



LETÍCIA OLIVEIRA ANDRIOTTI

**RELATÓRIO DE ESTÁGIO SUPERVISIONADO NO MINISTÉRIO
DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO**

LAVRAS – MG

2023

LETÍCIA OLIVEIRA ANDRIOTTI

**RELATÓRIO DE ESTÁGIO SUPERVISIONADO NO MINISTÉRIO
DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO**

Relatório de estágio supervisionado apresentado à Universidade Federal de Lavras, como parte das exigências do curso Medicina Veterinária, para a obtenção do título de Bacharel.

Prof. Djeison Lutier Raymundo
Orientador

LAVRAS –MG

2023

**Ficha catalográfica elaborada pelo Sistema de Geração de Ficha Catalográfica da Biblioteca
Universitária da UFLA, com dados informados pelo(a) próprio(a) autor(a).**

Andriotti, Leticia Oliveira.

Relatório de estágio supervisionado no Ministério da
Agricultura, Pecuária e Abastecimento / Leticia Oliveira Andriotti. -
2023.

40 p.

Orientador(a): Djeison Lutier Raymundo.

Coorientador(a): Luiza Zazini Benedito, Carolina Fontes

Prezotto.

TCC (graduação) - Universidade Federal de Lavras, 2023.

Bibliografia.

1. Rotulagem de ovos. 2. Informações nutricionais. 3. cartilha.

I. Raymundo, Djeison Lutier. II. Benedito, Luiza Zazini. III.

Prezotto, Carolina Fontes. IV. Título.

LETICIA OLIVEIRA ANDRIOTTI

**RELATÓRIO DE ESTÁGIO SUPERVISIONADO NO MINISTÉRIO
DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO**

**SUPERVISED INTERNSHIP REPORT AT THE MINISTRY OF THE
AGRICULTURE, LIVESTOCK AND SUPPLY**

Relatório de estágio supervisionado apresentado à Universidade Federal de Lavras, como parte das exigências do curso Medicina Veterinária, para a obtenção do título de Bacharel.

APROVADA em 21 de julho de 2023.
Dr. Djeison Lutier Raymundo UFLA
MSc Luiza Zazini Benedito UFLA
MSc Carolina Fontes Prezotto MAPA

Prof. Djeison Lutier Raymundo
Orientador

LAVRAS –MG

2023

AGRADECIMENTOS

Use a gratidão como um manto e esta irá alimentar cada canto da sua vida. É com imensa felicidade, escrevo esse texto para expressar minha profunda gratidão a cada um que contribuiu de forma significativa para a realização da minha graduação. Essa conquista é consequência de uma jornada com muitos aprendizados, desafios e superações, e eu não poderia ter chegado até aqui sem o apoio e o incentivo de todos que estiveram ao meu lado durante esse período.

A minha mãe Rose, por sempre me incentivar, dar forças nas horas mais difíceis e servir de exemplo. Ao meu pai Dejair, que nunca mediu esforços por mim e pelo meu sucesso. A minha avó Vera, uma lembrança saudosa, hoje ausente, mas sempre presente em meu coração e em minha trajetória até aqui.

Não poderia deixar de citar a equipe do SIF da Nutrili que sempre foram muito solícitas comigo, me dando o suporte para tudo que precisei. Em especial minha supervisora Ivana, que tanto me ensinou e me mostrou a real importância da profissão que compartilhamos, meus sinceros agradecimentos por contribuir de forma tão grandiosa com minha formação profissional e por ser uma amiga, ouvinte e conselheira quando precisei.

Aos meus amigos, em especial Caio, Mateus, Rafael, Ramon, Thiago, Isabella e Vitória por serem minha motivação e minha base quando me faltou chão, levo vocês sempre comigo. Ao sistema republicano de Lavras, meu sincero agradecimento, aprendi lições para levar para a vida, fiz amigos que posso chamar de irmãos e vivi histórias que ficarão para sempre marcadas em mim. As minhas irmãs, por serem mulheres grandiosas com quem tive a oportunidade de dividir minha vida na República Pira Saia. Viver com vocês foi uma experiência enriquecedora que me proporcionou um crescimento pessoal inestimável. Compartilhamos risos, desafios e conquistas, e esses momentos moldaram quem me tornei hoje. Sou grata por cada uma dessas mulheres incríveis que cruzaram meu caminho e fizeram dele uma jornada incrível e memorável.

Ao meu orientador Professor Djeison, pelo apoio e por sempre ser gentil como professor que desde a época de suas aulas sempre tive sincera admiração e levei como referência.

Ao Departamento de Veterinária, por me dar a oportunidade de cruzar meu caminho com tantos professores brilhantes e pessoas boas.

A Universidade Federal de Lavras, por mudar minha vida.

Por fim, não é sobre o que foi feito e sim sobre o que será feito. Creio no processo e sigo confiando meus passos em Deus e em Maria Madalena.

RESUMO

O presente relatório de estágio supervisionado relata as atividades desenvolvidas em cumprimento da disciplina PRG 107 - Estágio Supervisionado, realizado no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, residido na Nutrili Indústria e Comércio de Carnes Ltda, sob supervisão da Auditora Fiscal Federal Agropecuária Ivana Gomes de Faria e orientação do professor Dr. Djeison Lutier Raymundo no período de 17 de maio a 30 de junho de 2023, perfazendo total de 440 horas. No decorrer do estágio foi possível acompanhar desde a inspeção *ante mortem* à expedição de produtos cárneos e derivados de suínos, assim como o processamento e industrialização envolvidos na produção de ovos in natura e ovoprodutos. Este trabalhou como objetivo desenvolver uma cartilha de rotulagem de ovos, mapeando as principais informações que devem conter na embalagem desses produtos. Para isso, buscou-se a legislação sobre o tema e trabalhos científicos que visam identificar quais são as informações essenciais para a rotulagem de ovos. A partir desses dados identificou-se as principais informações que devem conter nesse rótulo e criou-se a cartilha a partir das mesmas. A realização do estágio permitiu a consolidação dos conhecimentos da inspeção de produtos de origem animal e aprofundado aprendizado sobre gestão de qualidade. Além disso, as auditorias nos estabelecimentos de inspeção periódica proporcionaram ampla visão prática da realidade das indústrias de produtos de origem animal.

Palavras-Chave: Rotulagem de Ovos, Informações Nutricionais, Rótulo de Produtos, Cartilha, Ovos.

ABSTRACT

This internship report describes the activities carried out in compliance with the discipline PRG 107 - Supervised Internship, held at the Ministry of Agriculture, Livestock, and Supply, located at Nutrili Meat Industry and Trade Ltd., under the supervision of Federal Agricultural Auditor Ivana Gomes de Faria and guidance from Professor Dr. Djeison Lutier Raymundo, from May 17th to June 30th, 2023, totaling 440 hours. Throughout the internship, it was possible to observe the entire process, from ante-mortem inspection to the dispatch of pork meat products and derivatives, as well as the processing and industrialization involved in the production of fresh eggs and egg products. The objective of this work was to develop an egg labeling guide, mapping the main information that should be included on the packaging of these products. To achieve this, relevant legislation on the subject and scientific studies were researched to identify the essential information for egg labeling. Based on this data, the key information to be included in the label was identified, and the guide was created accordingly. The internship allowed for the consolidation of knowledge regarding the inspection of animal products and a deepened understanding of quality management. Furthermore, conducting periodic inspections in these establishments provided a practical and comprehensive view of the reality of animal product industries.

Keywords: Egg Labeling, Nutritional information, Product Label, Primer, Eggs.

LISTA DE TABELAS

Tabela 1 – Diferenças entre os sistemas de criação de aves	17
Tabela 2 – Conteúdo médio em vitaminas de ovos com peso médio de 60g	18
Tabela 3 – Classificação de Ovos.....	22
Tabela 4 – Tipos de ovos e parâmetros a serem considerados para a tipificação de ovos	22

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 – Informações que precisam conter nos rótulos de ovos	25
Figura 2 – Nome do produto	26
Figura 3 – Nome e endereço do estabelecimento produtos e CNPJ.....	26
Figura 4 – Número de Registro, Lote do Produto e Carimbo Oficial.....	27
Figura 5 – Conservação e Uso do Ovo.....	27
Figura 6 – País de Origem.....	27
Figura 7 – Prazo de Validade	27
Figura 8 – Informação Nutricional	28

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO	9
2. DESCRIÇÃO GERAL DO ESTÁGIO	11
3. DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES REALIZADAS	13
4. REVISÃO DE LITERATURA	15
4.1. A Rotulagem de Ovos	15
4.2. A Importância da Rotulagem de Ovos	16
5. PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS	21
6. CARTILHA DE ROTULAGEM DE OVOS	22
6.1 Informações que Precisam Conter na Rotulagem de Ovos	22
6.2. Desenvolvimento da Cartilha de Rotulagem de Ovos	26
7. CONSIDERAÇÕES FINAIS	30
REFERÊNCIAS	31
ANEXOS I – CARTILHA DE ROTULAGEM DE OVOS	33

1. INTRODUÇÃO

O rótulo é um aspecto fundamental de todos os produtos, principalmente, em produtos alimentícios, pois é o local em que todas as informações principais desse alimento estarão concentradas, o que permite que o consumidor tenha um fácil acesso a essas informações e possa se atentar para os ingredientes que foram utilizados e para informações nutricionais.

