



Ementa

Dispõe sobre os requisitos de instalações, equipamentos e os procedimentos para o funcionamento de granjas avícolas e de unidades de beneficiamento de ovos e derivados registradas no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal e a uniformização da nomenclatura dos ovos em natureza e dos produtos de ovos não submetidos a tratamento térmico.

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
ES	Carolina Covre	As propostas abaixo são da Associação dos Avicultores do Estado do Espírito Santo - AVES.	As propostas abaixo são da Associação dos Avicultores do Estado do Espírito Santo - AVES.	Aceita	
SP	JOSE ROBERTO BOTTURA	Contribuições realizadas em nome da APA - Associação Paulista de Avicultura	.	Aceita	
SP	TABATHA SILVIA ROSINI LACERDA	Esta proposta está sendo feita em nome do Instituto Ovos Brasil	Esta proposta está sendo feita em nome do Instituto Ovos Brasil	Aceita	
SP	MÁRCIO MILAN	A ABRAS destaca que a referida proposta de Portaria vem ao encontro de demanda que recebeu de associados, tendo em vista que ela faz retornar à legislação a classificação de ovos por peso na forma que era, antes de ser alterada pela Portaria nº 747/2023. A entidade signatária apoia e considera tal providência de extrema importância para a cadeia produtiva, sendo ainda mais relevante para os consumidores, pelos dados e fatos que abaixo, respeitosamente, relata ao conhecimento de Vossa Senhoria: Diante do exposto, a ABRAS vem cumprimentar Vossa Senhoria pela medida tomada, qual seja, de incluir novamente a classificação dos ovos ¿tipo Super Pequeno¿ e ¿Tipo Médio¿ na legislação, o que configurará a preservação do direito de acesso aos alimentos pelos consumidores.	Como se sabe, os preços dos ovos praticados pelos fornecedores são proporcionais ao tamanho de classificação dos ovos, sendo que os ovos de maior peso são mais caros que os de menor peso. Ocorre que, com a extinção do ovo tipo Médio, na faixa de 50 a 54,99 gramas por unidade, sua pesagem passou à faixa do ovo tipo Grande. O efeito imediato é que os fornecedores passaram a cobrar pelo extinto ovo tipo Médio o valor maior, do ovo tipo Grande, o que significa dizer que está se pagando mais caro por ovos de menor gramatura. Raciocínio idêntico se aplica com a mudança de um ovo com 48 gramas, classificado anteriormente como tipo Pequeno, que passou a ter o peso classificatório de um ovo tipo Grande. Na prática, o consumidor leva um volume menor em gramas por unidade e paga pelo tipo de classificação de maior volume e de preço mais alto. Algumas proteínas têm sido alternativas para os consumidores em momento de inflação alta dos alimentos, puxada pelos custos dos insumos no processo produtivo. Logo, reduzir a gramatura e classificar a unidade na faixa de preços de ovos maiores é lesar o consumidor e dificultar o acesso à alimentação.	Aceita	
SP	Mayara Chicon Rosente	Contribuições submetidas em nome da Associação Brasileira de Proteína Animal - ABPA	.	Aceita	

Preâmbulo

O SECRETÁRIO DE DEFESA AGROPECUÁRIA do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, no uso das atribuições que lhe conferem os art. 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, 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 nº 21000.013841/2023-51, RESOLVE:



Artigo 1º

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 e a uniformização da nomenclatura dos ovos em natureza e dos produtos de ovos não submetidos a tratamento térmico, na forma desta Portaria e seus Anexos.

Sem contribuições para este dispositivo

Artigo 1º / Parágrafo único

Parágrafo único. O Anexo III, referente à uniformização da nomenclatura dos ovos em natureza e dos produtos de ovos não submetidos a tratamento térmico, será atualizado mediante solicitação encaminhada ao Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal da Secretaria de Defesa Agropecuária, após análise técnica quanto à pertinência do pedido.

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo I

CAPÍTULO I
DEFINIÇÕES

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo I / Artigo 2º

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

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo I / Artigo 2º / Inciso I

I - ovo: o ovo de galinha em casca;

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo I / Artigo 2º / Inciso II

II - ovo resfriado: o ovo conservado pelo frio industrial sob temperatura entre 0° e 8°C (zero e oito graus Celsius);

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo I / Artigo 2º / Inciso III

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;



Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo I / Artigo 2º / Inciso IV

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;

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
SC	ALIPIO EGIDIO KULTRAMP	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 e aditivos, envasado, 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;	Necessário previsão de uso de aditivos de uso tradicional em conservas vegetais e outros produtos de origem animal, para regulação e melhor estabilidade do pH da do ovo em conserva.	Parcialmente Aceita	Aceitar a previsão para os aditivos, conforme o formato indicado: outros ingredientes e aditivos previstos em legislação específica do órgão regulador da saúde e autorizados pelo Ministério da Agricultura e Pecuária, conforme o art. 270 RIISPOA.
SC	ALIPIO EGIDIO KULTRAMP	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 e aditivos, envasado, 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;	Necessário previsão de uso de aditivos de uso tradicional em conservas vegetais e outros produtos de origem animal, para regulação e melhor estabilidade do pH da do ovo em conserva.	Parcialmente Aceita	Aceitar a previsão para os aditivos, conforme o formato indicado: outros ingredientes e aditivos previstos em legislação específica do órgão regulador da saúde e autorizados pelo Ministério da Agricultura e Pecuária, conforme o art. 270 RIISPOA.
SC	ALIPIO EGIDIO KULTRAMP	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, 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;	Atualmente existem embalagens tipo "sachê" ou "pouch" que não são de fechamento hermético e mantém a característica do produto por um longo período, sendo de interesse do consumidor e da indústria, principalmente em caso de falta de disponibilidade de embalagens de vidro no mercado.	Rejeitada	O uso de embalagens do tipo sachê ou "punch" não são impedimentos para o alcance das características de hermeticidade do produto elaborado. Conceito de hermético: hermeticamente fechados são aqueles que impedem, perfeitamente, a entrada e saída de ar. Seu grande diferencial é a vedação da tampa, que possui uma camada de borracha que bloqueia essa passagem do ar do ambiente para dentro do recipiente. Não há vedação para os tipos de embalagem mencionados pelo usuário.

Capítulo I / Artigo 2º / Inciso V

V - semiconservas: o produto resultante do tratamento térmico (cozimento) do ovo seguido do descasque manual ou automático, adição em salmoura ácida com pH não superior a 3,5 (três inteiros e cinco décimos), no momento da fabricação da salmoura, adicionado ou não de outros ingredientes e conservado sob refrigeração, em temperaturas inferiores a 5°C (cinco graus Celsius);

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo I / Artigo 2º / Inciso VI

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;

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo I / Artigo 2º / Inciso VII

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;

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
SC	ALIPIO EGIDIO KULTRAMP	VII - ovo integral pasteurizado: o ovo desprovido de casca que conserva as mesmas proporções de clara e gema de um ovo em natureza, submetido ao processo de pasteurização;	Homogenização é somente um processo tecnológico, não interfere no produto, levando a dificuldade de inspeção em pequenas agroindústrias referente ao atendimento dessa afirmação	Rejeita da	Homogeneização é processo tecnológico necessário prévio à pasteurização e deve ocorrer no estabelecimento que realiza esse processo tecnológico. Não confunde-se com as condições de manutenção do ovo líquido comercializado, encaminhado para industrialização.
SC	ALIPIO EGIDIO KULTRAMP	VII - ovo integral pasteurizado: o ovo desprovido de casca que conserva as mesmas proporções de clara e gema de um ovo em natureza, submetido ao processo de pasteurização;	Homogenização é somente um processo tecnológico, não interfere no produto, levando a dificuldade de inspeção em pequenas agroindústrias referente ao atendimento dessa afirmação	Rejeita da	Homogeneização é processo tecnológico necessário prévio à pasteurização e deve ocorrer no estabelecimento que realiza esse processo tecnológico. Não confunde-se com as condições de manutenção do ovo líquido comercializado, encaminhado para industrialização.

Capítulo I / Artigo 2º / Inciso VIII

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;

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo I / Artigo 2º / Inciso IX

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

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo I / Artigo 2º / Inciso X

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

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo I / Artigo 2º / Inciso XI

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

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo I / Artigo 2º / Inciso XII

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

Sem contribuições para este dispositivo



Capítulo I / Artigo 2º / Inciso XIII

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

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo I / Artigo 2º / Inciso XIV

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

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
RS	Patrícia Moraes	Inclusão da definição de Ovo Fissurado.	Em semelhança, cita-se o Perguntas e Respostas - Portaria MAPA nº 612/2022, edição de 06/05/2023 onde na resposta da pergunta número 3, consta esta definição de ovo fissurado de forma a complementar a definição do ovo trincado.	Rejeita da	O documento P&R é apenas uma orientação, destinado à orientação dos trabalhos da equipe de fiscalização. Considera-se a proposta de classificação de ovo fissurado, já estaria contemplada, pois os ovos ao manter a casca intacta e não observa-se vedação para o comércio, nas condições específicas.

Dispositivo Proposto - Capítulo I / Artigo 2º / Inciso XIV (Depois)

ovo fissurado: ovo que apresenta trinca visível somente na ovoscopia, que pode ser comercializado como ovo categoria A.

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
----	------	----------	---------------	---------	---------

Capítulo I / Artigo 2º / Inciso XV

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

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo I / Artigo 2º / Inciso XVI

XVI - 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 das gaiolas ou esteiras;

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
SC	ALIPIO EGIDIO KULTRAMP	ovo sujo: ovo com material externo aderido a superfície da casca, incluindo gema, clara, fezes, sangue e terra, excluindo riscos ou arranhões causados pelo material metálico das gaiolas ou esteiras	Não necessariamente precisaria ser lavado, pois pequenas sujidades são facilmente removidas manualmente com papel descartável, se tratando de pequenas agroindústrias que não tiverem sistemas de lavação	Rejeita da	No projeto de ato normativo, já indica-se quais os tipos de sujidade, que podem ser retirados por lavagem e aquelas condições que possam acontecer no ovo, que sujam a casca, mas não afeta a sua higiene.
RJ	EDUARDO HENRIQUE MIRANDA WALTER	XVI - ovo sujo: ovo com matéria estranha na superfície da casca, incluindo gema de ovo, fezes ou terra	A proposta é utilizar a definição de ovo sujo da Portaria 612/2022 ou criar novos critérios para distinção de ovo limpo do sujo, além dos contemplados no RIISPOA. A etapa de lavagem não é capaz de remover todas as sujidades aderidas a casca e constitui etapa opcional de beneficiamento. Riscos ou arranhões são injúrias físicas e não se caracterizam como sujidades. O RIISPOA já estabelece o padrão de classificação no inciso I do art. 225 ¿casca e cutícula de forma normal, lisas, limpas, intactas¿. Manchas na	Rejeita da	No projeto de ato normativo, já indica-se quais os tipos de sujidade, que podem ser retirados por lavagem e aquelas condições que possam acontecer no ovo, que sujam a casca, mas não afeta a sua higiene.



Relatório de Parecer Consolidado

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
RJ	EDUARDO HENRIQUE MIRANDA WALTER	XVI - ovo sujo: ovo com matéria estranha na superfície da casca, incluindo gema de ovo, fezes ou terra	casca também são inerentes aos ovos limpos, não caracterizando sujidades no Brasil. Esta mudança implica em seguir os critérios dos Estados Unidos que consideram determinados riscos e manchas como sujidades (USDA, 46 FR 63203, Dec. 31, 1981). Desta forma, a definição em Consulta Pública implica em novos critérios, métodos de análise e definições, incluindo a de casca normal ou «ovo limpo».	Rejeita da	No projeto de ato normativo, já indica-se quais os tipos de sujidade, que podem ser retirados por lavagem e aquelas condições que possam acontecer no ovo, que sujam a casca, mas não afeta a sua higiene.

Capítulo I / Artigo 2º / Inciso XVII

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

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
RJ	EDUARDO HENRIQUE MIRANDA WALTER	Excluir o inciso e o termo área suja da Portaria em Consulta Pública	Este termo denota que uma área de processamento de alimentos tem natureza suja, condição temporária que eventualmente pode ocorrer em alguma área industrial. Apesar do uso desse termo estar consagrado na inspeção, ele não é utilizado no RIISPOA. Na Portaria em Consulta Pública o termo é utilizado uma única vez.	Rejeita da	A justificativa apresentada pelo usuário não alcança o inciso mencionado.

Capítulo I / Artigo 2º / Inciso XVIII

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;

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo I / Artigo 2º / Inciso XIX

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

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
SC	ALIPIO EGIDIO KULTRAMP	Acrescentar definição de Dependência ou sala e Área: - XIX: Dependência ou sala: Ambiente fechado destinado a determinados procedimentos; - XX: Área: Ambiente, não necessariamente fechado, destinado a determinados procedimentos XXI - área suja: Área de lavagem de recipientes e o setor de recepção de ovos, quando a recepção é feita de forma manual; e	Antes de definir área suja e área limpa, nas atuais legislações fica dúvida em relação a áreas ou salas, por isso a importância de acrescentar esses incisos XIX - área suja: Área de lavagem ao invés de setor, por questão de definição.	Rejeita da	Nomenclatura de indicação das áreas dos processos tecnológicos já está consolidado no DIPOA e pelos usuários do setor produtivo. Não existe previsão de uso das definições de sala e área.

Capítulo I / Artigo 2º / Inciso XX

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

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
SC	ALIPIO EGIDIO KULTRAMP	XXII: área limpa: área onde são realizadas as operações de classificação, industrialização e expedição	Entende-se da necessidade de uma separação entre área suja e área limpa, porém, separação física por parede e óculo, inviabiliza o trabalho com paleteira, essencial para facilitar o trabalho em indústrias que não possuem esteiras dentro da recepção de matéria prima até o processamento	Rejeita da	Nomenclatura de indicação das áreas dos processos tecnológicos já está consolidado no DIPOA e pelos usuários do setor produtivo. Não existe previsão de uso das definições de sala e área.



Relatório de Parecer Consolidado

Dispositivo Proposto - Capítulo I / Artigo 2º / Inciso XX (Depois)

Capítulo I / Artigo 2º / Inciso XXI XXI - ovos casca fina: ovos de categoria A com casca mais fina que o habitual devido a condições genéticas e de idade das aves.

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
----	------	----------	---------------	---------	---------

Capítulo II

CAPÍTULO II
DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo II / Seção I

Seção I
Da Classificação dos Estabelecimentos de Ovos e Derivados

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo II / Seção I / Artigo 3º

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

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo II / Seção I / Artigo 3º / Inciso I

I - granja avícola; e

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo II / Seção I / Artigo 3º / Inciso II

II - unidade de beneficiamento de ovos e derivados.

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo II / Seção I / Artigo 3º / Parágrafo 1º

§ 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.

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
ES	WEVERTON JOÃO ESPÍNDULA	§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 de 1 ou mais núcleo distintos destinada à comercialização direta.	RIISPOA, Capítulo III, Art. 20, § 1º Para fins deste Decreto, 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. Não especifica, se a definição de granja avícola deve ter produção própria e exclusiva em apenas um núcleo de produção, podendo,	Rejeita da	A situação mencionada pelo usuário não configura condições de produção própria prevista no art. 20, do RIISPOA. A menção à produção própria refere-se aos produtos obtidos junto à mesma unidade detentora de um registro de SIF. Quando o estabelecimento receber ovos de outras unidades, a classificação adequada a ser adotada deveria ser Unidade



Relatório de Parecer Consolidado

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
ES	WEVERTON JOÃO ESPÍNDULA	§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 de 1 ou mais núcleo distintos destinada à comercialização direta.	desta maneira o referido estabelecimento, possuir mais de um núcleo de produção em locais distintos.	Rejeita da	de Beneficiamento, cabendo o atendimento às questões inerentes. A mesma titularidade, por si só, em unidades de produção distantes geograficamente, não é capaz de assegurar a situação de vínculo epidemiológico semelhante.
SC	ALIPIO EGIDIO KULTRAMP	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, prioritariamente, de produção própria destinada à comercialização direta, podendo adquirir a complementação de sua demanda de unidades de exploração avícola registrada	Partindo do princípio da obrigatoriedade do autocontrole da rastreabilidade, mesmo para granjas avícolas (ovos in natura), não haveria impedimento de que seja permitido compra de ovos de terceiros para suprir períodos de falta de ovos numa troca entre lotes (descarte de galinhas velhas, até regularizar a postura das aves novas), por exemplo. Assim, pode-se ter exigências de estruturas para a Unidade de Beneficiamento (mais destinado ao processo de industrialização), que poderia ser simplificada para Granja Avícolas, que geralmente são pequenos produtores	Rejeita da	A definição para granja é prevista no RIISPOA. Não há vedação para se transformar em unidade de beneficiamento, mesmo que não operacionalize as etapas de industrialização. A situação é prevista no parágrafo 5, do artigo 20, do RIISPOA.

Dispositivo Proposto - Capítulo II / Seção I / Artigo 3º / Parágrafo 1º (Depois)

PARÁGRAFO ÚNICO: Entende-se como produção própria os ovos obtidos de aves de núcleos avícolas/epidemiológicos de mesma titularidade do detentor do registro do estabelecimento situado ou não na mesma propriedade onde está localizada a granja avícola.

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
----	------	----------	---------------	---------	---------

Capítulo II / Seção I / Artigo 3º / Parágrafo 2º

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

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo II / Seção I / Artigo 3º / Parágrafo 3º

§ 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.

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo II / Seção I / Artigo 3º / Parágrafo 4º

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

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo II / Seção I / Artigo 3º / Parágrafo 5º

§ 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.



Relatório de Parecer Consolidado

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
PR	ANDRE APARECIDO LIBERATO	§ 5º Se a unidade de beneficiamento de ovos e derivados destinar-se, exclusivamente, à expedição e/ou reembalagem de ovos já classificados, poderá ser dispensada a exigência de instalações para a lavagem, ovoscopia, classificação e industrialização de ovos.	Clarezza no entendimento vedando interpretações erradas.	Rejeita da	O ato normativo internaliza definição prevista no RIISPOA, embora seja possível, o DIPOA opta por manter a redação do Decreto 9013/2017.

Capítulo II / Seção I / Artigo 3º / Parágrafo 6º

§ 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.

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo II / Seção II

Seção II
Das Características Gerais dos Estabelecimentos de Ovos e Derivados

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo II / Seção II / Artigo 4º

Art. 4º Os estabelecimentos de ovos e derivados devem dispor das seguintes condições básicas:

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo II / Seção II / Artigo 4º / Inciso I

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

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
SC	ALIPIO EGIDIO KULTRAMP	I- localização em pontos distantes de fontes emissoras de mau cheiro e de potenciais contaminantes, excluindo-se os casos da unidade de exploração avícola estar em anexo;	Para haver padronização no momento da fiscalização, que a granja pode estar em anexo à indústria, pois o ovo já é oriundo daquele local, não teria lógica em não permitir que sejam anexas	Rejeita da	A presença do galpão ao lado da unidade de beneficiamento já é situação reconhecida inerente ao processo e não impeditivo às operações. A situação é reavaliada, nas situações em que o manejo não esteja sendo bem efetuado.

Capítulo II / Seção II / Artigo 4º / Inciso II

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

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo II / Seção II / Artigo 4º / Inciso III

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

Sem contribuições para este dispositivo



Capítulo II / Seção II / Artigo 4º / Inciso IV

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;

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
PR	ANDRE APARECIDO LIBERATO	IV - pavimentação do pátio e vias de circulação com material que evite formação de poeira e empoeamentos. No caso de granjas avícolas, a pavimentação nessas áreas poderá ser realizada com britas.	Estabelecimentos pequenos que operam somente como granja avícolas sem industrialização de ovos não trazem nenhum risco sanitário caso tenham seus pátios pavimentados com pedra brita.	Rejeitada	O uso de brita é autorizado para estabelecimentos regulados pela Instrução Normativa MAPA n. 5/2017.
SC	ALIPIO EGIDIO KULTRAMP	IV - pátio e vias de circulação que não permitam 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	Sendo o objetivo não gerar poeira ou lama, existem diversas formas a ser feito, não dando margem para diferentes interpretações para ¿superfície compacta¿	Rejeitada	Para atender ao disposto da demanda em pavimentação, previsto no RIISPOA, no art. 42.

Capítulo II / Seção II / Artigo 4º / Inciso V

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;

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo II / Seção II / Artigo 4º / Inciso VI

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

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
SC	ALIPIO EGIDIO KULTRAMP	área para recepção de matérias-primas e insumos provida de cobertura, protegida contra intempéries	Nessa descrição, seria necessário um local fechado, porém a área de recepção seria o ponto de descarga da matéria prima, que geralmente é em rampas, sendo passivo de ampla interpretação essa ¿proteção contra entrada de pragas e vetores¿	Rejeitada	No projeto de ato normativo, o inciso se refere ao espaço de passagem da matéria-prima, na sua entrada inicial no processo produtivo. Não confundir a totalidade da área de descarregamento mais ampla.

Capítulo II / Seção II / Artigo 4º / Inciso VII

VII - área de recepção de ovos edificada com dimensões compatíveis às 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;

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
PR	ANDRE APARECIDO LIBERATO	VII - área de recepção de ovos edificada com dimensões compatíveis às operações realizadas nesse local, separada por estrutura que evite a passagem de pessoas e equipamentos dos demais setores com status sanitário diferente, quando a recepção for realizada de forma manual;	Clarezza no entendimento vedando interpretações erradas. Da forma com a qual está escrita atualmente, entende-se que a área de recepção de ovos não pode nem dar acesso a área suja da sala de lavagem de utensílios (bandejas) por exemplo.	Rejeitada	O projeto de ato normativo prevê regular neste inciso o trânsito de pessoas, e da instalação de barreira para esta finalidade. Ajuste de texto do projeto de ato normativo, conforme segue:



Relatório de Parecer Consolidado

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
PR	ANDRE APARECIDO LIBERATO	VII - área de recepção de ovos edificada com dimensões compatíveis às operações realizadas nesse local, separada por estrutura que evite a passagem de pessoas e equipamentos dos demais setores com status sanitário diferente, quando a recepção for realizada de forma manual;	Clarezza no entendimento vedando interpretações erradas. Da forma com a qual está escrita atualmente, entende-se que a área de recepção de ovos não pode nem dar acesso a área suja da sala de lavagem de utensílios (bandejas) por exemplo.	Rejeita da	VII - área de recepção de ovos edificada com dimensões compatíveis às 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 exclusivo de colaboradores observadas as condições de previstas no Inc. XVII do Art. 4º desta portaria.
SC	ALIPIO EGIDIO KULTRAMP	VII - área de recepção de ovos edificada com dimensões compatíveis às operações realizadas nesse local	Conforme citado anteriormente, indústrias que não disponibilizam de esteiras que interligam o depósito de matéria prima à industrialização, precisam utilizar paleiras para agilidade no processo, sendo que a proposição original onera custos com mão de obra, tanto relacionado a disponibilização de funcionário em área limpa e área suja, quanto relacionado ao tempo de operação dos trabalhos de forma manual, também aumentando risco sanitário relacionado ao tempo, dependendo os casos. A implantação de autocontroles seria o suficiente para redução do risco sanitário referente a circulação entre as duas áreas	Parcialmente Aceita	Ajuste de texto do projeto de ato normativo, conforme segue: VII - área de recepção de ovos edificada com dimensões compatíveis às 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 exclusivo de colaboradores observadas as condições de previstas no Inc. XVII do Art. 4º desta portaria.

Capítulo II / Seção II / Artigo 4º / Inciso VIII

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

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo II / Seção II / Artigo 4º / Inciso IX

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;

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo II / Seção II / Artigo 4º / Inciso X

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

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo II / Seção II / Artigo 4º / Inciso XI

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 estejam identificadas a sua separação;

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
SC	ALIPIO EGIDIO KULTRAMP	dependências e instalações para armazenagem de embalagens e rotulagem, que podem ser compartilhadas, desde que estejam	Mesmo não sendo em ovos em natureza, existem embalagens primárias que serão higienizadas antes do uso, como vidros de	Rejeita da	Não pode haver mistura de embalagem primária e secundária, e a exceção é o ovo em natureza, em função



Relatório de Parecer Consolidado

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
SC	ALIPIO EGIDIO KULTRAMP	identificadas a sua separação e em condições sanitárias semelhantes;	conservas de codornas, baldes para ovo, ou que vem em embalagens totalmente fechadas, como embalagens plásticas que vem dentro de uma embalagem secundária, não tendo contaminação, muitas vezes entregue junto com outras embalagens secundárias, entendendo assim que não teria problemas compartilhar o mesmo depósito, o que facilitaria a logística interna e melhora no ganho de espaço na indústria	Rejeitada	de sua característica. A previsão indicada no projeto de ato normativo justifica-se em função da necessidade de manejo do risco sanitário do produto.

Capítulo II / Seção II / Artigo 4º / Inciso XII

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

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
SP	Mayara Chicon Rosente	XII - dependências e/ou instalações protegidas e identificadas exclusivas para armazenagem de materiais de higienização e produtos químicos;	O estoque de material químico utilizado na higienização de alguns estabelecimentos de pequeno a médio porte é pequeno (aproximadamente 05 galões de 5 L), assim é possível a manutenção desses produtos em um local que não seja necessariamente um cômodo separado (dependência), mas sim uma estrutura como a lavanderia, almoxarifado entre outras, devidamente protegido e identificado para correto uso.	Rejeitada	Verificar que os estabelecimentos de pequeno porte não são escopo da norma. Observar referência à Instrução Normativa MAPA n. 5/2017.
PR	ANDRE APARECIDO LIBERATO	XII - dependências e instalações exclusivas para armazenagem de produtos químicos;	Clarezza no entendimento vedando interpretações erradas. Da forma com a qual está escrita atualmente, entende-se que deve ter uma área exclusiva para guarda de produtos químicos e outra de produtos de higienização.	Aceita	Ajuste de redação realizado, para indicar a necessidade de haver dependência para esse fim. Texto no singular, para indicar que seria a mesma área para as duas finalidades previstas no inciso.
ES	Carolina Covre	XII - dependências e/ou instalações protegidas e identificadas exclusivas para armazenagem de materiais de higienização e produtos químicos;	O estoque de material químico utilizado na higienização de alguns estabelecimentos de pequeno a médio porte é pequeno (aproximadamente 05 galões de 5 L), assim é possível a manutenção desses produtos em um local que não seja necessariamente um cômodo separado (dependência), mas sim uma estrutura como a lavanderia, almoxarifado entre outras, devidamente protegido e identificado para correto uso.	Rejeitada	Verificar que os estabelecimentos de pequeno porte não são escopo da norma. Observar referência à Instrução Normativa MAPA n. 5/2017.
SP	JOSE ROBERTO BOTTURA	XII - dependências e/ou instalações protegidas e identificadas exclusivas para armazenagem de materiais de higienização e produtos químicos;	O estoque de material químico utilizado na higienização de alguns estabelecimentos de pequeno a médio porte é pequeno (aproximadamente 05 galões de 5 L), assim é possível a manutenção desses produtos em um local que não seja necessariamente um cômodo separado (dependência), mas sim uma estrutura como a lavanderia, almoxarifado entre outras, devidamente protegido e identificado para correto uso.	Rejeitada	Verificar que os estabelecimentos de pequeno porte não são escopo da norma. Observar referência à Instrução Normativa MAPA n. 5/2017.

Capítulo II / Seção II / Artigo 4º / Inciso XIII

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;

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
PR	ANDRE APARECIDO LIBERATO	XIII - área de armazenamento para produtos acabados, com disposição adequada de paletes de forma a permitir o trânsito de pessoas e equipamentos;	Tendo em vista que os ovos ao entrarem na área de classificação já passaram por processo de lavagem e secagem, não se faz necessário que a área de expedição seja separada fisicamente da parea de classificação.	Rejeitada	O projeto de ato normativo não exige que a separação seja obrigatoriamente física, por paredes. Considera-se ainda que nem sempre os produtos na área de classificação estão limpos e secos. A situação depende do fluxo adotado.

