compacta com cobertura do solo de forma a não permitir a formação de poeira ou lama, bem como proporcionar a drenagem das águas;

V - perímetro industrial em bom estado de conservação e limpeza;

VI - dependências com instalações compatíveis à finalidade do estabelecimento e apropriadas para obtenção, recepção, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, acondicionamento, embalagem, rotulagem, armazenamento ou expedição de matérias-primas e produtos comestíveis;

VII - área para recepção de matérias-primas e insumos provida de cobertura, protegida contra as intempéries e a entrada de pragas e vetores;

VIII - área de recepção de ovos edificada com dimensões compatíveis com as operações realizadas nesse local, totalmente separada dos demais setores por estrutura que evite a passagem de pessoas e equipamentos quando a recepção for realizada de forma manual, sendo facultada a construção de barreira sanitária para o trânsito de colaboradores;

IX - dependências e instalações industriais de produtos comestíveis separadas por paredes inteiras daquelas que se destinem ao preparo de produtos não comestíveis e daquelas não relacionadas com a produção;

X - dependência e instalações exclusivas para armazenagem de ingredientes, aditivos e coadjuvantes de tecnologia, quando utilizados;

XI - dependência com instalação para armazenagem de embalagens e rotulagem, que podem ser compartilhadas quando se tratar de estabelecimentos que só comercializam ovos em natureza, desde que devidamente identificadas e separadas;

XII - dependência com instalação exclusiva para armazenagem de materiais de higienização e produtos químicos;

XIII - área de armazenamento para produtos acabados separada da área de classificação, com disposição adequada de paletes, de forma a permitir o trânsito de pessoas e equipamentos;

XIV - ordenamento das dependências, das instalações e dos equipamentos para evitar estrangulamentos no fluxo operacional e prevenir a contaminação cruzada;

XV - paredes e separações de cores claras, revestidas com material impermeável ou impermeabilizadas de modo a facilitar a higienização, não sendo permitida a utilização de material do tipo "elementos vazados" ou "cobogó" nas áreas industriais de processamento, inclusive na recepção de ovos;

XVI - pé-direito com altura suficiente para permitir a disposição adequada dos equipamentos e atender às condições higiênico-sanitárias e tecnológicas específicas para suas finalidades;

XVII - pisos impermeabilizados com material resistente e de fácil higienização, construídos de forma a facilitar a coleta das águas residuais e a sua drenagem para seus efluentes sanitários e industriais;



XVIII - barreiras sanitárias dotadas de equipamentos e utensílios específicos em todos os acessos à área de produção que guardam comunicação com meio externo e entre áreas de condições sanitárias diferentes;

XIX - pias para a higienização de mãos, convenientemente distribuídas nas áreas de produção;

XX - forro em todas as dependências onde se realizem trabalhos de manipulação e preparo de ovos e seus produtos;

XXI - janelas, portas e demais aberturas construídas e protegidas de forma a prevenir a entrada de vetores e pragas e evitar o acúmulo de sujidades;

XXII - equipamento que previna a entrada de pragas, nos acessos que se comuniquem diretamente com o meio externo;

XXIII - luz natural ou artificial suficiente para permitir avaliação das condições higiênicas do ambiente e das operações;

XXIV - ventilação adequada em todas as dependências;

XXV - equipamentos e utensílios resistentes à corrosão, de fácil higienização, atóxicos e que não permitam o acúmulo de resíduos, instalados de forma a permitir completa higienização, sendo permitido o uso de madeira e recipiente de alvenaria apenas para suporte de produtos em embalagem secundária e área de almoxarifado;

XXVI - recipientes e utensílios destinados à recepção de ovos em casca isentos de odores e de materiais que possam contaminar ou adulterar os ovos e seus derivados;

XXVII - dependência para lavagem de utensílios e recipientes, identificada em área suja e limpa, com fluxo adequado e unidirecional e com local para guarda de utensílios limpos;

XXVIII - equipamentos e instrumentos de controle de processo de fabricação, necessários para o controle técnico e sanitário da produção, calibrados e aferidos;

