

REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

TITULO IX

INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS OVOS E DERIVADOS

CAPÍTULO I

Ovos em Natureza

Art. 706 - Só podem ser expostos ao consumo público ovos frescos ou conservados, quando previamente submetidos à exame e classificação previstos neste Regulamento.

Art. 707 - Consideram-se ovos frescos os que não forem conservados por qualquer processo e se enquadrem na classificação estabelecida neste Regulamento.

Art. 708 - Tratando-se de granjas sob controle sanitário oficial, filiadas a Cooperativas ou Associações de classe, o D.I.P.O.A. poderá permitir a inspeção e classificação dos ovos na própria granja, desde que existam locais apropriados.

§ 1º - Estas granjas ficam sujeitas a inspeções periódicas e serão relacionadas no D.I.P.O.A., recebendo o número correspondente ao relacionamento.

§ 2º - Quando as Cooperativas ou as Associações de classe disponham de entreposto próprio, o carimbo a usar pode ser o mesmo, fazendo-se constar dele, na parte externa, à esquerda, em sentido horizontal, o número correspondente ao relacionamento.

§ 3º - A classificação e carimbagem realizadas nas granjas não isentam os ovos de reinspeção, quando o D.I.P.O.A. julgar conveniente.

Art. 709 - Pela simples designação "ovos" entendem-se os ovos de galinha.

Parágrafo único - os demais serão acompanhados de designação da espécie de que procedam.

Art. 710 - os ovos para consumo interno ou para comércio internacional devem ser inspecionados e classificados em estabelecimentos oficiais ou particulares, designados "Entrepósitos".

Parágrafo único - Estes entrepostos devem ser de preferência instalados junto aos estabelecimentos produtores, às estradas de ferro ou de quaisquer outros pontos de desembarque de ovos.

Art. 711 - Nas localidades onde haja sido instalada a inspeção de ovos, nenhuma empresa de transporte ferroviário, rodoviário, marítimo, fluvial ou aéreo, pode desembarcar esse produto sem que o destinatário exiba documentos fornecidos por servidor do D.I.P.O.A., no qual estará indicado o entreposto para onde se destina, a fim de serem examinados e classificados.

Parágrafo único - As pequenas partidas de ovos, não excedendo de 40, (quarenta) dúzias, destinadas exclusivamente a consumo particular, podem ser desembarcadas independentemente das exigências fixadas neste artigo e da passagem por entreposto.

Art. 712 - A Inspeção Federal adotará o sistema de identificação das partidas, agrupando-as em lotes convenientemente numerados, de modo a ser possível o reconhecimento da procedência, logo após a conclusão dos trabalhos de classificação.

Art. 713 - A Inspeção dos ovos incidirá sobre as seguintes características:

1 - verificação das condições de embalagem, tendo em vista sua limpeza, mal cheiro por ovos anteriormente quebrados ou por qualquer outra causa;

2 - apreciação geral do estado de limpeza em integridade da casa, da partida em conjunto;

3 - o exame pela ovoscopia.

Art. 714 - Todos os recipientes destinados à embalagem de ovos, julgados em mal estado ou impróprios, devem ser apreendidos e inutilizados.

Art. 715 - A ovoscopia deve ser realizada em câmara destinada exclusivamente a essa finalidade.

Art. 716 - Os ovos destinados aos comércios internos e internacional serão classificados em:

- a. extra;
- a. especial;
- b. primeira qualidade;
- a. segunda qualidade;
- a. terceira qualidade;

f) fabrico.

Art. 717 - São características do ovo "Extra":

1 - ter peso superior a 61 g (sessenta e um gramas);

2 - apresentar câmara de ar fixa, no máximo com 6 mm (seis milímetros) de altura.

3 - os ovos devem ser uniformes, íntegros, limpos e de casca lisa;

4 - apresentar gema translúcida, firme, consistente, ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido;

5 - apresentar clara transparente, consistente, límpida, sem manchas ou turvação e com as chalazas intactas.