Capítulo II / Seção II / Artigo 4º / Inciso XIV

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

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo II / Seção II / Artigo 4º / Inciso XV

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;

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo II / Seção II / Artigo 4º / Inciso XVI

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;

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo II / Seção II / Artigo 4º / Inciso XVII

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;

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo II / Seção II / Artigo 4º / Inciso XVIII

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;

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
PR	DIRCEU PONTALTI CORTEZ	Barreiras sanitárias que possuam equipamentos e utensílios específicos em todos os acessos à área de produção que guardam comunicação com meio externo.	No questionamento feito na Portaria MAPA nº 612, de 6 de julho de 2022, editado em 05/06/2023, na pergunta 13, foi feito o questionamento se seria necessário barreira sanitária na entrada da sala de quebra de ovos, sendo respondido: "conforme inciso XVIII do art. 4º da Portaria MAPA nº 612 de 2022, entre áreas de status sanitários diferentes deve haver barreira sanitária. A sala de quebra é uma área considerada de status sanitário diferente dos demais setores relacionados a classificação de ovos". No entanto, nas granjas avícolas, existe a barreira sanitária para adentrar no acesso à área de produção que guarda comunicação com meio externo, bem como existe a separação da área suja para a área limpa e o isolamento total da sala de quebra de ovos dos demais setores, o que significa dizer que depois de adentrar na área de produção tudo o que ali se encontra não há contaminação, estando tudo higienizado e nos devidos conformes. Por essa razão, qual seria a necessidade de se instalar outra barreira sanitária na frente da sala de quebra de ovos, se essa é localizada ao lado da área limpa e totalmente vedada, não havendo a possibilidade de contaminação, já que tudo ao seu redor é considerado limpo. A instalação de uma nova barreira se torna desnecessária e ineficaz, visto que a barreira serve para eliminar toda e qualquer vestígio de contaminação, o que não se encontra na porta e ao	Rejeita da	O projeto de ato normativo, prevê que na sala de quebra de ovos será dada o atendimento a particularidade. Situação é abordada no art 7º, do projeto de Portaria.



Relatório de Parecer Consolidado

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
PR	DIRCEU PONTALTI CORTEZ	Barreiras sanitárias que possuam equipamentos e utensílios específicos em todos os acessos à área de produção que guardam comunicação com meio externo.	<p>redor da sala de quebra de ovos, tornando um custo descabido e inviável. Além disso, instalar uma barreira sanitária na frente da sala de quebra de ovos irá prejudicar no desenvolvimento da atividade ao seu redor, qual seja, a atividade desenvolvida na área limpa, bem como dispensar de toda uma estrutura para a sua montagem.</p> <p>Sendo importante ressaltar que em algumas granja avícolas, a barreira sanitária, instalada no acessos à área de produção que guarda comunicação com meio externo, fica a pouco metros da sala de quebra de ovos, o que na prática, seguindo o art. 4, inciso XVIII, ocasionaria na existência de duas barreiras sanitárias seguidas, não havendo lógica, visto que demonstraria que a primeira barreira não é eficaz, o que não é verídico.</p> <p>Diante disso, qual seria a justificativa de se instalar uma barreira sanitária em um local onde não há vestígios de contaminação, não tendo aplicabilidade nenhuma. Portanto, a sugestão seria instalar barreira sanitária, que possua equipamentos e utensílios específicos, SOMENTE nos acessos à área de produção que guardam comunicação com meio externo, visto que ali se tem uma aplicabilidade da função da barreira, o que não se verifica na entrada da sala de quebra de ovos.</p> <p>Por fim, outro ponto de extrema importância a ser mencionado é o fato de que no art. 7 da Portaria SDA n 612, de 6 de julho de 2022, contava que <i>o estabelecimento deverá dispor de barreira sanitária no acesso à sala de quebra e a outros locais, onde se fizer necessário</i>, o que foi alterado na Portaria SDA MAPA n 860, de 21 de julho de 2023, para: <i>o estabelecimento deverá dispor de pia para higienização das mãos dentro da sala de quebra</i>. Portanto, significa dizer que não há mais a</p>	Rejeitada	O projeto de ato normativo, prevê que na sala de quebra de ovos será dada o atendimento a particularidade. Situação é abordada no art 7, do projeto de Portaria.
SP	JOSE ROBERTO BOTTURA	barreiras sanitárias que possuam equipamentos e utensílios específicos em todos os acessos à área de produção que guardam comunicação com meio externo	A barreira sanitária é importante para o acesso do meio externo para a área limpa/de produção que são as áreas de status sanitário diferentes. Com a definição de que é necessária barreira sanitário no acesso a área limpa, pode ser removido esse trecho, pois dá a entender que seria necessário em outras situações, que não vislumbramos como necessária, considerando que haverá pias para a higienização das mãos, nos locais que se fizer necessário. Considera-se que essa alteração não acometerá em riscos à qualidade sanitária dos processos, visto que os estabelecimentos já são previamente aprovados e construídos considerando fluxos que previnem a contaminação cruzada.	Rejeitada	Nesta seção do projeto de ato normativo prevê-se apenas a indicação da definição do conceito, e não de sua aplicabilidade.
SP	Mayara Chicon Rosente	barreiras sanitárias que possuam equipamentos e utensílios específicos em todos os acessos à área de produção que guardam comunicação com meio externo	A barreira sanitária é importante para o acesso do meio externo para a área limpa de produção que são as áreas de status sanitário diferentes. Com a definição de que é necessária barreira sanitário no acesso a área limpa, pode ser removido esse trecho, pois dá a entender que seria necessário em outras situações, que não vislumbramos como necessária, considerando que haverá pias para a higienização das mãos, nos locais que se fizer necessário. Considera-se que essa alteração não acometerá em riscos à qualidade sanitária dos processos, visto que os estabelecimentos já são previamente aprovados e construídos considerando fluxos que previnem a contaminação cruzada.	Rejeitada	Nesta seção do projeto de ato normativo prevê-se apenas a indicação da definição do conceito, e não de sua aplicabilidade.
MT	SERGIO SATOSHI YABUTA	Barreiras sanitárias somente nas portas com fluxo de entrada e saída de colaboradores e visitantes.	As Portas com acesso externo não estão diretamente acessando a área de Produção, as portas durante a produção permanecem fechadas, nas portas são instaladas cortinas de PVC.	Rejeitada	Nesta seção do projeto de ato normativo prevê-se apenas a indicação da definição do conceito, e não de sua aplicabilidade.



Relatório de Parecer Consolidado

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
PR	ANDRE APARECIDO LIBERATO	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 por onde adentrem pessoas;	Clarezza no entendimento vedando interpretações erradas. Da forma com a qual está escrita atualmente, entende-se que por exemplo uma porta de expedição que tem comunicação com o meio externo deve ter barreira sanitária.	Rejeita da	A previsão do inciso, no projeto de ato normativo, visa fazer controle na situação de risco que envolve o trânsito de pessoas.
PR	EDSON TSUGUIO KAKIHATA	Barreiras sanitárias que possuam equipamentos e utensílios específicos em todos os acessos à área de produção que guardam comunicação com meio externo.	No § perguntas e respostas, da Portaria MAPA nº 612, de 6 de julho de 2022, editado em 05/06/2023, na pergunta 13, foi feito o questionamento se seria necessário barreira sanitária na entrada da sala de quebra de ovos, sendo respondido: «conforme inciso XVIII do art. 4 da Portaria MAPA nº 612 de 2022, entre áreas de status sanitários diferentes deve haver barreira sanitária. A sala de quebra é uma área considerada de status sanitário diferente dos demais setores relacionados a classificação de ovos». No entanto, nas granjas avícolas, existe a barreira sanitária para adentrar no acesso à área de produção que guarda comunicação com meio externo, bem como existe a separação da área suja para a área limpa e o isolamento total da sala de quebra de ovos dos demais setores, o que significa dizer que depois de adentrar na área de produção tudo o que ali se encontra não há contaminação, estando tudo higienizado e nos devidos conformes. Por essa razão, qual seria a necessidade de se instalar outra barreira sanitária na frente da sala de quebra de ovos, se essa é localizada ao lado da área limpa e totalmente vedada, não havendo a possibilidade de contaminação, já que tudo ao seu redor é considerado limpo. A instalação de uma nova barreira se torna desnecessária e ineficaz, visto que a barreira serve para eliminar toda e qualquer vestígio de contaminação, o que não se encontra na porta e ao redor da sala de quebra de ovos, tornando um custo descabido e inviável. Além disso, instalar uma barreira sanitária na frente da sala de quebra de ovos irá prejudicar no desenvolvimento da atividade ao seu redor, qual seja, a atividade desenvolvida na área limpa, bem como dispensar de toda uma estrutura para a sua montagem. Sendo importante ressaltar que em algumas granjas avícolas, a barreira sanitária, instalada no acesso à área de produção que guarda comunicação com meio externo, fica a poucos metros da sala de quebra de ovos, o que na prática, seguindo o art. 4, inciso XVIII, ocasionaria na existência de duas barreiras sanitárias seguidas, não havendo lógica, visto que demonstraria que a primeira barreira não é eficaz, o que não é verídico. Diante disso, qual seria a justificativa de se instalar uma barreira sanitária em um local onde não há vestígios de contaminação, não tendo aplicabilidade nenhuma. Portanto, a sugestão seria instalar barreira sanitária, que possua equipamentos e utensílios específicos, SOMENTE nos acessos à área de produção que guardam comunicação com meio externo, visto que ali se tem uma aplicabilidade da função da barreira, o que não se verifica na entrada da sala de quebra de ovos. Sugestão para redação do artigo supracitado: barreiras sanitárias que possuam equipamentos e utensílios específicos em todos os acessos à área de produção que guardam comunicação com meio externo.	Rejeita da	O projeto de ato normativo, prevê que na sala de quebra de ovos será dada o atendimento a particularidade. Situação é abordada no art 7, do projeto de Portaria.
SC	ALIPIO EGIDIO KULTRAMP	XVIII - barreiras sanitárias que possuam equipamentos e utensílios específicos nos acessos à área de produção que guardam comunicação com meio externo;	Generalizando os acessos, significa que precisa diversas barreiras sanitárias, sendo que para ovos em natureza, não se justifica tamanho investimento em acessos onde funcionários da área de produção podem estar circulando	Rejeita da	Necessidade de previsão do inciso, para guardar as condições de higiene nas áreas limpas do estabelecimento, e sua separação das áreas sujas, independente do tamanho do estabelecimento, para salvaguardar as condições do produto comercializado.



Relatório de Parecer Consolidado

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo II / Seção II / Artigo 4º / Inciso XX

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

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo II / Seção II / Artigo 4º / Inciso XXI

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;

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo II / Seção II / Artigo 4º / Inciso XXII

XXII - cortinas de ar instaladas sempre que as aberturas (portas ou óculos) se comuniquem diretamente com o meio exterior;

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
MT	SERGIO SATOSHI YABUTA	Instalação de cortinas de PVC anti insetos.	É um material de fácil limpeza, atóxico, flexível e com isolamento térmico e acústico. Reduz perdas de ar frio ou quente; Gera uma barreira para a entrada de pássaros e insetos; Melhora as condições de conforto dos colaboradores; Minimiza as manutenções; Fáceis de instalar; Permite a passagem de luz melhorando as condições de segurança do trabalho.	Parcialmente Aceita	Ajuste de redação do projeto de ato normativo, como segue: equipamento que impeça a entrada de pragas, nas entradas que se comuniquem diretamente com o meio externo.
PR	ANDRE APARECIDO LIBERATO	XXII - cortinas de ar instaladas sempre que as aberturas (portas ou óculos) se comuniquem diretamente com o meio exterior podendo ser substituída por telas milimétricas que vedam a entrada de insetos.	Rotineiramente na realidade industrial uma telamilimétrica bem vedada impede melhor a entrada de insetos que uma cortina de ar.	Parcialmente Aceita	Ajuste de redação do projeto de ato normativo, como segue: equipamento que impeça a entrada de pragas, nas entradas que se comuniquem diretamente com o meio externo.
SC	ALIPIO EGIDIO KULTRAMP	Suprimir	Diversos controles de pragas já são ou podem ser exigidos das indústrias, porém a efetividade de um equipamento específico, como a cortina de ar, é duvidosa e o investimento extremamente alto para as indústrias. Sugerimos retirar esse inciso, pois existem diversas formas mais efetivas de controle.	Parcialmente Aceita	Ajuste de redação do projeto de ato normativo, como segue: equipamento que impeça a entrada de pragas, nas entradas que se comuniquem diretamente com o meio externo.

Capítulo II / Seção II / Artigo 4º / Inciso XXIII

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

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo II / Seção II / Artigo 4º / Inciso XXIV



XXIV - 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 vedado o uso de madeira e recipiente de

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
MT	SERGIO SATOSHI YABUTA	Usar o Palete de madeira para armazenar as embalagens primárias, secundárias, e produto acabado. As Embalagens primárias com proteção poderão ser armazenadas diretamente sobre o palete. As embalagens secundárias sem proteção poderão ser colocadas sobre o palete de madeira forrado. O produto acabado poderá ser colocado diretamente sobre o palete de madeira, pois o mesmo está protegido com a embalagem secundaria.	O palete de madeira não terá contato direto com a matéria prima (ovos). Os paletes de madeira danificados poderão ser retirados e substituídos. Para a remoção de resíduos poderá ser utilizado equipamentos para a limpeza como aspiradores de pó.	Parcialmente Aceita	Ajuste de texto: XXIV - 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, para contato direto com o produto, apenas para produtos em embalagem secundária e área de almoxarifado;
SC	ALIPIO EGIDIO KULTRAMP	XXIV - equipamentos e utensílios resistentes à corrosão, de fácil higienização, atóxicos e que não permitam o acúmulo de resíduos, instalados de forma a permitir atendimento das condições higiênicas de acordo com o status sanitário	Paletes de madeira são de uso de rotina e necessários na recepção de matéria prima, armazenagem e expedição das indústrias, devido a resistência à impactos e padronização de logística entre empresas, evitando a necessidade de estar fazendo buscas para retorno ou onerando produtos devido ao alto custo de paletes plásticos. Reforçamos, que o uso de paletes é fundamental para agilidade dentro das indústrias de alimentos.	Parcialmente Aceita	Ajuste de texto: XXIV - 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, para contato direto com o produto, apenas para produtos em embalagem secundária e área de almoxarifado;

Capítulo II / Seção II / Artigo 4º / Inciso XXV

XXV - 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;

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo II / Seção II / Artigo 4º / Inciso XXVI

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

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
SC	ALIPIO EGIDIO KULTRAMP	XXVI - dependência para lavagem de utensílios e recipientes, subdividida em área suja e limpa	Indústrias de ovos em natureza e em conservas utiliza-se de poucos utensílios, basicamente baldes de descarte de ovos, não justificando reformas de estruturas para atendimento desse item, sendo possível utilização de programa de autocontrole para redução de risco sanitário	Rejeitada	O projeto de ato normativo prevê fluxo unidirecional como fator importante para assegurar as condições higiênicas e manejear o risco sanitário inerente.

Capítulo II / Seção II / Artigo 4º / Inciso XXVII

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

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
RJ	EDUARDO HENRIQUE MIRANDA WALTER	equipamentos ou instrumentos de controle de processo de fabricação calibrados e ajustados e considerados necessários para o controle técnico e sanitário da produção;	Com a adoção do Vocabulário Internacional de Metrologia, a palavra «aferição» não é utilizada nos documentos de qualidade do Inmetro.	Rejeitada	Previsão do RIISPOA, art. 42 inc 18 XVIII - equipamentos ou instrumentos de controle de processo de fabricação calibrados e aferidos e considerados necessários para o controle técnico e sanitário da produção;
SC	ALIPIO EGIDIO	XXVII - equipamentos ou instrumentos de controle de processo de	O uso de equipamentos de controles, como medidor de pH, segue	Rejeita	Previsão do RIISPOA, art. 42 inc 18



Relatório de Parecer Consolidado

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
SC	KULTRAMP	fabricação aferidos;	padrões definidos pela ABNT, sendo que as pequenas e médias empresas não possuem pessoas com capacidade técnica para tal operação. Sugere-se apenas o termo "aferidos", pois a aferição pode se dar por comparação entre o proposto no Autocontrole e resultados de análises laboratoriais. Partindo da exigência de calibração, feito somente por empresa terceirizada ou pelo inmetro, a empresa necessita dispor de mais de um equipamento para substituição, de acordo com a logística e prazos para calibração.	da	XVIII - equipamentos ou instrumentos de controle de processo de fabricação calibrados e aferidos e considerados necessários para o controle técnico e sanitário da produção;

Capítulo II / Seção II / Artigo 4º / Inciso XXVIII

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

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo II / Seção II / Artigo 4º / Inciso XXIX

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

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo II / Seção II / Artigo 4º / Inciso XXX

XXX - 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;

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo II / Seção II / Artigo 4º / Inciso XXXI

XXXI - 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;

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo II / Seção II / Artigo 4º / Inciso XXXII

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

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
SC	ALIPIO EGIDIO KULTRAMP	XXXII - água, quando necessário, nas áreas de produção que atenda aos padrões de potabilidade exigidos pela legislação específica do órgão competente;	A obrigatoriedade do aquecimento da água de lavação de ovos em natureza na legislação, impede o desenvolvimento de novas tecnologias que dispensem esse aquecimento, que pode ter	Rejeita da	Após revisão de literatura científica, identifica-se que não há ainda processos alternativos, para manejar o risco do eventual gradiente reverso ocorrer quando a



Relatório de Parecer Consolidado

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
SC	ALIPIO EGIDIO KULTRAMP	XXXII - água, quando necessário, nas áreas de produção que atenda aos padrões de potabilidade exigidos pela legislação específica do órgão competente;	relação com a menor vida de prateleira do produto, principalmente no verão e em regiões mais quentes do país. É possível o controle da segurança do uso da água de lavação de ovos através de análises laboratoriais dos produtos.	Rejeita da	temperatura da água de lavagem for inferior a temperatura do ovo. Quando estiver disponível a nova tecnologia, com segurança sanitária, a mesma será avaliada.

Capítulo II / Seção II / Artigo 4º / Inciso XXXIII

XXXIII - 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;

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo II / Seção II / Artigo 4º / Inciso XXXIV

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

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
SC	ALIPIO EGIDIO KULTRAMP	XXIV - sistema de cloração de água implantado	Monitoramento de nível de cloração é obrigatório em controles de PAC, não tendo necessidade de uso de equipamentos tão específicos para essa finalidade. Sendo que precisaria ainda o medidor de cloro aferido ainda da mesma forma, onde para ovos, não seria necessário.	Rejeita da	O risco sanitário associado à produção em questão demanda o uso de indicação de sistema de cloração da água, como etapa de controle.
SC	ALIPIO EGIDIO KULTRAMP	XXIV - sistema de cloração de água implantado	Monitoramento de nível de cloração é obrigatório em controles de PAC, não tendo necessidade de uso de equipamentos tão específicos para essa finalidade. Sendo que precisaria ainda o medidor de cloro aferido ainda da mesma forma, onde para ovos, não seria necessário.	Rejeita da	O risco sanitário associado à produção em questão demanda o uso de indicação de sistema de cloração da água, como etapa de controle.
MT	SERGIO SATOSHI YABUTA	Monitoramento visual diário pela qualidade para verificar o nível de cloro, sendo opcional o sistema dotado de alarme.	Na indústria é realizado diariamente o monitoramento do cloro na área de produção, e diariamente é verificado visualmente o sistema de cloração sendo no inicio no meio ou no final da das atividades.	Rejeita da	A situação comentada pelo usuário não é o processo usual, pois depende de haver colaborador para medir em tempos da produção continuamente. Medidor permite processo durante todo o processo de produção e avaliação do processo por auditoria.

Capítulo II / Seção II / Artigo 4º / Inciso XXXV

XXXV - 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;

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo II / Seção II / Artigo 4º / Inciso XXXVI

XXXVI - seções industriais dispondo de estrutura e equipamentos para sua higienização;

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo II / Seção II / Artigo 4º / Inciso XXXVII

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

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo II / Seção II / Artigo 4º / Inciso XXXVIII

XXXVIII - 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;

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo II / Seção II / Artigo 4º / Inciso XXXIX

XXXIX - 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;

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo II / Seção II / Artigo 4º / Inciso XL

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

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
PR	ANDRE APARECIDO LIBERATO	XL - local para realização das refeições, de acordo com o previsto em legislação específica dos órgãos competentes quando refeições forem realizadas no estabelecimento;	Clarezza no entendimento vedando interpretações erradas.	Rejeita da	O projeto de ato normativo atende o que está disposto em legislação.

Capítulo II / Seção II / Artigo 4º / Inciso XLI

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

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo II / Seção II / Artigo 4º / Inciso XLII

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

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo II / Seção II / Artigo 4º / Inciso XLIII

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

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
SC	ALIPIO EGIDIO KULTRAMP	Suprimir	Item já definido no RIISPOA.	Rejeita da	O proposta de projeto de ato normativo considera que o art. 42 é genérico e haveria necessidade de se tratar nesta Portaria, a situação específica para os estabelecimento de produção de ovos.
SC	ALIPIO EGIDIO KULTRAMP	Suprimir	Item já definido no RIISPOA.	Rejeita da	O proposta de projeto de ato normativo considera que o art. 42 é genérico e haveria necessidade de se tratar



Relatório de Parecer Consolidado

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
SC	ALIPIO EGIDIO KULTRAMP	Suprimir	Item já definido no RIISPOA.	Rejeita da	nesta Portaria, a situação específica para os estabelecimento de produção de ovos.

Capítulo II / Seção II / Artigo 4º / Inciso XLIV

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

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo II / Seção II / Artigo 4º / Inciso XLV

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

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo II / Seção II / Artigo 4º / Parágrafo 1º

§ 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.

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo II / Seção II / Artigo 4º / Parágrafo 2º

§ 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.

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
RJ	EDUARDO HENRIQUE MIRANDA WALTER	Excluir o parágrafo segundo do artigo 4.	Os requisitos sanitários para cobertura contemplados no parágrafo primeiro deste artigo atendem aos requisitos para o teto, ou seja, ¿material impermeável, resistente, de fácil limpeza e desinfecção e proporcionar perfeita vedação à entrada de pragas¿. Exigir a construção de um teto abaixo de uma cobertura com revestimento que atenda aos requisitos sanitários, além de desnecessário, impactando na sustentabilidade do projeto industrial e constitui mais um local de manutenção e alojamento/controle de pragas.	Rejeita da	Após revisão bibliográfica sobre o tema, não foi identificada outra forma de manejo sanitário desta área. O risco sanitário associado justifica a medida de proteção.

Capítulo II / Seção II / Artigo 4º / Parágrafo 3º

§ 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.

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
----	------	----------	---------------	---------	---------



Relatório de Parecer Consolidado

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
RJ	EDUARDO HENRIQUE MIRANDA WALTER	As cascas devem ser mantidas em local e recipientes apropriados e protegidos, fora da área de produção, quando sua destinação for realizada no próprio estabelecimento.	O uso da ordem direta é sempre recomendado em textos dirigidos ao público heterogêneo. Assim, foi usada a ordem direta em vez da ordem invertida, o que simplifica a compreensão do item	Rejeita da	Conforme a redação em curso pelo MAPA. Não afeta a aplicação do que prevê o ato normativo.

Capítulo II / Seção II / Artigo 4º / Parágrafo 4º

§ 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.

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
SC	ALIPIO EGIDIO KULTRAMP	§ 4º Quando utilizado sistema de iluminação artificial, o mesmo deve ser provido de luz fria e que não cause estilhaçamento, vedado o uso de luz colorida que mascare ou produza falsa impressão quanto à coloração dos produtos ou que dificulte a visualização de sujidades.	Já existem sistemas de iluminação que não geram estilhaço, que não necessitam de outro sistema de proteção, que gera perda de eficiência luminosa.	Rejeita da	Durante as ações de fiscalização pelo MAPA, as equipes verificam a questão da possibilidade de quebra das lâmpadas, estilhaçamento ou rompimento.
SC	ALIPIO EGIDIO KULTRAMP	§ 4º Quando utilizado sistema de iluminação artificial, o mesmo deve ser provido de luz fria e que não cause estilhaçamento, vedado o uso de luz colorida que mascare ou produza falsa impressão quanto à coloração dos produtos ou que dificulte a visualização de sujidades.	Já existem sistemas de iluminação que não geram estilhaço, que não necessitam de outro sistema de proteção, que gera perda de eficiência luminosa.	Rejeita da	Durante as ações de fiscalização pelo MAPA, as equipes verificam a questão da possibilidade de quebra das lâmpadas, estilhaçamento ou rompimento.

Capítulo III

CAPÍTULO III
DAS INSTALAÇÕES E DOS EQUIPAMENTOS

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo III / Artigo 5º

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

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
SC	ALIPIO EGIDIO KULTRAMP	Art. 5º As Granjas Avícolas devem dispor de áreas apropriadas para a recepção, ovoscopia, classificação por peso, acondicionamento, armazenamento e expedição de ovos.	"área" seria o termo correto, com conceito definido como sugestão nessa consulta pública; Reforçando, que para muitas pequenas indústrias, a recepção de matéria prima poderia ser junto na sala de classificação, pois os ovos já vem de dentro de uma granja, não teria justificativa de isolar em uma sala essa recepção, pois só gera custos e mais locais para controles de higienização, além da dificuldade do uso de paletes, gerando retrabalho.	Rejeita da	O conceito de área apresentado pelo usuário não encontra respaldo de aplicação, na metodologia de inspeção adotado pelo MAPA. O uso de termo dependência é usual e de aplicação corrente, quando da avaliação dos croquis, de projeto de estabelecimento.
SC	ALIPIO EGIDIO KULTRAMP	Art. 5º As Granjas Avícolas devem dispor de áreas apropriadas para a recepção, ovoscopia, classificação por peso, acondicionamento, armazenamento e expedição de ovos.	"área" seria o termo correto, com conceito definido como sugestão nessa consulta pública; Reforçando, que para muitas pequenas indústrias, a recepção de matéria prima poderia ser junto na sala de classificação, pois os ovos já vem de dentro de uma granja, não teria justificativa de isolar em uma sala essa recepção, pois só gera custos e mais locais para controles de higienização, além da dificuldade do uso de paletes, gerando retrabalho.		



Capítulo III / Artigo 5º / Parágrafo 1º

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

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
PR	ANDRE APARECIDO LIBERATO	§1º Em caso de recepção manual, deve ser prevista uma área para armazenamento dos paletes de ovos a serem classificados podendo estar localizada na mesma área de recepção de ovos.	Clarezza no entendimento vedando interpretações erradas. Não faz sentido ter uma área exclusiva para guarda dos pallets com ovos a serem classificados.	Parcialmente Aceita	§1º Em caso de recepção manual, deve ser prevista uma área delimitada para armazenamento dos paletes de ovos a serem classificados.

Capítulo III / Artigo 5º / Parágrafo 2º

§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.

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo III / Artigo 6º

Art. 6º As Unidades de Beneficiamento de Ovos e Derivados devem dispor de:

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo III / Artigo 6º / Inciso I

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;

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
SC	ALIPIO EGIDIO KULTRAMP	I - Áreas e salas apropriadas para recepção, ovoscopia, classificação por peso, industrialização, acondicionamento, armazenamento e expedição de ovos e seus derivados, definidas de acordo com os produtos elaborados;	Desde que criadas as definições para "área" e "sala"	Rejeitada	usuário apresenta bias no entendimento da definição de área.
SC	ALIPIO EGIDIO KULTRAMP	I - Áreas e salas apropriadas para recepção, ovoscopia, classificação por peso, industrialização, acondicionamento, armazenamento e expedição de ovos e seus derivados, definidas de acordo com os produtos elaborados;	Desde que criadas as definições para "área" e "sala"	Rejeitada	usuário apresenta bias no entendimento da definição de área.

Capítulo III / Artigo 6º / Inciso II

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

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
MT	SERGIO SATOSHI YABUTA	Para as dependências que armazenem e elaborem derivados de ovos (categoria B).	A cadeia de produção do ovo in natura não é em ambiente climatizado, o Recebimento, classificação, armazenagem, transporte e distribuição também não, se em só uma fase do processo for obrigatório a instalações de frio industrial estará afetando a qualidade do ovo in natura. Nas condições do mercado	Rejeitada	A situação só está prevista para as unidades de beneficiamento de ovos.



Relatório de Parecer Consolidado

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
MT	SERGIO SATOSHI YABUTA	Para as dependências que armazenem e elaborem derivados de ovos (categoria B).	interno, 92% dos ovos são comercializados <i>in natura</i> , e todo o processo de comercialização ocorre sem refrigeração (LEANDRO et al., 2005).	Rejeitada	A situação só está prevista para as unidades de beneficiamento de ovos.

