

DIÁRIO OFICIAL DA UNIÃO

Publicado em: 11/07/2022 | Edição: 129 | Seção: 1 | Página: 17

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

PORTARIA SDA Nº 612, DE 6 DE JULHO DE 2022

Aprova os requisitos de instalações, equipamentos e os procedimentos para o funcionamento de granjas avícolas e de unidades de beneficiamento de ovos e derivados a registradas no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

O SECRETÁRIO DE DEFESA AGROPECUÁRIA SUBSTITUTO do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, no uso das atribuições que lhe conferem os artigos 24 e 68 do Anexo I do Decreto n.º 10.827, de 30 de setembro de 2021, tendo em vista o disposto na Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, na Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, no Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017, e o que consta do Processo nº21000.072280/2020-80, resolve:

Art. 1º Aprovar os requisitos de instalações, equipamentos e os procedimentos de funcionamento de granjas avícolas e de unidades de beneficiamento de ovos e derivados a serem registradas no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal, na forma desta Portaria e seus Anexos.

CAPÍTULO I

DEFINIÇÕES

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

I - ovo: o ovo de galinha, em casca, sendo os demais acompanhados da indicação da espécie de que procedem;

II - ovo resfriado: o ovo conservado pelo frio industrial sob temperatura entre 0° e 8°C (zero e oito graus Celsius), não podendo retorna-lo à temperatura ambiente nas etapas subsequentes;

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

IV - conserva de ovos: o produto resultante do tratamento térmico (cozimento) do ovo, seguido do descasque manual ou automático, adicionado de salmoura ácida, adicionado ou não de outros ingredientes, 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;

V - semiconserva: o produto resultante do tratamento térmico (cozimento) do ovo seguido do descasque manual ou automático, adição em salmoura ácida com pH não superior a 3 (três), no momento da fabricação da salmoura, adicionado ou não de outros

ingredientes, conservado sob refrigeração, em temperaturas inferiores a 5°C (cinco graus Celsius);

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

VII - ovo integral pasteurizado: o 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;

VIII - mistura de ovos: o ovo em natureza desprovido de casca, 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;

IX - gema: entende-se o produto obtido do ovo desprovido da casca e separado da clara ou albumina;

X - clara: entende-se o produto obtido do ovo desprovido da casca e separado da gema;

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

XII - gema desidratada: o produto resultante da desidratação da gema pasteurizada;

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

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

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

XVI - ovo sujo: ovo com matéria estranha na superfície da casca, incluindo gema de ovo, fezes ou terra;

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

XVIII - 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;

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

XX - área limpa: dependências onde são realizadas as operações de classificação, industrialização e expedição.

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 destinada 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 receber ovos já 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 ovos.

§ 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 disponha de estrutura e condições apropriadas, nos termos do disposto nesta Portaria.

Seção II

Das Características Gerais dos Estabelecimentos de Ovos e Derivados

Art. 4º Os estabelecimentos de ovos e derivados devem 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 perfeita drenagem das águas e o perímetro industrial deve ser mantido em bom estado de conservação e limpeza;

V - dependências e instalações compatíveis com a 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;

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

VII - área de recepção de ovos edificada com dimensões compatíveis às operações realizadas, nesse local, e totalmente separada dos demais setores, por parede com altura mínima de 2 (dois) metros, quando a recepção for realizada de forma manual;

VIII - paredes que não atinjam o teto ou o forro devem possuir a face da extremidade superior arredondada e superfície impermeável de modo a evitar o acúmulo de sujidades e facilitar a higienização;

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 - dependências e instalações exclusivas para armazenagem de ingredientes, aditivos, coadjuvantes de tecnologia;

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

XII - dependências e instalações exclusivas para armazenagem de materiais de higienização e produtos químicos;

XIII - área de armazenagem 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 que possuam equipamentos e utensílios específicos em todos os acessos à área de produção que guardam comunicação com meio externo e com áreas de status sanitário 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 - cortinas de ar instaladas sempre que as aberturas (portas ou óculos) se comuniquem diretamente com o meio exterior ou quando servirem de ligação entre dependências ou áreas com temperaturas diferentes;

XXIII - luz natural ou artificial, suficiente para permitir avaliação das condições higiênicas do ambiente e das operações, e ventilação adequadas em todas as dependências;