XXIX - local coberto para recepção dos recipientes oriundos do meio externo e destinados à higienização;

XXX - área de expedição e de recebimento com cobertura de proteção para os produtos e as matérias-primas;

XXXI - equipamentos e utensílios exclusivos para produtos não comestíveis, que deverão ser marcados com a indicação do seu uso e não poderão ser utilizados para produtos comestíveis;

XXXII - rede de abastecimento de água, com instalações para armazenamento e distribuição, em volume suficiente para atender às necessidades industriais e sociais e, quando for o caso, instalações para tratamento de água;

XXXIII - água nas áreas de produção que atenda aos padrões de potabilidade exigidos pela legislação específica do órgão competente, com disponibilidade de mecanismos de aquecimento da água para estabelecimentos que realizem a lavagem dos ovos e a produção de derivados de ovos;

XXXIV - rede diferenciada e identificada para água não potável, quando a água for utilizada para outras aplicações, de forma que não ofereça risco de contaminação aos produtos;

XXXV - sistema de cloração de água dotado de alarme sonoro ou outro dispositivo que garanta a manutenção contínua dos limites mínimos previstos na legislação específica;

XXXVI - depósitos de água tratada constituídos de material atóxico, de fácil higienização, atendendo ao previsto em normas específicas, tampados e protegidos de contaminação externa;

XXXVII - seções industriais dispostas de estrutura e equipamentos para sua higienização;

XXXVIII - suportes próprios e fixos para guarda de mangueiras existentes nas seções industriais;

XXXIX - rede de esgoto projetada e construída de forma a permitir o escoamento adequado de águas residuais, dotada de ralos sifonados, dispositivos e equipamentos destinados a prevenir a contaminação das áreas industriais e o retorno de águas servidas;



XL - vestiários e sanitários em número proporcional ao quantitativo de funcionários, de acordo com o previsto em legislação do órgão competente, com fluxo interno adequado;

XLI - local para realização de refeições, de acordo com o previsto em legislação do órgão competente;

XLII - utilização de uniformes apropriados e higienizados, de cor branca, ou outra cor clara, que possibilite a fácil visualização de possíveis contaminações;

XLIII - local e equipamentos adequados, ou serviço terceirizado, para higienização dos uniformes utilizados pelos funcionários das áreas de elaboração de produtos comestíveis, nos estabelecimentos que realizem a quebra ou o processamento de ovos;

XLIV - locais e equipamentos que possibilitem a realização das atividades de inspeção e de fiscalização sanitárias;

XLV - local e equipamento apropriado para armazenamento e expedição dos resíduos não comestíveis, atendendo aos preceitos de boas práticas de higiene; e

XLVI - instalações e equipamentos para ovoscopia e para classificação dos ovos, de acordo com as particularidades tecnológicas de cada estabelecimento.

§1º A exigência de forro de que trata o inciso XX poderá ser dispensada nos casos em que a cobertura for construída de material impermeável, resistente, de fácil limpeza e desinfecção e proporcionar vedação à entrada de pragas.

§2º A possibilidade de dispensa de que trata o §1º não se aplica às dependências onde se realizem os trabalhos de quebra ou de industrialização de ovos.

§3º Quando a destinação das cascas for realizada no próprio estabelecimento, as mesmas devem ser mantidas em local e recipientes apropriados e protegidos, fora da área de produção.

§4º Quando utilizado sistema de iluminação artificial, o mesmo deve ser provido de luz fria e protegido contra rompimentos, vedado o uso de luz colorida que mascare ou produza falsa impressão quanto à coloração dos produtos ou que dificulte a visualização de sujidades.

CAPÍTULO III

DAS INSTALAÇÕES E DOS EQUIPAMENTOS

Art. 5º A granja avícola deve dispor de dependências apropriadas para recepção, ovoscopia, classificação por peso, acondicionamento, armazenamento e expedição de ovos.

§1º Em caso de recepção manual, deve ser prevista área delimitada para armazenamento de paletes utilizados no transporte de ovos a serem classificados.