Capítulo III / Artigo 6º / Inciso III

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

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
SP	JOSE ROBERTO BOTTURA	antecâmaras que servirão apenas como área de circulação, não sendo permitido o seu uso para outros fins;	As antecâmaras, por barreira física, minimizam a transferência de ar, umidade e contaminação entre o ambiente frigorificado e o externo. Consequentemente ela reduz a transferência de calor, por isso não há necessidade de obrigatoriamente ser climatizada. Além disso, as operações de expedição são rápidas, não alterando significativamente a temperatura do produto.	Rejeitada	Considera-se que a previsão do inciso não é gasto, por facilitar sobremaneira a manutenção do produto durante a expedição. A previsão não é inovação, já previsto anteriormente. A Ante câmara já é prevista nestas condições - art. 41 e 42 RIISPOA.
SC	ALIPIO EGIDIO KULTRAMP	Suprimir esse inciso	Gera um custo elevado, sem ter eficiência no processo, pois já existe sala climatizada no processo, não terá câmara de frio em conjunto com sala que gere calor. Item de difícil adequação para plantas já em funcionamento.	Rejeitada	Considera-se que a previsão do inciso não é gasto, por facilitar sobremaneira a manutenção do produto durante a expedição. A previsão não é inovação, já previsto anteriormente. A Ante câmara já é prevista nestas condições - art. 41 e 42 RIISPOA.
RJ	EDUARDO HENRIQUE MIRANDA WALTER	antecâmaras obrigatoriamente climatizadas, que servirão apenas como área de circulação, não sendo permitido o seu uso para outros fins;	Uso de vírgulas após a palavra <i>climatizadas</i> , permitindo à separação de explicação.	Aceita	
SP	Mayara Chicon Rosente	antecâmaras que servirão apenas como área de circulação, não sendo permitido o seu uso para outros fins;	As antecâmaras, por barreira física, minimizam a transferência de ar, umidade e contaminação entre o ambiente frigorificado e o externo. Consequentemente ela reduz a transferência de calor, por isso não há necessidade de obrigatoriamente ser climatizada. Além disso, as operações de expedição são rápidas, não alterando significativamente a temperatura do produto.	Rejeitada	Considera-se que a previsão do inciso não é gasto, por facilitar sobremaneira a manutenção do produto durante a expedição. A previsão não é inovação, já previsto anteriormente. A Ante câmara já é prevista nestas condições - art. 41 e 42 RIISPOA.
SC	ALIPIO EGIDIO KULTRAMP	Suprimir esse inciso	Gera um custo elevado, sem ter eficiência no processo, pois já existe sala climatizada no processo, não terá câmara de frio em conjunto com sala que gere calor. Item de difícil adequação para plantas já em funcionamento.	Rejeitada	Considera-se que a previsão do inciso não é gasto, por facilitar sobremaneira a manutenção do produto durante a expedição. A previsão não é inovação, já previsto anteriormente. A Ante câmara já é prevista nestas condições - art. 41 e 42 RIISPOA.

Capítulo III / Artigo 6º / Inciso IV

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

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
SC	ALIPIO EGIDIO KULTRAMP	VI - Área para recepção, higienização e armazenamento de baldes para embalagem secundária de ovo líquido.	Está sendo proposto nessa legislação, três salas de higienização de utensílios e embalagens. Pode ser avaliado o uso do mesmo local, segregando por tempo, por materiais utilizados na higienização e identificação do local de armazenamento do material já higienizado	Rejeitada	usuário apresenta bias no entendimento da definição de área.

Capítulo III / Artigo 6º / Inciso V

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

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
PR	ANDRE APARECIDO LIBERATO	V - sala de quebra, que deve ter sua temperatura controlada, observando-se a temperatura máxima de 16°C (dezesseis graus	Clarezza no entendimento vedando interpretações erradas. Da forma com a qual está escrita atualmente, entende-se que por	Parcialmente	V - sala exclusiva para quebra e se necessário, às demais operações do processo de obtenção do ovo líquido,



Relatório de Parecer Consolidado

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
PR	ANDRE APARECIDO LIBERATO	Celsius); e	exemplo as operações de filtragem e embalagem do ovo líquido não poderiam ocorrer na mesma seção de quebra.	Aceita	observando-se o limite máximo de temperatura de 16°C (dezesseis graus Celsius); e

Capítulo III / Artigo 6º / Inciso VI

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.

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
SC	ALIPIO EGIDIO KULTRAMP	VI - Área para recepção, higienização e armazenamento de baldes para embalagem secundária de ovo líquido.	Está sendo proposto nessa legislação, três salas de higienização de utensílios e embalagens. Pode ser avaliado o uso do mesmo local, segregando por tempo, por materiais utilizados na higienização e identificação do local de armazenamento do material já higienizado	Parcialmente Aceita	VI - dependência específica e separada para recepção, higienização e armazenamento de baldes para embalagem secundária de ovo líquido, seguindo as orientações dispostas no inciso XXVII do art. 4º. O projeto de ato normativo prevê que pode ser um fluxo dentro de um mesmo ambiente, assegurado a manutenção da condição sanitária.
SP	Cristina Yukari Nagano Yabuta	VI - dependências específicas e separadas para recepção, higienização e armazenamento de baldes para embalagem secundária de ovo líquido, seguindo as orientações dispostas no inciso XXVI do art. 4º.	O inciso XXVII do art.4º. refere-se a outro assunto: XXVII - equipamentos ou instrumentos de controle de processo de fabricação calibrados e aferidos e considerados necessários para o controle técnico e sanitário da produção;	Rejeitada	Faz-se referência ao inciso XXVII

Capítulo III / Artigo 7º

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

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo III / Artigo 8º

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.

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo III / Artigo 9º

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.

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
ES	Carolina Covre	Art. 9º O sistema utilizado para quebra de ovos poderá ser manual ou mecânico, desde que possua controles que evitem o contato do conteúdo interno do ovo com a casca e garanta o desvio adequado de ovos rejeitados.	No processo de quebra dos ovos, seja manual ou mecânico, pode ocorrer, em algum momento, contato entre a casca e conteúdo interno, considerando e avaliando todas as altas tecnologias existentes no mercado para determinado fim. Portanto, sugerimos que o texto deixe mais claro que os sistemas devem criar condições para evitar ao máximo esse contato, mas entendendo que o erro é inerente ao processo.	Rejeitada	O processo deve assegurar que não haja contaminação microbiana, assumindo as condições sanitárias para evitá-la. As máquinas bem ajustadas minimizam o contato da casca com o conteúdo líquido do ovo, durante a operação.
SP	JOSE ROBERTO BOTTURA	Art. 9º O sistema utilizado para quebra de ovos poderá ser manual ou mecânico, desde que possua controles que evitem o contato do conteúdo interno do ovo com a casca e garanta o desvio adequado de ovos rejeitados.	No processo de quebra dos ovos, seja manual ou mecânico, pode ocorrer, em algum momento, contato entre a casca e conteúdo interno, considerando e avaliando todas as altas tecnologias existentes no mercado para determinado fim. Portanto, sugerimos que o texto deixe mais claro que os sistemas devem criar condições para evitar ao máximo esse contato, mas entendendo que o erro é inerente ao processo.	Rejeitada	A superfície limpa da casca de um ovo pode conter milhares de microrganismos entre os quais pode-se isolar Micrococcus, Sarcina, Staphylococcus, Streptococcus, esporos formadores de bactérias aeróbicas como microbiota dominante e, ainda E.coli. Algumas



Relatório de Parecer Consolidado

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
SP	JOSE ROBERTO BOTTURA	Art. 9º O sistema utilizado para quebra de ovos poderá ser manual ou mecânico, desde que possua controles que evitem o contato do conteúdo interno do ovo com a casca e garanta o desvio adequado de ovos rejeitados.	No processo de quebra dos ovos, seja manual ou mecânico, pode ocorrer, em algum momento, contato entre a casca e conteúdo interno, considerando e avaliando todas as altas tecnologias existentes no mercado para determinado fim. Portanto, sugerimos que o texto deixe mais claro que os sistemas devem criar condições para evitar ao máximo esse contato, mas entendendo que o erro é inerente ao processo.	Rejeita da	bactérias mais envolvidas na deterioração do ovo, como <i>Pseudomonas</i> , <i>Acinetobacter</i> , <i>Proteus</i> , <i>Aeromonas</i> , <i>Alcaligenes</i> , <i>Escherichia</i> , <i>Micrococcus</i> , <i>Serratia</i> , <i>Enterobacter</i> , <i>Flavobacterium</i> , <i>Salmonella</i> , <i>Staphylococcus</i> , <i>Campylobacter</i> <i>jejuni</i> , <i>Listeria monocytogenes</i> e <i>Yersinia enterocolitica</i> (Andrade, et al., 2004; Aragon-Alegro et al., 2005; Baron, 2010). Processo de quebra não for realizado de maneira correta, pode promover a presença microrganismos no ovo líquido
SP	Mayara Chicon Rosente	Art. 9º O sistema utilizado para quebra de ovos poderá ser manual ou mecânico, desde que possua controles que evitem o contato do conteúdo interno do ovo com a casca e garanta o desvio adequado de ovos rejeitados.	No processo de quebra dos ovos, seja manual ou mecânico, pode ocorrer, em algum momento, contato entre a casca e conteúdo interno, considerando e avaliando todas as altas tecnologias existentes no mercado para determinado fim. Portanto, sugerimos que o texto deixe mais claro que os sistemas devem criar condições para evitar ao máximo esse contato, mas entendendo que o erro é inerente ao processo.	Rejeita da	A superfície limpa da casca de um ovo pode conter milhares de microrganismos entre os quais pode-se isolar <i>Micrococcus</i> , <i>Sarcina</i> , <i>Staphylococcus</i> , <i>Streptococcus</i> , esporos formadores de bactérias aeróbicas como microbiota dominante e, ainda <i>E.coli</i> . Algumas bactérias mais envolvidas na deterioração do ovo, como <i>Pseudomonas</i> , <i>Acinetobacter</i> , <i>Proteus</i> , <i>Aeromonas</i> , <i>Alcaligenes</i> , <i>Escherichia</i> , <i>Micrococcus</i> , <i>Serratia</i> , <i>Enterobacter</i> , <i>Flavobacterium</i> , <i>Salmonella</i> , <i>Staphylococcus</i> , <i>Campylobacter</i> <i>jejuni</i> , <i>Listeria monocytogenes</i> e <i>Yersinia enterocolitica</i> (Andrade, et al., 2004; Aragon-Alegro et al., 2005; Baron, 2010). Processo de quebra não for realizado de maneira correta, pode promover a presença microrganismos no ovo líquido
SP	Cristina Yukari Nagano Yabuta	Art. 9º O sistema utilizado para quebra de ovos poderá ser manual ou mecânico, desde que evite ao máximo o contato do conteúdo interno do ovo com a casca e garanta o desvio adequado de ovos rejeitados.	Durante o processo de quebra de ovos, eventualmente, pode ocorrer o contato do conteúdo interno do ovo com a casca. Solicitamos o estabelecimento de uma tolerância de presença de casca durante a quebra de ovos e que será removida conforme o Inciso 3 do artigo 9. Baseado nos padrões internacionais de indústria da norma europeia, capítulo VI, artigo 2c .(Anexos)	Rejeita da	A superfície limpa da casca de um ovo pode conter milhares de microrganismos entre os quais pode-se isolar <i>Micrococcus</i> , <i>Sarcina</i> , <i>Staphylococcus</i> , <i>Streptococcus</i> , esporos formadores de bactérias aeróbicas como microbiota dominante e, ainda <i>E.coli</i> . Algumas bactérias mais envolvidas na deterioração do ovo, como <i>Pseudomonas</i> , <i>Acinetobacter</i> , <i>Proteus</i> , <i>Aeromonas</i> , <i>Alcaligenes</i> , <i>Escherichia</i> , <i>Micrococcus</i> , <i>Serratia</i> , <i>Enterobacter</i> , <i>Flavobacterium</i> , <i>Salmonella</i> , <i>Staphylococcus</i> , <i>Campylobacter</i> <i>jejuni</i> , <i>Listeria mono</i>

CASCA UE.pdf

Capítulo III / Artigo 9º / Parágrafo 1º

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

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo III / Artigo 9º / Parágrafo 2º

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

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo III / Artigo 9º / Parágrafo 3º

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

Sem contribuições para este dispositivo

Dispositivo Proposto - Capítulo III / Artigo 9º / Parágrafo 3º (Depois)

Nos casos em que o estabelecimento faça apenas a quebra do ovo, o filtro sob pressão poderá ser dispensado, desde que seja utilizado outro método capaz de impedir a passagem de cascas

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
----	------	----------	---------------	---------	---------

Dispositivo Proposto - Capítulo III / Artigo 9º / Parágrafo 3º (Depois)

Nos casos em que o estabelecimento faça apenas a quebra do ovo, o filtro sob pressão poderá ser dispensado, desde que seja utilizado outro método capaz de impedir a passagem de cascas.

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
----	------	----------	---------------	---------	---------

Capítulo III / Artigo 9º / Parágrafo 4º

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

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo III / Artigo 10

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

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
SC	ALIPIO EGIDIO KULTRAMP	Suprimir o artigo	Redação dada pelo RIISPOA	Rejeita da	Necessidade de trazer o enunciado do RIISPOA, a fim de dar segurança ao projeto de ato normativo. Não há vedação jurídica
SC	ALIPIO EGIDIO KULTRAMP	Suprimir o artigo	Redação dada pelo RIISPOA	Rejeita da	Necessidade de trazer o enunciado do RIISPOA, a fim de dar segurança ao projeto de ato normativo. Não há vedação jurídica

Capítulo III / Artigo 10 / Parágrafo único

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

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo III / Artigo 11

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.



Relatório de Parecer Consolidado

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo III / Artigo 12

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.

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo IV

CAPÍTULO IV
DO PROCESSO

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo IV / Seção I

Seção I
Da recepção

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo IV / Seção I / Artigo 13

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.

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
MT	SERGIO SATOSHI YABUTA	Nesta etapa não é necessário à pré-seleção dos ovos.	Existem etapas subsequentes que estarão realizando a retiradas dos ovos danificados. Os ovos trincados sujos e os ovos trincados serão removidos antes da etapa de embalamento, pois atualmente as máquinas classificadoras possuem equipamentos automáticos que direcionam ovos trincados sujos e os ovos trincados a recipientes de descartes, não sendo necessário à permanência de colaboradores nesta etapa de recepção.	Rejeita da	O projeto de ato normativo destina-se a regular as condições da produção geral, nos estabelecimento de ovos. As condições específicas e a dispensa já está prevista no paragrafo 1.

Capítulo IV / Seção I / Artigo 13 / Parágrafo 1º

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

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
SC	ALIPIO EGIDIO KULTRAMP	§ 1º Dispensa-se a pré-seleção, quando não é realizada a etapa de lavagem, ou a mesma for realizada após a ovoscopia.	Para deixar claro que não precisa pré seleção se o ovo não for lavado	Aceita	
SC	ALIPIO EGIDIO KULTRAMP	§ 1º Dispensa-se a pré-seleção, quando não é realizada a etapa de lavagem, ou a mesma for realizada após a ovoscopia.	Para deixar claro que não precisa pré seleção se o ovo não for lavado	Aceita	

Capítulo IV / Seção I / Artigo 13 / Parágrafo 2º

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



Relatório de Parecer Consolidado

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo IV / Seção I / Artigo 14

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.

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
SP	JOSE ROBERTO BOTTURA	Na consulta pública da Portaria 612/2022 e em manifestação de pedido de revisão da norma em janeiro de 2023, o setor fez proposições relacionadas ao uso de ovos trincados lavados, trincados sujos e manutenção do armazenamento de ovos trincados em temperatura ambiente, como é feito atualmente. Visando dar subsídio científico ao MAPA para verificarem a possibilidade de fazer alterações à respeito, o setor está conduzindo estudos em parceria com a universidades, visando avaliar a qualidade microbiológica do ovo líquido oriundo de ovos trincados em diferentes condições e tempos (trincado armazenado em temperatura ambiente e refrigerado a 16°C, ovo trincado lavado e trincado sujo). Nesse sentido, sinalizamos sobre esses trabalhos e pedimos a compreensão para possível posterior reavaliação desses itens. Assim que houver o delineamento experimental, os mesmo será protocolado junto ao DIPOA.	.	Rejeita da	Ovos trincados e sujos não podem ser destinados nem a quebra e nem ao consumo direto. Proposta não atende ao artigo 500 do Decreto 9.013/2017 Art. 500. Além dos casos previstos no art. 497, os ovos e derivados devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se encontram, quando apresentem: V - sujidades externas por materiais estercorais ou tenham tido contato com substâncias capazes de transmitir odores ou sabores. Caso haja dados novos, que suportem a revisão dos conceitos, serão avaliados em momento específico.
ES	Carolina Covre	Favor olhar a justificativa.	Na consulta pública da Portaria 612/2022 e em manifestação de pedido de revisão da norma em janeiro de 2023, o setor fez proposições relacionadas ao uso de ovos trincados lavados, trincados sujos e manutenção do armazenamento de ovos trincados em temperatura ambiente, como é feito atualmente. Visando dar subsídio científico ao MAPA para verificarem a possibilidade de fazer alterações a respeito, o setor está conduzindo estudos em parceria com a universidades, visando avaliar a qualidade microbiológica do ovo líquido oriundo de ovos trincados em diferentes condições e tempos (trincado armazenado em temperatura ambiente e refrigerado a 16°C, ovo trincado lavado e trincado sujo). Nesse sentido, sinalizamos sobre esses trabalhos e pedimos a compreensão para possível posterior reavaliação desses itens. Assim que houver o delineamento experimental, os mesmo será protocolado junto ao DIPOA.	Rejeita da	Ovos trincados e sujos não podem ser destinados nem a quebra e nem ao consumo direto. Proposta não atende ao artigo 500 do Decreto 9.013/2017 Art. 500. Além dos casos previstos no art. 497, os ovos e derivados devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se encontram, quando apresentem: V - sujidades externas por materiais estercorais ou tenham tido contato com substâncias capazes de transmitir odores ou sabores. Caso haja dados novos, que suportem a revisão dos conceitos, serão avaliados em momento específico.
SP	Mayara Chicon Rosente	Na consulta pública da Portaria 612/2022 e em manifestação de pedido de revisão da norma em janeiro de 2023, o setor fez proposições relacionadas ao uso de ovos trincados lavados, trincados sujos e manutenção do armazenamento de ovos trincados em temperatura ambiente, como é feito atualmente. Visando dar subsídio científico ao MAPA para verificarem a possibilidade de fazer alterações à respeito, o setor está conduzindo estudos em parceria com a universidades, visando avaliar a qualidade microbiológica do ovo líquido oriundo de ovos trincados em diferentes condições e tempos (trincado armazenado em temperatura ambiente e refrigerado a 16°C, ovo trincado lavado e trincado sujo). Nesse sentido, sinalizamos sobre esses trabalhos e pedimos a compreensão para possível posterior reavaliação desses itens. Assim que houver o delineamento experimental, os mesmo será protocolado junto ao DIPOA.	.	Rejeita da	Ovos trincados e sujos não podem ser destinados nem a quebra e nem ao consumo direto. Proposta não atende ao artigo 500 do Decreto 9.013/2017 Art. 500. Além dos casos previstos no art. 497, os ovos e derivados devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se encontram, quando apresentem: V - sujidades externas por materiais estercorais ou tenham tido contato com substâncias capazes de transmitir odores ou sabores. Caso haja dados novos, que suportem a revisão dos conceitos, serão avaliados em momento específico.

Relatório de Parecer Consolidado

Capítulo IV / Seção I / Artigo 14 / Parágrafo único

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.

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
RS	Caroline da luz freitas	Solicitamos avaliação do estudo em anexo a fim de reavaliação deste artigo.	<p>Para a industrialização de derivados de ovos, a indústria realiza a seleção da matéria-prima através de seus autocontroles. Ademais, a matéria-prima passa por tratamento térmico o qual há diversos estudos que comprovam a eficácia da pasteurização para a redução de microrganismos deteriorantes e aqueles de importância à saúde pública como salmonela. Após o processo de pasteurização, o produto finalizado é analisado através de análises oficiais e de autocontrole.</p> <p>Tendo em vista a eficácia do tratamento térmico aplicado, a qualidade e inocuidade do produto final evidenciados por meio de análises microbiológicas e físico-químicas (análises oficiais e de autocontrole), sugerimos que a seleção da matéria-prima destinada à industrialização seja de responsabilidade da indústria. O fato, inclusive, vai ao encontro de regulamentações atuais. Em anexo se encontra proposta de estudo "Avaliação da capacidade de penetração e multiplicação de Salmonella Enteritidis em ovos trincados, com membranas testáceas íntegras e submetidos à lavagem com água clorada" o qual será conduzido por pesquisadores da Universidade Federal do Rio Grande do Sul.</p>	Rejeita da	<p>Ovos trincados e sujos não podem ser destinados nem a quebra e nem ao consumo direto. Proposta não atende ao artigo 500 do Decreto 9.013/2017</p> <p>Art. 500. Além dos casos previstos no art. 497, os ovos e derivados devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se encontram, quando apresentem:</p> <p>V - sujidades externas por materiais estercorais ou tenham tido contato com substâncias capazes de transmitir odores ou sabores.</p> <p>Caso haja dados novos, que suportem a revisão dos conceitos, serão avaliados em momento específico.</p>

Projeto_trincados_versão_final.pdf

Capítulo IV / Seção I / Artigo 15

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.

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo IV / Seção I / Artigo 15 / Parágrafo único

Parágrafo único. Em casos de mistura de datas de postura durante a coleta dos ovos, deverá ser considerada a data mais antiga para fins de controle de validade.

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
SP	DOUGLAS HAAS DE OLIVEIRA	Parágrafo único. Em casos de mistura de lotes dos ovos, deverá ser considerado o mais antigo para fins de controle de validade.	Adequar o texto para o controle do lote dos ovos e não as datas de postura permitindo aos estabelecimentos trabalharem de acordo com seus controles e shelf life de produtos.	Parcialmente Aceita	<p>Realização de ajuste junto com o caput - Parágrafo II. Em casos de mistura de datas de postura no LOTE, deverá ser considerada a data mais antiga para fins de controle de validade.</p> <p>Inclusão de parágrafo: Para fins de cálculo de validade do produto, deverá ser considerada a data de fabricação, a data de provável de postura.</p>

Capítulo IV / Seção II

Seção II
Da lavagem



Relatório de Parecer Consolidado

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo IV / Seção II / Artigo 16

Art. 16. A 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.

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
SC	ALIPIO EGIDIO KULTRAMP	Art. 16. A lavagem é a etapa destinada à higienização dos ovos, sendo a forma preconizada para os ovos sujos não trincados destinados à comercialização em natureza, aos ovos destinados à quebra manual e aos ovos destinados à industrialização, podendo ser autorizado outro método eficaz em substituição à mesma.	a lavação é mais um ponto crítico de controle, sendo que pequenas sujidades podem ser removidas de forma mecânica sem o uso da água.	Rejeita da	Feita avaliação bibliográfica sobre o assunto, não foi identificada metodologia alternativa, aprovada neste sentido.
SC	ALIPIO EGIDIO KULTRAMP	Art. 16. A lavagem é a etapa destinada à higienização dos ovos, sendo a forma preconizada para os ovos sujos não trincados destinados à comercialização em natureza, aos ovos destinados à quebra manual e aos ovos destinados à industrialização, podendo ser autorizado outro método eficaz em substituição à mesma.	a lavação é mais um ponto crítico de controle, sendo que pequenas sujidades podem ser removidas de forma mecânica sem o uso da água.	Rejeita da	Feita avaliação bibliográfica sobre o assunto, não foi identificada metodologia alternativa, aprovada neste sentido.

Capítulo IV / Seção II / Artigo 16 / Parágrafo 1º

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

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo IV / Seção II / Artigo 16 / Parágrafo 2º

§ 2º É vedada a lavagem de ovos trincados.

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
SP	Cristina Yukari Nagano Yabuta	Permite-se a lavagem de ovos trincados, desde que a membrana testácea esteja íntegra, podendo estes ovos serem destinados à indústria.	Conforme padrões internacionais da norma americana e da norma europeia, que garantem a saúde do consumidor e qualidade do produto. (Anexos) As indústrias de ovos brasileiras fazem análises microbiológicas e de qualidade frequentes em seus lotes produzidos, garantindo a responsabilidade e controle do produto final.	Rejeita da	Conforme Decreto 9013/2017, ovos trincados com casca limpa e com a membrana testácea íntacta podem ser destinados a quebra sem serem submetidos ao processo de lavagem. Os sujos trincados, por estarem trincados, não podem ser lavados. Art. 227. Os ovos limpos trincados ou quebrados que apresentem a membrana testácea íntacta devem ser destinados à industrialização tão rapidamente quanto possível. Art. 228. É proibida a utilização e a lavagem de ovos sujos trincados para a fabricação de derivados de ovos.

ARTIGOS AMERICANOS.pdf

ARTIGOS UE.pdf

NORMAS.pdf

Dispositivo Proposto - Capítulo IV / Seção II / Artigo 16 / Parágrafo 2º (Depois)

Ovos que porventura trinque durante as etapas de lavagem, secagem, ovoscopia, poderão ser destinados à industrialização desde que obrigatoriamente se apresentem com membrana intacta.

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
----	------	----------	---------------	---------	---------



Relatório de Parecer Consolidado

Dispositivo Proposto - Capítulo IV / Seção II / Artigo 16 / Parágrafo 2º (Depois)

Ovos que porventura trinquem durante as etapas de lavagem, secagem, ovoscopia, poderão ser destinados à industrialização desde que obrigatoriamente se apresentem com membrana intacta.

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
----	------	----------	---------------	---------	---------

Capítulo IV / Seção II / Artigo 16 / Parágrafo 3º

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

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo IV / Seção II / Artigo 16 / Parágrafo 4º

§ 4º 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.

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
SC	ALIPIO EGIDIO KULTRAMP	Suprimir esse parágrafo	para manter a água "durante roda a operação de lavagem" a uma determinada temperatura, ela deverá ficar alguns graus acima do estipulado, levando ao risco de danos ao ovo devido a superaquecimento, Além de que, essa obrigatoriedade de aquecimento, suprime o desenvolvimento de produtos que possam ser utilizados a temperatura ambiente.	Rejeita da	Para ajuste do texto - indicar as condições em que a temperatura ambiental seja superior ao intervalo de temperatura indicado.
SC	ALIPIO EGIDIO KULTRAMP	Suprimir esse parágrafo	para manter a água "durante roda a operação de lavagem" a uma determinada temperatura, ela deverá ficar alguns graus acima do estipulado, levando ao risco de danos ao ovo devido a superaquecimento, Além de que, essa obrigatoriedade de aquecimento, suprime o desenvolvimento de produtos que possam ser utilizados a temperatura ambiente.	Rejeita da	Após revisão bibliográfica sobre o assunto, não foi identificada outra tecnologia, comprovadamente aceita para a finalidade. Para ajuste do texto - indicar as condições em que a temperatura ambiental seja superior ao intervalo de temperatura indicado.

Capítulo IV / Seção II / Artigo 16 / Parágrafo 5º

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

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
PR	ANDRE APARECIDO LIBERATO	§ 5º Quando destinados a unidade de beneficiamento de ovos e derivados, é facultada a lavagem de ovos sujos não trincados no estabelecimento de origem, devendo estes serem rotulados como ovos categoria B.	Clarezza no entendimento vedando interpretações erradas.	Rejeita da	A situação comentada é inerente ao processo de fiscalização.

Capítulo IV / Seção II / Artigo 16 / Parágrafo 6º

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



Relatório de Parecer Consolidado

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
RJ	EDUARDO HENRIQUE MIRANDA WALTER	A lavagem é opcional para as seguintes situações: I - Ovos sem sujidades aderidas à casca com casca intacta quando destinado a comercialização em natureza; II - Ovos sem sujidades aderidas à casca intacta quando submetidos à quebra automatizada.	O artigo 16 deixa subentendido que a lavagem é opcional para os ovos limpos, ou seja, a etapa não é obrigatória, o que pode gerar duvidas ou levar a interpretações diversas. O objetivo desta proposta é tornarem claras as situações onde os ovos devem ou não serem lavados.	Rejeita da	já está previsto no caput e na ideia mencionada.

Capítulo IV / Seção II / Artigo 17

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.

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo IV / Seção II / Artigo 17 / Parágrafo único

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.