Art. 718 - São características do ovo "especial":

1 - ter entre 55 g (cincoenta e cinco gramas) a 60 gramas (sessenta gramas) de peso;

2 - apresentar câmara de ar fixa, no máximo com 6mm (seis milímetros) de altura;

3 - devem ser uniformes, íntegros, limpos e de casca lisa;

4 - apresentar gema translúcida, firme, consistente ocupando a parte central do ovo sem germe desenvolvido;

5 - apresentar clara transparente, consistente, límpida, sem manchas ou turvação e com as chalazas intactas.

Art. 719 - São características de ovo de primeira qualidade:

1 - ter entre 49g (quarenta e nove gramas) e 54g (cincoenta e quatro gramas) de peso;

2 - apresentar câmara de ar fixa, no máximo com 6 mm (seis milímetros) de altura;

3 - devem ser uniformes, íntegros, limpos e de casca lisa;

4 - apresentar gema translúcida, firme, consistente ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido;

5 - apresentar clara transparente, consistente, límpida, sem manchas ou turvação e com as chalazas intactas.

Art. 719-A - São características do ovo de segunda qualidade:

- 1 - ter entre 43 g (quarenta e três gramas) a 48 g (quarenta e oito gramas) de peso;
- 2 - apresentar câmara de ar fixa, no mínimo com 10 mm (dez milímetros) de altura;
- 3 - devem ser uniformes, íntegros, limpos e de casca lisa;
- 4 - apresentar gema translúcida, firme, consistente ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido;
- 5 - apresentar clara transparente, consistente, límpida, sem manchas ou turvação e com as chalazas intactas.

Art. 719 - B - São características do ovo de terceira qualidade:

- 1 - ter entre 35g (trinta e cinco gramas) e 42g, (quarenta e duas gramas) de peso;
- 2 - apresentar câmara de ar fixa, no máximo de 10mm (dez milímetros) de altura;
- 3 - devem ser uniformes, íntegros, limpos e de casca lisa;
- 4 - apresentar gema translúcida, firme, consistente ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido;
- 5 - apresentar clara transparente, consistente, límpida, sem manchas ou turvação e com as chalazas intactas.

Art. 719 - C- Só os ovos de galinha podem ser classificados "extra", especial, 1ª qualidade, 2ª qualidade e 3ª qualidade.

Art. 720 - São considerados "fabrico" os ovos que não se enquadrarem nas características fixadas nos artigos anteriores, mas forem considerados em boas condições, podendo ser destinados ao emprego em confeitarias, padarias e similares ou à industrialização.

§ 1º - Os ovos que apresentam pequenas e pouco numerosas manchas sanguíneas na clara e na gema devem ser também classificados "fabrico".

§ 2º - Os ovos assim classificados só podem sair dos entrepostos acompanhados de documento oficial, em 2 (duas) vias, mencionando sua quantidade, nome e endereço do estabelecimento a que se destinam e o prazo para seu aproveitamento.

§ 3º - A 2ª (segunda) via desse documento será devolvida à Inspeção Federal para arquivamento no dia imediato à remessa dos ovos ao destinatário, devidamente assinada e carimbada.

§ 4º - Os ovos classificados "fabrico" não podem ser objeto de comércio internacional.

Art. 721 - A administração dos entrepostos comunicará obrigatoriamente aos fornecedores ou proprietários de ovos, a classificação obtida pelas partidas que remeterem ou fizerem examinar no estabelecimento, comunicação esta devidamente autenticada pela Inspeção Federal.

Art. 722 - Os ovos partidos ou trincados, quando considerados em boas condições, podem também ser destinados a confeitarias, padarias e estabelecimentos similares, ou transformados em conserva, desde que o estabelecimento disponha de instalações e equipamento adequados para tanto.

