
Rotulagem de Ovos de Galinha *In Natura* em Pernambuco/Brasil

Labeling Chicken Eggs in Pernambuco/Brasil

Ana Lúcia Mendes da Silva¹, Maria Karollyna Gomes da Silva², Rodrigo Rossetti Veloso^{3*}, Maria de Fátima Mendes da Silva², Agrício Braz dos Santos Filho⁴, Neide Kazue Sakugawa Shinohara²

RESUMO

O ovo de galinha é uma proteína comercializada o ano todo e seu aporte em composição química fornecem importantes nutrientes na rotina alimentar a um custo mais acessível, dentre as proteínas disponíveis. O rótulo previsto nas leis, resoluções, decretos e normas da Anvisa, Mapa, Adagro e Código de Defesa do Consumidor, informam aos consumidores os parâmetros obrigatórios e facultativos quanto ao regulamento técnico para rotulagem de ovos *in natura*. Do total de 22 amostras de rótulos, as inconformidades encontradas foram: 15 amostras de rótulo (68,2%) não constavam a descrição quanto a presença de “contém alérgeno”; 15 amostras (68,2%) também apresentavam amostras abaixo do peso declarado por categoria e em 16 rótulos (63,6%) não declararam o CNPJ da empresa. De acordo com os resultados obtidos, pode-se concluir que as referidas informações presentes nas rotulagens de “ovos *in natura*”, na maioria das vezes são deficientes, equivocadas e confusas frente aos comerciantes e principalmente junto aos consumidores. A não conformidade quanto a gramatura por unidade de ovo é o parâmetro legal mais grave, pois caracteriza infração grave do Código de Defesa do Consumidor

Palavras-chave: Avicultura; Rótulo; Legislação de rotulagem.

ABSTRACT

Chicken egg is a protein sold throughout the year and its contribution in chemical composition provides important nutrients in the food routine at a more affordable cost, among the proteins available. The label provided for in the laws, resolutions, decrees and norms of Anvisa, Mapa, Adagro and the Consumer Protection Code, inform consumers of the mandatory and optional parameters regarding the technical regulation for labeling in natura eggs. Of the total of 22 samples of labels, the nonconformities found were: 15 samples of labels (68.2%) did not contain the description regarding the presence of “contains allergen”; 15 samples (68.2%) also had samples below the declared weight by category and 16 labels (63.6%) did not declare the company's CNPJ. According to the results obtained, it can be concluded that the aforementioned information present on the labels of "in natura eggs", most of the time are deficient, wrong and confusing to traders and especially to consumers. Non-compliance with the weight per egg unit is the most serious legal parameter, as it characterizes a serious breach of the Consumer Defense Code.

Keywords: Poultry farming; Label; Labeling legislation.

¹ Vigilância Sanitária de Camaragibe

*E-mail: rodrigo.rossetti@cabo.ifpe.edu.br

² Universidade Federal Rural de Pernambuco

³ Instituto Federal de Pernambuco

⁴ Vigilância Sanitária do Recife

INTRODUÇÃO

Entende-se por Vigilância Sanitária um conjunto de ações capazes de eliminar, diminuir ou prevenir riscos à saúde e de intervir nos problemas sanitários decorrentes do meio ambiente, da produção e da circulação de bens e da prestação de serviços de interesse da saúde (BRASIL, 2002). O cumprimento de normas sanitárias relacionadas durante todas as etapas do processo de alimentos, que além de visar o cumprimento da legislação, faz necessário a consciência e responsabilidade de se estar servindo a população alimentos saudáveis, nutritivo e sobretudo oferecer segurança alimentar e não doença alimentar (ALMEIDA-MURADIAN; PENTEADO, 2007). Um dos segmentos que tem crescido são os estabelecimentos de produtos de origem animal como carnes, laticínios, pescados e a produção de ovos.