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo IV / Seção II / Artigo 18

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

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
ES	RODRIGO KRUGER	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 (até 50 ppm) durante o procedimento de lavagem.	A informação de limites aceitáveis padroniza as auditorias, e fornece embasamento legal para casos de não cumprimento da faixa pré-estabelecida, além de dar mais segurança ao produtor para realizar as operações necessárias dentro da indústria.	Aceita	

Capítulo IV / Seção II / Artigo 19

Art. 19. 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 §4º do art. 16, devendo o equipamento possuir peneiras e filtros que garantam as condições de uso da água durante o período de recirculação.

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
MT	SERGIO SATOSHI YABUTA	Nesta etapa não há necessidade de renovar a agua total a cada quatro horas ou em intervalos mais curtos.	Recircular a água de lavagem dos ovos de forma continua monitoramento da cloração e temperatura da água de lavagem, a lavagem é de forma contínua não penetrando contaminações da casca no interior dos ovos, pois o ovo possui uma película protetora natural na casca chamada de cutícula, quando ovo entra em contato com a água na temperatura indicada o ovo expande e assim a película protetora fecha as cutículas impedindo a	Rejeita da	A afirmação apresentada contradiz a literatura científica sobre o assunto.



Relatório de Parecer Consolidado

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
MT	SERGIO SATOSHI YABUTA	Nesta etapa não há necessidade de renovar a agua total a cada quatro horas ou em intervalos mais curtos.	penetração de bactérias para dentro do ovo, o enxague final é realizado com água limpa de primeiro uso.	Rejeita da	A afirmação apresentada contradiz a literatura científica sobre o assunto.
RJ	EDUARDO HENRIQUE MIRANDA WALTER	Art. 19. É facultada a recirculação de água de lavagem de ovos para lavagem desde que mantida a potabilidade da água.	O artigo 18 especifica que a água de lavagem precisa atender aos padrões de potabilidade. O RIISPOA exige água potável nas áreas de produção industrial de produtos comestíveis, no inciso XXII do artigo 42. As condições de tratamento da água devem ser estabelecidas pela indústria.	Rejeita da	As condições de tratamento de água são estabelecidas em legislação específica, do órgão de vigilância sanitária.
SC	ALIPIO EGIDIO KULTRAMP	Art. 19. É facultada a recirculação de água de lavagem de ovos, desde que haja renovação total a cada quatro horas ou em intervalos mais curtos, devendo o equipamento possuir peneiras e filtros que garantam as condições de uso da água durante o período de recirculação.	"se necessário, com água hiperclorada e na temperatura definida no §4º do art. 16": Hiperclorada é subjetivo e gera bastante divergência de interpretação, sendo que a água de abastecimento pode estar a 5ppm na legislação atual. Sobre o aquecimento da água, já foi sugerido no item específico	Rejeita da	A recirculação da água de lavagem necessita da hipercloração a 5ppm, devido a grande quantidade de material orgânico, acumulado durante o processo.
SC	ALIPIO EGIDIO KULTRAMP	Art. 19. É facultada a recirculação de água de lavagem de ovos, desde que haja renovação total a cada quatro horas ou em intervalos mais curtos, devendo o equipamento possuir peneiras e filtros que garantam as condições de uso da água durante o período de recirculação.	"se necessário, com água hiperclorada e na temperatura definida no §4º do art. 16": Hiperclorada é subjetivo e gera bastante divergência de interpretação, sendo que a água de abastecimento pode estar a 5ppm na legislação atual. Sobre o aquecimento da água, já foi sugerido no item específico	Rejeita da	A recirculação da água de lavagem necessita da hipercloração a 5ppm, devido a grande quantidade de material orgânico, acumulado durante o processo.

Capítulo IV / Seção II / Artigo 19 / Parágrafo único

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.

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
SC	ALIPIO EGIDIO KULTRAMP	Suprimir esse Parágrafo único	Pois já existe controle definido, no Artigo, sendo que além do descrito, existem análises laboratoriais de produto para controle do uso dessa água.	Rejeita da	O projeto de ato normativo prevê que o enxágue com água de primeiro uso e sanitizante, visa promover a sanitização, removendo a água residual da lavagem com recirculação. Não há como assegurar a potabilidade da água de recirculação.
SC	ALIPIO EGIDIO KULTRAMP	Suprimir esse Parágrafo único	Pois já existe controle definido, no Artigo, sendo que além do descrito, existem análises laboratoriais de produto para controle do uso dessa água.	Rejeita da	O projeto de ato normativo prevê que o enxágue com água de primeiro uso e sanitizante, visa promover a sanitização, removendo a água residual da lavagem com recirculação. Não há como assegurar a potabilidade da água de recirculação.
RJ	EDUARDO HENRIQUE MIRANDA WALTER	Excluir o parágrafo único do artigo 19.	O artigo 18 especifica que a água de lavagem precisa atender aos padrões de potabilidade e o caput do artigo 19 define as condições para o tratamento da água de recirculação para que a mesma esteja adequada para a lavagem. O RIISPOA exige água potável nas áreas de produção industrial de produtos comestíveis, no inciso XXII do artigo 42. Dessa forma, gera-se um conflito com as exigências legais. Atendida ao padrão de potabilidade, a água pode ser utilizada em qualquer etapa do processamento. A escrita do parágrafo em questão, sobre a obrigatoriedade de sanitização posterior dos ovos, gera questionamentos quanto a eficácia dos sistemas e equipamentos de recirculação existentes. Ressalta-se que se tratamento não garantir a potabilidade da água, ela não deve ser permitida, conforme estabelecido no RIISPOA.	Rejeita da	O projeto de ato normativo prevê que o enxágue com água de primeiro uso e sanitizante, visa promover a sanitização, removendo a água residual da lavagem com recirculação. Não há como assegurar a potabilidade da água de recirculação.

Capítulo IV / Seção II / Artigo 20

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

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
SP	Mayara Chicon Rosente	Os ovos devem ser secados mecanicamente, em operação continua à lavagem. Após o processo de secagem, os ovos que	Em épocas de temperaturas baixas ou de umidade alta, os ovos podem não secar perfeitamente, e é uma alternativa colocar os	Rejeita da	Trata-se de situação particular e não contempla a realidade da produção. E pode ser considerada para



Relatório de Parecer Consolidado

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
SP	Mayara Chicon Rosente	ainda permanecerem úmidos poderão ter o processo finalizado naturalmente.	ovos em crivos limpos e deixa-los que terminando de secar naturalmente, evitando prejuízos a qualidade de do ovo caso permaneça úmido.	Rejeita da	atender questões que ocorram de forma pontual. Situação pode ser prevista no programa de autocontrole da empresa e avaliada as medidas de correção.
SP	JOSE ROBERTO BOTTURA	Os ovos devem ser secados mecanicamente, em operação continua à lavagem. Após o processo de secagem, os ovos que ainda permanecerem úmidos poderão ter o processo finalizado naturalmente.	Em épocas de temperaturas baixas ou de umidade alta, os ovos podem não secar perfeitamente, e é uma alternativa colocar os ovos em crivos limpos e deixa-los que terminando de secar naturalmente, evitando prejuízos a qualidade de do ovo caso permaneça úmido.	Rejeita da	Trata-se de situação particular e não contempla a realidade da produção. E pode ser considerada para atender questões que ocorram de forma pontual. Situação pode ser prevista no programa de autocontrole da empresa e avaliada as medidas de correção.

Capítulo IV / Seção II / Artigo 21

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 adversamente a segurança do produto.

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo IV / Seção II / Artigo 21 / Parágrafo único

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

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo IV / Seção II / Artigo 22

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

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
ES	Carolina Covre	Favor olhar a justificativa.	Na consulta pública da Portaria 612/2022 e em manifestação de pedido de revisão da norma em janeiro de 2023, o setor fez proposições relacionadas ao uso de ovos trincados lavados, trincados sujos e manutenção do armazenamento de ovos trincados em temperatura ambiente, como é feito atualmente. Visando dar subsídio científico ao MAPA para verificarem a possibilidade de fazer alterações a respeito, o setor está conduzindo estudos em parceria com a universidades, visando avaliar a qualidade microbiológica do ovo líquido oriundo de ovos trincados em diferentes condições e tempos (trincado armazenado em temperatura ambiente e refrigerado a 16°C, ovo trincado lavado e trincado sujo). Nesse sentido, sinalizamos sobre esses trabalhos e pedimos a compreensão para possível posterior reavaliação desses itens. Assim que houver o delineamento experimental, os mesmos serão protocolado junto ao DIPOA.	Rejeita da	Tão logo esteja disponível, será avaliado.
RS	Caroline da luz freitas	Solicitamos avaliação do estudo em anexo a fim de reavaliação deste artigo.	Para a industrialização de derivados de ovos, a indústria realiza a seleção da matéria-prima através de seus autocontroles. Ademais, a matéria-prima passa por tratamento térmico o qual há diversos estudos que comprovam a eficácia da pasteurização para a redução de microrganismos deteriorantes e aqueles de importância à saúde pública como salmonela. Após o processo de pasteurização, o produto finalizado é analisado através de análises oficiais e de autocontrole. Tendo em vista a eficácia do tratamento térmico aplicado, a qualidade e inocuidade do produto final evidenciados por meio de análises microbiológicas e físico-químicas (análises oficiais e de autocontrole), sugerimos que a seleção da matéria-prima	Rejeita da	Tão logo esteja disponível, será avaliado.



Relatório de Parecer Consolidado

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
RS	Caroline da luz freitas	Solicitamos avaliação do estudo em anexo a fim de reavaliação deste artigo.	destinada à industrialização seja de responsabilidade da indústria. O fato, inclusive, vai ao encontro de regulamentações atuais. Em anexo (art. 14) se encontra proposta de estudo "Avaliação da capacidade de penetração e multiplicação de <i>Salmonella Enteritidis</i> em ovos trincados, com membranas testáceas íntegras e submetidos à lavagem com água clorada" o qual será conduzido por pesquisadores da Universidade Federal do Rio Grande do Sul.	Rejeita da	Tão logo esteja disponível, será avaliado.

Capítulo IV / Seção II / Artigo 23

Art. 23. 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.

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
RJ	EDUARDO HENRIQUE MIRANDA WALTER	É dispensada a secagem de ovos 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.	A dispensa de secagem de ovos quebrados dá a entender que estes ovos serão lavados. Ovos quebrados não podem ser lavados. Este artigo não considera que ovos quebrados durante a lavagem devem ser descartados, perante a possibilidade de contaminação do conteúdo durante a operação.	Parcialmente Aceita	Ajuste de texto: É dispensada a secagem de ovos a serem imediatamente quebrados em equipamentos automatizados.
PR	ANDRE APARECIDO LIBERATO	Retirada.	Conflitante com o § 2º do Art 16, pois da forma que está escrita (secar), entende-se que poderia lavar ovos quebrados ou trincados.	Parcialmente Aceita	Ajuste de texto: É dispensada a secagem de ovos a serem imediatamente quebrados em equipamentos automatizados.

Capítulo IV / Seção III

Seção III
Da Ovoscopia e Classificação

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo IV / Seção III / Artigo 24

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

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo IV / Seção III / Artigo 24 / Parágrafo 1º

§ 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.

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo IV / Seção III / Artigo 24 / Parágrafo 2º

§ 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.

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
SC	ALIPIO EGIDIO KULTRAMP	§ 2º A ovoscopia deve ser realizada em câmara escurecida com incidência indireta de luz, de modo que todos os ovos sejam	Ovoscopia sem a rotação do ovo também permite visualização, sendo importante ferramenta para pequenas agroindustrias.	Rejeita da	Agroindustria de pequeno porte é regulada em ato normativo específico, a Instrução Normativa MAPA n.



Relatório de Parecer Consolidado

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
SC	ALIPIO EGIDIO KULTRAMP	examinados.	Ovoscopia sem a rotação do ovo também permite visualização, sendo importante ferramenta para pequenas agroindustrias.	Rejeita da	5/2017.
SC	ALIPIO EGIDIO KULTRAMP	§ 2º A ovoscopia deve ser realizada em câmara escurecida com incidência indireta de luz, de modo que todos os ovos sejam examinados.	Ovoscopia sem a rotação do ovo também permite visualização, sendo importante ferramenta para pequenas agroindustrias.	Rejeita da	Agroindustria de pequeno porte é regulada em ato normativo específico, a Instrução Normativa MAPA n. 5/2017.

Capítulo IV / Seção III / Artigo 24 / Parágrafo 3º

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

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo IV / Seção III / Artigo 24 / Parágrafo 4º

§ 4º Poderão ser utilizados equipamentos eletrônicos que apresentem resultados equivalentes à ovoscopia tradicional, desde que o uso do equipamento tenha sido previamente validado e seja prevista checagem manual, por amostragem.

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
ES	Carolina Covre	§ 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.	Validação é o ato documentado que atesta que qualquer procedimento, processo, equipamento, material, operação ou sistema realmente conduza aos resultados esperados (RDC Nº 210, DE 4 DE AGOSTO DE 2003- Anvisa). Entende-se que todos os equipamentos comercializados foram previamente validados pelo fabricante quanto a sua capacidade de atuação e uso. Portanto, sugerimos que apenas seja exigido o acompanhamento da capacidade do equipamento em obter os resultados esperados (retirada de ovos impróprios) através do monitoramento durante a produção com amostragem adequadamente definida. É importante considerar que, todo equipamento possui um desvio (erro), portanto a sua eficiência deve atender a esta especificação determinada pelo fabricante.	Aceita	§ 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.
SP	Mayara Chicon Rosente	Poderão ser utilizados equipamentos eletrônicos que apresentem resultados equivalentes à ovoscopia tradicional, desde que seja prevista checagem manual e monitoramento da eficiência por amostragem.	Validação é o ato documentado que atesta que qualquer procedimento, processo, equipamento, material, operação ou sistema realmente conduza aos resultados esperados (RDC Nº 210, DE 4 DE AGOSTO DE 2003- Anvisa). Entende-se que todos os equipamentos comercializados foram previamente validados pelo fabricante quanto a sua capacidade de atuação e uso. Portanto, sugerimos que apenas seja exigido o acompanhamento da capacidade do equipamento em obter os resultados esperados (retirada de ovos impróprios) através do monitoramento durante a produção com amostragem adequadamente definida. É importante considerar que, todo equipamento possui um desvio (erro), portanto a sua eficiência deve atender a esta especificação determinada pelo fabricante.	Aceita	§ 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.
MT	SERGIO SATOSHI YABUTA	Não é necessária a checagem manual por amostragem.	A máquina classificadora de ovos possuem equipamentos eletrônicos que descartam os ovos vazando e ovos com sangue, direcionam os ovos sujos para nova lavagem. O equipamento eletrônico apresenta resultados equivalentes à ovoscopia tradicional.	Parcialmente Aceita	Ajuste de texto: § 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.
SP	JOSE ROBERTO BOTTURA	§ 4º Poderão ser utilizados equipamentos eletrônicos que apresentem resultados equivalentes à ovoscopia tradicional, desde que seja prevista checagem manual e monitoramento da eficiência	Validação é o ato documentado que atesta que qualquer procedimento, processo, equipamento, material, operação ou sistema realmente conduza aos resultados esperados (RDC Nº	Aceita	§ 4º Poderão ser utilizados equipamentos eletrônicos que apresentem resultados equivalentes à ovoscopia tradicional, desde que seja prevista checagem manual e



Relatório de Parecer Consolidado

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
SP	JOSE ROBERTO BOTTURA	por amostragem.	210, DE 4 DE AGOSTO DE 2003- Anvisa). Entende-se que todos os equipamentos comercializados foram previamente validados pelo fabricante quanto a sua capacidade de atuação e uso. Portanto, sugerimos que apenas seja exigido o acompanhamento da capacidade do equipamento em obter os resultados esperados (retirada de ovos impróprios) através do monitoramento durante a produção com amostragem adequadamente definida. É importante considerar que, todo equipamento possui um desvio (erro), portanto a sua eficiência deve atender a esta especificação determinada pelo fabricante.	Aceita	monitoramento da eficiência por amostragem.

Capítulo IV / Seção III / Artigo 24 / Parágrafo 5º

§ 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.

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo IV / Seção III / Artigo 24 / Parágrafo 6º

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

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo IV / Seção III / Artigo 24 / Parágrafo 7º

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

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo IV / Seção III / Artigo 25

Art. 25. Nos procedimentos de avaliação oficial da conformidade de classificação dos ovos Jumbo, Extra, Grande, Médio e Pequeno, serão tolerados, no ato da amostragem, a presença de até dez por cento de ovos pertencentes à classificação imediatamente inferior, respeitando o limite de até 0,10 gramas (um decigramo) abaixo do limite superior da respectiva classificação.

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
SP	JOSE ROBERTO BOTTURA	Art. 25. Nos procedimentos de avaliação oficial da conformidade de classificação dos ovos Jumbo, Extra e Grande, serão tolerados, no ato da amostragem, a presença de até dez por cento de ovos pertencentes à classificação imediatamente inferior.	Retirada de ovos tipo médio e pequeno, justificativa no ANEXO I. Sugerimos a retirada do limite de 0,10g devido à dificuldade de padronização de erro e desvio de balanças de máquinas classificadoras, além disso, é comprovado pela literatura que a perda de peso durante a estocagem de ovos varia conforme a temperatura. Em um estudo feito por AKTER et al. 2014, em 14 dias de armazenamento ovos a temperatura ambiente chegaram a perder mais de 2% do peso inicial, o que se convertido para faixa determinada para os tipos de ovos, assume valores maiores que 0,10g em um tempo inferior ao normalmente determinado para validade dos ovos em natureza. AKTER, Yeasmin et al. Effect of	Aceita	



Relatório de Parecer Consolidado

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
SP	JOSE ROBERTO BOTTURA	Art. 25. Nos procedimentos de avaliação oficial da conformidade de classificação dos ovos Jumbo, Extra e Grande, serão tolerados, no ato da amostragem, a presença de até dez por cento de ovos pertencentes à classificação imediatamente inferior.	storage time and temperature on the quality characteristics of chicken eggs. Journal of Food, Agriculture & Environment, v. 12, n. 3-4, p. 87-92, 2014.	Aceita	
SP	Mayara Chicon Rosente	Art. 25. Nos procedimentos de avaliação oficial da conformidade de classificação dos ovos Jumbo, Extra e Grande, serão tolerados, no ato da amostragem, a presença de até dez por cento de ovos pertencentes à classificação imediatamente inferior.	Retirada de ovos tipo médio e pequeno, justificativa no ANEXO I. Sugerimos a retirada do limite de 0,10g devido à dificuldade de padronização de erro e desvio de balanças de máquinas classificadoras, além disso, é comprovado pela literatura que a perda de peso durante a estocagem de ovos varia conforme a temperatura. Em um estudo feito por AKTER et al. 2014, em 14 dias de armazenamento ovos a temperatura ambiente chegaram a perder mais de 2% do peso inicial, o que se convertido para faixa determinada para os tipos de ovos, assume valores maiores que 0,10g em um tempo inferior ao normalmente determinado para validade dos ovos em natureza. AKTER, Yeasmin et al. Effect of storage time and temperature on the quality characteristics of chicken eggs. Journal of Food, Agriculture & Environment, v. 12, n. 3-4, p. 87-92, 2014.	Aceita	
SC	ALIPIO EGIDIO KULTRAMP	Art. 25. Nos procedimentos de avaliação oficial da conformidade de classificação dos ovos Jumbo, Extra, Grande e Pequeno, serão tolerados, no ato da amostragem, a presença de ovos pertencentes à classificação imediatamente inferior, desde que a média de peso (peso total dos ovos / quantidade de ovos na bandeja) esteja dentro da classificação informada no rótulo;	Tanto os equipamentos de classificação, quanto de monitoramento atualmente, não possuem essa escala em decígrama, além disso, precisa ser considerado que existe legislação do Inmetro referente produto não padronizado, que é o caso do ovo, com definição divergente a essa sugerida aqui. Ainda, o ovo perde peso durante o seu período de prateleira, sendo difícil para a indústria ter controle tão rigoroso em uma escala tão curta de pesos, por isso nossa sugestão é retirar uma classificação, do ovo médio, conforme já proposto na portaria 747/2023. Sugerimos também, levar em consideração, o peso de toda a bandeja, dividido pelo total de unidades	Rejeita da	Nova redação do texto, proposta para o ato normativo: Art. 25. Nos procedimentos de avaliação oficial da conformidade de classificação dos ovos Jumbo, Extra, Grande, Médio e Pequeno, serão tolerados, no ato da amostragem, a presença de até dez por cento de ovos pertencentes à classificação imediatamente inferior. Rejeitado, pois trata-se de indicação de peso individual dos ovos, não a média da embalagem.
SC	ALIPIO EGIDIO KULTRAMP	Art. 25. Nos procedimentos de avaliação oficial da conformidade de classificação dos ovos Jumbo, Extra, Grande e Pequeno, serão tolerados, no ato da amostragem, a presença de ovos pertencentes à classificação imediatamente inferior, desde que a média de peso (peso total dos ovos / quantidade de ovos na bandeja) esteja dentro da classificação informada no rótulo;	Tanto os equipamentos de classificação, quanto de monitoramento atualmente, não possuem essa escala em decígrama, além disso, precisa ser considerado que existe legislação do Inmetro referente produto não padronizado, que é o caso do ovo, com definição divergente a essa sugerida aqui. Ainda, o ovo perde peso durante o seu período de prateleira, sendo difícil para a indústria ter controle tão rigoroso em uma escala tão curta de pesos, por isso nossa sugestão é retirar uma classificação, do ovo médio, conforme já proposto na portaria 747/2023. Sugerimos também, levar em consideração, o peso de toda a bandeja, dividido pelo total de unidades	Rejeita da	Nova redação do texto, proposta para o ato normativo: Art. 25. Nos procedimentos de avaliação oficial da conformidade de classificação dos ovos Jumbo, Extra, Grande, Médio e Pequeno, serão tolerados, no ato da amostragem, a presença de até dez por cento de ovos pertencentes à classificação imediatamente inferior. Rejeitado, pois trata-se de indicação de peso individual dos ovos, não a média da embalagem.
PR	ANDRE APARECIDO LIBERATO	Art. 25. Nos procedimentos de avaliação da conformidade de classificação dos ovos Jumbo, Extra, Grande, Médio e Pequeno, serão tolerados, no ato da amostragem, a presença de até dez por cento de ovos pertencentes à classificação imediatamente inferior, respeitando o limite de até 2g (dois gramas gramas) abaixo do limite superior da respectiva classificação.	Clarezza. Entendimento que tal desvio pode ser permitido no autocontrole e não só na avaliação oficial. Atendimento a portaria do Inmetro nº157/22 (orçamento regulador de metrologia) que permite desvio de +/- 2g em avaliações entre 0g a 500g.	Parcial mente Aceita	Nova redação do texto, proposta para o ato normativo: Art. 25. Nos procedimentos de avaliação oficial da conformidade de classificação dos ovos Jumbo, Extra, Grande, Médio e Pequeno, serão tolerados, no ato da amostragem, a presença de até dez por cento de ovos pertencentes à classificação imediatamente inferior. Rejeitado, pois trata-se de indicação de peso individual dos ovos, não a média da embalagem.
ES	Carolina Covre	Art. 25. Nos procedimentos de avaliação oficial da conformidade de classificação dos ovos Jumbo, Extra e Grande, serão tolerados, no ato da amostragem, a presença de até dez por cento de ovos pertencentes à classificação imediatamente inferior.	Retirada de ovos tipo médio e pequeno, justificativa no ANEXO I. Sugerimos a retirada do limite de 0,10g devido à dificuldade de padronização de erro e desvio de balanças de máquinas classificadoras, além disso, é comprovado pela literatura que a perda de peso durante a estocagem de ovos varia conforme a temperatura. Em um estudo feito por AKTER et al. 2014, em 14 dias de armazenamento ovos a temperatura ambiente chegaram a perder mais de 2% do peso inicial, o que se convertido para faixa	Aceita	



Relatório de Parecer Consolidado

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
ES	Carolina Covre	Art. 25. Nos procedimentos de avaliação oficial da conformidade de classificação dos ovos Jumbo, Extra e Grande, serão tolerados, no ato da amostragem, a presença de até dez por cento de ovos pertencentes à classificação imediatamente inferior.	determinada para os tipos de ovos, assume valores maiores que 0,10g em um tempo inferior ao normalmente determinado para validade dos ovos em natureza. AKTER, Yeasmin et al. Effect of storage time and temperature on the quality characteristics of chicken eggs. Journal of Food, Agriculture & Environment, v. 12, n. 3-4, p. 87-92, 2014.	Aceita	
SP	An Anezia Valenca Ramos Barbosa	Art. 25. Nos procedimentos de avaliação oficial da conformidade de classificação dos ovos Jumbo, Extra, Grande, Médio e Pequeno, serão tolerados, no ato da amostragem, a presença de até dez por cento de ovos pertencentes à classificação imediatamente inferior. §1º O estabelecimento deverá estabelecer um plano de amostragem, com base em referências científicas ou validadas, para determinar o percentual de desvio aceitável no peso dos ovos.	Seguindo o preceito de autoresponsabilidade, que é o foco dos programas de autocontrole, caberia ao próprio estabelecimento determinar com base em referências científicas, como por exemplo a ABNT-NBR 5426 - Planos de amostragem e procedimentos na inspeção por atributos, e ou um estudo interno validado, para determinação do percentual de desvios aceitáveis.	Rejeitada	Nova redação do texto, proposta para o ato normativo: Art. 25. Nos procedimentos de avaliação oficial da conformidade de classificação dos ovos Jumbo, Extra, Grande, Médio e Pequeno, serão tolerados, no ato da amostragem, a presença de até dez por cento de ovos pertencentes à classificação imediatamente inferior. Rejeitado, pois trata-se de indicação de peso individual dos ovos, não a média da embalagem.

Capítulo IV / Seção III / Artigo 25 / Parágrafo único

Parágrafo único. Não será considerada não conformidade a presença de ovos pertencentes à classificações de peso superiores à indicada na rotulagem.

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo IV / Seção III / Artigo 26

Art. 26. 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 (setenta e duas) horas, desde que mantidos em temperaturas inferiores a 16°C (dezesseis graus Celsius).

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
SP	JOSE ROBERTO BOTTURA	Art. 26. 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 5 dias, desde que mantidos em temperaturas inferiores a 16°C(dezesseis graus Celsius).	É importante haver um tempo de maior estocagem de ovos, devido à logística de coleta/separação, transporte e quebra. Os ovos enviados para indústria estão livres de sujidades e permanecerão sob temperatura no qual a maioria dos microrganismos deterioradores deste tipo de alimento são inativados e não se mantém em multiplicação, portanto, o nível de contaminação no momento da quebra (log) não será tão alto a ponto de que o tratamento térmico, pasteurização, não consiga reduzir e garantir a segurança deste alimento. Visando avaliar a qualidade microbiológica do ovo líquido oriundo de ovos trincados em diferentes condições e tempos (trincado armazenado em temperatura ambiente e refrigerado a 16°C, ovo trincado lavado e trincado sujo). Nesse sentido, sinalizamos sobre esses trabalhos e pedimos a compreensão para possível posterior reavaliação desses itens. Assim que houver o delineamento experimental, os mesmo será protocolado junto ao DIPOA.	Rejeitada	Avaliado, quando recepcionado. A temperatura não foi indicada para dar garantia de segurança microbiológica e sim para impedir o desenvolvimento de disco embrionário, em caso de ovos férteis.
ES	Carolina Covre	Art. 26. 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 5 dias, desde que mantidos em temperaturas inferiores a 16°C(dezesseis graus Celsius).	É importante haver um tempo de maior estocagem de ovos, devido à logística de coleta/separação, transporte e quebra. Os ovos enviados para indústria estão livres de sujidades e permanecerão sob temperatura no qual a maioria dos microrganismos deterioradores deste tipo de alimento são inativados e não se mantém em multiplicação, portanto, o nível de contaminação no momento da quebra (log) não será tão alto a ponto de que o tratamento térmico, pasteurização, não consiga reduzir e garantir a segurança deste alimento.	Rejeitada	O trabalho científico será avaliado, quando recepcionado. A temperatura não foi indicada para dar garantia de segurança microbiológica e sim para impedir o desenvolvimento de disco embrionário, em caso de ovos férteis.