Parágrafo único - Quando o estabelecimento não se dedicar ao preparo dessas conservas, os ovos partidos ou trincados podem ser encaminhados a outros, satisfeitas exigências previstas para os classificados "Fabrico".

Art. 723 - Os ovos enquadrados em uma classificação não podem ser vendidos de mistura com os de outra.

Art. 724 - É permitido conservar ovos pelo frio industrial ou por outros processos aprovados pelo D.I.P.O.A.

Art. 725 - A conservação pelo frio deve ser feita por circulação de ar frio impelido por ventiladores, à temperatura não inferior a -1°C (menos um grau centígrado) e em ambiente com grau higrométrico conveniente ou, de preferência, em atmosfera de gás inerte, em temperatura entre 0° e 1°C (zero e um grau centígrado).

Parágrafo único - As câmaras destinadas à conservação de ovos serão utilizadas unicamente com essa finalidade; contudo, será tolerada a estocagem de produtos, a juízo da Inspeção Federal.

Art. 726 - As câmaras, depósitos ou porões de quaisquer veículos, terrestres, fluviais ou marítimos que recebem ovos e derivados para exportação, devem estar completamente limpos, livres de carnes, frutas, legumes ou quaisquer produtos que, por sua natureza, possam transmitir-lhes odor ou sabor estranhos.

Art. 727 - À saída das câmaras frias para exportação, os ovos devem ser reinspecionados.

Art. 728 - O ovo a conservar pelo frio recebe um carimbo com a palavra "Frigorificado"; quando for adotado outro processo de conservação, o D.I.P.O.A. determinará o sistema de sua identificação.

Art. 729 - As entradas e saídas de ovos nas câmaras frigoríficas, dependem de autorização da Inspeção Federal.

Art. 730 - A reinspeção dos ovos que foram conservados pelo frio, incidirá, no mínimo, sobre 10% (dez por cento) da partida ou lote. Baseada nos resultados poderá ser estendida a reinspeção a toda a partida ou lote.

Art. 731 - Suprimido pelo decreto 1.255/62.

Art. 732 - Os ovos serão reinspecionados tantas vezes quantas a Inspetoria Federal julgar necessário.

Art. 733 - São considerados impróprios para consumo os ovos que apresentem:

1 - 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);

2 - mumificação (ovo seco);

3 - podridão (vermelha, negra ou branca);

4 - presença de fungos, externa ou internamente);

5 - cor, odor ou sabor anormais;

6 - ovos sujos externamente por materiais estercoreais ou que tenham estado em contato com substâncias capazes de transmitir odores ou sabores estranhos, que possam infectá-los ou infestá-los;

7 - rompimento da casca e da membrana testácea, desde que seu conteúdo tenha entrado em contato com material de embalagem;

8 - quando contenham substâncias tóxicas;

9 - por outras razões a juízo da Inspeção Federal.

Art. 734 - Sempre que a Inspeção Federal julgar necessário, remeterá amostras de ovos e conservas de ovos à Seção de Tecnologia do D.I.P.O.A., para exame bacteriológicos e químicos.

Parágrafo único - O ovo em pó ou qualquer produto em que o ovo seja a principal matéria prima, só poderá ser dado ao consumo após exame bacteriológico da partida.

Art. 735 - Os aviários, granjas e outras propriedades onde se faça avicultura e nos quais estejam grassando zoonoses que possam ser veiculadas pelas ovos e sejam prejudiciais à saúde humana, não poderão destinar ao consumo sua produção; ficam interditados até que provem com documentação fornecida por autoridades de defesa sanitária animal, de que cessou e está livre de zoonose que grassava.

Parágrafo único - Se forem muitos os estabelecimentos que se encontrem nessas condições, toda a região ficará interdita, cabendo às autoridades sanitárias dar conhecimento aos entrepostos e fábricas de conservas de ovos da interdição determinada; os entrepostos e fábricas ficam proibidos de receber ovos dessa região enquanto não houver liberação definitiva.

