



PORTARIA INTERNA N° 007/2023

Estabelece normas complementares para o registro, a inspeção e a fiscalização dos estabelecimentos que recebem, manipulem, armazenem, conservem, acondicionem ou expedem matérias-primas e produtos de origem animal comestíveis, classificados como ovos e derivados, destinados ao consumo humano, conforme Lei Federal 1283/1950, Decreto Federal 10468/2020 Lei Municipal n° 3.784/2023 e Decreto Municipal n° 13.128/2023.

O Prefeito Municipal de Alegre – ES e o Secretário Executivo de Desenvolvimento Rural do Município de Alegre - ES, no uso das atribuições que lhe conferem a Lei n° 3.784/2023 e Decreto Municipal n° 13.128/2023, resolvem:

CAPÍTULO I

DA CLASSIFICAÇÃO

Art. 1º Definir parâmetros para inspeção nos estabelecimentos produtores de ovos e derivados.

Art. 2º Os estabelecimentos de ovos são classificados em:

I - granja avícola; e

II - unidade de beneficiamento de ovos e derivados.

§ 1º Para os fins desta Portaria, 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 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 para os fins desta Portaria, 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 Caso disponha de estrutura e condições apropriadas, é facultada a quebra de ovos na granja avícola, para destinação exclusiva para tratamento adequado em unidade de beneficiamento de ovos e derivados, nos termos do disposto nesta Portaria e em normas complementares.

Art. 3º Para os fins do disposto nesta Portaria, entende-se por ovos, sem outra especificação, os ovos de galinha em casca.

CAPÍTULO II

DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE OVOS E DERIVADOS

Art. 4º A inspeção de ovos e derivados a que se refere este Capítulo é aplicável aos ovos de galinha e, no que couber, às demais espécies produtoras de ovos, respeitadas suas particularidades.

Art. 5º O estabelecimento é responsável por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade dos ovos, desde sua obtenção na produção primária até a recepção no estabelecimento, incluído o transporte.

§ 1º O estabelecimento que recebe ovos oriundos da produção primária deve possuir cadastro atualizado de produtores.

§ 2º O estabelecimento que recebe ovos da produção primária é responsável pela implementação de programas de melhoria da qualidade da matéria-prima e de educação continuada dos produtores.

Art. 6º Os ovos só podem ser expostos ao consumo humano quando previamente submetidos à inspeção e à classificação previstas nesta Portaria e em normas complementares.

Art. 7º Para os fins do disposto nesta Portaria, entende-se por ovos frescos os que não forem conservados por qualquer processo e se enquadrem na classificação estabelecida nesta Portaria e em normas complementares.

Art. 8º Os ovos recebidos na unidade de beneficiamento de ovos e seus derivados devem ser provenientes de estabelecimentos avícolas registrados junto ao serviço oficial de saúde animal.

Parágrafo único. As granjas avícolas também devem ser registradas junto ao serviço oficial de saúde animal.

Art. 9º Os estabelecimentos de ovos e derivados devem executar os seguintes procedimentos: I - apreciação geral do estado de limpeza e integridade da casca;



II - exame pela ovoscopia;

III - classificação dos ovos; e

IV - verificação das condições de higiene e integridade da embalagem.

Art. 10 Os estabelecimentos de ovos e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis de cada estabelecimento, também devem dispor de instalações e equipamentos para a ovoscopia e para a classificação dos ovos.

CAPÍTULO III

DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE OVOS E DERIVADOS

Art. 11 Os ovos destinados ao consumo humano devem ser classificados como ovos de categorias “A” e “B”, de acordo com as suas características qualitativas.

Parágrafo único. A classificação dos ovos por peso deve atender ao RTIQ.

Art. 12 Ovos da categoria “A” devem apresentar as seguintes características qualitativas:

I - casca e cutícula de forma normal, lisas, limpas, intactas;

II - câmara de ar com altura não superior a 6mm (seis milímetros) e imóvel;

III - gema visível à ovoscopia, somente sob a forma de sombra, com contorno aparente, movendo-se ligeiramente em caso de rotação do ovo, mas regressando à posição central;

IV - clara límpida e translúcida, consistente, sem manchas ou turvação e com as chalazas intactas; e

V - cicatrícula com desenvolvimento imperceptível.