No Brasil, a avicultura industrial tem um valor enorme, pois movimenta uma série de atividades industriais e correlatas, como rações e equipamentos para granjas, beneficiamento e transformação de produtos avícolas, laboratórios para produção de vacinas, drogas e antibióticos etc. Neste segmento as granjas produtoras de “ovos”, estão em posição de destaque, pois ampliou a sua participação no comércio por ser uma matéria prima de alto valor nutritivo, de baixo custo e fácil produção (LANA, 2000).

O “ovo” também é de grande versatilidade na elaboração de pratos na Gastronomia, alimento fundamental na elaboração de pratos, principalmente na confeitaria. Por esse motivo, buscou-se analisar do consumo a escolha dos ovos, com base na sua percepção através dos rótulos identificando a qualidade do produto, através dos rótulos.

O monitoramento das rotulagens e dos processos, como também o controle de qualidade dos produtos, são ferramentas as quais oferecem a segurança dos alimentos; esse monitoramento deve ser uma preocupação dos órgãos fiscalizadores de vigilância, os quais contam com um instrumento legal para a prática de fiscalização e no caso de rotulagem, o controle torna os alimentos confiáveis e seguros (FREITAS; DAMASCENO; CALADO, 2004). O rótulo estimula a compra do produto, então espera-se que todas as informações contidas devam estar coerentes e didáticas, de modo a não manipular ou induzir o consumidor a escolhas equivocadas (SANTOS; FURTADO; SHINOHARA, 2019).

O objetivo dessa pesquisa foi o de analisar a rotulagem de ovos de galinha *in natura*, gramatura e características físicas dos ovos comercializados na Região Metropolitana do Recife no estado de Pernambuco.

MATERIAL E MÉTODOS

Foram analisadas amostras de 11 (onze) estabelecimentos localizados na região metropolitana do Recife (RMR), sendo adquiridos 2 caçambas de embalagens de poliestireno com 12 unidades em cada caixa de ovos, classificado como branco “Tipo Grande” de cada local, totalizando duzentos e sessenta e quatro unidades. Para checar a gramatura dos ovos, estes foram pesados em balança analítica de precisão de duas casas decimais, no Laboratório de Alimentos do Departamento de Tecnologia Rural/UFRPE.

Foi realizado o levantamento dos resultados conforme as informações descritas nos rótulos: marca do ovo; descrição do endereço; CNPJ/CPF; SAC; quantidades por embalagem; data da embalagem; data da validade; peso unitário; informações nutricionais; número de registro de pessoa física ou jurídica; identificação e número do registro dos órgãos competentes; expressões sobre alérgenos; contém ou não contém glúten; informações de armazenamento; informações de evitar comer cru; contém lote. Além dessas informações foram também observadas a integridade dos ovos, principalmente com relação a trincas, sujidades (presença de fezes e penugem).

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Em relação ao critério de Nome da Empresa, 22 marcas (100%), apresentaram o nome da marca apresentados nos respectivos rótulos, estando de acordo com as legislações vigentes a RDC nº 259 (BRASIL, 2002) e IN nº22 (BRASIL, 2005), conforme previsto em lei que deve constar Informação Obrigatória, a denominação (nome) de venda do produto de origem animal: o nome do produto de origem animal deve ser indicado no painel principal do rótulo em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor, sem intercalação de desenhos e outros dizeres. O tamanho da letra utilizada deve ser proporcional ao tamanho utilizado para a indicação da marca comercial ou logotipo caso existam.

No que se refere ao critério Endereço do estabelecimento, do total de 22 (100%), apresentaram o endereço completo. A identificação da origem; - nome ou razão social e

endereço do estabelecimento; - nome ou razão social e endereço do importador, no caso de produtos de origem animal importado, atendendo norma legal (BRASIL, 2005).

O Quadro 01 mostra os 9 (nove) municípios produtores de ovos e cujos são comercializados na RMR: Camaragibe, Glória do Goitá, Goiana, Orobó, Caruaru, Igarassu, Recife e Paulista, municípios do Estado de Pernambuco. E foram identificados mais dois (02) amostras do município de Pedra de Fogo do estado da Paraíba.