Relatório de Parecer Consolidado

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
ES	Carolina Covre	Art. 26. 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 5 dias, desde que mantidos em temperaturas inferiores a 16°C(dezesseis graus Celsius).	Visando avaliar a qualidade microbiológica do ovo líquido oriundo de ovos trincados em diferentes condições e tempos (trincado armazenado em temperatura ambiente e refrigerado a 16°C, ovo trincado lavado e trincado sujo). Nesse sentido, sinalizamos sobre esses trabalhos e pedimos a compreensão para possível posterior reavaliação desses itens. Assim que houver o delineamento experimental, os mesmo será protocolado junto ao DIPOA.	Rejeitada	O trabalho científico será avaliado, quando recepcionado. A temperatura não foi indicada para dar garantia de segurança microbiológica e sim para impedir o desenvolvimento de disco embrionário, em caso de ovos férteis.
RS	Caroline da luz freitas	Solicitamos avaliação do estudo em anexo a fim de reavaliação deste artigo.	A Portaria em consulta pública determina tempo e temperatura específico. Essa determinação apenas é possível mediante estudo científico realizado em condições similares aquelas encontradas no Brasil. Assim, a Associação Gaúcha de Avicultura/Programa Ovos RS e o Laboratório de Microbiologia e Controle de Alimentos do Instituto de Ciência e Tecnologia de Alimentos da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (ICTA - UFRGS) realizaram planejamento e delimitação de experimentos (em anexo art 14) a fim de determinar a capacidade de proteção contra microrganismos realizada por parte da membrana testácea de ovos trincados. O estudo está em fase de execução com previsão de resultados preliminares a partir de janeiro de 2024. O objetivo do estudo é avaliar a penetração de S. Enteritidis em ovos trincados, com membrana testácea intacta, mantidos a temperatura de 30 °C, durante o período de 7 dias.	Rejeitada	Avaliado, quando recepcionado.
MT	SERGIO SATOSHI YABUTA	Aumentar o prazo de validade do Ovo Tipo Industrial categoria B destinado à industrialização.	Ovo Tipo Industrial categoria B destinado a Indústria de Pasteurização são ovos inócuos, com pequenas fissuras. Ovo Tipo Industrial categoria B Pode ter a sua validade de 15 dias se mantidos em temperaturas inferiores a 16°C (dezesseis graus Celsius). O Produto Ovo tipo Industrial Categoria B não é destinado ao consumidor final, e sim a Industrialização, sendo realizado o processo de quebra, filtragem e resfriamento este produto após a quebra será industrializado em até 72 horas através do processo térmico, neste produto são realizados analises físico químico e microbiológico para comprovar a sua qualidade.	Rejeitada	Sem embasamento técnico, para pedido de extensão de prazo.
RJ	EDUARDO HENRIQUE MIRANDA WALTER	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 (setenta e duas) horas, desde que mantidos em temperaturas inferiores a 16°C (dezesseis graus Celsius) ou serviços de alimentação registrados nos Serviços de Vigilância Sanitária.	Serviços de alimentação profissionais tem de garantir cocção dos ovos equivalente a pasteurização (Resolução 35 ANVISA; CVS 5). A utilização de ovos trincados em serviços de alimentação que demandam grande quantidade da matéria-prima e possui profissionais qualificadas reduzir as perdas do alimento, com impactos econômicos e ambientais na cadeia produtiva de ovos e, consequentemente, para o consumidor. No controle oficial dos alimentos os Serviços de Vigilância Sanitária são partícipes e podem ter atribuição legal para o controle da matéria-prima.	Rejeitada	Observar a Portaria SDA n. 612/2022 - conceito de industrialização e não outros procedimentos em fábricas congêneres. 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.
SP	Cristina Yukari Nagano Yabuta	Art. 26. 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 7 (sete) dias, armazenados a temperatura ambiente. Parágrafo único. A Unidade de Beneficiamento que não conseguir processar dentro deste prazo deverá refrigerar toda a cadeia, mantendo em temperatura inferior a 16°C (dezesseis graus Celsius).	Os ovos armazenados, pelo trabalho (Anexo), até seis dias após a postura mantêm o padrão de qualidade em temperatura ambiente. As indústrias de ovos brasileiras fazem análises microbiológicas e de qualidade frequentes em seus lotes produzidos, garantindo a responsabilidade e controle do produto final.	Rejeitada	Trabalho apresentado não faz referência a classe de produto em questão.

Artigo.pdf

SC	ALIPIO EGIDIO KULTRAMP	Art. 26. 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	O prazo de validade de um produto é determinado pela empresa, sendo que o controle da matéria prima deve ser definido pela unidade de beneficiamento que vai realizar a industrialização, da mesma forma que a temperatura de acondicionamento, sendo que	Rejeitada	O ato normativo visa estabelecer os padrões de segurança sanitária, sendo necessário regular o assunto em questão.
----	------------------------	--	---	-----------	--



Relatório de Parecer Consolidado

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
SC	ALIPIO EGIDIO KULTRAMP	Art. 26. 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	a mesma possui programas de qualidade para garantias do produto final, sem necessidade de que seja estipulado de forma imperativa por legislação.	Rejeita da	O ato normativo visa estabelecer os padrões de segurança sanitária, sendo necessário regular o assunto em questão.
SC	ALIPIO EGIDIO KULTRAMP	Art. 26. 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	O prazo de validade de um produto é determinado pela empresa, sendo que o controle da matéria prima deve ser definido pela unidade de beneficiamento que vai realizar a industrialização, da mesma forma que a temperatura de acondicionamento, sendo que a mesma possui programas de qualidade para garantias do produto final, sem necessidade de que seja estipulado de forma imperativa por legislação.	Rejeita da	Necessário estabelecer os padrões de segurança sanitária, em ato normativo.
SP	Mayara Chicon Rosente	Art. 26. 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 5 dias, desde que mantidos em temperaturas inferiores a 16°C(dezesseis graus Celsius).	É importante haver um tempo de maior estocagem de ovos, devido à logística de coleta/separação, transporte e quebra. Os ovos enviados para indústria estão livres de sujidades e permanecerão sob temperatura no qual a maioria dos microrganismos deterioradores deste tipo de alimento são inativados e não se mantém em multiplicação, portanto, o nível de contaminação no momento da quebra (log) não será tão alto a ponto de que o tratamento térmico, pasteurização, não consiga reduzir e garantir a segurança deste alimento. Visando avaliar a qualidade microbiológica do ovo líquido oriundo de ovos trincados em diferentes condições e tempos (trincado armazenado em temperatura ambiente e refrigerado a 16°C, ovo trincado lavado e trincado sujo). Nesse sentido, sinalizamos sobre esses trabalhos e pedimos a compreensão para possível posterior reavaliação desses itens. Assim que houver o delineamento experimental, os mesmo será protocolado junto ao DIPOA	Rejeita da	Avaliado, quando recepcionado. A temperatura não foi indicada para dar garantia de segurança microbiológica e sim para impedir o desenvolvimento de disco embrionário, em caso de ovos férteis.

Capítulo IV / Seção III / Artigo 27

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

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo IV / Seção III / Artigo 27 / Parágrafo único

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

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
PR	ANDRE APARECIDO LIBERATO	Retirada.	Desnecessário tendo em vista que esses ovos já devem ser retirados na operação de ovoscopia.	Rejeita da	Considera-se que a etapa é fundamental, desde que a lavadora seja etapa antes da ovoscopia.

Capítulo IV / Seção IV

Seção IV
Da quebra

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo IV / Seção IV / Artigo 28

Art. 28. 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:



Relatório de Parecer Consolidado

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
RS	Caroline da luz freitas	Solicitamos avaliação do estudo em anexo a fim de reavaliação deste artigo.	<p>Para a industrialização de derivados de ovos, a indústria realiza a seleção da matéria-prima através de seus autocontroles. Ademais, a matéria-prima passa por tratamento térmico o qual há diversos estudos que comprovam a eficácia da pasteurização para a redução de microrganismos deteriorantes e aqueles de importância à saúde pública como salmonela. Após o processo de pasteurização, o produto finalizado é analisado através de análises oficiais e de autocontrole.</p> <p>Tendo em vista a eficácia do tratamento térmico aplicado, a qualidade e inocuidade do produto final evidenciados por meio de análises microbiológicas e físico-químicas (análises oficiais e de autocontrole), sugerimos que a seleção da matéria-prima destinada à industrialização seja de responsabilidade da indústria. O fato, inclusive, vai ao encontro de regulamentações atuais. Em anexo (art. 14) se encontra proposta de estudo "Avaliação da capacidade de penetração e multiplicação de <i>Salmonella Enteritidis</i> em ovos trincados, com membranas testáceas íntegras e submetidos à lavagem com água clorada" o qual será conduzido por pesquisadores da Universidade Federal do Rio Grande do Sul.</p>	Rejeita da	Avaliado, quando recepcionado.

Capítulo IV / Seção IV / Artigo 28 / Inciso I

I - ovos trincados sujos;

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
ES	Carolina Covre	Favor olhar a justificativa.	<p>Na consulta pública da Portaria 612/2022 e em manifestação de pedido de revisão da norma em janeiro de 2023, o setor fez proposições relacionadas ao uso de ovos trincados lavados, trincados sujos e manutenção do armazenamento de ovos trincados em temperatura ambiente, como é feito atualmente. Visando dar subsídio científico ao MAPA para verificarem a possibilidade de fazer alterações a respeito, o setor está conduzindo estudos em parceria com a universidades, visando avaliar a qualidade microbiológica do ovo líquido oriundo de ovos trincados em diferentes condições e tempos (trincado armazenado em temperatura ambiente e refrigerado a 16°C, ovo trincado lavado e trincado sujo). Nesse sentido, sinalizamos sobre esses trabalhos e pedimos a compreensão para possível posterior reavaliação desses itens. Assim que houver o delineamento experimental, os mesmo será protocolado junto ao DIPOA.</p>	Rejeita da	Avaliado, quando recepcionado.

Capítulo IV / Seção IV / Artigo 28 / Inciso II

II - ovos com manchas de sangue;

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
PR	ANDRE APARECIDO LIBERATO	Retirada.	Conflito com item II do Art. 226 do decreto 9.013/2017 e seu parágrafo único.	Parcialmente Aceita	Ajuste de texto, conforme II do Art. 226 do decreto 9.013/2017: apresentarem manchas sanguíneas pequenas e pouco numerosas na clara e na gema;

Capítulo IV / Seção IV / Artigo 28 / Inciso III

III - ovos com disco embrionário desenvolvido;

Sem contribuições para este dispositivo



Capítulo IV / Seção IV / Artigo 28 / Inciso IV

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

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
ES	Carolina Covre	Favor olhar a justificativa.	Na consulta pública da Portaria 612/2022 e em manifestação de pedido de revisão da norma em janeiro de 2023, o setor fez proposições relacionadas ao uso de ovos trincados lavados, trincados sujos e manutenção do armazenamento de ovos trincados em temperatura ambiente, como é feito atualmente. Visando dar subsídio científico ao MAPA para verificarem a possibilidade de fazer alterações a respeito, o setor está conduzindo estudos em parceria com a universidades, visando avaliar a qualidade microbiológica do ovo líquido oriundo de ovos trincados em diferentes condições e tempos (trincado armazenado em temperatura ambiente e refrigerado a 16°C, ovo trincado lavado e trincado sujo). Nesse sentido, sinalizamos sobre esses trabalhos e pedimos a compreensão para possível posterior reavaliação desses itens. Assim que houver o delineamento experimental, os mesmo será protocolado junto ao DIPOA.	Rejeitada	Avaliado, quando recepcionado.
MT	SERGIO SATOSHI YABUTA	Aumentar o prazo de validade do Ovo Tipo Industrial categoria B	Este ovo trincado com pequenas trincas se mantidos em temperaturas inferiores a 16°C (dezesseis graus Celsius) poderá ter seu prazo de validade maior, pois na produção de derivados de ovos é realizado o controle físico químico e microbiológico para comprovar a sua qualidade.	Rejeitada	Copiar a justificativa da temp de 16oC
SC	ALIPIO EGIDIO KULTRAMP	Suprimir esse inciso,	de acordo com justificativa anterior	Rejeitada	sem justificativa técnica para embasar o pedido.
SC	ALIPIO EGIDIO KULTRAMP	Suprimir esse inciso,	de acordo com justificativa anterior	Rejeitada	sem justificativa técnica para embasar o pedido.

Capítulo IV / Seção IV / Artigo 28 / Inciso V

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

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo IV / Seção IV / Artigo 28 / Inciso VI

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

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo IV / Seção IV / Artigo 28 / Inciso VII

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

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo IV / Seção IV / Artigo 28 / Inciso VIII

VIII - ovos mumificados (ovo seco);

Sem contribuições para este dispositivo



Relatório de Parecer Consolidado

Capítulo IV / Seção IV / Artigo 28 / Inciso IX

IX - ovos podres (vermelho, negra ou branca); e

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo IV / Seção IV / Artigo 28 / Inciso X

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

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo IV / Seção IV / Artigo 28 / Parágrafo 1º

§ 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.

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo IV / Seção IV / Artigo 28 / Parágrafo 2º

§ 2º O produto líquido resultante da quebra deve atender ao disposto no art. 36 e no art. 38.

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo IV / Seção IV / Artigo 29

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 obedecendo às boas práticas de higiene.

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo IV / Seção IV / Artigo 30

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.

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
SP	JOSE ROBERTO BOTTURA	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)	Retirar "em até duas horas" - É importante ressaltar que a temperatura do ovo não é um PCC pois existe uma etapa posterior (que é a pasteurização - ainda que ocorra em outro estabelecimento, que não seja o mesmo onde foi quebrado o ovo). Uma vez que é garantida a qualidade microbiológica e físico - química do ovo pasteurizado e garante o período de validade que está datado na embalagem, o tempo entre quebra e refrigeração passa a ser apenas um ponto controle para que mantenha a rastreabilidade em caso de ocorrência de desvio pós-pasteurização	Rejeita da	Para processo de pasteurização eficiente, é necessário assegurar a qualidade da matéria prima.
PR	ANDRE APARECIDO LIBERATO	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 ou inferior a 3°C (cinco graus Celsius), em até quatro horas.	Abertura de possibilidades sem risco sanitário.	Rejeita da	Falta a justificativa técnica, com embasamento científico.



Relatório de Parecer Consolidado

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
SP	Mayara Chicon Rosente	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)	Retirar "em até duas horas" - É importante ressaltar que a temperatura do ovo não é um PCC pois existe uma etapa posterior (que é a pasteurização - ainda que ocorra em outro estabelecimento, que não seja o mesmo onde foi quebrado o ovo). Uma vez que é garantida a qualidade microbiológica e físico - química do ovo pasteurizado e garante o período de validade que está datado na embalagem, o tempo entre quebra e refrigeração passa a ser apenas um ponto controle para que mantenha a rastreabilidade em caso de ocorrência de desvio pós-pasteurização	Rejeita da	Para processo de pasteurização eficiente, é necessário assegurar a qualidade da matéria prima.

Capítulo IV / Seção IV / Artigo 31

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

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo IV / Seção V

Seção V
Da industrialização

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo IV / Seção V / Artigo 32

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.

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo IV / Seção V / Artigo 33

Art. 33. 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.

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo IV / Seção V / Artigo 33 / Parágrafo 1º

§ 1º Para ovos líquidos congelados, o processamento deverá ser realizado imediatamente após o descongelamento.

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo IV / Seção V / Artigo 33 / Parágrafo 2º

§ 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.

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
SP	JOSE ROBERTO BOTTURA	§ 2º Os pasteurizadores devem possuir painel de controle de temperatura, termômetro calibrável e válvula automática de desvio de fluxo em perfeito estado de funcionamento	Alguns equipamentos possuem o controlador de temperatura sem a presença de registrador, sendo o monitoramento realizado manualmente. Desde que o monitoramento seja realizado periodicamente, garantindo a eficiência da pasteurização, não haveria necessidade de possuir um termoregistrador.	Rejeita da	A ausência de termoregistrador não permite que os dados de pasteurização sejam auditáveis.
ES	Carolina Covre	§ 2º Os pasteurizadores devem possuir painel de controle de	Alguns equipamentos possuem o controlador de temperatura sem	Rejeita	A ausência de termoregistrador não permite que os



Relatório de Parecer Consolidado

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
ES	Carolina Covre	temperatura, termômetro calibrável e válvula automática de desvio de fluxo em perfeito estado de funcionamento.	a presença de registrador, sendo o monitoramento realizado manualmente. Desde que o monitoramento seja realizado periodicamente, garantindo a eficiência da pasteurização, não haveria necessidade de possuir um termoregistrador.	da	dados de pasteurização sejam auditáveis.
SP	Mayara Chicon Rosente	§ 2º Os pasteurizadores devem possuir painel de controle de temperatura, termômetro calibrável e válvula automática de desvio de fluxo em perfeito estado de funcionamento.	Alguns equipamentos possuem o controlador de temperatura sem a presença de registrador, sendo o monitoramento realizado manualmente. Desde que o monitoramento seja realizado periodicamente, garantindo a eficiência da pasteurização, não haveria necessidade de possuir um termoregistrador.	Rejeita da	A ausência de termoregistrador não permite que os dados de pasteurização sejam auditáveis.

Capítulo IV / Seção V / Artigo 33 / Parágrafo 3º

§ 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.

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo IV / Seção V / Artigo 33 / Parágrafo 4º

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

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo IV / Seção V / Artigo 33 / Parágrafo 5º

§ 5º Poderão ser utilizados tratamentos térmicos distintos daqueles estabelecidos no Anexo II, desde que comprovada a equivalência.

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo IV / Seção V / Artigo 34

Art. 34. 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.

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
ES	Carolina Covre	Art. 34. 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) podendo ser aplicado procedimentos e coadjuvantes de tecnologia devidamente aprovados pelo órgão competente.	Sabe-se que tratamentos térmicos podem alterar a quantidade de nutrientes devido à degradação térmica. Portanto, não há como garantir que os valores nutricionais irão se manter exatamente os mesmos do ovo em natureza. Segundo Franke et al. 2002, o uso de altas temperaturas do ar de secagem causa degradação da qualidade do produto, em termos de valor nutricional, cor e outras propriedades organolépticas. (Franke K, Kießling M. Influence of spray drying conditions on functionality of dried whole egg. Journal of the Science Food and Agriculture. 2002; 82(15):1837-1841).	Rejeita da	Valores nutricionais tem alterações não significativas, durante o processo de desidratação. Adaptado de Codex stan. XXXX
SP	JOSE ROBERTO BOTTURA	Art. 34. Desidratação do ovo é a etapa de secagem do ovo integral pasteurizado ou suas partes, por processo tecnológico específico	Sabe-se que tratamentos térmicos podem alterar a quantidade de nutrientes devido à degradação térmica. Portanto, não há como	Rejeita da	Valores nutricionais tem alterações não significativas, durante o processo de desidratação.



Relatório de Parecer Consolidado

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
SP	JOSE ROBERTO BOTTURA	resultando em um produto com umidade igual ou menor que 5%(cinco por cento) podendo ser aplicado procedimentos e coadjuvantes de tecnologia devidamente aprovados pelo órgão competente.	garantir que os valores nutricionais irão se manter os exatamente os mesmos do ovo em natureza. Segundo Franke et al. 2002, o uso de altas temperaturas do ar de secagem causa degradação da qualidade do produto, em termos de valor nutricional, cor e outras propriedades organolépticas. (Franke K, Kießling M. Influence of spray drying conditions on functionality of dried whole egg. Journal of the Science Food and Agriculture. 2002; 82(15):1837-1841).	Rejeitada	Adaptado de Codex stan. XXXX
SP	Mayara Chicon Rosente	Art. 34. 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) podendo ser aplicado procedimentos e coadjuvantes de tecnologia devidamente aprovados pelo órgão competente.	Sabe-se que tratamentos térmicos podem alterar a quantidade de nutrientes devido à degradação térmica. Portanto, não há como garantir que os valores nutricionais irão se manter os exatamente os mesmos do ovo em natureza. Segundo Franke et al. 2002, o uso de altas temperaturas do ar de secagem causa degradação da qualidade do produto, em termos de valor nutricional, cor e outras propriedades organolépticas. (Franke K, Kießling M. Influence of spray drying conditions on functionality of dried whole egg. Journal of the Science Food and Agriculture. 2002; 82(15):1837-1841).	Rejeitada	Valores nutricionais tem alterações não significativas, durante o processo de processo de desidratação. Adaptado de Codex stan. XXXX

Capítulo IV / Seção V / Artigo 35

Art. 35. 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).

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo IV / Seção VI

Seção VI
Resfriamento

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo IV / Seção VI / Artigo 36

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

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo IV / Seção VI / Artigo 36 / Parágrafo 1º

§ 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.

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
PR	ANDRE APARECIDO LIBERATO	§ 1º O produto líquido resultante da quebra deve ser imediatamente resfriado nos termos do Artigo 30, viabilizando a industrialização em até 72 (setenta e duas) horas.	Clareza.	Rejeitada	o texto está bem especificado. É aconselhável que os enunciados sejam independentes.

Capítulo IV / Seção VI / Artigo 36 / Parágrafo 2º

§ 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).

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo IV / Seção VI / Artigo 37

Art. 37. 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.

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
SP	Cristina Yukari Nagano Yabuta	Art. 37. 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. 36.	O artigo 38 refere-se a outro assunto: Art. 38. O congelamento é a etapa destinada à redução da temperatura dos derivados de ovos a temperaturas de congelamento.	Parcialmente Aceita	Art. 37. 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 as temperaturas de armazenamento referente aos produtos, conforme arts. 36 e 38, desta Portaria.
ES	Carolina Covre	Art. 37. 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 as temperaturas de armazenamento referente aos produtos, conforme art. 36 para ovo resfriado e art. 38 e para o ovo congelado.	O art. 38 refere-se apenas ao ovo congelado, sendo importante citar o art. 36, para ser mantida a permissão de envio do ovo líquido resfriado, para o processamento em outra unidade de beneficiamento sem que seja necessário o congelamento.	Parcialmente Aceita	Art. 37. 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 as temperaturas de armazenamento referente aos produtos, conforme arts. 36 e 38, desta Portaria.
SP	JOSE ROBERTO BOTTURA	Art. 37. 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 as temperaturas de armazenamento referente aos produtos, conforme art. 36 para ovo resfriado e art. 38 e para o ovo congelado.	O art. 38 refere-se apenas ao ovo congelado, sendo importante citar o art. 36, para ser mantida a permissão de envio do ovo líquido resfriado, para o processamento em outra unidade de beneficiamento sem que seja necessário o congelamento.	Parcialmente Aceita	Art. 37. 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 as temperaturas de armazenamento referente aos produtos, conforme arts. 36 e 38, desta Portaria.
SP	Mayara Chicon Rosente	Art. 37. 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 as temperaturas de armazenamento referente aos produtos, conforme art. 36 para ovo resfriado e art. 38 e para o ovo congelado.	O art. 38 refere-se apenas ao ovo congelado, sendo importante citar o art. 36, para ser mantida a permissão de envio do ovo líquido resfriado, para o processamento em outra unidade de beneficiamento sem que seja necessário o congelamento.	Parcialmente Aceita	Art. 37. 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 as temperaturas de armazenamento referente aos produtos, conforme arts. 36 e 38, desta Portaria.
RJ	EDUARDO HENRIQUE MIRANDA WALTER	O ovo líquido e o ovo integral pasteurizado poderão ser transportados de uma unidade de beneficiamento de ovos e derivados para outra, resfriado, desde que atendidas às exigências do parágrafo 1º do art. 36, ou congelado, desde que atendidas às exigências do art. 38.	Dentre as especificações previstas no art. 352 do RIISPOA estão o resfriamento e o congelamento. Seja como produto acabado ou matéria prima para industrialização, tanto na forma de resfriado quanto na de congelado, o ovo líquido manterá as suas qualidades semelhantes ao ovo em natureza, variando apenas o tempo de conservação. Portanto desde que obedecidas as condições tecnológicas de resfriamento, manutenção da temperatura durante o transporte e obedecido o prazo de validade, não há qualquer prejuízo a qualidade do produto ser enviado para a industrialização na forma de resfriado. Ainda como justificativa o Art. 33 da presente portaria em consulta pública registra que, «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», portanto permitindo que haja um interregno entre a quebra e a industrialização quando mantida a temperatura de resfriamento.	Parcialmente Aceita	Art. 37. 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 as temperaturas de armazenamento referente aos produtos, conforme arts. 36 e 38, desta Portaria.



Capítulo IV / Seção VII

Seção VII
Congelamento

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo IV / Seção VII / Artigo 38

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

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo IV / Seção VII / Artigo 38 / Parágrafo 1º

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

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo IV / Seção VII / Artigo 38 / Parágrafo 2º

§ 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.

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo IV / Seção VII / Artigo 38 / Parágrafo 3º

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

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo IV / Seção VII / Artigo 39

Art. 39. 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).

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
SP	Cristina Yukari Nagano Yabuta	Art. 39. O descongelamento do produto líquido resultante da quebra do ovo deve ser realizado em uma câmara frigorífica sob temperatura de 16°C (dezesseis graus Celsius) resultando em produto final com até 8°C (oito graus Celsius).	Em uma câmara frigorífica com temperatura controlada entre 2°C e 5°C, contendo baldes de ovos congelados a temperatura abaixo de -12°C, não é possível de se realizar o descongelamento dentro de 72 horas. Além de resultar em uma redução na qualidade do produto final, podendo inclusive em estragar o produto.	Rejeita da	Carece de justificativa técnica, com embasamento científico.



Capítulo IV / Seção VIII

Seção VIII
Da embalagem

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo IV / Seção VIII / Artigo 40

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

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo IV / Seção VIII / Artigo 41

Art. 41. Os ovos destinados ao consumo direto podem ser individualmente identificados com a data de validade e com o número de registro do estabelecimento produtor.

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
PR	ANDRE APARECIDO LIBERATO	Art. 41. Os ovos destinados ao consumo direto podem ser individualmente identificados com no mínimo a data de validade e com o número de registro do estabelecimento produtor seguido da sigla SIF.	Clarezza e abertura de possibilidade já que a empresa pode optar por colocar também a data de classificação.	Rejeita da	Formalidade na redação oficial
MG	Marco Aurelio Mellucci e Figueiredo	art. 41. Os ovos destinados ao consumo direto devem ser individualmente identificados com a data de validade e com o número de registro do estabelecimento produtor. obs: modificação do termo "podem" para "devem"	Em alinhamento com as melhores práticas internacionais (a exemplo do que é verificado na União Europeia, por exemplo), o MAPA deveria impor aos fabricantes de ovos (granjas) a OBRIGATORIEDADE DE APOSIÇÃO DE CARIMBO COM NOME DA GRANJA, DATA DE ENVASE E DATA DE VALIDADE nos ovos de galinha, individualmente. Isso porque: i) a embalagem (que contém os dados) pode ser facilmente trocada por uma nova, possibilitando FRAUDE na validade dos ovos; e ii) quando alguém guarda os ovos na geladeira ou em outro local, e retira da embalagem original, fica impossível saber a validade do ovo, o que pode gerar todo tipo de INTOXICAÇÃO GRAVE e CONTAMINAÇÃO ALIMENTAR alimentar por estarem estragados/fora da validade.	Aceita	
SC	ALIPIO EGIDIO KULTRAMP	Art. 41. Os ovos destinados ao consumo direto podem ser individualmente identificados com a data de validade e com o número de registro do estabelecimento produtor, desde que na embalagem, possua as informações obrigatórias de rotulagem.	Gera dupla interpretação, como se permitisse somente essas informações no ovo e sem necessidade do rótulo. Caso não seja necessário mais a embalagem, que ele possa ser vendido de forma individual, que é uma demanda do mercado consumidor, deverá estar de forma mais clara na descrição do Artigo.	Rejeita da	informação inerente ao processo
SC	ALIPIO EGIDIO KULTRAMP	Art. 41. Os ovos destinados ao consumo direto podem ser individualmente identificados com a data de validade e com o número de registro do estabelecimento produtor, desde que na embalagem, possua as informações obrigatórias de rotulagem.	Gera dupla interpretação, como se permitisse somente essas informações no ovo e sem necessidade do rótulo. Caso não seja necessário mais a embalagem, que ele possa ser vendido de forma individual, que é uma demanda do mercado consumidor, deverá estar de forma mais clara na descrição do Artigo.	Rejeita da	informação inerente ao processo



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.

Sem contribuições para este dispositivo

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.

Sem contribuições para este dispositivo

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

Sem contribuições para este dispositivo

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

Sem contribuições para este dispositivo

§ 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:

Sem contribuições para este dispositivo

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

Sem contribuições para este dispositivo

II - os ovos pertençam à mesma categoria e peso.



Relatório de Parecer Consolidado

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo IV / Seção VIII / Artigo 44

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.

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo IV / Seção VIII / Artigo 45

Art. 45. 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.