§2º Para realização de quebra de ovos de que trata o §6º do art. 3º, as granjas avícolas devem apresentar instalações e equipamentos específicos para essa finalidade.

Art. 6º As unidades de beneficiamento de ovos e derivados devem dispor de:

I - dependências apropriadas para recepção, ovoscopia, classificação por peso, industrialização, acondicionamento, armazenamento e expedição de ovos e seus derivados, definidas de acordo com os produtos elaborados;

II - instalações de frio industrial e dispositivo de controle de temperatura nos equipamentos e nas dependências de trabalho industrial;

III - antecâmaras climatizadas, que servirão apenas como área de circulação, não sendo permitido o seu uso para outros fins;

IV - câmara para descongelamento lento, nos casos de recepção de ovo líquido congelado para processamento;

V - sala exclusiva para quebra e, se necessário, às demais operações do processo de obtenção do ovo líquido, observando-se o limite máximo de temperatura de 16°C (dezesesseis graus Celsius); e

VI - dependência específica e separada para recepção, higienização e armazenamento de baldes para embalagem secundária de ovo líquido, observado o disposto no inciso XXVII do art. 4º.



Parágrafo único. É facultada a instalação de lavadores de botas na barreira sanitária de acesso à sala de quebra de ovos, quando esta for localizada na área limpa.

Art. 7º O estabelecimento deverá dispor de pia para higienização das mãos dentro da sala de quebra de ovos.

Art. 8º Sala de quebra deverá dispor de iluminação adequada, que impeça formação de áreas com sombreamentos que possam dificultar a avaliação das condições de qualidade dos ovos quebrados e a verificação das condições de higiene do ambiente e dos equipamentos.

Art. 9º O sistema utilizado para quebra de ovos poderá ser manual ou mecânico, desde que não permita o contato do conteúdo interno do ovo com a casca e garanta o desvio adequado de ovos rejeitados.

§1º O equipamento utilizado para quebra de ovos deve ser constituído de material de fácil higienização.

§2º O equipamento utilizado para quebra mecânica deve ser operado em velocidade adequada para completo controle e segregação de ovos considerados impróprios.

§3º Deverá ser utilizado filtro em linha, sob pressão, para remoção de partículas de casca, chalazas e demais materiais estranhos.

§4º É vedada a quebra de ovos em centrífuga.

Art. 10. Nas câmaras frigoríficas, a inclinação do piso será no sentido das antecâmaras.

Parágrafo único. É vedado o uso de ralos nas câmaras frigoríficas.

Art. 11. A área de cozimento e demais processos que envolvem a fabricação de conservas e semiconservas de ovos devem ser isolados das áreas envolvidas nas etapas anteriores, impedindo o trânsito de pessoas.

Art. 12. Para a expedição de ovos pasteurizados refrigerados em caminhões-tanques frigorificados, por tubulação de circuito fechado, deve ser prevista plataforma, coberta e delimitada, provida de sistema que ofereça vedação durante o procedimento de carregamento do veículo transportador.



CAPÍTULO IV

DO PROCESSO

Seção I

Da Recepção

Art. 13. Recepção é a etapa destinada ao recebimento e à pré-seleção dos ovos, retirando os ovos trincados sujos e os ovos trincados.

§1º É dispensada a pré-seleção dos ovos quando não é realizada a etapa de lavagem ou esta for realizada após a ovoscopia.

§2º É facultada a realização da etapa de lavagem nesse setor.

Art. 14. Ovos trincados sujos devem ser imediatamente descartados ou, quando não for possível o descarte imediato, devem ser quebrados em recipiente devidamente identificado, de forma a garantir o destino apropriado desses, sendo vedada a sua utilização para a alimentação humana ou seu uso direto para alimentação animal.

Parágrafo único. Ovos trincados sujos poderão ser utilizados como matéria-prima para fabricação de produtos destinados à alimentação animal, desde que previsto em norma específica.

Art. 15. Ovos recebidos diretamente do produtor, comercializados a granel, devem ser acompanhados de documentos com indicação do produtor de origem, da quantidade e identificação do lote, para controle da rastreabilidade.