Quadro 1 – Descrição dos municípios produtores de “Ovos *in natura*”

Nº de Amostras	Município - Estado	Órgão de Registro
A1/A2	Camaragibe - PE	SIE
B1/B2	Glória do Goitá - PE	SIE
C1/C2	Goiana - PE	SIF
D1/D2	Orobó - PE	SIF
E1/E2	Caruaru - PE	SIF
F1/F2	Camaragibe - PE	SIE
G1/G2	Pedra de Fogo - PB	SIF
H1/H2	Igarassu - PE	SIE
I1/I2	Recife - PE	SIE
J1/J2	Paulista - PE	SIE
L1	Orobó - PE	SIF
L2	Pedra de Fogo - PB	SIF

Fonte: autoria própria (2022)

Com relação a coloração dos ovos analisados, n22 (100%) das amostras informaram este critério na cor ‘Branco’, com nuances diferentes de branco. A identificação do registro nos rótulos, foram identificados em 12 rótulos (54,5%) com o carimbo do Serviço de Inspeção Federal “SIF” e 12 rótulos com Serviço de Inspeção Estadual “SIE”, conforme podemos observar no Quadro 1. O carimbo de Inspeção Federal representa a marca oficial usada unicamente em estabelecimento sujeitos à fiscalização do D.I.P.O.A., e constitui o sinal de garantia de que o produto foi inspecionado pela autoridade competente.

De acordo com a legislação, os carimbos de Inspeção Federal devem obedecer exatamente a descrição e os modelos oficiais, respeitadas as dimensões, forma, dizeres, idioma, tipo e corpo de letra; devem ser colocados em destaque nas testeiras das caixas e outras embalagens, nos rótulos ou produtos, numa cor única, de preferência na cor preta, quando impressos, gravados ou litografados (BRASIL, 2017). Nessa pesquisa foi observado que todas as amostras atenderam essa exigência legal.

Quanto ao Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ, todos os rótulos apresentaram o número do CNPJ. O resultado está de acordo com a Instrução Normativa nº 22 de 2005, que ressalta como informação obrigatória em produtos de origem animal, informar o CNPJ da empresa (BRASIL, 2005). A descrição jurídica CNPJ é um número designado pela Receita Federal que identifica a empresa e a atividade desenvolvida para efeito do interesse das administrações tributárias da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios no território brasileiro.

Quanto ao que preconiza sobre a apresentação de informações obrigatória: Identificação da Origem, devendo ser indicado: - o nome (razão social) do fabricante ou produtor ou fracionador ou titular (proprietário) da marca; endereço completo; - país de origem e município; - número de registro ou código de identificação do estabelecimento fabricante junto ao órgão oficial competente, todas as amostras apresentaram essa descrição obrigatória (BRASIL, 2005).

De acordo com a declaração referente às datas de produção, classificação, fabricação e embalagem, foi observado que a maioria das empresas produtoras, tem como preferência informar a data de fabricação 7/22 (31,8%) em detrimento das demais datas. Outros rótulos informaram as datas de embalagem 6/22 (27,27%); outras informações como data da classificação 5/22 (22,72%).

A pesquisa demonstrou que a data de produção é pouco citada, sendo preferencial as datas de embalagem, fabricação e classificação. Sobre as datas de ovoposição até as datas de embalagem, produção, classificação, fabricação, não há clareza dessa informação nos rótulos investigados. Vale salientar que este tipo de informações ainda não está previsto na legislação, o que não esclarece as datas precisas da postura das aves, e esta falta de informação pode acarretar problemas no armazenamento e a real data de validade, tanto para o consumidor quanto para os serviços de alimentação e para a indústria de alimentos. O Código de Defesa do Consumidor – CDC, prevê que menos de 3 meses deve-se informar a data de fabricação (BRASIL, 1990). Todos os rótulos informaram as

datas, porém não há uma padronização para que a informação se torne clara e segura para o consumidor.