Além disso, o rótulo é o meio de comunicação entre o estabelecimento produtor e o consumidor, já que é através do mesmo que o consumidor poderá consultar informações sobre a natureza do produto, a composição, o fornecedor, as propriedades e, os conservantes. Em razão dessa importância, é obrigatório no Brasil que os alimentos embalados tenham rótulos e que esses tenham informações claras, precisas, completas e corretas.

Moraes, Mano e Baptista (2007, p. 7) identificam que o ovo é um alimento “proveniente de galinhas e comercializado com casca e, se proveniente de outra ave, deverá conter informação da sua espécie de origem”, definição essa baseada na legislação.

Além disso, o ovo é um produto consumido pela grande maioria da população, independentemente de sua classe social, em razão de ser um alimento completo por suas características nutricionais (NETTO; SILVA; XAVIER, 2018). Por esse motivo, o processo de rotulagem de ovos deve garantir que todas essas informações nutricionais estejam na embalagem desse tipo de produto, garantindo que o consumidor tenha um fácil acesso a esse tipo de informação.

Netto, Silva e Xavier (2018, p. 2) afirmam que

o consumo de ovos e utilização de suas vantagens nutricionais pela população estão associados à qualidade do produto oferecido ao consumidor, que é determinada pelas características que podem influenciar na aceitabilidade do produto no mercado.

Nessa perspectiva, a rotulagem de ovos torna-se ainda mais essencial, pois é onde essas vantagens nutricionais estarão indicadas para o consumidor.

Além de informações nutricionais, na embalagem de ovos deve conter também informações referentes à fabricação e validade do produto. Conter essas datas na rotulagem de ovos é essencial para que o consumidor tenha informações sobre a qualidade desses produtos, principalmente porque a qualidade insatisfatória dos ovos pode desenvolver grandes prejuízos econômicos e até mesmo para a saúde dos indivíduos que estão consumindo (NETTO; SILVA; XAVIER, 2018).

Moraes, Mano e Baptista (2007) identificam que no processo de comercialização dos ovos, a grande maioria dos consumidores, fazem sua escolha baseado nas informações que contém no rótulo desses alimentos. Esse aspecto identifica a importância da rotulagem de ovos, já que isto pode ser essencial no momento da compra do consumidor. Rossi e Pompei (1995) enfatizam ainda que entre as informações contidas no rótulo, a primordial para a escolha do consumidor diz respeito ao prazo de validade. Além disso, muitos consumidores analisam também a cor dos ovos, buscando indicativos da boa qualidade do produto.

Além disso, o acompanhamento da rotulagem desse tipo de produto e os processos de controle de qualidade são ferramentas que permitem a segurança dos alimentos e, por isso, são tão importantes no processo de comercialização de ovos, pois tem a intenção de garantir que os consumidores estão comprando e ingerindo produtos de qualidade que não vão atingir sua saúde (MORAES; MANO; BAPTISTA, 2007).

Importante salientar também uma nova vertente que vem surgindo no mercado que é busca por produtos que prezam o bem estar animal (FRANCO *et al.*, 2014) como ovos provenientes de galinhas “*cage free*”, estas que são criadas soltas dentro de galpões. Para o estabelecimento receber o título de bem estar animal, é emitido um certificado pelo órgão “*Certified Humane*”. Para isso, ele deve seguir uma série de normas e padrões estabelecidos pela HFAC (Humane Farm Animal Care), só assim poderá alegar nos rótulos de seus produtos a garantia do bem estar animal.

Outro fator de muito interesse econômico e do próprio consumidor são os ovos enriquecidos, estes que são obtidos através da suplementação na dieta das galinhas (MAZZUCO, 2008), com o objetivo de gerar ovos com nutrientes específicos como, por exemplo, Ômega 3, selênio e vitamina E. Tal detalhe deve e pode ser destacado no rótulo, desde que comprovada, com isso os consumidores estariam adquirindo produtos com uma maior qualidade nutricional e incentivando sempre a um estilo de vida mais saudável.

Nesta perspectiva, este trabalho foi desenvolvido com o objetivo de desenvolver uma cartilha de rotulagem de ovos, mapeando as principais informações que devem conter na embalagem desses produtos.

2. DESCRIÇÃO GERAL DO ESTÁGIO

O estágio supervisionado foi realizado pelo convênio com o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e a Universidade Federal de Lavras (UFLA) no período de 17 de Maio de 2023 a 30 de Junho de 2023, totalizando 440 horas. O mesmo foi realizado sob a supervisão da Auditora Fiscal Federal Agropecuária (AFFA) Ivana Gomes de Faria, que possui graduação em Medicina Veterinária pela Escola de Veterinária da Universidade Federal de Minas Gerais (UFMG), além de título de mestre também pela mesma instituição em Tecnologia e Inspeção de Produtos de Origem Animal.

A supervisora possui seu estabelecimento de inspeção permanente residido em Lavras, Minas Gerais, com o número de cadastro no Serviço de Inspeção Federal (SIF) 904. A indústria em questão, se trata de um abatedouro frigorífico de suínos chamado de Nutrili Indústria e Comércio de Carnes Ltda, situado na Estrada da Madeira km 3,9 Lavras, MG, CEP 37200-000. O estabelecimento atua com capacidade de abate de 700 suínos por dia, estes que são encaminhados para a desossa, seção de miúdos ou encaminhados para indústria. A Nutrili contém um leque de produtos insduatrializados bem amplo, contendo a parte dos defumados como bacon em diferentes formas de apresentação, cubos, fatiado ou em pedaços e linguiça calabresa; produtos frescos como as linguiças para churrasco, de pernil ou toscana; a seção de presuntaria incluindo presunto, apresuntado, mortadela tipo bologna e mortadela; por fim o setor de temperados, onde se produz alcatra suína temperada, filé mignon suíno temperado e picanha suína temperada.

Conforme decreto 10.468/2020, art. 73 contido no Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA), o estabelecimento é responsável por estruturar uma equipe para auxiliar o SIF nas atividades de fiscalizações e na parte de caráter administrativo. Diante disso, o corpo de funcionários é composto pela Auditora Fiscal Federal Agropecuária, uma Médica Veterinária Oficial (MVO) com atuação em foco na inspeção ante mortem dos animais e no post mortem, duas funcionárias administrativas e treze funcionários atuando no Departamento de Inseção Federal (DIF) como agentes de fiscalização, onde são realizados os abates e inspeção de carcaças e órgãos.

Além do estabelecimento de fiscalização permanente, a supervisora também é responsável pela inspeção de outros locais cadastrados no serviço de inspeção federal, porém estes no caráter periódico, como previsto no art. 11 do RIISPOA Decreto 10.468/2020. Durante o período do estágio, foram realizadas fiscalizações em dois estabelecimentos periódicos, um de SIF 536, razão social Indústria e Comércio de Alimentos Iana Ltda, localizado no município de Pouso Alto, MG e o outro de SIF 3722, de razão social Mantiqueira Alimentos Ltda, localizado

em Itanhandu, MG. Ambas empresas são classificadas como Unidade de Beneficiamento de Ovos e Derivados de acordo com o art. 20, § 3º do RIISPOA, onde são realizadas as atividades de produção, recepção, ovoscopia, classificação, industrialização, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de ovos ou ovoprodutos.

3. DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES REALIZADAS

O estágio realizado com a AFFA Ivana teve como objetivo acompanhar as atividades de inspeção ante mortem e post mortem do abate de suínos do SIF 904 e as fiscalizações de outros estabelecimentos de ovos já citados, com foco na avaliação de procedimentos e Programas de Auto Controle (PAC) desenvolvidos pelas empresas.