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
MT	SERGIO SATOSHI YABUTA	Reutilizar as embalagens secundaria (Baldes).	A embalagem secundaria (Balde) não entra em contato direto com o produto, o produto será acondicionado na embalagem primaria de primeiro uso e acondicionado na embalagem secundaria reutilizável (balde). Higienização e sanitização dos baldes reutilizável.	Rejeita da	Adequação ao que prevê o texto.
SC	ALIPIO EGIDIO KULTRAMP	Art. 45. Os derivados de ovos devem ser acondicionados ou embalados em recipientes que confirmam a necessária proteção, atendendo às características específicas do produto e às condições de armazenamento e transporte.	Diversos produtos de origem animal tem autorização de reuso de embalagens, como baldes, vidros de conserva, desde esteja integral e seja higienizado adequadamente.	Rejeita da	Carece de embasamento científico
SC	ALIPIO EGIDIO KULTRAMP	Art. 45. Os derivados de ovos devem ser acondicionados ou embalados em recipientes que confirmam a necessária proteção, atendendo às características específicas do produto e às condições de armazenamento e transporte.	Diversos produtos de origem animal tem autorização de reuso de embalagens, como baldes, vidros de conserva, desde esteja integral e seja higienizado adequadamente.	Rejeita da	Carece de embasamento científico

Capítulo IV / Seção VIII / Artigo 46

Art. 46. 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.

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo IV / Seção IX

Seção IX
Da nomenclatura

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo IV / Seção IX / Artigo 47

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 observará o disposto no Anexo III desta Portaria.

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
PR	EDSON TSUGUIO KAKIHATA	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, observando o que está disposto na Portaria SDA nº 747, de 6 de fevereiro de 2023	<p>A Portaria SDA n 747, de 6 de fevereiro de 2023, foi publicada no dia 08/02/2023, visando a aprovação da uniformização da nomenclatura dos ovos em natureza e dos produtos de ovos não submetidos a tratamento térmico.</p> <p>Ocorre que, a partir da publicação da Portaria SDA/MAPA nº 860, de 21 de julho de 2023, em seu art. 61, inciso III, revogou a Portaria SDA nº 747, de 6 de fevereiro de 2023, o que ocasionou estranheza entre os produtores, visto que houve unanimidade entre a classe na formulação de uma nova proposta que havia sido acatada pelo MAPA. Sendo importante ressaltar, que além da estranheza, ocasionou prejuízos significativos, visto que muitos produtores já haviam alterado os seus rótulos, embalagens e o próprio setor comercial, para se enquadrarem a nova normativa.</p> <p>A proposta de adequação de novos pesos e nomenclatura foi formulada pelos próprios produtores do setor, por meio de suas associações que se reuniram e foram representadas pela Associação Brasileira de Proteína Animal (ABPA), o que resultou no advento da Portaria SDA nº 747, de 6 de fevereiro de 2023, que pacificou o anseio da classe produtora.</p> <p>A referida Portaria trouxe diversos benefícios no que se refere a consequência direta de se trabalhar com 4 (quatro) tipos ao invés de 6 (seis) tipos, tais como: simplificação do controle de estoque e armazenamento; simplificação do registro e do estoque de rotulagens/embalagens; maior facilidade e flexibilidade na configuração de máquinas classificadoras e embaladoras de ovos; bem como a facilitação na expedição de ovos; carregamento e descarregamento de cargas; controle de estoque dos supermercados; e melhor giro dos produtos;</p> <p>Além disso, os consumidores também foram beneficiados, tendo em vista que a existência de 4 (quatro) tipos (jumbo, extra, grande e pequeno) destaca melhor a aparência visual de cada categoria e facilita a correta identificação pelo cliente, não gerando dúvida acerca do produto que está sendo adquirido, visto que quanto maior o número de tipos, maior a semelhança entre as categorias e maior a probabilidade de, por exemplo, o consumidor comprar ovo tipo médio como se fosse o tipo grande.</p> <p>Sendo importante ter em mente que o consumidor final é uma pessoa leiga, que por mais que esteja explícito no rótulo, irá adquirir os ovos de forma visual, o conduzindo ao erro. Além do aspecto visual, tem a questão gramatical, visto que a definição da palavra médio é: «equidistante entre dois pontos, situado entre os extremos de um todo», o que não se verifica na prática, já que o ovo tipo médio é considerado um ovo menor e sua classificação não se encontra entre os extremos. Assim, se continuar com a classificação em 6 (seis) tipos, o consumidor final será extremamente prejudicado, visto que estará sendo induzido ao erro, o que viola os seus direitos e contradiz o Código de Defesa do Consumidor. Por essa razão, o ideal seria manter os 4 (quatro) tipos de classificação de ovos, visto que cessaria a confusão do consumidor, já que só haveria no mercado os ovos tipo jumbo, extra, grande e pequeno.</p> <p>Diante do exposto, a Associação Paranaense de Avicultura (APAVI), vem requerer a MANUTENÇÃO da Portaria SDA nº 747, de 6 de fevereiro de 2023, visto que se mostrou vantajosa para toda a cadeia produtora, bem como para o consumidor final.</p>	Rejeita da	<p>Tabela do Anexo III foi ajustada conforme o interesse de assegurar ao consumidor a aquisição de produtos com histórico no mercado e em equivalência aos padrões internacionais de classificação.</p> <p>Com a extinção de ovos médios, houve demanda de consumidores e da Associações de supermercado (EX: Associação Brasileira de Supermercados - ABRAS - Processo 21000.063774/2023-16) e consumidores através de e-mails, inclusive com denúncias sobre a diminuição dos pesos de ovos e o pagamento do ovo médio pelo preço do ovo tipo Grande, pagando-se mais caro por um ovo de menor gramatura., lesando o consumidor e dificultando o acesso deste ao alimento.</p>



Relatório de Parecer Consolidado

Capítulo IV / Seção IX / Artigo 47 / Parágrafo único

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.

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo IV / Seção IX / Artigo 48

Art. 48. Para os ovos da categoria A é obrigatório declarar a cor do ovo, no rótulo do produto, após a indicação da nomenclatura ofi

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
PR	ANDRE APARECIDO LIBERATO	Art. 48. Para os ovos da categoria A é obrigatório declarar a cor do ovo e categoria no rótulo do produto.	Correção. Da forma que está escrito entende-se que essa informação deve estar junto a nomenclatura oficial levando empresas a erros já que frequentemente a DIREP aponta ressalvas em rótulos que possuem mais informações junto a nomenclatura oficial. Além disso, a DIREP solicita atualmente das auditorias de rotulagem a colocação da categoria do ovo no rótulo sem que essa determinação esteja em nenhum dispositivo legal.	Aceita	

Capítulo IV / Seção IX / Artigo 48 / Parágrafo único

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

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo IV / Seção IX / Artigo 49

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

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
SC	ALIPIO EGIDIO KULTRAMP	Art. 49. Todos os ovos de categoria B serão destinados à industrialização, não sendo necessária a discriminação de cor e peso	Ainda é duvidosa, a forma de identificação e rotulagem do ovo categoria B, sendo que o mesmo geralmente é transportado na embalagem primária sobre paletes, não viabilizando uso de embalagens secundárias para esse produto. Poderia ser sugerido uma forma de identificação mais simplificada para esse produto	Rejeita da	É necessária aposição das demais informações obrigatórias, conforme art. 443, do Decreto 9013.
SC	ALIPIO EGIDIO KULTRAMP	Art. 49. Todos os ovos de categoria B serão destinados à industrialização, não sendo necessária a discriminação de cor e peso	Ainda é duvidosa, a forma de identificação e rotulagem do ovo categoria B, sendo que o mesmo geralmente é transportado na embalagem primária sobre paletes, não viabilizando uso de embalagens secundárias para esse produto. Poderia ser sugerido uma forma de identificação mais simplificada para esse produto	Rejeita da	É necessária aposição das demais informações obrigatórias, conforme art. 443, do Decreto 9013.

Capítulo IV / Seção X

Seção X
Da armazenagem e expedição

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo IV / Seção X / Artigo 50

Art. 50. A armazenagem e expedição é a etapa destinada ao armazenamento e à expedição dos produtos acabados.

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo IV / Seção X / Artigo 50 / Parágrafo 1º

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

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo IV / Seção X / Artigo 50 / Parágrafo 2º

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

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo IV / Seção X / Artigo 51

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.

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo IV / Seção X / Artigo 52

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

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo IV / Seção X / Artigo 53

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.

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
SP	Cristina Yukari Nagano Yabuta	Art. 53. O veículo ou contentor de transporte de produto resfriado ou congelado deve ser dotado de equipamentos ou fabricado de materiais capazes de manter a temperatura de conservação desses durante o trajeto até o destino final, de modo a não interromper a cadeia de frio.	O uso de caminhões isotérmicos para o transporte de produtos resfriados, com dispositivo de registro de temperatura, garantindo a qualidade e segurança do produto transportado.	Rejeita da	Necessidade de assegurar o controle de temperatura, independente da distância entre os pontos de transporte, a fim de salvaguardar a condição sanitária do produto e evitar a ocorrência de questões que possam ocorrer e afetar o tempo de transporte,

Capítulo IV / Seção X / Artigo 53 / Parágrafo 1º

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

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo IV / Seção X / Artigo 53 / Parágrafo 2º

§ 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.

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo IV / Seção X / Artigo 54

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

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo IV / Seção X / Artigo 55

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

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo IV / Seção X / Artigo 56

Art. 56. 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.

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo IV / Seção X / Artigo 57

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

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo V

CAPÍTULO V
DISPOSIÇÕES FINAIS

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo V / Artigo 58

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



Relatório de Parecer Consolidado

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo V / Artigo 58 / Parágrafo único

Parágrafo único. Os casos omissos serão resolvidos pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo V / Artigo 59

Art. 59. Os estabelecimentos registrados no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento terão prazo até 1º de agosto de 2023 para se adequarem às novas disposições aqui contidas.

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
PR	ANDRE APARECIDO LIBERATO	Art. 59. Os estabelecimentos registrados no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento terão prazo até 1º de agosto de 2023 para se adequarem às novas disposições aqui contidas.	Rever, esse prazo já passou.	Aceita	O prazo de adequação será ajustado para 6 meses após a republicação do ato.
SP	TABATHA SILVIA ROSINI LACERDA	Os estabelecimentos registrados no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento terão prazo até 180 (cento e oitenta) dias após a data dessa publicação para se adequarem às disposições aqui contidas.	Apesar dessa portaria ser uma consolidação de normas, a mesma entrou em consulta pública, possibilitando que haja alterações em qualquer um dos artigos. Com isso, são geradas inseguranças em relação às suas definições, sendo importante um prazo de transição entre a publicação da Portaria e a aplicação da mesma.	Aceita	
ES	Carolina Covre	Art. 59. Os estabelecimentos registrados no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento terão prazo até 180 (cento e oitenta) dias após a data dessa publicação para se adequarem às disposições aqui contidas.	Apesar dessa portaria ser uma consolidação de normas, a mesma entrou em consulta pública, possibilitando que haja alterações em qualquer um dos artigos. Com isso, são geradas inseguranças em relação às suas definições, sendo importante um prazo de transição entre a publicação da Portaria e a aplicação da mesma.	Aceita	
MT	SERGIO SATOSHI YABUTA	Aumentar o prazo para no mínimo 180 dias para que as empresas consigam se adequar a nova portaria.	É necessário um tempo para a empresa providenciar as adequações que necessitam de investimentos e mão de obra tercerizada.	Aceita	
SP	JOSE ROBERTO BOTTURA	Art. 59. Os estabelecimentos registrados no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento terão prazo até 180 (cento e oitenta) dias após a data dessa publicação para se adequarem às disposições aqui contidas.	Apesar dessa portaria ser uma consolidação de normas, a mesma entrou em consulta pública, possibilitando que haja alterações em qualquer um dos artigos. Com isso, são geradas inseguranças em relação às suas definições, sendo importante um prazo de transição entre a publicação da Portaria e a aplicação da mesma.	Aceita	
RS	Caroline da luz freitas	Art. 59. Os estabelecimentos registrados no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento terão prazo até 1º de março de 2023 para se adequarem às novas disposições aqui contidas.	Solicitamos a extensão de prazo para o início da vigência da Portaria nº 860/2023 a fim de maior tempo para a compreensão das exigências e realização das adequações estruturais ou de processos, em especial devido ao fluxo de mudanças nas legislações as quais regulamentam o setor (Portaria nº 612/2022, Portaria nº 634/2022, Portaria nº 747/2023 e Portaria nº 860/2023). Em curto período de tempo várias legislações foram publicadas, alteradas ou revogadas e os produtores/empresas apontam dificuldades nessa compreensão. Por esse motivo prazo para o entendimento e adequações se faz necessária.	Rejeita da	O prazo de adequação será ajustado para 6 meses após a republicação do ato.
SP	Mayara Chicon Rosente	Art. 59. Os estabelecimentos registrados no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento terão prazo até 180 (cento e oitenta) dias após a data dessa publicação para se adequarem às disposições aqui contidas.	Apesar dessa portaria ser uma consolidação de normas, a mesma entrou em consulta pública, possibilitando que haja alterações em qualquer um dos artigos. Com isso, são geradas inseguranças em relação às suas definições, sendo importante um prazo de transição entre a publicação da Portaria e a aplicação da mesma.	Aceita	

Relatório de Parecer Consolidado

Dispositivo Proposto - Capítulo V / Artigo 59 (Depois)

Os estabelecimentos registrados no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento terão um prazo de 365 (trezentos e sessenta e cinco) dias, contados a partir da publicação desta Portaria, para se adequarem às disposições contidas no art 26 e item IV do art. 28.

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
----	------	----------	---------------	---------	---------

Dispositivo Proposto - Capítulo V / Artigo 59 (Depois)

Artigo novo: Os estabelecimentos registrados no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento terão um prazo de 365 (trezentos e sessenta e cinco) dias, contados a partir da publicação desta Portaria, para se adequarem às disposições contidas no art 26 e item IV do art. 28.

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
----	------	----------	---------------	---------	---------

Capítulo V / Artigo 60

Art. 60. Os estabelecimentos registrados no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento terão um prazo de 365 (trezentos e sessenta e cinco) dias, contados a partir da publicação desta Portaria, para se adequarem às disposições contidas nos arts. 47, 48 e 49.

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
RS	Caroline da luz freitas	Art. 60. Os estabelecimentos registrados no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento terão um prazo de 365 (trezentos e sessenta e cinco) dias, contados a partir da publicação desta Portaria, para se adequarem às disposições contidas nos arts. 14, 22, 26, 28, 47, 48 e 49.	Solicitamos maior extensão de prazo às disposições contidas nos arts. 14, 22, 26, 28, 47, 48 e 49 a fim da conclusão do estudo sobre ovos trincados conduzido por parte do Laboratório de Microbiologia e Controle de Alimentos do Instituto de Ciência e Tecnologia de Alimentos da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (ICTA / UFRGS) e apresentação dos resultados ao Ministério da Agricultura.	Rejeita da	O prazo de adequação será ajustado para 6 meses após a republicação do ato.
ES	Carolina Covre	(A sugestão não está relacionada com o art. 60, trata-se da inserção de um novo artigo). Artigo novo: Os estabelecimentos registrados no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento terão um prazo de 365 (trezentos e sessenta e cinco) dias, contados a partir da publicação desta Portaria, para se adequarem às disposições contidas no art 26 e item IV do art. 28.	Conforme justificado no art. 26 dessa consulta pública, estudos científicos estão em andamento para dar maior subsídio na tomada de decisão em relação ao resfriamento do ovo trincado. Considerando que para haver o resfriamento da cadeia de ovos trincados são necessárias alterações de estruturas e transportes que demandam investimentos, solicitamos que para esse item específico, haja um prazo maior de adequação, visando a conclusão dos estudos, evitando investimento em estruturas para procedimentos que possam deixar de ser obrigatórios, a depender dos resultados e avaliação do MAPA.	Rejeita da	O prazo de adequação será ajustado para 6 meses após a republicação do ato.

Capítulo V / Artigo 60 / Parágrafo único

Parágrafo único. 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.

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo V / Artigo 61

Art. 61. Ficam revogadas:

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo V / Artigo 61 / Inciso I

I - a Portaria SDA nº 612, de 6 de julho de 2022, publicada no DOU em 11 de julho de 2022, Edição 129, Seção 1, Página 17;

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo V / Artigo 61 / Inciso II

II - a Portaria SDA nº 634, de 4 de agosto de 2022, publicada no DOU em 08 de agosto de 2022, Edição 149, Seção 1, Página 2; e

Sem contribuições para este dispositivo

Capítulo V / Artigo 61 / Inciso III

III - a Portaria SDA nº 747, de 6 de fevereiro de 2023 publicada no DOU em 08 de fevereiro de 2023, Edição 28, Seção 1, Página 2.

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
PR	DIRCEU PONTALTI CORTEZ	Manter a a Portaria SDA nº 747, de 6 de fevereiro de 2023 publicada no DOU em 08 de fevereiro de 2023, Edição 28, Seção 1, Página 2.	<p>A Portaria SDA nº 747, de 6 de fevereiro de 2023, foi publicada no dia 08/02/2023, visando a aprovação da uniformização da nomenclatura dos ovos em natureza e dos produtos de ovos não submetidos a tratamento térmico.</p> <p>Ocorre que, a partir da publicação da Portaria SDA/MAPA nº 860, de 21 de julho de 2023, em seu art. 61, inciso III, revogou a Portaria SDA nº 747, de 6 de fevereiro de 2023, o que ocasionou estranheza entre os produtores, visto que houve unanimidade entre a classe na formulação de uma nova proposta que havia sido acatada pelo MAPA. Sendo importante ressaltar, que além da estranheza, ocasionou prejuízos significativos, visto que muitos produtores já haviam alterado os seus rótulos, embalagens e o próprio setor comercial, para se enquadrarem a nova normativa.</p> <p>A proposta de adequação de novos pesos e nomenclatura foi formulada pelos próprios produtores do setor, por meio de suas associações que se reuniram e foram representadas pela Associação Brasileira de Proteína Animal (ABPA), o que resultou no advento da Portaria SDA nº 747, de 6 de fevereiro de 2023, que pacificou o anseio da classe produtora.</p> <p>A referida Portaria trouxe diversos benefícios no que se refere a consequência direta de se trabalhar com 4 (quatro) tipos ao invés de 6 (seis) tipos, tais como: simplificação do controle de estoque e armazenamento; simplificação do registro e do estoque de rotulagens/embalagens; maior facilidade e flexibilidade na configuração de máquinas classificadoras e embaladoras de ovos; bem como a facilitação na expedição de ovos; carregamento e descarregamento de cargas; controle de estoque dos supermercados; e melhor giro dos produtos;</p> <p>Além disso, os consumidores também foram beneficiados, tendo em vista que a existência de 4 (quatro) tipos (jumbo, extra, grande e pequeno) destaca melhor a aparência visual de cada categoria e facilita a correta identificação pelo cliente, não gerando dúvida acerca do produto que está sendo adquirido, visto que quanto maior o número de tipos, maior a semelhança entre as categorias e maior a probabilidade de, por exemplo, o consumidor comprar</p>	Rejeitada	<p>Tabela do Anexo III foi ajustada conforme o interesse de assegurar ao consumidor a aquisição de produtos com histórico no mercado e em equivalência aos padrões internacionais de classificação.</p> <p>Com a extinção de ovos médios, houve demanda de consumidores e da Associações de supermercado (EX: Associação Brasileira de Supermercados ; ABRAS - Processo 21000.063774/2023-16) e consumidores através de e-mails, inclusive com denúncias sobre a diminuição dos pesos de ovos e o pagamento do ovo médio pelo preço do ovo tipo Grande, pagando-se mais caro por um ovo de menor gramatura., lesando o consumidor e dificultando o acesso deste ao alimento.</p>



Relatório de Parecer Consolidado

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
PR	DIRCEU PONTALTI CORTEZ	Manter a Portaria SDA nº 747, de 6 de fevereiro de 2023 publicada no DOU em 08 de fevereiro de 2023, Edição 28, Seção 1, Página 2.	<p>ovo tipo médio como se fosse o tipo grande. Sendo importante ter em mente que o consumidor final é uma pessoa leiga, que por mais que esteja explícito no rótulo, irá adquirir os ovos de forma visual, o conduzindo ao erro. Além do aspecto visual, tem a questão gramatical, visto que a definição da palavra médio é: <i>“equidistante entre dois pontos, situado entre os extremos de um todo”</i>, o que não se verifica na prática, já que o ovo tipo médio é considerado um ovo menor e sua classificação não se encontra entre os extremos. Assim, se continuar com a classificação em 6 (seis) tipos, o consumidor final será extremamente prejudicado, visto que estará sendo induzido ao erro, o que viola os seus direitos e contradiz o Código de Defesa do Consumidor. Por essa razão, o ideal seria manter os 4 (quatro) tipos de classificação de ovos, visto que cessaria a confusão do consumidor, já que só haveria no mercado os ovos tipo jumbo, extra, grande e pequeno. Diante do exposto, venho requerer a MANUTENÇÃO da Portaria SDA nº 747, de 6 de fevereiro de 2023, visto que se mostrou vantajosa para toda a cadeia produtora, bem como para o consumidor final.</p>	Rejeitada	<p>Tabela do Anexo III foi ajustada conforme o interesse de assegurar ao consumidor a aquisição de produtos com histórico no mercado e em equivalência aos padrões internacionais de classificação. Com a extinção de ovos médios, houve demanda de consumidores e da Associações de supermercado (EX: Associação Brasileira de Supermercados – ABRAS - Processo 21000.063774/2023-16) e consumidores através de e-mails, inclusive com denúncias sobre a diminuição dos pesos de ovos e o pagamento do ovo médio pelo preço do ovo tipo Grande, pagando-se mais caro por um ovo de menor gramatura., lesando o consumidor e dificultando o acesso deste ao alimento.</p>
PR	EDSON TSUGUIO KAKIHATA	MANTER a Portaria SDA nº 747, de 6 de fevereiro de 2023 publicada no DOU em 08 de fevereiro de 2023, Edição 28, Seção 1, Página 2.	<p>A Portaria SDA nº 747, de 6 de fevereiro de 2023, foi publicada no dia 08/02/2023, visando a aprovação da uniformização da nomenclatura dos ovos em natureza e dos produtos de ovos não submetidos a tratamento térmico.</p> <p>Ocorre que, a partir da publicação da Portaria SDA/MAPA nº 860, de 21 de julho de 2023, em seu art. 61, inciso III, revogou a Portaria SDA nº 747, de 6 de fevereiro de 2023, o que ocasionou estranheza entre os produtores, visto que houve unanimidade entre a classe na formulação de uma nova proposta que havia sido acatada pelo MAPA. Sendo importante ressaltar, que além da estranheza, ocasionou prejuízos significativos, visto que muitos produtores já haviam alterado os seus rótulos, embalagens e o próprio setor comercial, para se enquadrarem a nova normativa.</p> <p>A proposta de adequação de novos pesos e nomenclatura foi formulada pelos próprios produtores do setor, por meio de suas associações que se reuniram e foram representadas pela Associação Brasileira de Proteína Animal (ABPA), o que resultou no advento da Portaria SDA nº 747, de 6 de fevereiro de 2023, que pacificou o anseio da classe produtora.</p> <p>A referida Portaria trouxe diversos benefícios no que se refere a consequência direta de se trabalhar com 4 (quatro) tipos ao invés de 6 (seis) tipos, tais como: simplificação do controle de estoque e armazenamento; simplificação do registro e do estoque de rotulagens/embalagens; maior facilidade e flexibilidade na configuração de máquinas classificadoras e embaladoras de ovos; bem como a facilitação na expedição de ovos; carregamento e descarregamento de cargas; controle de estoque dos supermercados; e melhor giro dos produtos;</p> <p>Além disso, os consumidores também foram beneficiados, tendo em vista que a existência de 4 (quatro) tipos (jumbo, extra, grande e pequeno) destaca melhor a aparência visual de cada categoria e facilita a correta identificação pelo cliente, não gerando dúvida acerca do produto que está sendo adquirido, visto que quanto maior o número de tipos, maior a semelhança entre as categorias e maior a probabilidade de, por exemplo, o consumidor comprar ovo tipo médio como se fosse o tipo grande.</p> <p>Sendo importante ter em mente que o consumidor final é uma pessoa leiga, que por mais que esteja explícito no rótulo, irá adquirir os ovos de forma visual, o conduzindo ao erro. Além do aspecto visual, tem a questão gramatical, visto que a definição da palavra médio é: <i>“equidistante entre dois pontos, situado entre os</i></p>	Rejeitada	<p>Tabela do Anexo III foi ajustada conforme o interesse de assegurar ao consumidor a aquisição de produtos com histórico no mercado e em equivalência aos padrões internacionais de classificação. Com a extinção de ovos médios, houve demanda de consumidores e da Associações de supermercado (EX: Associação Brasileira de Supermercados – ABRAS - Processo 21000.063774/2023-16) e consumidores através de e-mails, inclusive com denúncias sobre a diminuição dos pesos de ovos e o pagamento do ovo médio pelo preço do ovo tipo Grande, pagando-se mais caro por um ovo de menor gramatura., lesando o consumidor e dificultando o acesso deste ao alimento.</p>



Relatório de Parecer Consolidado

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
PR	EDSON TSUGUIO KAKIHATA	MANTER a Portaria SDA nº 747, de 6 de fevereiro de 2023 publicada no DOU em 08 de fevereiro de 2023, Edição 28, Seção 1, Página 2.	<p>extremos de um todo, o que não se verifica na prática, já que o ovo tipo médio é considerado um ovo menor e sua classificação não se encontra entre os extremos.</p> <p>Assim, se continuar com a classificação em 6 (seis) tipos, o consumidor final será extremamente prejudicado, visto que estará sendo induzido ao erro, o que viola os seus direitos e contradiz o Código de Defesa do Consumidor. Por essa razão, o ideal seria manter os 4 (quatro) tipos de classificação de ovos, visto que cessaria a confusão do consumidor, já que só haveria no mercado os ovos tipo jumbo, extra, grande e pequeno. Diante do exposto, a Associação Paranaense de Avicultura (APAVI), vem requerer a MANUTENÇÃO da Portaria SDA nº 747, de 6 de fevereiro de 2023, visto que se mostrou vantajosa para toda a cadeia produtora, bem como para o consumidor final.</p>	Rejeitada	<p>Tabela do Anexo III foi ajustada conforme o interesse de assegurar ao consumidor a aquisição de produtos com histórico no mercado e em equivalência aos padrões internacionais de classificação.</p> <p>Com a extinção de ovos médios, houve demanda de consumidores e da Associações de supermercado (EX: Associação Brasileira de Supermercados - ABRAS - Processo 21000.063774/2023-16) e consumidores através de e-mails, inclusive com denúncias sobre a diminuição dos pesos de ovos e o pagamento do ovo médio pelo preço do ovo tipo Grande, pagando-se mais caro por um ovo de menor gramatura., lesando o consumidor e dificultando o acesso deste ao alimento.</p>

Capítulo V / Artigo 62

Art. 62. Esta Portaria entra em vigor na data da sua publicação.