A Legislação não deixa claro com relação ao início da data de validade (BRASIL, 2005). Foram encontrados os seguintes critérios para as respectivas datas de embalagem: produção, fabricação, embalagem e classificação. Ainda quanto à declaração das datas de fabricação, produção e classificação foram verificadas em 10 amostras (54,5%), e o restante das amostras n12 (45,5%) não informaram as datas de validade.

A Instrução Normativa nº 22 (BRASIL, 2005), que tratará da apresentação da Informação Obrigatória do prazo de validade deverá ser declarado por meio de uma das seguintes expressões: "consumir antes de..."; - "válido até..."; - "validade..."; - "val:..."; - "vence..."; - "vencimento..."; - "vto:..."; ou - "venc:....."; (BRASIL, 2005), porém nos resultados das análises dos rótulos, foram identificados somente em 6 amostras (27,3%) dos rótulos apresentou a expressão "validade...". Os rótulos que contém as devidas expressões "val., válido até... e vencimento", foram em 2 amostras (9,09%). O item que apresenta o prazo de validade por 20 dias, foram encontrados em 10 amostras (45,4%): A1/A2; B1/B2; H1/H2 e I1/I2.

Das amostras analisadas, 12/22 (54,50%) citam que o ovo deverá ser consumido em até 20 dias em temperatura ambiente, nas amostras A1/A2, B1/B2, F1/F2, H1/H2, I1/I2, J1/J2, ficando confuso para o consumidor, pois este tem que fazer a contagem dos dias, a partir da data designada de embalagem, fabricação, produção e classificação. Em 27,27% das amostras: D1/D2; E1, E2/; G1/G2, apresentaram as datas completas, ou seja, de embalagem, fabricação, produção, classificação e mais a data de validade, tornando-se claro para o consumidor, atendendo a legislação em vigor que toda apresentação da informação obrigatória deve ser clara e precisa (BRASIL, 2005).

Todas as amostras de rótulo analisadas apresentaram a Informação Nutricional, estando em conformidade com a legislação vigente: segundo a RDC nº 360 (BRASIL, 2003), onde a Rotulagem nutricional é toda descrição destinada a informar ao consumidor sobre as propriedades nutricionais de um alimento. Essa resolução também descreve que a rotulagem nutricional compreende a declaração do valor energético e de nutrientes e a declaração de propriedades nutricionais (informação nutricional complementar).

Os resultados das análises de rótulos identificaram que com relação a descrição como categoria Granja Avícola, foram observados em 16 rótulos (72,80%), nas seguintes marcas A1/A2, B1/B2, C1/C2, D1/D2, E1/E2, F1/F2, G1/G2, L1/L2. Segundo o

RISPOA, entende-se por Granja Avícola o local destinado ao recebimento, classificação, ovoscopia, acondicionamento, identificação e distribuição de ovos em natureza, oriundos da própria Granja produtora, observando-se o Art. 709 do Decreto n.º 30691, de 29.03.52, alterado pelo Decreto n.º 1255 de 25.06.62 que aprova o RIISPOA e as devidas particularidades adiante especificadas. As Granjas Avícolas serão relacionadas no Serviço de Inspeção de Produto Animal - SERPA nos Estados da Federação, e devem estar sob controle sanitário oficial dos órgãos competentes (BRASIL, 1990).

Os resultados das análises de rótulos identificaram que com relação às categorias “Entreposto”, foram observados em 16 rótulos (27,20%) nas seguintes marcas H1/H2; I1/I2; J1/J2. Segundo a definição da Anvisa, entreposto de ovos é o estabelecimento destinado ao recebimento, classificação, acondicionamento, identificação e distribuição de ovos em natureza, dispondo ou não de instalações para sua industrialização. Para efeito de produção de conservas de ovos, os estabelecimentos enquadrados nesta categoria devem atender todas as disposições contidas nas presentes normas para as instalações destinadas a produção de conservas de ovos, além das seções de recepção, lavagem, classificação, ovoscopia, com as devidas particularidades adiante especificadas, como também das dependências sociais e auxiliares (BRASIL, 2016).