Art. 736 - Os ovos considerados impróprios para o consumo serão condenados, podendo ser aproveitados para uso não comestível, desde que a industrialização seja realizada em instalações adequadas a juízo do D.I.P.O.A.

Art. 737 - Suprimido pelo decreto 1.255/62.

Art. 738 - Suprimido pelo decreto 1.255/62.

Art. 739 - Os ovos devem ser acondicionados em caixas padrões, indicando nas testeiras os tipos contidos.

Art. 740 - Os ovos devem ser embalados em lâminas de papelão forte, branco, inodoro, seco e refratário à umidade, em caixilhos ou divisões celulares para 36 (trinta e seis) unidades, em camadas perfeitamente isoladas uma das outras, ou noutra embalagem permitida pelo D.I.P.O.A.

§ 1º - Os ovos devem ser acondicionados com o pólo mais arredondado para cima, evitando-se colocar ovos grandes em células pequenas ou pouco profundas.

§ 2º - O fundo e a parte superior da caixa devem conter proteção do mesmo papelão, palha ou fitas de madeira branca, não resinosa, sem cheiro, bem limpas e perfeitamente secas.

Art. 741 - A caixa padrão para exportação terá dois compartimentos separados por uma divisão de madeira com capacidade para receber 5 (cinco) camadas de 36 (trinta e seis) unidades em cada compartimento ou sejam 30 (trinta) dúzias por caixa.

§ 1º - As dimensões internas da caixa serão as seguintes: comprimento - 0,61 m (sessenta e um centímetros), largura - 0,30 (trinta centímetros) e altura - 0,31m (trinta e um centímetros).

A separação interna dos dois compartimentos será constituída por uma tábua de 0,01 (um centímetro) de espessura. Essas dimensões poderão ser modificadas segundo as exigências do país importador.

§ 2º - O D.I.P.O.A. permitirá outros tipos de caixa desde que obedeçam aos padrões determinados pelo país importador.

§ 3º - Em qualquer caso a caixa só pode ser confeccionada com madeira branca, perfeitamente seca, que não transmita aos ovos qualquer cheiro ou sabor.

Art. 742 - Na embalagem de ovos, com ou sem casca, é proibido acondicionar em um mesmo envase, caixa ou volume;

1 - ovos oriundos de espécies diferentes;

2 - ovos frescos e conservados;

3 - ovos de classe ou categoria diferentes;

Parágrafo único - É permitido o comércio internacional de ovos sem casca em embalagem adotada pelo país importador.

CAPITULO II

Conserva de ovos

Art. 743 - Entende-se por "conserva de ovos" o produto resultante do tratamento de ovos sem casca ou de partes de ovos que tenham sido congelados, salgados ou desidratados.

Art. 744 - Os ovos destinados à fabricação de pasta ou à desidratação devem se previamente lavados em água corrente.

Art. 745 - Consideram-se conservas de ovos:

1 - ovo desidratado;

2 - pasta de ovo;

Art. 746 - Entende-se por "ovo desidratado" o produto resultante da desidratação parcial ou total do ovo, em condições adequadas. Compreende:

1 - clara de ovo desidratada;

2 - gema de ovo desidratada;

3 - ovo integral desidratado (clara e gema).

Parágrafo único - Designam-se "clara desidratada", "gema desidratada" ou "ovo integral desidratado", sem qualquer outro qualificativo, a clara, a gema ou o ovo de galinha submetido à desidratação.