Sem contribuições para este dispositivo

Anexo I

**ANEXO I
CLASSIFICAÇÃO DOS OVOS POR PESO**

Sem contribuições para este dispositivo

Anexo I / Tabela única

Classificação do ovo	Peso unitário (em gramas)
Jumbo	Igual ou maior que 66
Extra	De 60 a 65,99
Grande	De 55 a 59,99
Médio	De 50 a 54,99
Pequeno	De 45 a 49,99
Super Pequeno	Menor que 45

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
RS	Dyéllen Garcia Vasconcelos	Jumbo: >68g Extra: 58 a 68g Grande: 48 a 58g Pequeno: <48g	<p>Em semelhança, cita-se os estabelecidos nos regulamentos da Europa e da Argentina, cuja classificação dos ovos em função do peso é dividida em quatro.</p> <p>Ref. Argentina: Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal. Decreto Nº 4238/1968 - CAPITULO XXII, 22. HUEVOS Y OVOPRODUCTOS</p> <p>Ref. Europa: REGULAMENTO (CE) 557/2007 que estabelece as normas de execução do Regulamento (CE) 1028/2006 do Conselho relativo às normas de comercialização dos ovos - Artigo 4</p>	Rejeitada	<p>Tabela do Anexo III foi ajustada conforme o interesse de assegurar ao consumidor a aquisição de produtos com histórico no mercado e em equivalência aos padrões internacionais de classificação.</p> <p>Com a extinção de ovos médios, houve demanda de consumidores e da Associações de supermercado (EX: Associação Brasileira de Supermercados - ABRAS - Processo 21000.063774/2023-16) e consumidores através de e-mails, inclusive com denúncias sobre a diminuição dos pesos de ovos e o pagamento do ovo médio pelo preço do ovo tipo Grande, pagando-se mais caro por um ovo de menor gramatura., lesando o consumidor e dificultando o acesso deste ao alimento.</p>

Relatório de Parecer Consolidado

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
MG	Claudiane Corrêa Pinto	Classificação do ovo: Peso unitário Jumbo: >68g Extra: 58 a 68g Grande: 48 a 58g Pequeno: <48g	Em semelhança, cita-se o estabelecidas nos regulamentos da Europa e da Argentina, cuja classificação dos ovos em função do peso é dividida em quatro. Ref. Argentina: Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal. Decreto Nº 4238/1968 - CAPITULO XXII, 22. HUEVOS Y OVOPRODUCTOS Ref. Europa: REGULAMENTO (CE) 557/2007 que estabelece as normas de execução do Regulamento (CE) 1028/2006 do Conselho relativo às normas de comercialização dos ovos - Artigo 4.	Rejeitada	Tabela do Anexo III foi ajustada conforme o interesse de assegurar ao consumidor a aquisição de produtos com histórico no mercado e em equivalência aos padrões internacionais de classificação. Com a extinção de ovos médios, houve demanda de consumidores e da Associações de supermercado (EX: Associação Brasileira de Supermercados - ABRAS - Processo 21000.063774/2023-16) e consumidores através de e-mails, inclusive com denúncias sobre a diminuição dos pesos de ovos e o pagamento do ovo médio pelo preço do ovo tipo Grande, pagando-se mais caro por um ovo de menor gramatura., lesando o consumidor e dificultando o acesso deste ao alimento.
ES	Wellerson Lucas Espindula	Classificação do ovo Jumbo: > 68g Extra: 58 a 67,99g Grande: 48 a 57,99g Pequeno: < 48g	A proposta gera maior facilidade de escolha pelos consumidores devido ao menor número de faixas; Também dá maior garantia que o produto, durante sua vida útil, ainda esteja dentro do peso estipulado para seu tipo, considerando a perda de peso durante o armazenamento; A divisão das faixas de 10 em 10g proporciona prevenção contra fraudes, devido à maior diferenciação visual de tamanho de ovos nas bandejas (troca de embalagem de um tipo para outro); Comparando com as legislações de outros países, podemos citar o modelo adotado pela União Europeia, que adota 4 faixas de peso com intervalo de 10g. Essa também é uma prática na Argentina, cuja legislação adota 4 classificações. Hoje, a grande maioria dos estabelecimentos já adequaram suas máquinas de classificação, seus processos, seus rótulos à definição de nomenclatura e pesos da portaria 747/2023.	Rejeitada	Tabela do Anexo III foi ajustada conforme o interesse de assegurar ao consumidor a aquisição de produtos com histórico no mercado e em equivalência aos padrões internacionais de classificação. Com a extinção de ovos médios, houve demanda de consumidores e da Associações de supermercado (EX: Associação Brasileira de Supermercados - ABRAS - Processo 21000.063774/2023-16) e consumidores através de e-mails, inclusive com denúncias sobre a diminuição dos pesos de ovos e o pagamento do ovo médio pelo preço do ovo tipo Grande, pagando-se mais caro por um ovo de menor gramatura., lesando o consumidor e dificultando o acesso deste ao alimento.
SP	Mayara Chicon Rosente	Jumbo: >68g Extra: 58 a 68g Grande: 48 a 58g Pequeno: <48g	A classificação proposta facilita a escolha pelos consumidores devido ao menor número de faixas; assegura maior garantia que o produto, durante a sua vida útil, permaneça dentro do peso estipulado para sua classe, considerando a perda de peso durante o armazenamento; A classificação de 10 em 10g proporciona melhor diferenciação visual de tamanho de ovos nas bandejas, previnindo troca de embalagem de um tipo para outro no ponto de venda; Um número grande de estabelecimentos já adequou suas máquinas de classificação, seus processos, seus rótulos à definição de nomenclaturas e pesos da portaria 747/2023 Em semelhança, cita-se o estabelecidas nos regulamentos da Europa e da Argentina, cuja classificação dos ovos em função do peso é dividida em quatro. Ref. Argentina: Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal. Decreto Nº 4238/1968 - CAPITULO XXII, 22. HUEVOS Y OVOPRODUCTOS Ref. Europa: REGULAMENTO (CE) 557/2007 que estabelece as normas de execução do Regulamento (CE) 1028/2006 do Conselho relativo às normas de comercialização dos ovos - Artigo 4	Rejeitada	Tabela do Anexo III foi ajustada conforme o interesse de assegurar ao consumidor a aquisição de produtos com histórico no mercado e em equivalência aos padrões internacionais de classificação. Com a extinção de ovos médios, houve demanda de consumidores e da Associações de supermercado (EX: Associação Brasileira de Supermercados - ABRAS - Processo 21000.063774/2023-16) e consumidores através de e-mails, inclusive com denúncias sobre a diminuição dos pesos de ovos e o pagamento do ovo médio pelo preço do ovo tipo Grande, pagando-se mais caro por um ovo de menor gramatura., lesando o consumidor e dificultando o acesso deste ao alimento.

REGULAMENTO (CE) 557_2007 DA COMISSÃO DE 23 DE MAIO_UNIÃO EUROPÉIA.pdf

reg Argentina.pdf

RS	Caroline da luz freitas	1 Ovos (categoria A) 1.1. Ovos, tipo jumbo - (peso mínimo de 68 g por unidade) 1.2. Ovos, tipo extra - (peso entre 58 g e 67,99 g por unidade) 1.3. Ovos, tipo grande - (peso entre 48 g e 57,99 g por unidade) 1.4. Ovos, tipo pequeno - (peso menor que 47,99 g por unidade)	A Portaria 747, publicada em 6 de fevereiro de 2023, trouxe novo padrão de classificação. A partir da publicação, várias empresas gaúchas já se adequaram e estão praticando os novos padrões de classificação na comercialização de seus produtos. Por este motivo, solicitamos a manutenção do padrão de classificação dos ovos por peso conforme determinado na Portaria 747/2023 visto	Rejeitada	Tabela do Anexo III foi ajustada conforme o interesse de assegurar ao consumidor a aquisição de produtos com histórico no mercado e em equivalência aos padrões internacionais de classificação. Com a extinção de ovos médios, houve demanda de consumidores e da Associações de supermercado (EX:
----	-------------------------	--	--	-----------	--



Relatório de Parecer Consolidado

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
RS	Caroline da luz freitas	1 Ovos (categoria A) 1.1. Ovos, tipo jumbo - (peso mínimo de 68 g por unidade) 1.2. Ovos, tipo extra - (peso entre 58 g e 67,99 g por unidade) 1.3. Ovos, tipo grande - (peso entre 48 g e 57,99 g por unidade) 1.4. Ovos, tipo pequeno - (peso menor que 47,99 g por unidade)	que foi amplamente aceito por parte do setor e sem gerar prejuízos ao consumidor final.	Rejeitada	Associação Brasileira de Supermercados & ABRAS - Processo 21000.063774/2023-16) e consumidores através de e-mails, inclusive com denúncias sobre a diminuição dos pesos de ovos e o pagamento do ovo médio pelo preço do ovo tipo Grande, pagando-se mais caro por um ovo de menor gramatura., lesando o consumidor e dificultando o acesso deste ao alimento.
ES	Laihane Nicoly Schmidt	Classificação do ovo Jumbo: > 68g Extra: 58 a 67,99g Grande: 48 a 57,99g Pequeno: < 48g	A proposta gera maior facilidade de escolha pelos consumidores devido ao menor número de faixas; Também dá maior garantia que o produto, durante sua vida útil, ainda esteja dentro do peso estipulado para seu tipo, considerando a perda de peso durante o armazenamento; A divisão das faixas de 10 em 10g proporciona prevenção contra fraudes, devido à maior diferenciação visual de tamanho de ovos nas bandejas (troca de embalagem de um tipo para outro); Comparando com as legislações de outros países, podemos citar o modelo adotado pela União Européia, que adota 4 faixas de peso com intervalo de 10g. Essa também é uma prática na Argentina, cuja legislação adota 4 classificações. Hoje, a grande maioria dos estabelecimentos já adequaram suas máquinas de classificação, seus processos, seus rótulos à definição de nomenclatura e pesos da portaria 747/2023.	Rejeitada	Tabela do Anexo III foi ajustada conforme o interesse de assegurar ao consumidor a aquisição de produtos com histórico no mercado e em equivalência aos padrões internacionais de classificação. Com a extinção de ovos médios, houve demanda de consumidores e da Associações de supermercado (EX: Associação Brasileira de Supermercados & ABRAS - Processo 21000.063774/2023-16) e consumidores através de e-mails, inclusive com denúncias sobre a diminuição dos pesos de ovos e o pagamento do ovo médio pelo preço do ovo tipo Grande, pagando-se mais caro por um ovo de menor gramatura., lesando o consumidor e dificultando o acesso deste ao alimento.
SP	TABATHA SILVIA ROSINI LACERDA	Jumbo: >68g Extra: 58 a 68g Grande: 48 a 58g Pequeno: <48g"	A classificação proposta facilita a escolha pelos consumidores devido ao menor número de faixas; assegura maior garantia que o produto, durante a sua vida útil, permaneça dentro do peso estipulado para sua classe, considerando a perda de peso durante o armazenamento; A classificação de 10 em 10g proporciona melhor diferenciação visual de tamanho de ovos nas bandejas, prevenindo troca de embalagem de um tipo para ou outro no ponto de venda; Um número grande de estabelecimentos já adequou suas máquinas de classificação, seus processos, seus rótulos à definição de nomenclaturas e pesos da portaria 747/2023	Rejeitada	Tabela do Anexo III foi ajustada conforme o interesse de assegurar ao consumidor a aquisição de produtos com histórico no mercado e em equivalência aos padrões internacionais de classificação. Com a extinção de ovos médios, houve demanda de consumidores e da Associações de supermercado (EX: Associação Brasileira de Supermercados & ABRAS - Processo 21000.063774/2023-16) e consumidores através de e-mails, inclusive com denúncias sobre a diminuição dos pesos de ovos e o pagamento do ovo médio pelo preço do ovo tipo Grande, pagando-se mais caro por um ovo de menor gramatura., lesando o consumidor e dificultando o acesso deste ao alimento.
SP	Robert Felipe Marçal	Ovos (categoria A) Ovos, tipo jumbo - (peso mínimo de 68 g por unidade) Ovos, tipo extra - (peso entre 58 g e 67,99 g por unidade) Ovos, tipo grande - (peso entre 48 g e 57,99 g por unidade) Ovos, tipo pequeno - (peso menor que 47,99 g por unidade)	Manter os padrões estabelecidos pela Portaria 747 haja visto que fora implementada por boa parte das granjas trazendo simplificação dos processos e clareza visual ao consumidor.	Rejeitada	Tabela do Anexo III foi ajustada conforme o interesse de assegurar ao consumidor a aquisição de produtos com histórico no mercado e em equivalência aos padrões internacionais de classificação. Com a extinção de ovos médios, houve demanda de consumidores e da Associações de supermercado (EX: Associação Brasileira de Supermercados & ABRAS - Processo 21000.063774/2023-16) e consumidores através de e-mails, inclusive com denúncias sobre a diminuição dos pesos de ovos e o pagamento do ovo médio pelo preço do ovo tipo Grande, pagando-se mais caro por um ovo de menor gramatura., lesando o consumidor e dificultando o acesso deste ao alimento.

imagem_2023-09-01_081857308.png

RS	Patrícia Moraes	Proposta setorial: Jumbo: >68g Extra: 58 a 68g Grande: 48 a 58g Pequeno: <48g	Em semelhança, cita-se o estabelecido nos regulamentos da Europa e da Argentina, cuja classificação dos ovos em função do peso é dividida em quatro. Referência Argentina: Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal. Decreto N° 4238/1968 - CAPITULO XXII, 22. HUEVOS Y OVOPRODUCTOS; Referência Europa: REGULAMENTO (CE) 557/2007 que estabelece as normas de execução do Regulamento (CE) 1028/2006 do Conselho relativo às normas de comercialização dos ovos - Artigo	Rejeitada	Tabela do Anexo III foi ajustada conforme o interesse de assegurar ao consumidor a aquisição de produtos com histórico no mercado e em equivalência aos padrões internacionais de classificação. Com a extinção de ovos médios, houve demanda de consumidores e da Associações de supermercado (EX: Associação Brasileira de Supermercados & ABRAS - Processo 21000.063774/2023-16) e consumidores através de e-mails, inclusive com denúncias sobre a
----	-----------------	---	---	-----------	---



Relatório de Parecer Consolidado

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
RS	Patrícia Moraes	Proposta setorial: Jumbo: >68g Extra: 58 a 68g Grande: 48 a 58g Pequeno: <48g	4;	Rejeitada	diminuição dos pesos de ovos e o pagamento do ovo médio pelo preço do ovo tipo Grande, pagando-se mais caro por um ovo de menor gramatura., lesando o consumidor e dificultando o acesso deste ao alimento.
ES	RODRIGO KRUGER	Classificação do ovo Jumbo: >68g Extra: 58 a 67,99g Grande: 48 a 57,99g Pequeno: <47,99g	A classificação proposta gera maior facilidade de escolha pelos consumidores devido ao menor número de faixas; Também dá maior garantia que o produto, durante a sua vida útil, ainda esteja dentro do peso estipulado para seu tipo, considerando a perda de peso durante o armazenamento; A divisão das faixas de 10 em 10g proporciona prevenção contra fraudes, devido à maior diferenciação visual de tamanho de ovos nas bandejas (troca de embalagem de um tipo para outro); Comparando com as legislações de outros países, podemos citar o modelo adotado pela União Européia, que adota 4 faixas de peso com intervalo de 10g. Essa também é uma prática na Argentina, cuja legislação adota 4 classificações. Hoje, a grande maioria dos estabelecimentos já adequaram suas máquinas de classificação, seus processos, seus rótulos à definição de nomenclaturas e pesos da portaria 747/2023.	Rejeitada	Tabela do Anexo III foi ajustada conforme o interesse de assegurar ao consumidor a aquisição de produtos com histórico no mercado e em equivalência aos padrões internacionais de classificação. Com a extinção de ovos médios, houve demanda de consumidores e da Associações de supermercado (EX: Associação Brasileira de Supermercados - ABRAS - Processo 21000.063774/2023-16) e consumidores através de e-mails, inclusive com denúncias sobre a diminuição dos pesos de ovos e o pagamento do ovo médio pelo preço do ovo tipo Grande, pagando-se mais caro por um ovo de menor gramatura., lesando o consumidor e dificultando o acesso deste ao alimento.
ES	WEVERTON JOÃO ESPÍNDULA	Classificação do ovo Jumbo: > 68g Extra: 58 a 67,99g Grande: 48 a 57,99g Pequeno: < 48g	A proposta gera maior facilidade de escolha pelos consumidores devido ao menor número de faixas; Também dá maior garantia que o produto, durante sua vida útil, ainda esteja dentro do peso estipulado para seu tipo, considerando a perda de peso durante o armazenamento; A divisão das faixas de 10 em 10g proporciona prevenção contra fraudes, devido à maior diferenciação visual de tamanho de ovos nas bandejas (troca de embalagem de um tipo para outro); Comparando com as legislações de outros países, podemos citar o modelo adotado pela União Européia, que adota 4 faixas de peso com intervalo de 10g. Essa também é uma prática na Argentina, cuja legislação adota 4 classificações. Hoje, a grande maioria dos estabelecimentos já adequaram suas máquinas de classificação, seus processos, seus rótulos à definição de nomenclatura e pesos da portaria 747/2023.	Rejeitada	Tabela do Anexo III foi ajustada conforme o interesse de assegurar ao consumidor a aquisição de produtos com histórico no mercado e em equivalência aos padrões internacionais de classificação. Com a extinção de ovos médios, houve demanda de consumidores e da Associações de supermercado (EX: Associação Brasileira de Supermercados - ABRAS - Processo 21000.063774/2023-16) e consumidores através de e-mails, inclusive com denúncias sobre a diminuição dos pesos de ovos e o pagamento do ovo médio pelo preço do ovo tipo Grande, pagando-se mais caro por um ovo de menor gramatura., lesando o consumidor e dificultando o acesso deste ao alimento.
SC	ALIPIO EGIDIO KULTRAMP	Classificação do ovo Jumbo Extra Grande Pequeno	Quanto mais classificações, mais desordem no processo, sem prejuízo ao consumidor em diminuir a quantidade de classificações	Rejeitada	Tabela do Anexo III foi ajustada conforme o interesse de assegurar ao consumidor a aquisição de produtos com histórico no mercado e em equivalência aos padrões internacionais de classificação. Com a extinção de ovos médios, houve demanda de consumidores e da Associações de supermercado (EX: Associação Brasileira de Supermercados - ABRAS - Processo 21000.063774/2023-16) e consumidores através de e-mails, inclusive com denúncias sobre a diminuição dos pesos de ovos e o pagamento do ovo médio pelo preço do ovo tipo Grande, pagando-se mais caro por um ovo de menor gramatura., lesando o consumidor e dificultando o acesso deste ao alimento.
ES	VOLKMAR BERGER	"Proposta setorial: Jumbo: >68g Extra: 58 a 68g Grande: 48 a 58g Pequeno: <48g"	A classificação proposta facilita a escolha pelos consumidores devido ao menor número de faixas; assegura maior garantia que o produto, durante a sua vida útil, permaneça dentro do peso estipulado para sua classe, considerando a perda de peso durante o armazenamento; A classificação de 10 em 10g proporciona melhor diferenciação visual de tamanho de ovos nas bandejas, prevenindo troca de embalagem de um tipo para outro no ponto de venda; Um número grande de estabelecimentos já adequou suas máquinas de classificação, seus processos, seus rótulos à definição de nomenclaturas e pesos da portaria 747/2023	Rejeitada	Tabela do Anexo III foi ajustada conforme o interesse de assegurar ao consumidor a aquisição de produtos com histórico no mercado e em equivalência aos padrões internacionais de classificação. Com a extinção de ovos médios, houve demanda de consumidores e da Associações de supermercado (EX: Associação Brasileira de Supermercados - ABRAS - Processo 21000.063774/2023-16) e consumidores através de e-mails, inclusive com denúncias sobre a diminuição dos pesos de ovos e o pagamento do ovo médio pelo preço do ovo tipo Grande, pagando-se mais



Relatório de Parecer Consolidado

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
ES	VOLKMAR BERGER	"Proposta setorial: Jumbo: >68g Extra: 58 a 68g Grande: 48 a 58g Pequeno: <48g"	Em semelhança, cita-se o estabelecidas nos regulamentos da Europa e da Argentina, cuja classificação dos ovos em função do peso é dividida em quatro. Ref. Argentina: Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal. Decreto Nº 4238/1968 - CAPITULO XXII, 22. HUEVOS Y OVOPRODUCTOS Ref. Europa: REGULAMENTO (CE) 557/2007 que estabelece as normas de execução do Regulamento (CE) 1028/2006 do Conselho relativo às normas de comercialização dos ovos - Artigo 4	Rejeitada	caro por um ovo de menor gramatura., lesando o consumidor e dificultando o acesso deste ao alimento.
SP	Cristina Yukari Nagano Yabuta	Proposta setorial: Jumbo: >68g Extra: 58 a 68g Grande: 48 a 58g Pequeno: <48g	A proposta diminui o valor do produto para o consumidor final, gerando segurança alimentar para o país; Assegura maior garantia que o produto, durante a sua vida útil, permaneça dentro do peso estipulado para sua classe, considerando a perda de peso durante o armazenamento; A classificação de 10 em 10g proporciona melhor diferenciação visual de tamanho de ovos nas bandejas pelo consumidor, diminuindo risco de fraudes; Um número grande de estabelecimentos já adequou as suas máquinas de classificação, seus processos, seus rótulos à definição de nomenclaturas e pesos da portaria 747/2023 Em semelhança, cita-se os regulamentos da Europa e da Argentina, cuja classificação dos ovos em função do peso é dividida em quatro. Ref. Argentina: Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal. Decreto Nº 4238/1968 - CAPITULO XXII, 22. HUEVOS Y OVOPRODUCTOS Ref. Europa: REGULAMENTO (CE) 557/2007 que estabelece as normas de execução do Regulamento (CE) 1028/2006 do Conselho relativo às normas de comercialização dos ovos - Artigo 4	Rejeitada	Tabela do Anexo III foi ajustada conforme o interesse de assegurar ao consumidor a aquisição de produtos com histórico no mercado e em equivalência aos padrões internacionais de classificação. Com a extinção de ovos médios, houve demanda de consumidores e da Associações de supermercado (EX: Associação Brasileira de Supermercados e ABRAS - Processo 21000.063774/2023-16) e consumidores através de e-mails, inclusive com denúncias sobre a diminuição dos pesos de ovos e o pagamento do ovo médio pelo preço do ovo tipo Grande, pagando-se mais caro por um ovo de menor gramatura., lesando o consumidor e dificultando o acesso deste ao alimento.
ES	Carolina Covre	Classificação do ovo Jumbo: >68g Extra: 58 a 68g Grande: 48 a 58g Pequeno: <48g	A classificação proposta gera maior facilidade de escolha pelos consumidores devido ao menor número de faixas; Também dá maior garantia que o produto, durante a sua vida útil, ainda esteja dentro do peso estipulado para seu tipo, considerando a perda de peso durante o armazenamento; A divisão das faixas de 10 em 10g proporciona prevenção contra fraudes, devido à maior diferenciação visual de tamanho de ovos nas bandejas (troca de embalagem de um tipo para outro); Comparando com as legislações de outros países, podemos citar o modelo adotado pela União Europeia, que adota 4 faixas de peso com intervalo de 10g. Essa também é uma prática na Argentina, cuja legislação adota 4 classificações. Hoje, a grande maioria dos estabelecimentos já adequaram as suas máquinas de classificação, seus processos, seus rótulos à definição de nomenclaturas e pesos da portaria 747/2023.	Rejeitada	Tabela do Anexo III foi ajustada conforme o interesse de assegurar ao consumidor a aquisição de produtos com histórico no mercado e em equivalência aos padrões internacionais de classificação. Com a extinção de ovos médios, houve demanda de consumidores e da Associações de supermercado (EX: Associação Brasileira de Supermercados e ABRAS - Processo 21000.063774/2023-16) e consumidores através de e-mails, inclusive com denúncias sobre a diminuição dos pesos de ovos e o pagamento do ovo médio pelo preço do ovo tipo Grande, pagando-se mais caro por um ovo de menor gramatura., lesando o consumidor e dificultando o acesso deste ao alimento.
SC	ALIPIO EGIDIO KULTRAMP	Classificação do ovo Jumbo Extra Grande Pequeno	Quanto mais classificações, mais desordem no processo, sem prejuízo ao consumidor em diminuir a quantidade de classificações	Rejeitada	Tabela do Anexo III foi ajustada conforme o interesse de assegurar ao consumidor a aquisição de produtos com histórico no mercado e em equivalência aos padrões internacionais de classificação. Com a extinção de ovos médios, houve demanda de consumidores e da Associações de supermercado (EX: Associação Brasileira de Supermercados e ABRAS - Processo 21000.063774/2023-16) e consumidores através de e-mails, inclusive com denúncias sobre a diminuição dos pesos de ovos e o pagamento do ovo



Relatório de Parecer Consolidado

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
SC	ALIPIO EGIDIO KULTRAMP	Classificação do ovo Jumbo Extra Grande Pequeno	Quanto mais classificações, mais desordem no processo, sem prejuízo ao consumidor em diminuir a quantidade de classificações	Rejeitada	médio pelo preço do ovo tipo Grande, pagando-se mais caro por um ovo de menor gramatura., lesando o consumidor e dificultando o acesso deste ao alimento.
SP	JOSE ROBERTO BOTTURA	Jumbo: >68g Extra: 58 a 68g Grande: 48 a 58g Pequeno: <48g	A classificação proposta facilita a escolha pelos consumidores devido ao menor número de faixas; assegura maior garantia que o produto, durante a sua vida útil, permaneça dentro do peso estipulado para sua classe, considerando a perda de peso durante o armazenamento; A classificação de 10 em 10g proporciona melhor diferenciação visual de tamanho de ovos nas bandejas, prevenindo troca de embalagem de um tipo para outro no ponto de venda; Um número grande de estabelecimentos já adequou suas máquinas de classificação, seus processos, seus rótulos à definição de nomenclaturas e pesos da portaria 747/2023 Em semelhança, cita-se o estabelecidas nos regulamentos da Europa e da Argentina, cuja classificação dos ovos em função do peso é dividida em quatro. Ref. Argentina: Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal. Decreto N° 4238/1968 - CAPITULO XXII, 22. HUEVOS Y OVOPRODUCTOS Ref. Europa: REGULAMENTO (CE) 557/2007 que estabelece as normas de execução do Regulamento (CE) 1028/2006 do Conselho relativo às normas de comercialização dos ovos - Artigo 4	Rejeitada	Tabela do Anexo III foi ajustada conforme o interesse de assegurar ao consumidor a aquisição de produtos com histórico no mercado e em equivalência aos padrões internacionais de classificação. Com a extinção de ovos médios, houve demanda de consumidores e da Associações de supermercado (EX: Associação Brasileira de Supermercados e ABRAS - Processo 21000.063774/2023-16) e consumidores através de e-mails, inclusive com denúncias sobre a diminuição dos pesos de ovos e o pagamento do ovo médio pelo preço do ovo tipo Grande, pagando-se mais caro por um ovo de menor gramatura., lesando o consumidor e dificultando o acesso deste ao alimento.
MG	Alexandre Gomes Pinto Magalhaes	Proposta setorial: Jumbo: >68g Extra: 58 a 68g Grande: 48 a 58g Pequeno: <48g	A classificação proposta facilita a escolha pelos consumidores devido ao menor número de faixas; assegura maior garantia que o produto, durante a sua vida útil, permaneça dentro do peso estipulado para sua classe, considerando a perda de peso durante o armazenamento; A classificação de 10 em 10g proporciona melhor diferenciação visual de tamanho de ovos nas bandejas, prevenindo troca de embalagem de um tipo para outro no ponto de venda; Um número grande de estabelecimentos já adequou suas máquinas de classificação, seus processos, seus rótulos à definição de nomenclaturas e pesos da portaria 747/2023 Em semelhança, cita-se o estabelecidas nos regulamentos da Europa e da Argentina, cuja classificação dos ovos em função do peso é dividida em quatro. Ref. Argentina: Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal. Decreto N° 4238/1968 - CAPITULO XXII, 22. HUEVOS Y OVOPRODUCTOS Ref. Europa: REGULAMENTO (CE) 557/2007 que estabelece as normas de execução do Regulamento (CE) 1028/2006 do Conselho relativo às normas de comercialização dos ovos - Artigo 4	Rejeitada	Tabela do Anexo III foi ajustada conforme o interesse de assegurar ao consumidor a aquisição de produtos com histórico no mercado e em equivalência aos padrões internacionais de classificação. Com a extinção de ovos médios, houve demanda de consumidores e da Associações de supermercado (EX: Associação Brasileira de Supermercados e ABRAS - Processo 21000.063774/2023-16) e consumidores através de e-mails, inclusive com denúncias sobre a diminuição dos pesos de ovos e o pagamento do ovo médio pelo preço do ovo tipo Grande, pagando-se mais caro por um ovo de menor gramatura., lesando o consumidor e dificultando o acesso deste ao alimento.
PR	DIRceu PONTALTI CORTEZ	Classificação do ovo Jumbo - (peso mínimo de 68 g por unidade) Extra - (peso entre 58g e 68 g por unidade) Grande - (peso entre 48g e 58 g por unidade) Pequeno - (peso menor que 48 g por unidade)	A Portaria SDA nº 747, de 6 de fevereiro de 2023, foi publicada no dia 08/02/2023, visando a aprovação da uniformização da nomenclatura dos ovos em natureza e dos produtos de ovos não submetidos a tratamento térmico. Ocorre que, a partir da publicação da Portaria SDA/MAPA nº 860, de 21 de julho de 2023, em seu art. 61, inciso III, revogou a Portaria SDA nº 747, de 6 de fevereiro de 2023, o que ocasionou estranheza entre os produtores, visto que houve unanimidade entre a classe na formulação de uma nova proposta que havia sido acatada pelo MAPA. Sendo importante ressaltar, que além da estranheza, ocasionou prejuízos significativos, visto que muitos produtores já haviam alterado os seus rótulos, embalagens e o	Rejeitada	Tabela do Anexo III foi ajustada conforme o interesse de assegurar ao consumidor a aquisição de produtos com histórico no mercado e em equivalência aos padrões internacionais de classificação. Com a extinção de ovos médios, houve demanda de consumidores e da Associações de supermercado (EX: Associação Brasileira de Supermercados e ABRAS - Processo 21000.063774/2023-16) e consumidores através de e-mails, inclusive com denúncias sobre a diminuição dos pesos de ovos e o pagamento do ovo médio pelo preço do ovo tipo Grande, pagando-se mais caro por um ovo de menor gramatura., lesando o consumidor e dificultando o acesso