Parágrafo único. Em casos de mistura de datas de postura no lote, deverá ser considerada a data mais antiga para fins de controle de validade.

Seção II

Da Lavagem

Art. 16. Lavagem é a etapa destinada à higienização dos ovos, sendo obrigatória para os ovos sujos não trincados destinados à comercialização em natureza, aos ovos destinados à quebra manual e aos ovos destinados à industrialização.

§1º É obrigatória a operação de pré-seleção dos ovos se a lavagem for feita anteriormente a ovoscopia.

§2º É vedada a lavagem de ovos trincados.

§3º A lavagem deve ser realizada por meios mecânicos, com procedimentos que impeçam a penetração microbiana no interior do ovo.

§4º A temperatura da água de lavagem dos ovos deve ser mantida entre 35°C (trinta e cinco graus Celsius) e 45°C (quarenta e cinco graus Celsius), desde que esta faixa garanta temperatura superior em 10°C (dez graus Celsius), em relação à temperatura do ovo, durante toda a operação de lavagem.

§5º Quando destinados a unidade de beneficiamento de ovos e derivados, é facultada a lavagem de ovos sujos não trincados no estabelecimento de origem.

§6º A lavagem é opcional para os ovos sem sujidades aderidas à casca, quando submetidos à quebra automatizada.

Art. 17. A operação de lavagem deve ser contínua e completada o mais rápido possível, não se permitindo equipamentos de lavagem de ovos por imersão.

Parágrafo único. É facultada a lavagem por imersão de ovos destinados à fabricação de conserva e semiconservas, desde que submetidos ao cozimento, em operação contínua.

Art. 18. A água utilizada na operação de lavagem dos ovos deve estar de acordo com os padrões de potabilidade estabelecidos pelo órgão competente.

Parágrafo único. Será permitida a utilização de água hiperclorada, em até 50 ppm (cinquenta partes por milhão), durante o procedimento de lavagem.

Art. 19. É facultada a recirculação de água de lavagem de ovos, desde que haja renovação total a cada 4 (quatro) horas, ou em intervalos mais curtos, caso seja necessário, com uso de água hiperclorada e na temperatura definida no §4º do art. 16, devendo o equipamento possuir peneiras e filtros que garantam as condições de uso da água durante o período de recirculação.

Parágrafo único. No caso da recirculação de água prevista no caput, é obrigatória a sanitização dos ovos posterior à lavagem, seguida de enxágue com água potável de primeiro uso.

Art. 20. Os ovos devem ser secados mecanicamente, em operação contínua à lavagem.

Art. 21. É permitida a utilização de sanitizante na água de lavagem, desde que aprovado pelo órgão competente para uso em ovos e que não afete a segurança do produto.

Parágrafo único. No caso de uso de sanitizantes na água de lavagem, deve ser utilizado equipamento dosador.

Art. 22. É proibida a utilização de ovos trincados sujos para a fabricação de derivados de ovos.

Art. 23. É dispensada a secagem de ovos a serem imediatamente quebrados em equipamentos automatizados.

Seção III

Da Ovoscopia e da Classificação

Art. 24. A ovoscopia e a classificação são etapas destinadas à avaliação e à separação dos ovos por categoria e por peso, respectivamente.

§1º A ovoscopia deve garantir a avaliação das características internas e externas do ovo, assegurando a classificação de acordo com as suas características qualitativas e a segregação dos ovos impróprios.

§2º A ovoscopia deve ser realizada com os ovos em movimento de rotação, em câmara escurecida com incidência indireta de luz, de modo que todos os ovos sejam examinados.



§3º Para a operação de ovoscopia deve haver número de funcionários suficiente, conforme as dimensões do equipamento e a velocidade da linha.

§4º Poderão ser utilizados equipamentos eletrônicos que apresentem resultados equivalentes à ovoscopia tradicional, desde que seja prevista checagem manual e monitoramento da eficiência por amostragem.

§5º A classificação dos ovos por categoria observará o disposto nos arts. 225 e 226 do Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017.