Art. 747 - Para a clara de ovo desidratada admitem-se 3 (três) tipos:

a) tipo 1 - cristais claros, límpidos, sem defeito, com 20% (vinte por cento) de partículas não peneiradas, sem cheiro degradável, dando batida de suspiro na proporção mínima de 80% (oitenta por cento) com boa consistência e ótimo crescimento. Esse produto deve ser preparado com claras irrepreensíveis;

b) tipo 2 - cristais claros, bons, com 20% (vinte por cento) de partículas não peneiradas, de cheiro não desagradável, dando batida de suspiro na proporção mínima de 70% (setenta por cento) com boa consistência e bom crescimento. Esse produto deve ser preparado com boas claras de ovo (ovos especiais);

c) tipo 3 - cristais de qualquer aparência, com 20% (vinte por cento) de partículas não peneiradas, de cheiro aceitável, dando batida de suspiro na proporção mínima de 50% (cincoenta por cento) com consistência e crescimento regulares. Esse produto pode ser preparado com claras velhas, defeituosas, mas organolepticamente aceitáveis.

Parágrafo único - Claras que não dêem batida de suspiro, com 20% (vinte por cento) de partículas não peneiradas devem ser consideradas "REFUGO".

Art. 748 - As claras de ovos de outras aves devem obedecer às mesmas especificações.

Art. 749 - A prova de batida para suspiro será realizada segundo a técnica adotada oficialmente.

Art. 750 - Para a "gema desidratada" admitem-se 3 (três) tipos a saber:

a) tipo 1 - proveniente de gemas perfeitas, obtido por nebulização de cor uniforme, amarelo claro ou amarelo meio carregado, macio e aveludado ao tato, de sabor agradável e adocicado, e boa solubilidade.

b) tipo 2 - granulado ou pulverizado, de cor amarelo-claro com tonalidade mais carregada, uniforme, de sabor agradável e adocicado, com relativa solubilidade;

c) tipo 3 - granulado, de qualquer tonalidade amarela, irregular, de sabor agradável e adocicado, sem garantia de solubilidade.

Art. 751 - Para o "ovo integral desidratado", em pó admitem-se 2 (dois) tipos a saber:

a) tipo 1 - obtido por nebulização, de boa coloração de sabor adocicado, agradável, de textura aveludada e macia, contendo cerca de 33% (trinta e três por cento) de clara de ovo calculados sobre a substância seca;

b) tipo 2 - obtido por nebulização de qualquer tonalidade de cor amarela de sabor agradável e adocicado, de textura macia e aveludada, contendo cerca de 33% (trinta e três por cento) de clara de ovo calculados sobre a substância seca.

Art. 752 - A prova de solubilidade dos produtos referidos no artigo anterior será realizada segundo a técnica adotada oficialmente.

Art. 753 - Os ovos desidratados devem satisfazer às seguintes condições:

1 - não conter mais de 300.000 (trezentos mil) germes por grama, não conter germes patogênicos, leveduras ou outros que indiquem deterioração ou manipulação defeituosa;

2 - não conter mais de 6% (seis por cento) de umidade;

3 - revelar resíduo seco tendo aproximadamente a mesma composição que o deixado pelos ovos inteiros, ou pela clara ou pela gema;

4 - não conter conservadores, exceção feita para sal (cloreto de sódio) ou açúcar na proporção máxima de 10 % (dez por cento), isoladamente ou quando associados, calculados sobre resíduo seco;

5 - satisfazer outras exigências deste Regulamento, na parte que lhes for aplicável.

Art. 754 - É proibido corar ovos mediante injeção de soluções corantes na gema.

Art. 755 - Denomina-se "pasta de ovo" o produto semi-sólido que tenha ovo na sua composição, adicionado de farináceos que lhe dêem consistência.

Parágrafo único - A pasta de ovo pode ser fabricada com ovo integral, apresentando a mesma proporção da clara e gema existente.

Art. 756 - A "pasta de ovo" deve satisfazer às seguintes condições:

1 - não conter mais de 2% (dois por cento) de sal (cloreto de sódio);

2 - não ser adicionada de gorduras estranhas;

3 - apresentar teor de água não superior a 13% (treze por cento);

4 - apresentar acidez não superior a 10ml (dez mililitros) de solução alcalina normal por 100g (sem grammas);

5 - ser vendida em embalagem original;

6 - atender a outras exigências deste Regulamento, na parte que lhe for aplicável.