No decorrer do estágio, foi ratificada a necessidade das atividades práticas para complementar a teoria obtida através das disciplinas de Patologia Geral Veterinária (GMV202), Patologia Especial Veterinária (GMV115), Tecnologia de Carnes e Pescados (GCA133) e Inspeção de Carne, Pescado, Ovos e Mel (GMV176). Se mostrou de extrema importância para formação profissional, pois possibilitou uma visão holística do funcionamento industrial dos produtos de origem animal, além de fortalecer ainda mais o compromisso e missão do médico veterinário no setor alimentício, tendo papel fundamental no conceito de saúde única e na segurança alimentar do Brasil.

Ao início do período de aprendizado prático, deu-se início a auditoria do SIF 536 em Itanhandu, MG, do dia 18 a 21 de Abril e por ser um estabelecimento de inspeção periódica, é exigido um mínimo de verificações in loco determinado pela NI N°02/2015 (BRASIL, 2015), número este calculado de acordo com o Risco Estimado Associado ao Estabelecimento e no caso deste SIF, a frequência é trimestral. A indústria em questão foi inspecionada pela AFFA que realizou visitas em todos os setores do estabelecimento e coletou de amostras de ovos in natura e ovoprodutos como ovo integral líquido e ovo de codorna em conserva, que foram enviadas a laboratórios com registro oficial do MAPA. Os PACs foram revisados e destrinchados, especialmente os de Manutenção, Procedimentos Sanitários Operacionais, Higiene Industrial e Operacional, Programa de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle, e Rastreabilidade e Recolhimento, trabalho este executado para que a empresa melhorasse o controle e qualidade de seus produtos. Ficou claro o dever do médico veterinário para assegurar a qualidade do alimento ali produzido e sua responsabilidade na saúde pública da população, por isso se faz imprescindível o Serviço de Inspeção Federal dos estabelecimentos de produtos de origem animal.

Dentro do período de 24 de Abril até 9 de Junho de 2023, as atividades realizadas ficaram situadas apenas no SIF 904, onde foi apresentada toda a estrutura da empresa, os setores de recepção dos animais, área suja e área limpa do abate, setor de bucharia, miúdos, desossa e a seção da indústria dos processados com número de registro pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal (DIPOA). Além disso, foi apresentada os PACs propostos pela Nutrili, que englobam Manutenção de Instalações Equipamentos, Água de Abastecimento,

Controle Integrado de Pragas, Higiene Industrial e Operacional, Higiene e Hábitos Higiênicos dos Funcionários, Procedimentos Operacionais Padrão, Controle de matéria prima, Controle de temperaturas, programa de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle, Análises laboratoriais, Controle de formulação de produtos e Combate a fraude, Rastreabilidade e Recolhimento, Respaldo para certificação oficial, Bem estar animal e por fim Identificação, remoção, segregação e destinação do material especificado de risco. Durante todo esse tempo, eram realizadas verificações in loco do cumprimento ou não dos PACs, orientadas pela NI N°01/2017 (BRASIL, 2017b) que estabelece a frequência destas como quinzenal, abrangendo todos os pontos contemplados uma vez ao ano. Lidando com alguma situação que divergisse do proposto em algum PAC, o setor de Controle e Qualidade da empresa era notificado e responsabilizado por elaborar um plano de ação para prevenir e corrigir as não conformidades identificadas como elucidado na NI N° 01/2017 no Art. 6° (BRASIL,2017b).

Realizou-se outra auditoria em estabelecimento periódico do SIF 3722, em Itanhandu, MG do dia 12 ao 14 de Junho de 2023, SIF este que é de frequência anual de inspeção, além um retorno ao SIF 536 para verificação das medidas corretivas propostas no plano de ação efetuado na auditoria do mês de Abril.

Para conclusão do período de estágio, do dia 19 a 30 de Junho, foi dado seguimento as atividades realizadas no SIF 904.

4. REVISÃO DE LITERATURA

O processo de desenvolvimento da rotulagem de ovos envolve uma série de aspectos e características que devem ser incluídos. Além disso, a rotulagem é um fator essencial em todos os produtos alimentícios, em razão da importância de manter as informações de origem do produto até a mesa do consumidor.

Em razão desses aspectos, esta seção buscou discutir o desenvolvimento da rotulagem de ovo e sua importância para o mercado consumidor.

4.1. A Rotulagem de Ovos

O ovo é um alimento caracterizado por ser rico em proteínas e com baixo valor calórico e, por essas características, é indicado na dieta de pessoas de todas as idades. Em razão de seu alto consumo, a produção de ovos vem crescendo a cada ano no Brasil e, no mercado interno já atingiu o consumo de 191,7 unidades *per capita* (OCCHIONI; SOUSA, 2016).

Além disso, de acordo com Occhioni e Sousa (2016, p. 149)

os ovos são considerados alimentos de baixo custo, o que favorece a aquisição pela população, principalmente de baixa renda. O consumo de ovos e o uso das suas propriedades nutricionais pela população estão interligados à qualidade do produto e às informações fornecidas pelos rótulos.

Silva *et al.* (2022) identificam que o rótulo de um produto pode influenciar na compra do mesmo, estimulando o consumidor a adquirir o produto. Nesse sentido, os autores enfatizam que é importante que o rótulo contenha todas as informações do produto e, que essas informações sejam coerentes e didáticas, de modo a não manipular ou induzir o consumidor a escolhas equivocadas. Souza *et al.* (2021) ainda completa que as embalagens e os rótulos de ovos podem, inclusive, interferir no preço desses produtos, no qual, rótulos de embalagens mais informativos e mais detalhados possuem preços de venda mais altos, sendo essa outra característica que indica a importância de elaborar rótulos condizentes com as informações do produto.

Portanto, identifica-se a embalagem e o rótulo como fatores essenciais para a distribuição e venda do produto. Nesse sentido, torna-se essencial definir também as diferenças entre rótulo e embalagem. Pelo decreto 10.468/2020, art. 438 do RII SPOA, o rótulo executa a função de identificação do produto através de imagens, inscrições, legendas ou qualquer conteúdo

descritivo que esteja transcrito ou ilustrado no mesmo. Já a embalagem, de acordo com art. 435 do RIISPOA é o recipiente ou continente que tem o papel de acondicionar para conferir proteção ao produto desde sua armazenagem, expedição e facilitar seu transporte. A embalagem primária é aquela que irá entrar em contato direto com o produto, já a secundária irá envolver a embalagem primária e a terciária é aquela atribuída para conter uma ou várias embalagens secundárias segundo a IN 22/2005.

Portanto, a rotulagem de ovos é um elemento fundamental para assegurar que a população tenha acesso a informações sobre os alimentos e, de acordo com Netto, Silva e Xavier (2018, p. 5) deve conter na rotulagem de ovos, “suas características, formas de conservação, e informações necessárias para manutenção da saúde e prevenção de doenças, prazo de validade, ingredientes, lote e a rotulagem nutricional”. Todas essas informações garantem que o consumidor tenha acesso às informações do produto que estão adquirindo, garantindo assim, a qualidade do mesmo.

4.2. A Importância da Rotulagem de Ovos

Como observou-se nas seções acima, a rotulagem de ovos engloba uma série de informações sobre o produto que são essenciais para que o consumidor tenha consciência do que está comprando e consumindo e, todas essas informações são abordadas nos rótulos desses produtos.

Identifica-se que os rótulos são de grande importância para o mercado consumidor como um todo, pois é através do mesmo que a qualidade do produto poderá ser identificada. Nesse sentido, Netto, Silva e Xavier (2018, p. 2) afirmam que

a rotulagem é de grande importância, sendo a identidade do produto, pois permite a consumidor ter acesso a diversas informações, como os valores nutricionais, classe ao que o ovo pertence, sua cor, assim como aos parâmetros sobre a qualidade e segurança do seu consumo, como o prazo de validade, atuação correta quanto a conservação e consumo do produto.

Esse entendimento está relacionado também com o proposto por Occhionie Sousa (2016, p. 149) que afirmam que “a rotulagem de alimentos é de fundamental importância para os consumidores, pois oferece aos mesmos a oportunidade de conhecer a composição dos alimentos e informações importantes para a manutenção da saúde”. Porém, os autores afirmam

ainda que para que o consumidor tenha acesso a todas essas informações, é primordial que os produtores disponibilizem todas essas informações no rótulo, de acordo com as exigências legais.

Occhioni e Sousa (2016) ainda concluem que a rotulagem é de grande relevância para a divulgação da alimentação saudável, sendo destaque em diversas pesquisas da área, relacionando-as ainda, até mesmo com estratégias que visam a diminuição do risco de doenças crônicas. Além disso, os autores ainda identificam que

as legislações sobre as rotulagens dos alimentos são consideradas relevantes em atividades de promoção da saúde e é um direito do consumidor o acesso às informações sobre as características e o teor nutricional dos alimentos que adquire no mercado (OCCHIONI; SOUSA, 2016, p. 149).