Relatório de Parecer Consolidado

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
PR	DIRCEU PONTALTI CORTEZ	Classificação do ovo Jumbo - (peso mínimo de 68 g por unidade) Extra - (peso entre 58g e 68 g por unidade) Grande - (peso entre 48g e 58 g por unidade) Pequeno - (peso menor que 48 g por unidade)	próprio setor comercial, para se enquadrarem a nova normativa. A proposta de adequação de novos pesos e nomenclatura foi formulada pelos próprios produtores do setor, por meio de suas associações que se reuniram e foram representadas pela Associação Brasileira de Proteína Animal (ABPA), o que resultou no advento da Portaria SDA nº 747, de 6 de fevereiro de 2023, que pacificou o anseio da classe produtora. A referida Portaria trouxe diversos benefícios no que se refere a consequência direta de se trabalhar com 4 (quatro) tipos ao invés de 6 (seis) tipos, tais como: simplificação do controle de estoque e armazenamento; simplificação do registro e do estoque de rotulagens/embalagens; maior facilidade e flexibilidade na configuração de máquinas classificadoras e embaladoras de ovos; bem como a facilitação na expedição de ovos; carregamento e descarregamento de cargas; controle de estoque dos supermercados; e melhor giro dos produtos; Além disso, os consumidores também foram beneficiados, tendo em vista que a existência de 4 (quatro) tipos (jumbo, extra, grande e pequeno) destaca melhor a aparência visual de cada categoria e facilita a correta identificação pelo cliente, não gerando dúvida acerca do produto que está sendo adquirido, visto que quanto maior o número de tipos, maior a semelhança entre as categorias e maior a probabilidade de, por exemplo, o consumidor comprar ovo tipo médio como se fosse o tipo grande. Sendo importante ter em mente que o consumidor final é uma pessoa leiga, que por mais que esteja explícito no rótulo, irá adquirir os ovos de forma visual, o conduzindo ao erro. Além do aspecto visual, tem a questão gramatical, visto que a definição da palavra médio é: «equidistante entre dois pontos, situado entre os extremos de um todo», o que não se verifica na prática, já que o ovo tipo médio é considerado um ovo menor e sua classificação não se encontra entre os extremos. Assim, se continuar com a classificação em 6 (seis) tipos, o consumidor final será extremamente prejudicado, visto que estará sendo induzido ao erro, o que viola os seus direitos e contradiz o Código de Defesa do Consumidor. Por essa razão, o ideal seria manter os 4 (quatro) tipos de classificação de ovos, visto que cessaria a confusão do consumidor, já que só haveria no mercado os ovos tipo jumbo, extra, grande e pequeno. Diante do exposto, venho requerer a MANUTENÇÃO da Portaria SDA nº 747, de 6 de fevereiro de 2023, visto que se mostrou vantajosa para toda a cadeia produtora, bem como para o consumidor final.	Rejeitada	consumidor e dificultando o acesso deste ao alimento.
RJ	EDUARDO HENRIQUE MIRANDA WALTER	Eliminar a classificação de ovos «extra», definindo uma nova escala com no máximo 5 classes de pesos, ou alterar a denominação da classe «extra» para «extra grande»	A utilização de uma escala com 5 classes de pesos, exclusivamente as do ovo «pequeno», «médio» e «grande», bem como «super pequeno» (ovo menor que o pequeno) e «jumbo» (ovo maior que o grande) podem simplificar o entendimento do consumidor e as práticas industriais/comerciais/marketing. Outra opção é utilizar uma escala de 3 classes (pequeno, médio e grande) ou 4 classes, como na Comunidade Europeia. Uma distinção de poucas gramas entre as classes de peso pode vir mais a confundir do que orientar o consumidor. Perante a relevância do tema a sugestão é que esta decisão seja embasa em pesquisa com os consumidores e o setor produtivo, inclusive para a definição do termo «Super pequeno». A classe «extra» de peso faz alusão a uma qualidade diferencial dos ovos. O nome desta classe deveria ser alterado ou ser feita uma tradução do termo «extra large» utilizado nos Estados Unidos, ou seja, «extra grande».	Rejeitada	Tabela do Anexo III foi ajustada conforme o interesse de assegurar ao consumidor a aquisição de produtos com histórico no mercado e em equivalência aos padrões internacionais de classificação. Com a extinção de ovos médios, houve demanda de consumidores e da Associações de supermercado (EX: Associação Brasileira de Supermercados «ABRAS - Processo 21000.063774/2023-16») e consumidores através de e-mails, inclusive com denúncias sobre a diminuição dos pesos de ovos e o pagamento do ovo médio pelo preço do ovo tipo Grande, pagando-se mais caro por um ovo de menor gramatura., lesando o consumidor e dificultando o acesso deste ao alimento.



Anexo II

ANEXO II
REQUISITOS DE TEMPO E TEMPERATURA PARA PASTEURIZAÇÃO OVO

Sem contribuições para este dispositivo

Anexo II / Tabela única

Produtos Líquidos	Requisitos Mínimos de Temperatura (°C)	Requisitos Mínimos de Tempo (Minutos)
Clara	56,7	3,5
	55,5	6
Ovo líquido	60	3,5
Formulações com ovo líquido com menos de 2% de ingrediente que não sejam ovos	61	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	3,5
Ovo líquido adicionado de 2% ou mais de sal	63,5	3,5
Ovo líquido adicionado de 2 a 12% de açúcar	61	3,5
Gema	61	3,5
	60	6,2
Gema adicionada de 2 a 12% de açúcar	63,5	3,5
Gema adicionada de 2 a 12% de sal	62	6,2
	63,5	3,5
	62	6,2

Sem contribuições para este dispositivo

Anexo III

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

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
SC	ALIPIO EGIDIO KULTRAMP	ANEXO III NOMENCLATURA DE OVOS EM NATUREZA E PRODUTOS DE OVOS	Acrescentar a nomenclatura de ovos em conserva	Rejeita da	Não há variações de classificação para produtos em conserva. As questões de identidade e qualidade estão definidas no escopo da norma. A nomenclatura será conserva e semi conserva de ovos.
SC	ALIPIO EGIDIO KULTRAMP	ANEXO III NOMENCLATURA DE OVOS EM NATUREZA E PRODUTOS DE OVOS	Acrescentar a nomenclatura de ovos em conserva	Rejeita da	Não há variações de classificação para produtos em conserva. As questões de identidade e qualidade estão definidas no escopo da norma. A nomenclatura será conserva e semi conserva de ovos.



Texto 1°

1. Ovos - categoria A
 - 1.1. Ovos tipo Jumbo
 - 1.2. Ovos tipo Extra
 - 1.3. Ovos tipo Grande
 - 1.4. Ovos tipo Médio
 - 1.5. Ovos tipo Pequeno
 - 1.6. Ovos tipo Super Pequeno
2. Ovos - categoria B
 - 2.1. Ovos tipo industrial (exclusivo para industrialização)
3. Ovo líquido resfriado (produto destinado à pasteurização)
4. Ovo líquido congelado (produto destinado à pasteurização)
5. Gema de ovo resfriada (produto destinado à pasteurização)
6. Gema de ovo congelada (produto destinado à pasteurização)
7. Clara de ovo resfriada (produto destinado à pasteurização)
8. Clara de ovo congelada (produto destinado à pasteurização)

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
SP	JOSE ROBERTO BOTTURA	Jumbo: >68g Extra: 58 a 68g Grande: 48 a 58g Pequeno: <48g	conforme justificativa do anexo I	Rejeitada	Tabela do Anexo III foi ajustada conforme o interesse de assegurar ao consumidor a aquisição de produtos com histórico no mercado e em equivalência aos padrões internacionais de classificação. Com a extinção de ovos médios, houve demanda de consumidores e da Associações de supermercado (EX: Associação Brasileira de Supermercados – ABRAS - Processo 21000.063774/2023-16) e consumidores através de e-mails, inclusive com denúncias sobre a diminuição dos pesos de ovos e o pagamento do ovo médio pelo preço do ovo tipo Grande, pagando-se mais caro por um ovo de menor gramatura., lesando o consumidor e dificultando o acesso deste ao alimento.
ES	Carolina Covre	1. Ovos - categoria A <ol style="list-style-type: none">1.1. Ovos tipo Jumbo1.2. Ovos tipo Extra1.3. Ovos tipo Grande1.5. Ovos tipo Pequeno <ol style="list-style-type: none">2. Ovos - categoria B<ol style="list-style-type: none">2.1. Ovos tipo industrial (exclusivo para industrialização)3. Ovo líquido resfriado (produto destinado à pasteurização)4. Ovo líquido congelado (produto destinado à pasteurização)5. Gema de ovo resfriada (produto destinado à pasteurização)6. Gema de ovo congelada (produto destinado à pasteurização)7. Clara de ovo resfriada (produto destinado à pasteurização)8. Clara de ovo congelada (produto destinado à pasteurização)	A classificação proposta gera maior facilidade de escolha pelos consumidores devido ao menor número de faixas; Também dá maior garantia que o produto, durante a sua vida útil, ainda esteja dentro do peso estipulado para seu tipo, considerando a perda de peso durante o armazenamento; A divisão das faixas de 10 em 10g proporciona prevenção contra fraudes, devido à maior diferenciação visual de tamanho de ovos nas bandejas (troca de embalagem de um tipo para outro); Comparando com as legislações de outros países, podemos citar o modelo adotado pela União Europeia, que adota 4 faixas de peso com intervalo de 10g. Essa também é uma prática na Argentina, cuja legislação adota 4 classificações. Hoje, a grande maioria dos estabelecimentos já adequaram as suas máquinas de classificação, seus processos, seus rótulos à definição de nomenclaturas e pesos da portaria 747/2023.	Rejeitada	Tabela do Anexo III foi ajustada conforme o interesse de assegurar ao consumidor a aquisição de produtos com histórico no mercado e em equivalência aos padrões internacionais de classificação. Com a extinção de ovos médios, houve demanda de consumidores e da Associações de supermercado (EX: Associação Brasileira de Supermercados – ABRAS - Processo 21000.063774/2023-16) e consumidores através de e-mails, inclusive com denúncias sobre a diminuição dos pesos de ovos e o pagamento do ovo médio pelo preço do ovo tipo Grande, pagando-se mais caro por um ovo de menor gramatura., lesando o consumidor e dificultando o acesso deste ao alimento.
RS	Caroline da luz freitas	1. Ovos - categoria A <ol style="list-style-type: none">1.1. Ovos tipo Jumbo	A Portaria 747, publicada em 6 de fevereiro de 2023, trouxe novo padrão de classificação. A partir da publicação, várias empresas gaúchas já se adequaram e estão praticando os novos padrões de	Rejeitada	Tabela do Anexo III foi ajustada conforme o interesse de assegurar ao consumidor a aquisição de produtos com histórico no mercado e em equivalência aos padrões



Relatório de Parecer Consolidado

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
RS	Caroline da luz freitas	<p>1.2. Ovos tipo Extra 1.3. Ovos tipo Grande 1.4. Ovos tipo Pequeno</p> <p>2. Ovos - categoria B 2.1. Ovos tipo industrial (exclusivo para industrialização)</p> <p>3. Ovo líquido resfriado (produto destinado à pasteurização) 4. Ovo líquido congelado (produto destinado à pasteurização) 5. Gema de ovo resfriada (produto destinado à pasteurização) 6. Gema de ovo congelada (produto destinado à pasteurização) 7. Clara de ovo resfriada (produto destinado à pasteurização) 8. Clara de ovo congelada (produto destinado à pasteurização)</p>	classificação na comercialização de seus produtos. Por este motivo, solicitamos a manutenção do padrão de classificação dos ovos por peso conforme determinado na Portaria 747/2023 visto que foi amplamente aceito por parte do setor e sem gerar prejuízos ao consumidor final.	Rejeita da	internacionais de classificação. Com a extinção de ovos médios, houve demanda de consumidores e da Associações de supermercado (EX: Associação Brasileira de Supermercados – ABRAS - Processo 21000.063774/2023-16) e consumidores através de e-mails, inclusive com denúncias sobre a diminuição dos pesos de ovos e o pagamento do ovo médio pelo preço do ovo tipo Grande, pagando-se mais caro por um ovo de menor gramatura., lesando o consumidor e dificultando o acesso deste ao alimento.
PR	DIRCEU PONTALTI CORTEZ	<p>1. Ovos - categoria A 1.1. Ovos tipo Jumbo 1.2. Ovos tipo Extra 1.3. Ovos tipo Grande 1.4. Ovos tipo Pequeno</p> <p>2. Ovos - categoria B 2.1. Ovos tipo industrial (exclusivo para industrialização)</p> <p>3. Ovo líquido resfriado (produto destinado à pasteurização) 4. Ovo líquido congelado (produto destinado à pasteurização) 5. Gema de ovo resfriada (produto destinado à pasteurização) 6. Gema de ovo congelada (produto destinado à pasteurização) 7. Clara de ovo resfriada (produto destinado à pasteurização) 8. Clara de ovo congelada (produto destinado à pasteurização)</p>	A Portaria SDA nº 747, de 6 de fevereiro de 2023, foi publicada no dia 08/02/2023, visando a aprovação da uniformização da nomenclatura dos ovos em natureza e dos produtos de ovos não submetidos a tratamento térmico. Ocorre que, a partir da publicação da Portaria SDA/MAPA nº 860, de 21 de julho de 2023, em seu art. 61, inciso III, revogou a Portaria SDA nº 747, de 6 de fevereiro de 2023, o que ocasionou estranheza entre os produtores, visto que houve unanimidade entre a classe na formulação de uma nova proposta que havia sido acatada pelo MAPA. Sendo importante ressaltar, que além da estranheza, ocasionou prejuízos significativos, visto que muitos produtores já haviam alterado os seus rótulos, embalagens e o próprio setor comercial, para se enquadrarem a nova normativa. A proposta de adequação de novos pesos e nomenclatura foi formulada pelos próprios produtores do setor, por meio de suas associações que se reuniram e foram representadas pela Associação Brasileira de Proteína Animal (ABPA), o que resultou no advento da Portaria SDA nº 747, de 6 de fevereiro de 2023, que pacificou o anseio da classe produtora. A referida Portaria trouxe diversos benefícios no que se refere a consequência direta de se trabalhar com 4 (quatro) tipos ao invés de 6 (seis) tipos, tais como: simplificação do controle de estoque e armazenamento; simplificação do registro e do estoque de rotulagens/embalagens; maior facilidade e flexibilidade na configuração de máquinas classificadoras e embaladoras de ovos; bem como a facilitação na expedição de ovos; carregamento e descarregamento de cargas; controle de estoque dos supermercados; e melhor giro dos produtos; Além disso, os consumidores também foram beneficiados, tendo em vista que a existência de 4 (quatro) tipos (jumbo, extra, grande e pequeno) destaca melhor a aparência visual de cada categoria e facilita a correta identificação pelo cliente, não gerando dúvida acerca do produto que está sendo adquirido, visto que quanto maior o número de tipos, maior a semelhança entre as categorias e maior a probabilidade de, por exemplo, o consumidor comprar	Rejeita da	Tabela do Anexo III foi ajustada conforme o interesse de assegurar ao consumidor a aquisição de produtos com histórico no mercado e em equivalência aos padrões internacionais de classificação. Com a extinção de ovos médios, houve demanda de consumidores e da Associações de supermercado (EX: Associação Brasileira de Supermercados – ABRAS - Processo 21000.063774/2023-16) e consumidores através de e-mails, inclusive com denúncias sobre a diminuição dos pesos de ovos e o pagamento do ovo médio pelo preço do ovo tipo Grande, pagando-se mais caro por um ovo de menor gramatura., lesando o consumidor e dificultando o acesso deste ao alimento.



Relatório de Parecer Consolidado

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
PR	DIRCEU PONTALTI CORTEZ	<ol style="list-style-type: none">1. Ovos - categoria A<ol style="list-style-type: none">1.1. Ovos tipo Jumbo1.2. Ovos tipo Extra1.3. Ovos tipo Grande1.4. Ovos tipo Pequeno2. Ovos - categoria B<ol style="list-style-type: none">2.1. Ovos tipo industrial (exclusivo para industrialização)3. Ovo líquido resfriado (produto destinado à pasteurização)4. Ovo líquido congelado (produto destinado à pasteurização)5. Gema de ovo resfriada (produto destinado à pasteurização)6. Gema de ovo congelada (produto destinado à pasteurização)7. Clara de ovo resfriada (produto destinado à pasteurização)8. Clara de ovo congelada (produto destinado à pasteurização)	<p>ovo tipo médio como se fosse o tipo grande. Sendo importante ter em mente que o consumidor final é uma pessoa leiga, que por mais que esteja explícito no rótulo, irá adquirir os ovos de forma visual, o conduzindo ao erro. Além do aspecto visual, tem a questão gramatical, visto que a definição da palavra médio é: «equidistante entre dois pontos, situado entre os extremos de um todo», o que não se verifica na prática, já que o ovo tipo médio é considerado um ovo menor e sua classificação não se encontra entre os extremos. Assim, se continuar com a classificação em 6 (seis) tipos, o consumidor final será extremamente prejudicado, visto que estará sendo induzido ao erro, o que viola os seus direitos e contradiz o Código de Defesa do Consumidor. Por essa razão, o ideal seria manter os 4 (quatro) tipos de classificação de ovos, visto que cessaria a confusão do consumidor, já que só haveria no mercado os ovos tipo jumbo, extra, grande e pequeno. Diante do exposto, venho requerer a MANUTENÇÃO da Portaria SDA nº 747, de 6 de fevereiro de 2023, visto que se mostrou vantajosa para toda a cadeia produtora, bem como para o consumidor final.</p>	Rejeitada	Tabela do Anexo III foi ajustada conforme o interesse de assegurar ao consumidor a aquisição de produtos com histórico no mercado e em equivalência aos padrões internacionais de classificação. Com a extinção de ovos médios, houve demanda de consumidores e da Associações de supermercado (EX: Associação Brasileira de Supermercados – ABRAS - Processo 21000.063774/2023-16) e consumidores através de e-mails, inclusive com denúncias sobre a diminuição dos pesos de ovos e o pagamento do ovo médio pelo preço do ovo tipo Grande, pagando-se mais caro por um ovo de menor gramatura., lesando o consumidor e dificultando o acesso deste ao alimento.
SP	Robert Felipe Marçal	<ol style="list-style-type: none">1. Ovos (categoria A)<ol style="list-style-type: none">1.1. Ovos, tipo jumbo1.2. Ovos, tipo extra1.3. Ovos, tipo grande1.4. Ovos, tipo pequeno2. Ovos - categoria B<ol style="list-style-type: none">2.1. Ovos tipo industrial (exclusivo para industrialização)3. Ovo líquido resfriado (produto destinado à pasteurização)4. Ovo líquido congelado (produto destinado à pasteurização)5. Gema de ovo resfriada (produto destinado à pasteurização)6. Gema de ovo congelada (produto destinado à pasteurização)7. Clara de ovo resfriada (produto destinado à pasteurização)8. Clara de ovo congelada (produto destinado à pasteurização)	<p>Manter os padrões estabelecidos pela Portaria 747 haja visto que fora implementada por boa parte das granjas trazendo simplificação dos processos e clareza visual ao consumidor.</p>	Rejeitada	Tabela do Anexo III foi ajustada conforme o interesse de assegurar ao consumidor a aquisição de produtos com histórico no mercado e em equivalência aos padrões internacionais de classificação. Com a extinção de ovos médios, houve demanda de consumidores e da Associações de supermercado (EX: Associação Brasileira de Supermercados – ABRAS - Processo 21000.063774/2023-16) e consumidores através de e-mails, inclusive com denúncias sobre a diminuição dos pesos de ovos e o pagamento do ovo médio pelo preço do ovo tipo Grande, pagando-se mais caro por um ovo de menor gramatura., lesando o consumidor e dificultando o acesso deste ao alimento.
SC	ALIPIO EGIDIO KULTRAMP	<ol style="list-style-type: none">1. Ovos - categoria A<ol style="list-style-type: none">1.1. Ovos tipo Jumbo1.2. Ovos tipo Extra1.3. Ovos tipo Grande	<p>Retirar o médio e superpequeno e acrescentar o ovo em conserva para padronização</p>	Rejeitada	Tabela do Anexo III foi ajustada conforme o interesse de assegurar ao consumidor a aquisição de produtos com histórico no mercado e em equivalência aos padrões internacionais de classificação. Com a extinção de ovos médios, houve demanda de consumidores e da Associações de supermercado (EX: Associação Brasileira de Supermercados – ABRAS -



Relatório de Parecer Consolidado

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
SC	ALIPIO EGIDIO KULTRAMP	1.4. Ovos tipo Pequeno 2. Ovos - categoria B 2.1. Ovos tipo industrial (exclusivo para industrialização) 3. Ovo líquido resfriado (produto destinado à pasteurização) 4. Ovo líquido congelado (produto destinado à pasteurização) 5. Gema de ovo resfriada (produto destinado à pasteurização) 6. Gema de ovo congelada (produto destinado à pasteurização) 7. Clara de ovo resfriada (produto destinado à pasteurização) 8. Clara de ovo congelada (produto destinado à pasteurização) 9. Ovos em conserva	Retirar o médio e superpequeno e acrescentar o ovo em conserva para padronização	Rejeitada	Processo 21000.063774/2023-16) e consumidores através de e-mails, inclusive com denúncias sobre a diminuição dos pesos de ovos e o pagamento do ovo médio pelo preço do ovo tipo Grande, pagando-se mais caro por um ovo de menor gramatura., lesando o consumidor e dificultando o acesso deste ao alimento.
SP	Lauremar Pavão Gomes da Penna	1. Ovos Categoria A 1.1 Ovos tipo Jumbo 1.2 Ovos tipo Extra 1.3 Ovos tipo Grande 1.4 Ovos tipo Pequeno 2. Ovos Categoria B 2.1 Ovos tipo Industrial (exclusivo para industrialização) 3. Ovo líquido resfriado (produto destinado à pasteurização) 4. Ovo líquido congelado (produto destinado à pasteurização) 5. Gema de ovo resfriada (produto destinado à pasteurização) 6. Gema de ovo congelada (produto destinado à pasteurização) 7. Clara de ovo resfriada (produto destinado à pasteurização) 8. Clara de ovo congelada (produto destinado à pasteurização)	A utilização da nomenclatura para ovos, de acordo com a Portaria SDA nº747/2023, foi benéfica para nós da Granja Pavão da Penna, facilitou o processo de produção bem como fizemos todas as adequações de rótulos e registros dos mesmos recentemente, temos estoque grande de embalagens. Uma nova mudança tão recente nos impactaria negativamente.	Rejeitada	Tabela do Anexo III foi ajustada conforme o interesse de assegurar ao consumidor a aquisição de produtos com histórico no mercado e em equivalência aos padrões internacionais de classificação. Com a extinção de ovos médios, houve demanda de consumidores e da Associações de supermercado (EX: Associação Brasileira de Supermercados – ABRAS - Processo 21000.063774/2023-16) e consumidores através de e-mails, inclusive com denúncias sobre a diminuição dos pesos de ovos e o pagamento do ovo médio pelo preço do ovo tipo Grande, pagando-se mais caro por um ovo de menor gramatura., lesando o consumidor e dificultando o acesso deste ao alimento.
RJ	EDUARDO HENRIQUE MIRANDA WALTER	Retirar o termo ‘tipo’ da nomenclatura dos ovos em natureza.	O termo ‘tipo’ remete a um conjunto de características (atributos e defeitos) de um produto, enquanto a classificação está associada apenas ao peso. Além disto, o termo ‘tipo’ é utilizado para diferenciação de um alimento do produto tradicional ou de determinada região.	Aceita	
SP	PAULO ALEXANDRE DE ANDRADE	1. Ovos Categoria A 1.1 Ovos tipo Jumbo 1.2 Ovos tipo Extra 1.3 Ovos tipo Grande 1.4 Ovos tipo Pequeno 2. Ovos Categoria B 2.1 Ovos tipo Industrial (exclusivo para industrialização) 3. Ovo líquido resfriado (produto destinado à pasteurização) 4. Ovo líquido congelado (produto destinado à pasteurização) 5. Gema de ovo resfriada (produto destinado à pasteurização) 6. Gema de ovo congelada (produto destinado à pasteurização) 7. Clara de ovo resfriada (produto destinado à pasteurização) 8. Clara de ovo congelada (produto destinado à pasteurização)	A utilização da nomenclatura para ovos, de acordo com a Portaria SDA nº747/2023, foi benéfica para nós da Granja Ninho Cheio, facilitou o processo de produção bem como fizemos todas as adequações de rótulos e registros dos mesmos, recentemente, temos estoque grande de embalagens. Uma nova mudança tão recente nos impactaria negativamente.	Rejeitada	Tabela do Anexo III foi ajustada conforme o interesse de assegurar ao consumidor a aquisição de produtos com histórico no mercado e em equivalência aos padrões internacionais de classificação. Com a extinção de ovos médios, houve demanda de consumidores e da Associações de supermercado (EX: Associação Brasileira de Supermercados – ABRAS - Processo 21000.063774/2023-16) e consumidores através de e-mails, inclusive com denúncias sobre a diminuição dos pesos de ovos e o pagamento do ovo médio pelo preço do ovo tipo Grande, pagando-se mais caro por um ovo de menor gramatura., lesando o consumidor e dificultando o acesso deste ao alimento.



Relatório de Parecer Consolidado

UF	Nome	Sugestão	Justificativa	Decisão	Parecer
SC	ALIPIO EGIDIO KULTRAMP	1. Ovos - categoria A 1.1. Ovos tipo Jumbo 1.2. Ovos tipo Extra 1.3. Ovos tipo Grande 1.4. Ovos tipo Pequeno 2. Ovos - categoria B 2.1. Ovos tipo industrial (exclusivo para industrialização) 3. Ovo líquido resfriado (produto destinado à pasteurização) 4. Ovo líquido congelado (produto destinado à pasteurização) 5. Gema de ovo resfriada (produto destinado à pasteurização) 6. Gema de ovo congelada (produto destinado à pasteurização) 7. Clara de ovo resfriada (produto destinado à pasteurização) 8. Clara de ovo congelada (produto destinado à pasteurização) 9. Ovos em conserva	Retirar o médio e superpequeno e acrescentar o ovo em conserva para padronização	Rejeitada	Tabela do Anexo III foi ajustada conforme o interesse de assegurar ao consumidor a aquisição de produtos com histórico no mercado e em equivalência aos padrões internacionais de classificação. Com a extinção de ovos médios, houve demanda de consumidores e da Associações de supermercado (EX: Associação Brasileira de Supermercados – ABRAS - Processo 21000.063774/2023-16) e consumidores através de e-mails, inclusive com denúncias sobre a diminuição dos pesos de ovos e o pagamento do ovo médio pelo preço do ovo tipo Grande, pagando-se mais caro por um ovo de menor gramatura., lesando o consumidor e dificultando o acesso deste ao alimento.
SP	Mayara Chicon Rosente	Seguir a classificação dos ovos tipo A proposta pelo setor: Jumbo: >68g Extra: 58 a 68g Grande: 48 a 58g Pequeno: <48g	conforme justificativa do anexo I	Rejeitada	Tabela do Anexo III foi ajustada conforme o interesse de assegurar ao consumidor a aquisição de produtos com histórico no mercado e em equivalência aos padrões internacionais de classificação. Com a extinção de ovos médios, houve demanda de consumidores e da Associações de supermercado (EX: Associação Brasileira de Supermercados – ABRAS - Processo 21000.063774/2023-16) e consumidores através de e-mails, inclusive com denúncias sobre a diminuição dos pesos de ovos e o pagamento do ovo médio pelo preço do ovo tipo Grande, pagando-se mais caro por um ovo de menor gramatura., lesando o consumidor e dificultando o acesso deste ao alimento.