Art. 11º Ovos da categoria “B” devem apresentar as seguintes características:

I - serem considerados inócuos, sem que se enquadrem na categoria “A”;

II - apresentarem manchas sanguíneas pequenas e pouco numerosas na clara e na gema; ou

III - serem provenientes de estabelecimentos avícolas de reprodução que não foram submetidos ao processo de incubação.

Parágrafo único. Os ovos da categoria “B” serão destinados exclusivamente à industrialização.

Art. 13 Os ovos limpos trincados ou quebrados que apresentem a membrana testácea intacta devem ser destinados à industrialização tão rapidamente quanto possível.



Art. 14 É proibida a utilização e a lavagem de ovos sujos trincados para a fabricação de derivados de ovos.

Art. 15 Os ovos destinados à produção de seus derivados devem ser previamente lavados antes de serem processados.

Art. 16 Os ovos devem ser armazenados e transportados em condições que minimizem as variações de temperatura.

Art. 17 É proibido o acondicionamento em uma mesma embalagem quando se tratar de:

I - ovos frescos e ovos submetidos a processos de conservação; e

II - ovos de espécies diferentes.

Art. 18 Os aviários, as granjas e as outras propriedades avícolas nas quais estejam grassando doenças zoonóticas com informações comprovadas pelo serviço oficial de saúde animal não podem destinar sua produção de ovos ao consumo na forma que se apresenta.

Art. 19 Para os fins deste Decreto, entende-se por derivados de ovos aqueles obtidos a partir do ovo, dos seus diferentes componentes ou de suas misturas, após eliminação da casca e das membranas.

Parágrafo único. Os derivados de ovos podem ser líquidos, concentrados, pasteurizados, desidratados, liofilizados, cristalizados, resfriados, congelados, ultracongelados, coagulados ou apresentarem-se sob outras formas utilizadas como alimento, conforme critérios definidos pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

Art. 20 O SIM poderá estabelecer critérios e parâmetros para os ovos e os derivados e para seus respectivos processos de fabricação em regulamento técnico específico ou em norma complementar, ou adotar normas expedidas por instâncias estaduais ou federais.

CAPÍTULO IV

DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 21 O produto deve seguir a denominação de venda do respectivo RTIQ.

§ 2º Os ovos que não sejam de galinhas devem ser denominados segundo a espécie de que procedam.

Art. 22 Consideram-se impróprios para o consumo humano, na forma em que se apresentam, no todo ou em parte, as matérias-primas ou os produtos de origem animal que:



- I - apresentem-se alterados;
- II - apresentem-se adulterados;
- III - apresentem-se danificados por umidade ou fermentação, rançosos, com características físicas ou sensoriais anormais, contendo quaisquer sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, na elaboração, na conservação ou no acondicionamento;
- IV - contenham substâncias ou contaminantes que não possuam limite estabelecido em legislação, mas que possam prejudicar a saúde do consumidor;
- V - contenham substâncias tóxicas ou compostos radioativos em níveis acima dos limites permitidos em legislação específica;
- VI - contenham microrganismos patogênicos em níveis acima dos limites permitidos neste Decreto, em normas complementares e em legislação específica;
- VII - revelem-se inadequados aos fins a que se destinam;
- VIII - sejam obtidos de animais que estejam sendo submetidos a tratamento com produtos de uso veterinário durante o período de carência recomendado pelo fabricante;
- IX - sejam obtidos de animais que receberam alimentos ou produtos de uso veterinário que possam prejudicar a qualidade do produto;
- X - apresentem embalagens estufadas;
- XI - apresentem embalagens defeituosas, com seu conteúdo exposto à contaminação e à deterioração;
- XII - estejam com o prazo de validade expirado;
- XIII - não possuam procedência conhecida; ou
- XIV - não estejam claramente identificados como oriundos de estabelecimento sob inspeção sanitária.