De acordo com o RISPOA-CIPOA, os rótulos das embalagens de ovos, devem possuir informações quanto a tipificação, ou seja, as condições de cada unidade dentro de um processo de pesagem (BRASIL, 1991). No critério tipificação, observou-se que das 22 amostras de rótulos de ovos, n22 (100%) são do tipo (G) ou Grande. Apesar desses rótulos apresentarem ovos tipificados como “G” na pesagem foram identificados outros tipos como jumbo, pequeno e industrial (Tabela 1).

Os resultados das análises com relação à classe dos ovos apontaram que 6 rótulos (27,3%) identificaram a classe “A”, que determina que os ovos apresentem a casca limpa, íntegra e sem deformação (BRASIL, 1965), enquanto em 16 (72,7%) não informaram a classificação recomendada, portanto, está em desacordo com o que preconiza a lei em vigor quanto a informação da classificação. Esta informação é gerada através de análise laboratorial, que é feita por amostragem dentro de cada lote produzido (BRASIL, 2002). Na Tabela 1, podemos observar que de 11 (onze) marcas diferentes, foram adquiridos 2 (dois) rótulos de cada, codificadas alfa numericamente, totalizando 22 (vinte e dois) rótulos avaliados e 264 (duzentos e sessenta e quatro) unidades de ovos branco. Destes, somente 2 (dois) rótulos da empresa E1 e E2, não apresentam unidades abaixo ou acima

do peso em 24 unidades avaliadas de cada local de amostragem, ou seja, estavam dentro do padrão determinado pela RISPOA (BRASIL, 2016), que classifica ovo grande tendo no mínimo 55g e máximo de 59g.

Tabela 1 - Peso unitário de ovos de galinha branco de 11 marcas diferentes.

Amostras	Dentro do peso unidades	Abaixo do PESO (g)	Acima do PESO (g)
A1	8	54,67g	60,72g - 60,13g - 60,10g
A2	10	56,00g	60,00g
B1	10	52,45g	60,43g
B2	10	52,40g	60,00g
C1	4	52,00g - 54,00g	67,00g - 66,00g - 64,00g - 62,00g - 61,00g - 60,00g
C2	10	54,07g - 54,18g	----
D1	7	----	64,00g - 63,00g - 62,00g - 61,00g - 60,00g
D2	5	----	63,67g - 62,99g - 62,88g - 61,25g - 60,47g - 60,45g - 60,21g
E1	12	----	----
E2	12	----	----
F1	10	54,60g	60,83g - 60,12g
F2	8	----	61,26g - 60,12g - 59,85g - 59,65g
G1	2	52,14 g - 52,35g - 54,39g - 53,19g - 53,70g - 54,05g - 54,43g - 54,52g	56,44g - 55,46g
G2	10	52,13g	59,72g
H1	8	54,85g	64,55g - 63,29g - 60,42g
H2	10	----	59,58g - 59,21g
I1	7	52,71g - 54,79g	65,28g - 60,27g - 60,05g
I2	9	52,00g - 53,00g	60,00g
J1	6	52,56g - 53,08g - 53,10g - 53,23g - 53,33g - 53,49g	-----
J2	6	52,56g - 53,08g - 53,10g - 53,23g - 53,33g - 53,49g	-----
L2	7	-----	63,57g - 62,03g - 61,47g - 61,40g -60,11g
Total de rótulos	2	15	16 g- Grama

Fonte: Autoria própria (2022)