No que diz respeito à crescente da busca por alimentos que prezem pelo bem estar animal, um estudo realizado por Franco *et al.* (2014), dispõe sobre a conscientização da população sobre o consumo de alimentos de origem animal que tenham como princípio sua produção de forma humanitária, o que explica as novas vertentes que vem ganhando força no mercado. Destacam-se os sistemas “*cage free*”, “*free range*”, caipira e orgânico, onde o primordial é o bem estar das galinhas, sendo estas criadas livres de gaiolas com maior espaço em ninhos e/ou quintal, sendo assim as aves conseguiriam expressar seu comportamento animal natural (OLIVEIRA *et al.*, 2019).

O programa regulamentador que garante aos consumidores a forma de produção prezando o bem estar animal é o *Certified Humane* que leva como base os padrões estipulados pela HFAC (Humane Farm Animal Care), o que é de grande interesse para os produtores adquirirem este certificado, haja visto que hoje em dia o bem estar animal é uma exigência no mercado.

Existem algumas diferenças entre os sistemas de criação citados acima, Oliveira *et al.* (2019) discute os principais tópicos elucidando as diferenças entre a forma de criação, se é a pasto ou em galpão, o manejo e a alimentação das aves, podendo ser observadas na Tabela 1.

Tabela 1 – Diferenças entre os sistemas de criação de aves

	Gaiola	Galpão	Pasto	Aditivos zootécnicos, anticoccidianos, melhoradores de desempenho	Alimentação orgânica e 100% vegetal
<i>Cage free</i>	X	✓	X	✓	X
<i>Free Range</i>	X	✓	✓	✓	X

Caipira	X	X	✓	X	X
Orgânico	X	X	✓	X	✓

FONTE: Elaborada pela autora (2023).

Salientando a relevância da rotulagem nos ovos, é de mister necessidade ressaltar o nicho de mercado que também vem ganhando muita notoriedade, que é o de ovos enriquecidos. Estes são obtidos através de estratégias no manejo da dieta das aves, ajustando nutrientes e vitaminas para obter um produto enriquecido com algum componente específico. As formas mais em evidência de apresentação de ovos enriquecidos são aqueles com ômega-3 e com vitaminas (MAZZUCO, 2008). A diferença nutricional destes ovos é o que vem conquistando o interesse dos consumidores e cada vez mais despertando uma preocupação pelos valores nutricionais. Um estudo apresentado por Leeson e Caston (2003) evidencia esta diferença nutricional entre ovos normais e ovos de galinhas que tiveram ajustes específicos em sua dieta, exemplificado na tabela 2 através de uma adaptação feita por Mazzuco (2008).

Tabela 2 – Conteúdo médio em vitaminas de ovos com peso médio de 60g

	Ovos (dieta padrão)	Ovos enriquecidos
	Conteúdo em g	
Vitamina A	59	75
Vitamina D	0,39	1,14
Vitamina E	1.320	3.760
Vitamina K	130	130
Tiamina (B1)	49	67
Riboflavina (B2)	219	245
Piridoxina	27	33
Biotina	17	18
Ácido Fólico	9	10
Niacina	47	77
Ácido pantotênico	763	1.205
Vitamina B12	0,87	3,35

FONTE: Adaptado de Leeson e Caston (2003).

Portanto, observou-se que a rotulagem de ovos além de englobar as informações referentes à prazo de fabricação e validade e informações sobre a produção, precisa ter também informações nutricionais que permite que o consumidor saiba a fundo o que está consumindo, a

forma de criação que evidentemente influencia na hora da compra e o enriquecimento com nutrientes também. A importância de todas essas informações caracteriza o cuidado que deve-se ter a produção o rótulo de ovos, garantindo que o consumidor tenha acesso a todas essas informações de forma clara e com uma linguagem acessível a todos os indivíduos.

5. PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

Esta pesquisa desenvolveu uma cartilha que caracteriza todas as informações que precisam conter na rotulagem de ovos, de forma a garantir que esses rótulos sejam desenvolvidos com a qualidade que precisam.

Para isso, pesquisou-se na legislação brasileira e em artigos científicos, documentos e trabalhos que tratam sobre o tema, de forma a fazer um levantamento de quais são as informações obrigatórias que devem conteresses rótulos.

Esse levantamento foi feito inicialmente na base de dados do *Google Scholar*, buscando artigos que tratassem da rotulagem de ovos. Após, foi feito também uma busca nas legislações do governo brasileiro que tratam sobre a rotulagem de produtos alimentícios e, principalmente, da rotulagem de ovos, dentre eles o RIISPOA do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, a Portaria da Secretaria de Defesa Animal (SDA) n°612/22, a Resolução de Diretoria Colegiada (RDC) n°429 da ANVISA e a Instrução Normativa (IN) n°75 também da ANVISA.

Com o conjunto de todos esses dados reunidos, desenvolveu-se a cartilhacontendo todas as informações que precisam estar presentes na rotulagem de ovos, garantindo a disponibilização dessas informações de forma a facilitar o desenvolvimento desse tipo de rótulo.

6. CARTILHA DE ROTULAGEM DE OVOS

Para o desenvolvimento da cartilha de rotulagem de ovos, o primeiro passo fundamental foi a identificação de quais são as informações que devem conter no rótulo de ovos, realizando uma descrição das mesmas de forma a garantir que elas estejam presentes nos rótulos. Em um segundo momento realizou-se o resumo e a união dessas informações, mantendo as mesmas da forma que elas seriam incluídas na cartilha. E, por fim, foi realizado o desenvolvimento da cartilha, incluindo as informações de forma clara e com linguagem acessível a todos os indivíduos. Cada uma dessas etapas foi descrita e detalhada nas seções abaixo.

6.1 Informações que Precisam Conter na Rotulagem de Ovos

Os ovos são alguns dos alimentos que possuem uma legislação específica sobre as características e informações que devem conter em seus rótulos, citadas no Decreto 10.468/2020, art.443 do RIISPOA que inclui obrigatoriedade de alguns itens como nome do produto, incluindo sua classificação por peso e categoria e a cor, nome da empresa e endereço, carimbo oficial do Serviço de Inspeção Federal (SIF), CNPJ ou CPF do produtor, marca do produto se houver, prazo de validade e lote, número do registro do produto no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal (DIPOA), país de origem, orientações para conservação, indicar quantidade e orientar sobre seu preparo ou uso, quando necessário. Nessa resolução, o governo brasileiro identifica uma série de categorias que precisam ser levadas em consideração ao desenvolver o rótulo de ovos. Entre essas categorias estão: padrão de identidade e qualidade para o ovo integral; composição e fatores essenciais de qualidade; aditivos intencionais e coadjuvantes de tecnologia de fabricação; aditivos incidentais; higiene; pesos e medidas; rotulagem; e método de análise e amostragem (BRASIL, 1991).

Seguindo o Regulamento Técnico de Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado apresentado pela IN 22/2005, ressalta tópicos que não devem ser incluídos nos rótulos dos produtos, como informações falsas ou incorretas que possam induzir o consumidor à compra, atribuir efeitos ao item que não podem ser comprovados, alegar propriedades terapêuticas ou medicinais e incluir dizeres qualitativos que possam influenciar o consumidor a crer em certas atribuições que não são verdadeiras.

Em conjunto com esse Decreto 2.197/2022 existe também a Resolução de Diretoria Colegiada (RDC) 727/2022 que estabelece ainda que a rotulagem de alimentos precisa, obrigatoriamente, conter

advertências sobre os principais alimentos que causam alergias

alimentares, advertência sobre lactose, indicação de nova fórmula, advertências relacionadas ao uso de aditivos alimentares, rotulagem nutricional e outras informações exigidas por normas específicas (BRASIL, 2023, p. 5).

Na rotulagem de ovos também é importante incluir informações referentes à classificação de ovos, para isso, segue-se a classificação identificada no Decreto 10.468/2020, art. 225 do RIISPOA que pode ser observada a partir da tabela 3 abaixo.

Tabela 3 – Classificação de Ovos

CATEGORIA A	CATEGORIA B
Casca e cutículas lisas, limpas e íntegras	Inócuos sem ser considerados da categoria A
Câmara de ar de até no máximo 6 mm	Poucas manchas sanguíneas pequenas na gema ou clara
Gema centralizada visível na ovoscopia	Oriundos de estabelecimento avícolas de reprodução que não foram incubados
Clara límpida e translúcida, sem manchas e calazas intactas	Trincados limpos, mas com a membrana testácea intacta.