XXIV - sistema de iluminação artificial suficiente provido de luz fria, protegido contra rompimentos, proibido o uso de luz colorida que mascare ou produza falsa impressão quanto à coloração dos produtos ou que dificulte a visualização de sujidades;

XXV - equipamentos e utensílios resistentes à corrosão, de fácil higienização e atóxicos e que não permitam o acúmulo de resíduos, instalados de forma a permitir completa higienização, sendo vedado o uso madeira e recipiente de alvenaria;

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

XXVII - dependência para lavagem de utensílios, subdividida em área suja e limpa, separadas fisicamente e comunicadas entre si por meio de óculo, com fluxo adequado e unidirecional e com local para guarda de utensílios limpos;

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

XXIX- dependências para higienização de recipientes utilizados no transporte de matérias-primas e produtos com separação entre áreas suja e limpa, sem cruzamento de fluxo;

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

XXXI - doca de expedição com cobertura de proteção para veículos transportadores;

XXXII - 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;

XXXIII - 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;

XXXIV - água quente e fria nas áreas de produção que atenda aos padrões de potabilidade exigidos pela legislação específica do órgão competente;

XXXV - 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;

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

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

XXXVIII - seções industriais dispendo de sistemas de limpeza adequados com a finalidade de oferecer condições para higienização das dependências, equipamentos e utensílios, seja através de misturador de vapor ou outro sistema equivalente;

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

XL - 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;

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

XLII - local para realização das refeições, de acordo com o previsto em legislação específica dos órgãos competentes;

XLIII - local e equipamentos adequados, ou serviço terceirizado, para higienização dos uniformes utilizados pelos funcionários das áreas de elaboração de produtos comestíveis;

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

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

XLVI - local e recipiente para destinação adequada da casca protegido e fora da área de produção; e

XLVII - equipamentos e/ou utensílios destinados à realização de ensaios laboratoriais, de acordo com as exigências do RTIQ de produtos fabricados, sendo que em alguns casos essas podem ser realizadas em laboratórios terceirizados.

§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 perfeita vedação à entrada de pragas.

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

CAPÍTULO III

DAS INSTALAÇÕES E DOS EQUIPAMENTOS

Art. 5º As Granjas Avícolas devem dispor de dependências apropriadas para a recepção, ovoscopia, classificação por peso, acondicionamento, armazenamento e expedição de ovos.

§1º Em caso de recepção manual, deve ser prevista uma área para armazenamento dos paletes de ovos a serem classificados.

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

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 os produtos elaborados;

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

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

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

V - sala de quebra exclusiva para essa operação, que deve ter sua temperatura controlada, observando-se a temperatura máxima de 16°C (dezesseis graus Celsius); e

VI - dependências específicas e separadas para recepção, higienização e armazenamento de baldes para embalagem secundária de ovo líquido, seguindo as orientações dispostas no inciso XXVII do art. 4º.

Art. 7º O estabelecimento deverá dispor de barreira sanitária no acesso à sala de quebra e a outros locais, onde se fizer necessário.

Art. 8º A 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 conserva e semiconservas devem ser isolados das áreas envolvidas nas etapas anteriores, impedindo o trânsito de pessoas.

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

CAPÍTULO IV

DO PROCESSO

Seção I

Da recepção

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

§1º Dispensa-se a pré-seleção, quando a etapa de lavagem é realizada após a ovoscopia.

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

Art. 14. Os 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 e diretamente na alimentação animal.

Parágrafo único. Os 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. Os 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 mais de um lote durante a coleta dos ovos, deverá ser considerada a data do lote mais antigo.

Art. 16. A recepção de ovo líquido congelado (doze graus Celsius negativos) deve ser direcionada à câmara frigorífica para descongelamento lento do produto sob temperatura de 2 a 5°C (dois a cinco graus Celsius).

Art. 17. A temperatura do produto final descongelado não deve ser superior a 7°C (sete graus Celsius).

Seção II

Da lavagem

Art. 18. A lavagem é a etapa destinada à higienização dos ovos, sendo obrigatória para os ovos sujos não trincados e aos 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 totalmente por meios mecânicos com procedimentos que impeçam a penetração microbiana no interior do ovo.