§6º A classificação dos ovos por peso observará o disposto no Anexo I.

§7º Os ovos de outras espécies de aves não serão objetos de classificação por categoria e peso, para os fins desta Portaria.

Art. 25. Na avaliação oficial da conformidade da classificação dos ovos por peso, realizada durante a reinspeção de produtos, será tolerada, no ato da amostragem, a presença de até 10% (dez por cento) de ovos pertencentes à classificação imediatamente inferior à indicada na rotulagem, desde que:

I - a variação de peso para baixo não ultrapasse o limite máximo de 2% (dois por cento) do peso mínimo da classificação dos ovos indicada na rotulagem; e

II - o peso médio dos ovos contidos na embalagem fique dentro do padrão da respectiva classificação de peso.

§1º A tolerância prevista no caput, para fins de reinspeção, não se aplica aos controles de produção do estabelecimento ou às avaliações oficiais realizadas durante a produção.

§2º Não será considerada não conformidade a presença de ovos pertencentes à classificações de peso superiores à indicada na rotulagem.

Art. 26. É facultada a destinação de ovos trincados, livres de sujidades na casca e com membrana testácea intacta, até a unidade de beneficiamento de ovos e derivados para industrialização, desde que armazenados e transportados resfriados, em temperatura não superior a 5°C (cinco graus Celsius).

Parágrafo único. Os produtos tratados no caput poderão ser armazenados e transportados até a temperatura de 16°C (dezesesseis graus Celsius), desde que os períodos de armazenamento e de transporte, somados, não ultrapassem 72 (setenta e duas) horas.

Art. 27. É facultada a ovoscopia para os ovos de codorna, devido às suas particularidades.

Parágrafo único. É obrigatória etapa de pré-seleção para a retirada de ovos trincados sujos e impróprios.

Seção IV

Da Quebra

Art. 28. Quebra é a etapa destinada à cisão da casca do ovo e à separação de seus constituintes, quando aplicável, não sendo permitida a quebra de:

I - ovos trincados sujos;

II - ovos que apresentarem manchas sanguíneas grandes ou numerosas na clara e na gema;

III - ovos com disco embrionário desenvolvido;

IV - ovos trincados armazenados acima de 5°C (cinco graus Celsius) por mais de 3 (três) dias;

V - ovos trincados com membrana testácea rompida (ovos vazados);

VI - ovos com sujidades na casca (sangue, fezes, parasitas, insetos, ácaros, fungos e outros);

VII - ovos com alterações da gema e da clara (gema aderente à casca, gema arrebatada, com manchas escuras, presença de sangue alcançando também a clara, presença de embrião com mancha orbitária ou em adiantado estado de desenvolvimento);

VIII - ovos mumificados ou secos;

IX - ovos podres, com coloração vermelha, negra ou branca; e



X - ovos com presença de fungos ou parasitas, externa ou internamente.

§1º Sempre que ocorrer a quebra de ovo impróprio ao consumo, o produto que entrou em contato deve ser descartado e os equipamentos e os utensílios prontamente higienizados.

§2º O produto líquido resultante da quebra deve atender ao disposto nos arts. 36 e 38.

Art. 29. A remoção das cascas da sala de quebra para a instalação de armazenamento e expedição dos resíduos não comestíveis deve ser frequente e obedecer às boas práticas de higiene.

Art. 30. Após a quebra do ovo e filtragem, o produto obtido deve ser prontamente submetido ao processo de refrigeração, de forma que o centro geométrico do produto atinja temperatura inferior a 5°C (cinco graus Celsius) em até duas horas.

Art. 31. O ovo líquido obtido em desacordo com o art. 28 é considerado não comestível, sendo vedada sua industrialização para fins comestíveis.

Seção V

Da Industrialização

Art. 32. A industrialização é constituída de etapas destinadas à elaboração dos derivados de ovos, incluindo a pasteurização, desidratação, elaboração de conservas e outros processos sujeitos à aprovação pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal, da Secretaria de Defesa Agropecuária.