FONTE: Elaborada pela autora, 2023

Além dessa classificação, a Portaria SDA nº 634 de 04 de Agosto de 2022, atualiza a classificação dos ovos a partir de seu peso, identificando o valor em gramas por unidade. Nesse sentido, o ovo pode ser de seis tipos diferentes: jumbo, extra, grande, médio, pequeno ou super pequeno. As características de cada um desses tipos de ovos estão incluídas na tabela 4.

Tabela 4 – Tipos de ovos e parâmetros a serem considerados para a tipificação de ovos

CLASSIFICAÇÃO DO OVO (TIPO)	PESO UNITÁRIO EM GRAMAS
Jumbo	A partir de 66
Extra	Entre 60 e 65,99
Grande	Entre 55 e 59,99
Médio	Entre 50 e 54,99
Pequeno	Entre 45 e 49,99
Super pequeno	Abaixo de 45

FONTE: Anexo I da Portaria SDA nº 634/2022

A utilização desses parâmetros deve ser seguida por todos os produtores de ovos no momento de realização do rótulo, o que está de encontro com o sugerido por Moraes, Mano e

Baptista (2007, p. 8) que afirmam que

caso um regulamento técnico específico não determine algo em contrário, a rotulagem de alimentos embalados deve apresentar, obrigatoriamente, as seguintes informações: denominação de venda do alimento, lista de ingredientes, conteúdos líquidos, identificação da origem, nome ou razão social e endereço do importador, no caso de alimentos importados, identificação do lote, prazo de validade, instruções sobre o prepara e uso do alimento, quando necessário.

Além de todas essas informações que precisam estar contidas na rotulagem de ovos, a ANVISA, a partir da normativa RDC nº 35 determina que é obrigatório constar na rotulagem de ovos as seguintes expressões: “O consumo deste alimento cru ou mal cozido pode causar danos à saúde” e, “Manter os ovos preferencialmente refrigerados” (ANVISA, 2010). De forma que essas informações sejam vistas facilmente pelos consumidores, estando em destaque de forma legível.

As resoluções referentes à disponibilizar informações sobre o desenvolvimento de rotulagem de ovos não indicam somente as informações obrigatórias que devem conter no rótulo, mas também as informações que não proibidas e que de maneira alguma devem estar presentes nos rótulos de ovos. Portanto, são proibidas informações e expressão que possam, de alguma forma, enganar o consumidor ou que leve ele a considerar que determinado alimento seja capaz de dar mais energia, melhorar o desempenho físico ou de prevenir e/ou tratar doenças (BRASIL, 2007).

Outra informação que precisa conter na rotulagem de ovos é a composição alimentar, mostrando o valor nutricional dos componentes do produto, de forma que o consumidor consiga ver rapidamente quais ingredientes estão presentes e, assim, escolher aquele produto que seja mais saudável ou que tenha determinados ingredientes que ele prefere ingerir. Essas informações podem ser apresentadas ou no formato de tabela ou de forma linear (KOHLENER, 2022).

Porém, no momento de disponibilizar essas informações é preciso de atentar no formato em que elas serão disponibilizadas, já que existem diversos fatores que podem dificultar o entendimento desses dados nutricionais por parte do consumidor. Nesse sentido, é importante que os produtores se atentem para o tamanho e formato das letras e para a interpretação das informações que podem ser dificultada pelo uso de uma linguagem muito técnica e que exija que o consumidor faça cálculos para realizar comparação antes de comprar (KOHLENER, 2022).

Além disso, a rotulagem precisa ser apresentada de forma frontal, aspecto adotado pela ANVISA como forma de dar mais visibilidade às informações e ser de mais fácil compreensão, já que chama a atenção do consumidor. Essa decisão foi resultado de uma pesquisa realizada pela ANVISA que, de acordo com Kohler (2022, p. 17) “foi realizada com os brasileiros e observou que o modelo escolhido para rotulagem nutricional frontal pode ser efetivo em ajudar a compreensão das informações nutricionais dos alimentos”.

O autor ainda enfatiza a importância do desenvolvimento dos rótulos, afirmando que a rotulagem geral e nutricional busca facilitar a compreensão do consumidor, padronizar e melhorar a visibilidade e legibilidade das informações, além das sinalizações semi interpretativas, como símbolos, cores, pictogramas e/ou outros elementos gráficos, pois uma população bem informada e consciente procura, com base nessas informações, poder escolher os alimentos que consomem (KOHLER, 2022).

Nesse sentido, existem algumas características que são fundamentais a serem observadas nos rótulos, como: a resistência do rótulo, as informações visíveis, as proibições, os componentes intrínsecos, as propriedades medicinais ou terapêuticas, as alegações funcionais ou de saúde, os sistemas de produção específicos ou características específicas, as expressões de qualidade, a veracidade de informações, a ortografia, unidades e medidas, e a terceirização da produção (BRASIL, 2023).

Além disso, é essencial as informações que permitem a identificação do estabelecimento produtor daquele produto, para isso, é preciso conter no rótulo informações como: nome ou razão social, endereço, CNPJ ou CPF, meios para contato ou serviço de atendimento ao consumidor - SAC, expressão “INDÚSTRIA BRASILEIRA”, expressão “Fabricado por”, “Para”, expressão “Fracionado por”, “Embalado por”, marca comercial do produto (BRASIL, 2023).

Também é preciso conter informações que dizem respeito à denominação de venda, como: nomenclatura do produto, em destaque, localização, expressão “Tipo”, denominação consagrada, de fantasia, de fábrica ou nome regional e, palavras ou frases adicionais. A lista de ingredientes também deve estar na rotulagem de ovos, a partir do uso da expressão “Ingredientes:” ou “Ingr.:” e em ordem decrescente de proporção (BRASIL, 2023).

Outras informações que não podem faltar na rotulagem de ovos é o prazo de validade do produto e, o lote em que ele foi produzido. Além disso, é preciso ter também instruções de conservação, preparo e uso do produto, e informações sobre o uso de ingredientes que podem causar alergia como lactose e glúten (BRASIL, 2023).

A lista de informações necessárias para a produção de um rótulo de ovos contém uma

série de aspectos essenciais à venda e consumo desse produto e é baseada no Manual de Rotulagem 2023, contendo informações recentes e atualizadas e, foi a partir desse manual, que a cartilha para o desenvolvimento de rótulos de ovos foi baseada.

Portanto, a rotulagem de ovos precisa apresentar todas essas informações citadas acima de uma forma que seja clara, correta, legível e acessível à toda população, para que dessa forma seja possível que o consumidor faça escolhas de alimentos menos prejudiciais à sua saúde e de acordo com suas necessidades.

6.2. Desenvolvimento da Cartilha de Rotulagem de Ovos

O desenvolvimento dessa cartilha de rotulagem de ovos levou em conta, principalmente, as informações disponibilizadas através da Portaria SDA 747/23 que é a legislação vigente para a rotulagem de ovos no Brasil.

Nesse sentido, as informações que devem conter no rótulo foram divididas em sete categorias diferentes que identificam todos os dados que devem conter nos rótulos, a partir da figura 1 identifica-se cada uma dessas categorias.

Figura 1 – Informações que precisam conter nos rótulos de ovos



FONTE: Elaborada pela autora (2023).

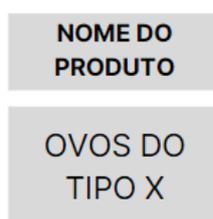
Identificou-se a necessidade de manter essas informações em destaque na cartilha, em razão das mesmas serem fundamentais para a rotulagem de ovos. Nesse sentido, o desenvolvimento da cartilha partiu dessas sete categorias iniciais que foram definidas com mais profundidade a seguir, de forma que o produtor consiga identificar com clareza quais são as informações que

devem conter em cada uma dessas categorias.

Na **denominação de venda ou nome do produto** é identificado o nome do produto, no caso de ovos se faz necessário destacar sua classificação quanto ao tamanho e categoria e a cor dele. No **nome empresarial, endereço do estabelecimento e, CNPJ ou CPF** são identificadas essas informações do produtor do produto. Na **indicação do número de registro do produto e do lote**, identificam-se as informações do produto, indicando em qual lote ele foi produzido e o seu número de registro no local onde é produzido, além do carimbo oficial do governo do serviço de inspeção, que garante a produção do ovo no estabelecimento registrado e que o produto foi inspecionado. Nas **instruções sobre a conservação e uso do produto** é incluído as informações sobre como o consumidor deve manter conservado seu produto e como ele deve usar o mesmo. Na **identificação do país de origem** indica-se o país em que o ovo foi produzido. No **prazo de validade** é indicado a data de validade do produto. E na **lista de ingredientes e aditivos** apresenta-se quais ingredientes foram utilizados na produção do alimento em ordem decrescente de quantidade de cada ingrediente, em razão do ovo não ser um alimento industrializado que leva outros ingredientes, nessa categoria informa-se as informações nutricionais do ovo.