§4º Quando quebrados na granja avícola, é obrigatória a lavagem prévia dos ovos não trincados.

§5º A temperatura da água de lavagem dos ovos deve ser mantida entre 35 a 45 °C (trinta e cinco a quarenta e cinco graus Celsius) ou sob temperatura superior à do ovo, em 10°C (dez graus Celsius), durante toda a operação de lavagem.

§6º Quando destinados a unidade de beneficiamento de ovos e derivados, é facultada a lavagem de ovos sujos não trincados no estabelecimento de origem.

Art. 19. 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 produtos imersos em salmoura ou em outros líquidos de cobertura, desde que submetidos ao cozimento em operação contínua ao envase.

Art. 20. A água utilizada na operação de lavagem dos ovos deve estar de acordo com os padrões de potabilidade estabelecidos pelo órgão competente.

Art. 21. É facultada a recirculação de água de lavagem de ovos, desde que haja renovação total a cada quatro horas ou em intervalos mais curtos, se necessário, com água hiperclorada e na temperatura definida no §5º do art. 18, 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 obrigatório o processo de sanitização dos ovos posterior à lavagem, e com água de primeiro uso.

Art. 22. Os ovos devem ser secados mecanicamente, em operação contínua à lavagem.

Art. 23. É permitida a utilização de sanitizante na água de lavagem, desde que aprovado pelo órgão competente para uso em ovos, e que não afete adversamente a segurança do produto.

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

Art. 24. É proibida a utilização de ovos trincados sujos para a fabricação de derivados de ovos.

Art. 25. É dispensada a secagem de ovos quebrados ou processados imediatamente após a lavagem, desde que não haja risco de contaminação do conteúdo interno do ovo pela água de lavagem durante o procedimento de quebra.

Seção III

Da Ovoscopia e Classificação

Art. 26. A ovoscopia e 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 Poderá ser autorizada a utilização de equipamentos eletrônicos que apresentem resultados equivalentes à ovoscopia tradicional, desde que esteja prevista checagem manual por sistema de amostragem devidamente validado.

§5º A classificação dos ovos por categoria observará o disposto nos art. 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 Nos procedimentos de avaliação oficial da conformidade da classificação dos ovos jumbo, extra, grande e médio serão tolerados, no ato da amostragem, a presença de até dez por cento de ovos pertencentes à classificação imediatamente inferior.

Art. 27. É facultada a destinação de ovos trincados livres de sujidades na casca e com membrana testácea intacta à unidade de beneficiamento de ovos e derivados para que sejam industrializados em até 72 horas, desde que mantidos em temperaturas inferiores a 16°C (dezesseis graus Celsius).

Art. 28. É facultada a ovoscopia para os ovos de codorna devido às suas particularidades.

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

Art. 29. Não se aplica a classificação por peso e categoria para os ovos de codorna.

Seção IV

Da quebra

Art. 30. A 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 com manchas de sangue;

III - ovos com disco embrionário desenvolvido;

IV - ovos trincados com mais de 3 (três) dias de armazenagem;

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 (ovo seco);

IX - ovos podres (vermelho, negro ou branco); 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 no art. 38 e no art. 40.

Art. 31. A remoção das cascas da sala de quebra para a instalação de armazenamento e expedição dos resíduos não comestíveis deve ser frequente e obedecendo às boas práticas de higiene.

Art. 32. 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. 33. O ovo líquido obtido em desacordo com o art. 30 é considerado não comestível, sendo vedada sua industrialização para fins comestíveis.

Seção V

Da industrialização

Art. 34. 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.

Art. 35. A pasteurização é etapa obrigatória na elaboração de ovo integral pasteurizado, suas partes e de ovo desidratado, devendo ser realizada em, no máximo, setenta e duas horas após a quebra, desde que mantidos sob temperatura de resfriamento.

§1º Para ovos líquidos congelados, o processamento deverá ser realizado imediatamente após o 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 da clara em caso de utilização de tecnologia 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 Poderão ser utilizados tratamentos térmicos distintos daqueles estabelecidos no Anexo II, desde que comprovada a equivalência.

Art. 36. Desidratação do ovo é a etapa de secagem do ovo integral pasteurizado ou suas partes, por processo tecnológico específico resultando em um produto com umidade igual ou menor que 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. 37. Os 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 desde que obedecida a temperatura mínima de 85°C (oitenta e cinco graus Celsius).