Art. 33. A pasteurização é etapa obrigatória na elaboração de ovo integral pasteurizado, ou suas partes, e de ovo desidratado, ou suas partes, devendo ser realizada em, no máximo, 72 (setenta e duas) horas após a quebra, desde que mantidos sob temperatura de resfriamento.

§1º A pasteurização de ovos líquidos congelados deve ser realizada imediatamente após seu descongelamento.

§2º Os pasteurizadores devem possuir painel de controle com termo registrador automático, termômetro e válvula automática de desvio de fluxo em perfeito estado de funcionamento.

§3º É dispensada a pasteurização prévia de clara, nos caso de haver processo tecnológico posterior à desidratação que permita a pasteurização da clara em pó.

§4º A pasteurização dos produtos líquidos de ovos deve atender aos parâmetros mínimos de tempo e temperatura estabelecidos no Anexo II, de acordo com as características de cada produto a ser processado.

§5º Podem ser aceitos pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal, da Secretaria de Defesa Agropecuária, outros binômios de tempo e temperatura, desde que comprovada a equivalência aos processos estabelecidos no Anexo II.

Art. 34. Desidratação de ovo é a etapa de secagem do ovo integral pasteurizado ou de suas partes, por processo tecnológico específico, resultando em um produto com umidade igual ou inferior a 5% (cinco por cento) e mesmos valores nutricionais e propriedades funcionais do ovo em natureza, podendo ser aplicado procedimentos e coadjuvantes de tecnologia devidamente aprovados pelo órgão competente.

Art. 35. Ovos destinados à elaboração de conservas e semiconservas devem ser previamente cozidos a uma temperatura mínima de 85°C (oitenta e cinco graus Celsius) por, no mínimo, dez minutos, podendo ser utilizados outros binômios aprovados pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

Seção VI

Do Resfriamento

Art. 36. Resfriamento é a etapa destinada à redução da temperatura de ovos e derivados de forma a mitigar a multiplicação de microrganismos.

§1º O produto líquido resultante da quebra deve ser imediatamente resfriado devendo atingir 5°C (cinco graus Celsius), em até 2 (duas) horas.



§2º Os dispositivos utilizados para o resfriamento devem ter capacidade suficiente para resfriar o total de ovo líquido, ovo integral pasteurizado, suas partes e misturas em temperaturas não superiores a 5°C (cinco graus Celsius).

Art. 37. Ovo líquido e ovo integral pasteurizado poderão ser transportados de granja avícola e de unidade de beneficiamento de ovos e derivados para outra unidade de beneficiamento, desde que atendidas às exigências do art. 36.

Seção VII

Do Congelamento

Art. 38. Congelamento é a etapa destinada à redução da temperatura dos derivados de ovos a temperaturas de congelamento.

§1º É facultado congelamento do produto líquido resultante da quebra do ovo, desde que atendido o previsto no art. 30.

§2º É vedado o uso de equipamentos de frio, como freezer e congelador domésticos, que promovam o congelamento lento do produto líquido resultante da quebra do ovo.

§3º O ovo congelado deverá ser mantido sob temperatura não superior a -12°C (doze graus Celsius negativos), no centro geométrico do produto.

Art. 39. O descongelamento do produto líquido resultante da quebra do ovo deve ser realizado em câmara frigorífica sob controle de temperatura, resultando em produto final com até 5°C (cinco graus Celsius).

Seção VIII

Da Embalagem

Art. 40. Embalagem é a etapa destinada ao acondicionamento dos ovos e seus derivados em embalagem primária e secundária.

Art. 41. Ovos destinados ao consumo direto devem ser individualmente identificados, com a data de validade e com o número de registro do estabelecimento produtor, quando não seja utilizada uma embalagem primária.

Parágrafo único. A tinta utilizada para a impressão ou marcação da casca de ovos em natureza deve ser específica para uso em alimentos, atóxica, não constituir risco de contaminação ao produto, bem como atender aos padrões estabelecidos pelo órgão competente.