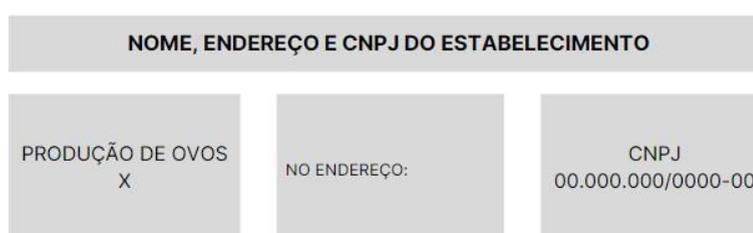
Observa-se a partir das figuras 2 a 8, exemplos práticos de como incluir as informações referentes a cada uma das categorias citadas acima.

Figura 2 – Nome do produto



FONTE: Elaborada pela autora (2023).

Figura 3 – Nome e endereço do estabelecimento produtos e CNPJ



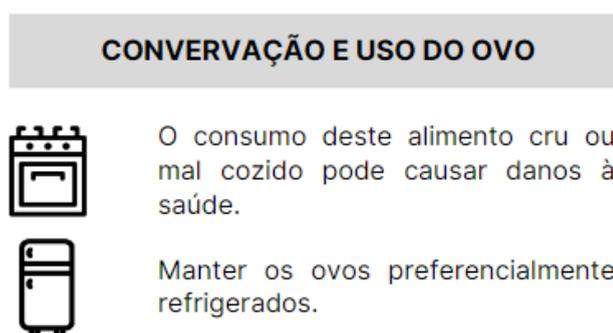
FONTE: Elaborada pela autora (2023).

Figura 4 – Número de Registro, Lote do Produto e Carimbo Oficial



FONTE: Elaborada pela autora (2023).

Figura 5 – Conservação e Uso do Ovo



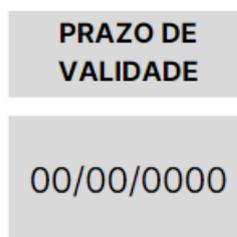
FONTE: Elaborada pela autora (2023).

Figura 6 – País de Origem



FONTE: Elaborada pela autora (2023).

Figura 7 – Prazo de Validade



FONTE: Elaborada pela autora (2023).

Figura 8 – Informação Nutricional

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL PORÇÃO DE 50g (1 unidade)			
Quantidade/porção	%VD(*)	Quantidade/porção	%VD(*)
Valor energético – 74 kcal = 311kj	4	Gorduras saturadas – 1,6 mg	7
Carboidratos – 0,6 g	0	Gorduras trans – 0 mg	
Proteínas – 6,3 g	8	Fibra alimentar – 0 g	0
Gorduras totais – 5,0 g	9	Sódio – 63mg	3
(*) Valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kj. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.			

FONTE: Elaborada pela autora (2023).

Outro aspecto que pode também ser incluído no rótulo de ovos diz respeito ao tipo de ovo que está sendo comercializado. A identificação de qual é o tipo de ovo que está sendo produzido e comercializado pode ser verificada com o apoio das tabelas 2 e 3 já identificadas acima e que tem como objetivo facilitar e padronizar essa tipificação, além de determinar a cor dos ovos, se é branco ou vermelho. Exemplificando seria “Ovos Tipo Grande Brancos Categoria A” ou “Ovos Tipo Jumbo Vermelhos Categoria A”.

Nesse sentido, o desenvolvimento da cartilha para rotulagem de ovos seguiu esses exemplos acima, identificando cada uma das informações que precisam ser incluídas no rótulo de acordo com a legislação brasileira sobre o tema. Além disso, o desenvolvimento dessa cartilha visou também facilitar o processo de criação dessa importante característica da embalagem desse tipo de produto, permitindo o compartilhamento das informações essenciais desse tipo de produto.

7. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Este trabalho teve como objetivo o desenvolvimento de uma cartilha de rotulagem de ovos. Nessa cartilha foram incluídas as principais informações que, obrigatoriamente, precisam conter nos rótulos de ovos, como: denominação de venda ou nome do produto; nome, endereço do estabelecimento e CNPJ do produtor; número de registro do produto e do lote; instruções sobre a conservação e uso do produto; identificação do país de origem; prazo de validade; lista de ingredientes e aditivos.

É essencial incluir essas informações no rótulo de ovos para que o consumidor consiga ter conhecimento sobre o produto que está adquirindo, e identificando possíveis ingredientes que possam lhe causar alergias, além disso, também permite que o consumidor saiba a data de validade do produto, o que também pode impedir alguma doença em razão disso.

Ademais, a rotulagem de ovos feita da maneira correta permite que o consumidor tenha total consciência do produto que está comprando e, quando existem produtos mais caros que os demais, ele consegue identificar o motivo pela rotulagem do mesmo e as informações que estão contidas ali. Porém, para que o consumidor tenha acesso às informações do produto que está adquirindo, é necessário que os produtores tenham a preocupação em desenvolver seus rótulos com todas essas informações de forma correta e de fácil entendimento.

Por essa razão, o desenvolvimento da cartilha de rotulagem de ovos tem grande contribuição, principalmente, para os produtores de ovos, pois eles poderão utilizá-la e desenvolver seus rótulos baseados na mesma, o que garante uma padronização dos rótulos de ovos e a inclusão de todas as informações que precisam ser repassadas ao consumidor.

Portanto, o desenvolvimento deste trabalho permitiu, além de uma compreensão mais profunda sobre o processo de criação de rótulos de ovos e o entendimento do que a legislação diz a respeito do assunto, um instrumento que tem como objetivo facilitar o processo de rotulagem de ovos para os produtores, que poderão identificar na cartilha, todas as informações obrigatórias de um rótulo e a forma de incluí-las no mesmo.

REFERÊNCIAS

ANVISA. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Ministério da Saúde. **Regulamento Técnico para Produtos com Ação Antimicrobiana utilizados em Artigos Críticos e Semicríticos**. Resolução RDC Nº 35 de 16 de Agosto de 2010. 2010. Disponível em: <https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2010/res0035_16_08_2010.html>. Acesso em julho de 2023.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Coordenação Geral de Inspeção de Produtos de Origem Animal**. Resolução Nº 005 de 05 de Julho de 1991. 1991. Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/defesa-agropecuaria/copy_of_suasa/regulamentos-tecnicos-de-identidade-e-qualidade-de-produtos-de-origem-animal-1/rtiq-ovos-e-seus-derivados>. Acesso em julho de 2023.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA. **Vigilância Sanitária: Guia Didático – Alimentos, Medicamentos, Produtos e Serviços de Interesse à Saúde**. 2007. Disponível em: <<https://www.gov.br/anvisa/pt-br/centraisdeconteudo/publicacoes/educacao-e-pesquisa/educacao-em-vigilancia-sanitaria-para-a-sociedade/vigilancia-sanitaria-guia-didatico.pdf/view>>. Acesso em julho de 2023.

BRASIL. Secretária de Estado da Agricultura, da Pesca e do desenvolvimento Rural. **Manual Básico de Rotulagem de Produtos de Origem Animal do Serviço de Inspeção Estadual de Santa Catarina**. 2023. Disponível em: <http://www.cidasc.sc.gov.br/inspecao/files/2022/02/5-POPSIE-_02_Anexo_V-Manual-de-rotulagem_-4.0.pdf>. Acesso em julho de 2023.

FRANCO, Bruna.; SANS, Elanie.; SCHNAIDER, Maria.; SORIANO, Vanessa.; MOLENTO, Carla. Atitude de consumidores brasileiros sobre o bem-estar animal. **Revista Acadêmica: Ciência Animal**. v. 16, n. 161001, p. 1-11, 2014.

KHOLER, Mariah. **Rotulagem Geral e Nutricional de Alimentos Embalados no Brasil: Uma revisão bibliográfica**. Centro de Ciências Agrárias. Curso de Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos. Universidade Federal de Santa Catarina. 2022, 42p.

LEESON, S.; CASTON, L. Vitamin enrichment of eggs. **Poultry Science Association**. p. 24-

26, 2003.

MAZZUCO, Helenice. Ovo: Alimento funcional, perfeito à saúde. **EMBRAPA**, p. 1-10, 2008.

MORAES, Ismar.; MANO, Sérgio.; BAPTISTA, Rami. Análise da rotulagem de ovos comercializados na cidade do Rio de Janeiro – Brasil. **Revista Brasileira de Ciência Veterinária**. v. 14, n. 1, p. 7-11, 2007.