Ainda observando a Tabela 1, que em 15 (quinze) rótulos, o peso unitário estava abaixo do peso, segundo exigência do que determina a legislação em vigor (BRASIL, 2016), que é de no mínimo de 55 gramas por unidade de ovo grande. Entretanto nessa mesma Tabela 1, observamos que em 16 (dezesesseis) amostras, estas se apresentaram com peso superior ao máximo recomendado, segundo o RISPOA (BRASIL, 2016) que é de 60 gramas por unidade. A preocupação não é com as unidades acima do peso, mas com aquelas abaixo do peso, pois enganam o consumidor, com informações incorretas. Esse desacordo das informações contidas no rótulo e a pesagem realizada em laboratório, comprova infração que está prevista em sanções pelo Código de Direito do Consumidor.

Conforme os resultados obtidos das análises dos rótulos, foram observados que n22 (100%) das amostras apresentaram a expressão “NÃO CONTÉM GLÚTEN”, portando está em conformidade com a legislação, como mostra a Tabela 2.

Tabela 2 – Expressões Obrigatórias para Rotulagem de “OVOS”

Expressão obrigatória	N amostras	%	Legislação
“Contém Glúten/ Não Contém Glúten”	7	31,9	LEI Nº 10.674/2003 (BRASIL, 2003)
“Alérgico: Contém Ovo”	15	68,1	RDC Nº 26/2015 (BRASIL, 2015)
“O consumo deste alimento Cru ou Mal-cozido pode causar danos à saúde”	22	100	RDC Nº 35/2009 (BRASIL, 2009)
Total	----	100	----

Fonte: Autoria própria (2022)

A Lei Nº 10.674/2003, estabelece que todos os alimentos industrializados deverão conter em seu rótulo, obrigatoriamente, as inscrições "contém Glúten" ou "não contém Glúten", conforme o produto. A Lei obriga que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca (BRASIL, 2003).

Ainda de acordo com os resultados obtidos das análises dos rótulos, de acordo com a Tabela 2, foram observados que em 7 amostras (31,9%) C1/C2; D1, D2, G2, L1/L2;

as amostras apresentaram a expressão “ALÉRGICO: CONTÉM OVO”, portando está em conformidade com a legislação, enquanto em 15(68,1%) A1/A2; B1/B2; E1/E2; F1/F2; G1, H1/H2; I1/I2; J1/J2, não informaram a devida expressão, ferindo a legislação vigente (BRASIL, 2015).

Segundo a RESOLUÇÃO - RDC Nº 26 (BRASIL, 2015), dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares. Art. 3º Para efeito desta Resolução são adotadas as seguintes definições: I - alérgeno alimentar: qualquer proteína, incluindo proteínas modificadas e frações proteicas, derivada dos principais alimentos que causam alergias alimentares; II - alergias alimentares: reações adversas reprodutíveis mediadas por mecanismos imunológicos específicos que ocorrem em indivíduos sensíveis após o consumo de determinado alimento.

De acordo com a Organização Mundial de Saúde (OMS), 35% da população brasileira possui algum tipo de alergia. Em conformidade com o Ministério da Saúde, os principais tipos de alergias são as de origem alimentar, que no geral provocam sintomas como inchaço ou coceira nos lábios e na pele, que tende a ficar mais sensível, áspera e irritada, diarreia, vômitos e rouquidão. Em alguns casos, a alergia pode evoluir para quadros mais graves, colocando em risco a vida, o que mostra claramente a relevância do tema para toda a sociedade humana (BRASIL, 2016).

A literatura médica internacional indica que cerca de 90% dos casos de alergia alimentar são ocasionados por apenas oito alimentos: ovos, leite, peixe, crustáceos, castanhas, amendoim, trigo e soja. Esses alimentos são reconhecidos como alergênicos de relevância para a saúde pública pela FAO e OMS, responsáveis pela organização internacional de regras sanitárias para consumo seguro de alimentos, o que norteia legislações para aplicação em diversos países (BRASIL, 2016).