Art. 42. Embalagens secundárias que acondicionem múltiplas embalagens primárias desprovidas de rótulo devem conter a descrição "proibida a venda fracionada", além das demais informações obrigatórias previstas na legislação específica.

Art. 43. Na embalagem de ovos é proibido acondicionar, em um mesmo recipiente, ovos oriundos de espécies, de categorias ou de cores diferentes.

§1º Se houver mistura de ovos de categorias diferentes, todo o conteúdo da embalagem será tratado como ovos categoria B.

§2º Caso os ovos sejam originados de raças de galinhas que produzam ovos de cores variadas, poderão ser acondicionados na mesma embalagem, sem necessidade da indicação da cor, desde que:

I - seja colocada a explicação ao consumidor sobre a raça, atendendo ao estabelecido em norma específica; e

II - ovos pertençam à mesma categoria e classificação por peso.

Art. 44. O ovo líquido e suas partes devem ser acondicionados em recipientes que confirmam a necessária proteção, atendendo às características específicas do produto e às condições de armazenamento e de transporte.

Art. 45. Os derivados de ovos devem ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes de primeiro uso e que confirmam a necessária proteção, atendendo às características específicas do produto e às condições de armazenamento e transporte.



Art. 46. Recipientes de vidro, baldes de plástico ou similares, utilizados como embalagem primária, devem estar em condições sanitárias satisfatórias para o uso em alimentos, de acordo com a legislação específica, de forma que impeçam a contaminação dos produtos acondicionados.

Seção IX

Da Nomenclatura

Art. 47. A denominação de venda dos produtos segue a nomenclatura oficial para os ovos em natureza e para os produtos de ovos não submetidos a tratamento térmico, conforme o disposto no Anexo III.

Parágrafo único. Ovos ou produtos de ovos que não sejam originados de galinhas devem ser identificados com a espécie de procedência, ao final da denominação de venda.

Art. 48. Para os ovos de categoria A é obrigatório declarar a cor do ovo e sua categoria no rótulo do produto.

Parágrafo único. No caso de ovos caipiras ou de raças de galinhas que produzem ovos com cores variadas, não é obrigatória a indicação da cor.

Art. 49. Ovos de categoria B serão destinados à industrialização, não sendo necessária a discriminação de cor e peso.

Seção X

Da Armazenagem e da Expedição

Art. 50. Armazenagem e expedição são etapas destinadas ao armazenamento e à expedição dos produtos acabados.

§1º É vedada a estocagem simultânea de ovos com produtos que apresentem odores.

§2º É facultada a expedição de produtos que podem ser conservados em temperatura ambiente a partir da área de armazenamento.

Art. 51. A expedição dos produtos acabados deve ser feita diretamente a partir do local de armazenagem e, no caso de produtos frigorificados, a partir da antecâmara, que deve permitir o acesso direto ao transporte.

Art. 52. Produto resfriado ou congelado deve manter sua temperatura durante o transporte até o destino final.

Art. 53. O veículo ou contentor de transporte de produto resfriado ou congelado deve ser dotado de equipamentos capazes de manter a temperatura de conservação desses durante o trajeto até o destino final, de modo a não interromper a cadeia de frio.

Parágrafo único. O veículo ou contentor de transporte de produto resfriado ou congelado deve ser provido de dispositivo de controle de temperatura e deve ser dotado de compartimento revestido de superfície lisa, íntegra e impermeável, de fácil higienização para o armazenamento dos produtos.

Art. 54. Os ovos em natureza comercializados sob refrigeração devem ser mantidos em temperatura entre 0°C (zero graus Celsius) e 8°C (oito graus Celsius).

Art. 55. A temperatura dos produtos derivados de ovos resfriados não deve ser superior a 5°C (cinco graus Celsius).

Art. 56. A temperatura dos produtos derivados de ovos congelados não deve ser superior a -12°C (doze graus Celsius negativos).

Art. 57. Os tanques de armazenagem de produtos de ovos após a pasteurização, quando utilizados, devem ser providos de termômetros e agitadores adequados, até o resfriamento, congelamento ou secagem do produto.