NETTO, Lucas.; SILVA, Livia.; XAVIER, Marta. Qualidade e rotulagem de ovos comercializados no município de Valença – RJ. **PUBVET – Revista de Medicina Veterinária e Zootecnia**. v. 12, n. 9, a. 173, p. 1-9, 2018.

OCHHIONI, Carolina.; SOUSA, Márcio. Avaliação da rotulagem de ovos comercializados no município do Rio de Janeiro – RJ. **Legislação**. p.148-151, 2016.

OLIVEIRA, Roger.; SILVA, Higor.; MIRA, Letícia.; SILVA, Larissa.; JESUS, Sarah. Bem-estar das galinhas poedeiras. **XI Simpósio Nacional de Tecnologia em Agronegócio**. Ourinhos: São Paulo. v. 11, n. 1, p. 98-104, 2019.

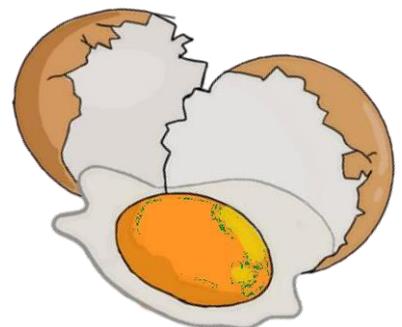
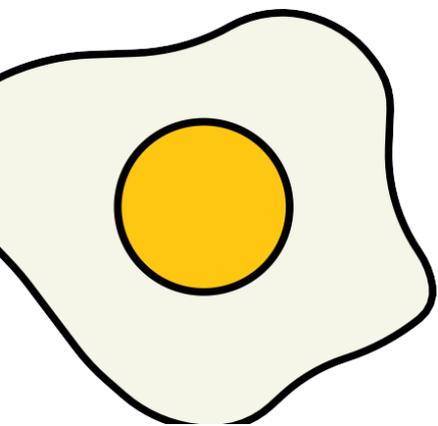
ROSSI, M.; POMPEI, C. Changes in some egg components and analytical values dueto hen age. **Poultry Science**. v. 74, p. 152-160, 1995.

SILVA, Ana Lúcia.; SILVA, Maria Karollyna.; VELOSO, Rodrigo.; SILVA, Maria.; FILHO, Agrício.; SHINOHARA, Neide. Rotulagem de ovos de galinha *in natura* em Pernambuco / Brasil. **Conjecturas**. v. 22, n. 8, p. 1025-1038, 2022.

SOUSA, Anna Cristina.; SILVA, Thiago.; BERNARDINO, Thiago.; GAMEIRO, Augusto. Preço e rotulagem de ovos em supermercados de São Paulo. **PUBVET – Revista de Medicina Veterinária**. v. 15, n. 6, p. 1-8, 2021.

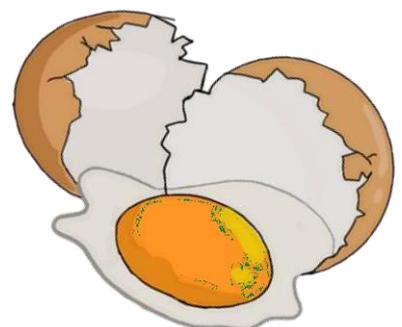
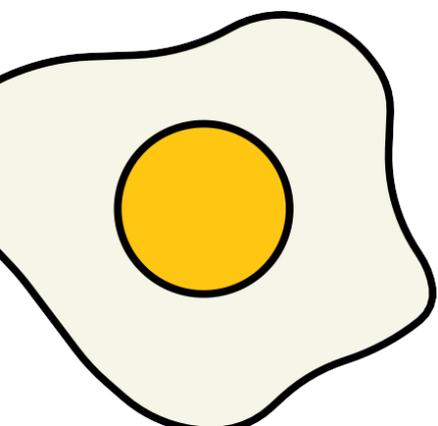
ANEXO I

CARTILHA DE
ROTULAGEM
DE OVOS



SUMÁRIO

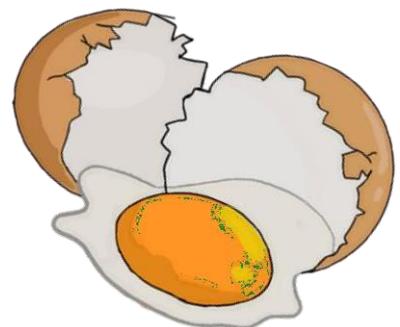
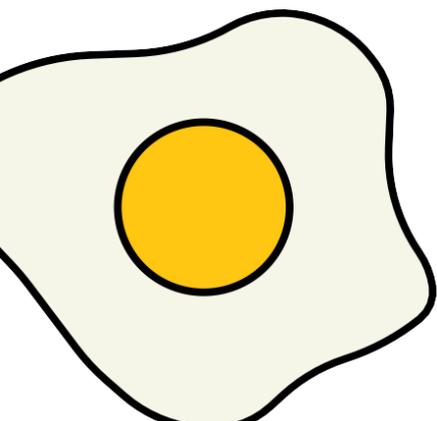
Apresentação	03
Legislações sobre Ovos	04
Portaria SDA 612.....	04
Portaria SDA 634.....	05
Ofício-Circular nº 69/2019/DIPOA/SDA/MAPA	06
Portaria SDA 747.....	07
Referências	08



APRESENTAÇÃO

Todo produto de origem animal comestível produzido no país ou importado deve ser registrado no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal da Secretária de Defesa Agropecuária do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

De acordo com a Instrução Normativa 22/2005, art. 438 do RIISPOA, o rótulo ou rotulagem é toda inscrição, legenda, imagem e toda matéria descritiva ou gráfica que esteja escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo, litografada ou colada sobre a embalagem ou contentores do produto de origem animal destinado ao comércio, com vistas à identificação.

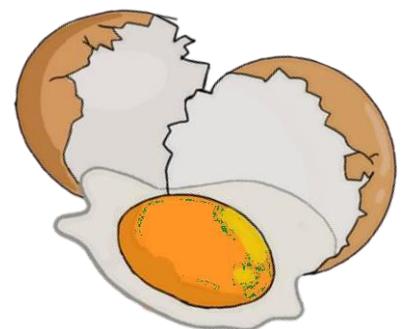
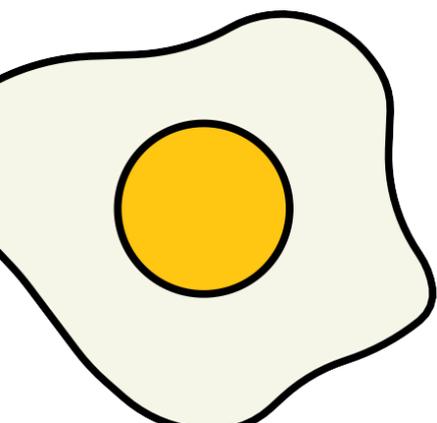


LEGISLAÇÃO SOBRE OVOS

Portaria SDA 612

A Portaria SDA nº612, de 6 de julho de 2022, do MAPA resolve 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.

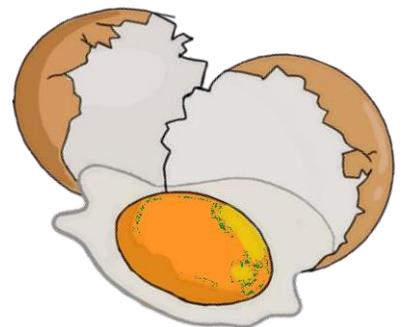
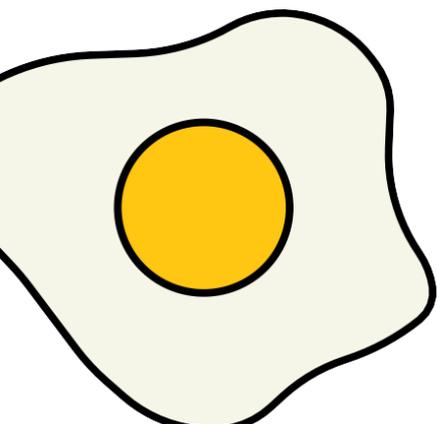
Tal legislação busca regulamentar e padronizar os procedimentos na produção de ovos e de produtos de ovos, a fim de propiciar uma qualidade cada vez mais elevada do alimento, além de assegurar ao máximo sua incuidada.