Parágrafo único. Outras situações não previstas nos incisos de I a XIV podem tornar as matérias-primas e os produtos impróprios para consumo humano, conforme critérios definidos pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

Art. 23 Além dos casos previstos no art. 22, os ovos e derivados devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se encontram, quando apresentem:

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



- II - mumificação ou estejam secos por outra causa;
- III - podridão vermelha, negra ou branca;
- IV - contaminação por fungos, externa ou internamente;
- V - sujidades externas por materiais estercorais ou tenham tido contato com substâncias capazes de transmitir odores ou sabores estranhos;
- VI - rompimento da casca e estejam sujos; ou
- VII - rompimento da casca e das membranas testáceas.

Parágrafo único. São também considerados impróprios para consumo humano os ovos que foram submetidos ao processo de incubação.

Art. 24 Para efeito das infrações previstas nesta IN, as matérias-primas e os produtos podem ser considerados alterados ou adulterados.

§ 1º São considerados alterados as matérias-primas ou os produtos que não apresentem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam e incorrem em risco à saúde pública.

§ 2º São considerados adulterados as matérias-primas ou os produtos de origem animal:

I - Fraudados:

- a) As matérias-primas e os produtos que tenham sido privados parcial ou totalmente de seus componentes característicos em razão da substituição por outros inertes ou estranhos e não atendem ao disposto na legislação específica;
- b) As matérias-primas e os produtos com adição de ingredientes, de aditivos, de coadjuvantes de tecnologia ou de substâncias com o objetivo de dissimular ou de ocultar alterações, deficiências de qualidade da matéria-prima ou defeitos na elaboração do produto;
- c) As matérias-primas e os produtos elaborados com adição de ingredientes, de aditivos, de coadjuvantes de tecnologia ou de substâncias com o objetivo de aumentar o volume ou o peso do produto; ou
- d) As matérias-primas e os produtos elaborados ou comercializados em desacordo com a tecnologia ou o processo de fabricação estabelecido em normas complementares ou em desacordo com o processo de fabricação registrado, mediante supressão, abreviação ou substituição de etapas essenciais para qualidade ou identidade do produto; ou
- e) Os produtos que sofram alterações na data de fabricação, na data ou no prazo de validade;

II - Falsificados:



- a) As matérias-primas e os produtos em que tenham sido utilizadas denominações diferentes das previstas neste Decreto, em normas complementares ou no registro de produtos junto ao SIM;
- b) As matérias-primas e os produtos que tenham sido elaborados, fracionados ou reembalados, expostos ou não ao consumo, com a aparência e as características gerais de outro produto registrado junto ao SIM e que se denominam como este, sem que o seja;
- c) As matérias-primas e os produtos que tenham sido elaborados de espécie diferente da declarada no rótulo ou divergente da indicada no registro do produto;
- d) As matérias-primas e os produtos que não tenham sofrido o processamento especificado em seu registro, expostos ou não ao consumo, e que estejam indicados como um produto processado;
- e) As matérias-primas e os produtos que sofram alterações no prazo de validade; ou
- f) As matérias-primas e os produtos que não atendam às especificações referentes à natureza ou à origem indicadas na rotulagem.

Art. 25 Os produtos de origem animal produzidos de forma artesanal devem obter tratamento diferenciado, conforme ato regulamentador oficial pertinente.

Art. 26 Normas complementares à execução desta Portaria poderão ser expedidas pelo Chefe do Poder Executivo Municipal.

Parágrafo único Quando da ausência dessas, serão consideradas legislações e normativas Federais ou estaduais pertinentes.

Art. 27 Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

Publique-se, Registre-se e comunique-se.

Alegre, 24 de outubro de 2023.

Nemrod Emerick
Prefeito Municipal de Alegre

Antônio Gustavo Favato Costa
Secretário Executivo de Desenvolvimento Rural