Seção VI

Resfriamento

Art. 38. O 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, viabilizando a industrialização em até 72 (setenta e 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. 39. O ovo líquido e o ovo integral pasteurizado poderão ser transportados de uma unidade de beneficiamento de ovos e derivados para outra, desde que atendidas às exigências dos art. 38.

Seção VII

Congelamento

Art. 40. O congelamento é a etapa destinada à redução da temperatura dos derivados de ovos a temperaturas de congelamento.

§1º É facultado o congelamento do produto líquido resultante da quebra do ovo, desde que atendido o previsto no art. 32.

§2º É vedado o uso de equipamentos de frio (tipo 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. 41. O descongelamento do produto líquido resultante da quebra do ovo deve ser realizado em câmara frigorífica sob temperatura de 2 a 5°C (dois a três graus Celsius), resultando em produto final com até 7°C (sete graus Celsius).

Seção VIII

Da embalagem

Art. 42. A embalagem é a etapa destinada ao acondicionamento dos ovos e seus derivados em embalagem primária e secundária.

Art. 43. Os ovos destinados ao consumo direto podem ser individualmente identificados com a data de validade e com o número de registro do estabelecimento produtor.

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. 44. 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. 45. Na embalagem de ovos, é proibido acondicionar em um mesmo recipiente, ovos oriundos de espécies, de categorias, pesos e 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;

II - idade semelhante de aves, com mesma alimentação e manejo;

III - ovos devem ser oriundos da mesma granja;

IV - ovos oriundos de aves de mesmo lote;

V - ovos devem ter o mesmo lote;

VI - obrigatoriedade de serem ovos de mesma categoria e peso; e

VII - garantia de rastreabilidade.

Art. 46. 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. 48. Os derivados de ovos devem ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes de primeiro uso que confirmam a necessária proteção, atendendo às características específicas do produto e às condições de armazenamento e transporte.

Art. 49. Os recipientes de vidro, os 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 armazenagem e expedição

Art. 50. A armazenagem e expedição é a etapa destinada 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 refrigerados, a partir da antecâmara, que deve permitir o acesso direto ao transporte.

Art. 52. O 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.

§1º O veículo ou contentor de transporte de produto resfriado ou congelado deve ser dotado de dispositivo de controle de temperatura.

§2º O veículo ou contentor de transporte de produto resfriado ou congelado deve ser dotado de compartimento revestido de superfície lisa, íntegra e impermeável, de fácil higienização para o armazenamento dos produtos.

Art. 54. A temperatura dos produtos derivados de ovos resfriados não deve exceder 5°C (cinco graus Celsius).

Art. 55. A temperatura dos produtos derivados de ovos congelados não deve exceder a -12°C (doze graus Celsius negativos).

Art. 56. Após a pasteurização, os produtos derivados de ovos devem ser mantidos em tanques de armazenagem providos de termômetros e agitadores adequados.

Art. 57. Os recipientes devem ser dispostos de forma a permitir a perfeita circulação do ar nas câmaras de estocagem.

CAPÍTULO V

DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 58. Aplica-se o disposto nesta Portaria aos ovos das demais espécies de aves, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis.

Art. 59. Os casos omissos serão resolvidos pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

Art. 60. Os estabelecimentos registrados terão prazo de um ano para se adequarem às novas disposições contidas nesta Portaria.

Art. 61. Fica revogada a Portaria SIPA nº 1, de 21 de fevereiro de 1990.

Art. 62. Esta Portaria entra em vigor em 1º de agosto de 2022

MÁRCIO REZENDE EVARISTO CARLOS

Secretário de Defesa Agropecuária - Substituto

ANEXO I

CLASSIFICAÇÃO DOS OVOS POR PESO

Classificação do ovo	Peso unitário (em gramas)
Jumbo	Acima de 66
Extra	Entre 60 e 65,99
Grande	Entre 55 e 59,99
Medio	Entre 50 e 54,99
Pequeno	Abaixo de 50

REQUISITOS DE TEMPO E TEMPERATURA PARA PASTEURIZAÇÃO OVO

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

Este conteúdo não substitui o publicado na versão certificada.