LEGISLAÇÃO SOBRE OVOS

Portaria SDA 612

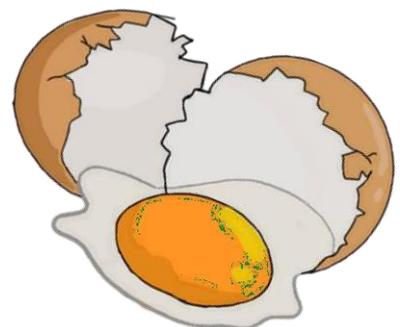
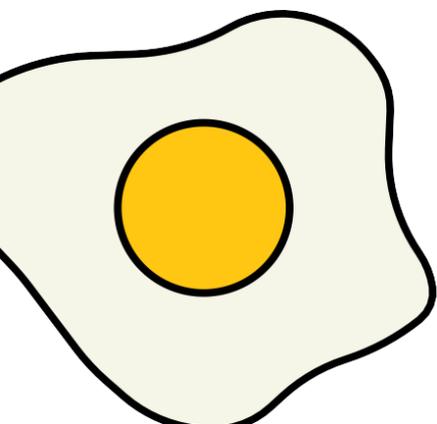
Altera o artigo 26 e os Anexos I e II, da Portaria SDA nº 612, de 6 de julho de 2022, modificando no Anexo Ia classificação e nomenclatura das classes de acordo com o peso dos ovos e no Anexo II altera os requisitos de tempo e temperatura para a pasteurização dos ovos.



LEGISLAÇÃO SOBRE OVOS

Ofício-Circular nº 63/2019/DIPOA/SDA/MAPA

Este ofício trata sobre o processamento e rotulagem dos ovos denominados caipira, colonial ou capoeira. Na rotulagem de ovo *in natura*, processados e derivados, podem existir textos referentes aos métodos de criação e fornecimento da ração das galinhas e/ou das galinhas caipiras, que estejam de acordo com os órgãos oficiais de inspeção para esclarecimento aos consumidores sobre a identidade do produtor.



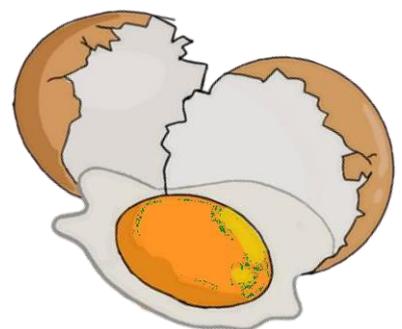
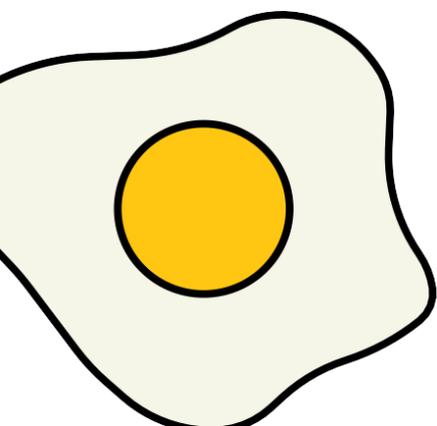
LEGISLAÇÃO SOBRE OVOS

Portaria SDA 747

Esta portaria publicada em 6 de fevereiro de 2023 uniformiza a nomenclatura dos ovos em natureza e dos produtos de ovos, não submetidos a tratamento térmico.

Artigo 3º indica que as denominações "ovo" ou "produtos de ovo" são obrigatoriamente da espécie *Gallus gallus domesticus*. Caso estes itens sejam de outra espécie de aves, devem constar na nomenclatura oficial de acordo com o §1º deste mesmo artigo.

Artigo 5º informa a obrigatoriedade da declaração da cor e da categoria do ovo no rótulo após a indicação da nomenclatura oficial.

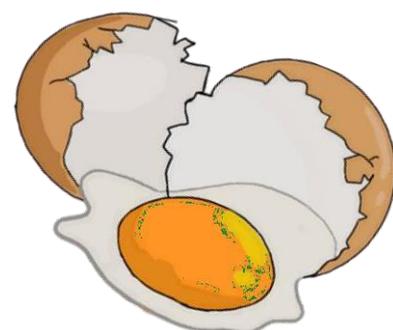
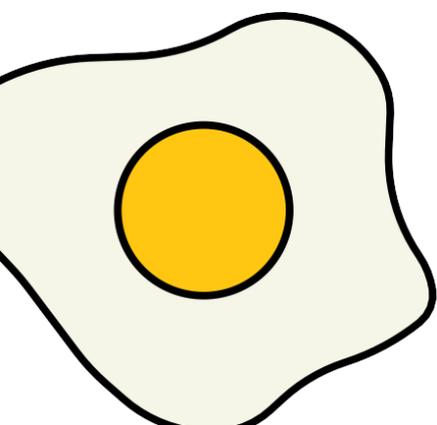


REFERÊNCIAS

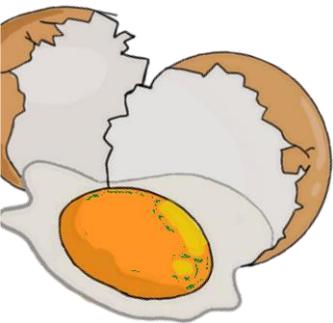
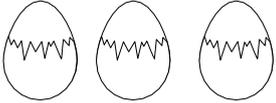
BRASIL, Secretária de Defesa Agropecuária. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Portaria SDA nº 612 de 06 de julho de 2022**. Aprova os requisitos de instalações, equipamentos e os procedimentos para o funcionamento de granjas avícolas e de unidades de beneficiamento de ovos e derivados e registrados no Departamento de Inspeção de Origem Animal. 2022.

BRASIL, Secretária de Defesa Agropecuária. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Portaria SDA nº 634 de 04 de agosto de 2022**. Altera a Portaria SDA nº 612, de 06 de julho de 2022, que aprova os requisitos de instalações, equipamentos e os procedimentos para o funcionamento de granjas avícolas e de unidades de beneficiamento de ovos e derivados a registradas no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal. 2022.

BRASIL, Secretária de Defesa Agropecuária. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Portaria SDA nº 747 de 06 de fevereiro de 2023**. Aprova a uniformização da nomenclatura dos ovos em natureza e dos produtos de ovos não submetidos a tratamento térmico.



CARTILHA



1

NOME DO PRODUTO

Ovo (citar o tipo de ovo)

2

INFORMAÇÕES DO PRODUTOR

Incluir nome, endereço e CNPJ do produtor do ovo.

3

NÚMERO DE REGISTRO E LOTE

Incluir número de registro e número do lote em que ovo da embalagem foi produzido e incluir o carimbo oficial.



4

INSTRUÇÕES SOBRE CONSERVAÇÃO E USO

Deve, obrigatoriamente incluir as expressões:

"O consumo deste alimento cru ou mal cozido pode causar danos à saúde".

"Manter os ovos preferencialmente refrigerados".

5

IDENTIFICAÇÃO DO PAÍS DE ORIGEM

Informar que o produto foi produzido no Brasil.

6

PRAZO DE VALIDADE

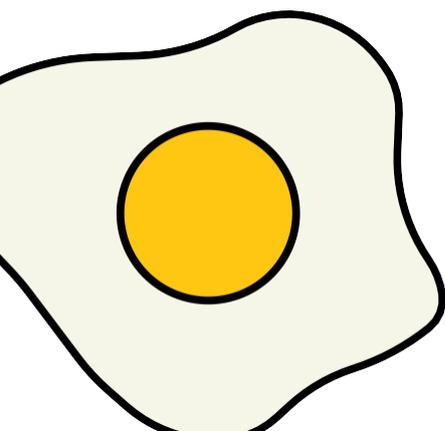
Informar a data de validade do ovo.

7

LISTA DE INGREDIENTES E ADITIVOS

Em razão do ovo não ser produzido a partir de outros ingredientes, incluir a tabela de informações nutricionais.

EXEMPLO:



OVOS CAIPIRA

OVOS TIPO A MÉDIO

REGISTRO 00036

LOTE 0011

GRANJA DA UFLA

Endereço:

CNPJ: 00.000.000/0000-00

Cidade - Estado - Brasil

Telefone: (00) 0 0000-0000

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL PORÇÃO DE 50g (1 unidade)			
Quantidade/porção	%VD(*)	Quantidade/porção	%VD(*)
Valor energético - 74 kcal = 311kj	4	Gorduras saturadas - 1,6 mg	7
Carboidratos - 0,6 g	0	Gorduras trans - 0 mg	
Proteínas - 6,3 g	8	Fibra alimentar - 0 g	0
Gorduras totais - 5,0 g	9	Sódio - 63mg	3

(*) Valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kj. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

DATA DE
VALIDADE: 00/00/0000

O consumo deste alimento cru ou mal cozido pode causar danos à saúde.

Manter os ovos preferencialmente refrigerados.