Art. 58. Os recipientes devem ser dispostos de forma a permitir a circulação do ar nas câmaras de estocagem.

CAPÍTULO V

DISPOSIÇÕES FINAIS



Art. 59. Aplica-se o disposto nesta Portaria aos ovos das demais espécies de aves, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis.

Parágrafo único. Os casos omissos serão resolvidos pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal, da Secretaria de Defesa Agropecuária.

Art. 60. Os estabelecimentos registrados no Ministério da Agricultura e Pecuária terão prazo de 180 (cento e oitenta) dias, contados a partir da publicação, para se adequarem às condições dispostas nesta Portaria.

§1º Os produtos fabricados até o final do prazo de adequação a que se refere o caput poderão ser comercializados até o fim de seu prazo de validade.

§2º A alteração quantitativa de produto embalado posto à venda deve observar os prazos legais e o formato de informação ao consumidor, de acordo com regras estabelecidas pelo órgão competente.

Art. 61. Ficam revogadas:

I - a Portaria SDA nº 612, de 6 de julho de 2022;

II - a Portaria SDA nº 634, de 4 de agosto de 2022 publicada no Diário Oficial da União, Edição 149 Seção 1 Pagina 2, do dia 08 de agosto de 2022; e

III - a Portaria SDA nº 747, de 6 de fevereiro de 2023 publicada no Diário Oficial da União, Edição 28 Seção 1 Pagina 2, do dia 08 de fevereiro de 2023.

Art. 62. Esta Portaria entra vigor na data de sua publicação.

CARLOS GOULART

ANEXO I

CLASSIFICAÇÃO DOS OVOS POR PESO

Classificação do ovo	Peso unitário (gramas)
JUMBO	mínimo de 68g
EXTRA	mínimo de 58g - máximo 67,99g
GRANDE	mínimo de 48g - máximo 57,99g
MÉDIO	Mínimo de 38g - máximo de 47,99g



ANEXO II

REQUISITOS DE TEMPO E TEMPERATURA PARA PASTEURIZAÇÃO DE OVOS E SEUS PRODUTOS

Produtos Líquidos	Requisitos Mínimos de Temperatura (°C)	Requisitos Mínimos de Tempo (Minutos)
clara	56,7	3,5
	55,5	6,0
ovo líquido	60,0	3,5
formulações com ovo líquido com menos de 2% de ingrediente que não sejam ovos	61,0	3,5
ovo líquido fortificado e formulações contendo de 24 a 38% de sólidos de ovo e 2 a 12 % de ingrediente que não sejam ovos	62,0	3,5
	61,0	6,2
ovo líquido adicionado de 2% ou mais de sal	63,5	3,5
ovo líquido adicionado de 2 a 12% de açúcar	61,0	3,5
gema	61,0	3,5
	60,0	6,2
gema adicionada de 2 a 12% de açúcar	63,5	3,5
	62,0	6,2
gema adicionada de 2 a 12% de sal	63,5	3,5
	62,0	6,2

ANEXO III

NOMENCLATURA DE OVOS EM NATUREZA E DE PRODUTOS DE OVOS NÃO SUBMETIDOS A TRATAMENTO TÉRMICO

1. Ovos - categoria A:

1.1. Ovo Jumbo;

1.2. Ovo Extra;

1.3. Ovo Grande; e

1.4. Ovo Médio.

2. Ovos - categoria B:

2.1. Ovo industrial (exclusivo para industrialização);

2.2. Ovo líquido resfriado (produto destinado à pasteurização);

2.3. Ovo líquido congelado (produto destinado à pasteurização);

2.4. Gema de ovo resfriada (produto destinado à pasteurização);

2.5. Gema de ovo congelada (produto destinado à pasteurização);

2.6. Clara de ovo resfriada (produto destinado à pasteurização); e

2.7. Clara de ovo congelada (produto destinado à pasteurização).

Republicada por ter saído, no DOU nº 173, de 6-9-2024, Seção 1, pág. 12, com incorreção do original.

Este conteúdo não substitui o publicado na versão certificada.