Das 22 amostras analisadas, 100%, como mostra a Tabela 2, a informação sobre “O consumo deste alimento cru ou mal-cozido pode causar danos à saúde”, o alerta para este tipo de risco, é requisito na legislação (BRASIL, 2009). A *Salmonella* são bacilos esporulados, a maioria móvel, tem como reservatório principal o trato intestinal dos homens e dos animais, principalmente as aves e suínos. Este gênero abriga as espécies causadoras de febre tifoide (*S. typhi*), das febres entéricas (*S. paratyphi* A, B, C) e das enterocolites por *Salmonella*, conhecidas como salmoneloses. Os Alimentos envolvidos a base de ovos crus nas preparações culinárias, podem causar sinais e sintomas como

dores abdominais, diarreia, calafrios, febre náuseas, vômitos e mal-estar (FRANCO; LANDGRAF, 2008).

As Informações Obrigatórias: Na rotulagem dos ovos, além dos dizeres exigidos para alimentos, devem constar as seguintes expressões: I - O consumo deste alimento cru ou mal-cozido pode causar danos à saúde, segundo a RDC nº 35 de 2009. Este Regulamento possui o objetivo de estabelecer a obrigatoriedade de incluir na rotulagem de ovos as instruções de conservação e consumo, que auxiliem o consumidor no controle do risco associado à presença de *Salmonella spp.* neste alimento (BRASIL, 2009).

O Código de Defesa do Consumidor (CDC) estabelece que é crime omitir os dizeres sobre a nocividade e a periculosidade dos produtos nas embalagens, invólucros ou recipientes. Igualmente, é crime omitir informações relevantes acerca da natureza, característica, qualidade, segurança, durabilidade e garantia, entre outros, em relação a seus produtos (BRASIL, 1990).

Das 22 amostras analisadas, 100%, mostrou nos rótulos a informação, sobre “manter os ovos preferencialmente refrigerados”. No armazenamento de ovos em casa, recomenda-se períodos curtos (máximo) de trinta dias, utilizando temperaturas entre 4° e 12°C, com controle da umidade relativa do ambiente (BRASIL, 1990). Esta informação acima citada, sobre as temperaturas não aparecem em nenhum dos rótulos analisados.

Um dos requisitos para apresentação de um produto de qualidade é a sua aparência, que deve estar íntegra e com aspecto higiênico sanitário livre de sujidades, conforme o que preconiza a legislação vigente. Examina-se principalmente a forma, textura da casca, presença de sujidades ou possíveis rupturas ou trincas da casca (BRASIL, 1990). De acordo com o SIE, serão considerados impróprios para o consumo os ovos que apresentarem: sujidades, externamente com fezes e sangue ou que tenha estado em contato com substâncias capazes de transmitir-lhes odores ou sabores estranhos ou que possa infectá-los (PERNAMBUCO, 1992).

Com relação a aparência externa das cascas dos ovos, conforme a Tabela 3, apresentaram os seguintes resultados: foram adquiridos 264 (duzentos e sessenta e quatro) ovos de galinha branco, destes, 246 unidades (93,18%) apresentaram características íntegras e límpidos, conforme preconiza a legislação. Com relação aos critérios de resto de penugem em 8 amostras (3,03%), restos de material fecal também em 8 (3,03%)

amostras encontradas nas cascas de ovos; o critério ovos trincados, estava presente em 2 (0,76%).

Tabela 3 – Qualidade Higiênico-sanitária das cascas de ovos.

Apresentação	n	%
Ovos adquiridos	264	----
Resto de penugem	8	3,03
Material fecal	8	3,03
Trincado	2	0,76
Ovos íntegros e límpidos	246	93,18
Total	----	100

Fonte: Autoria propria (2022)

CONCLUSÃO

Diante dos fatos expostos, observou-se que a há um quantitativo razoável de legislações específicas acerca da rotulagem de “ovos”, que se mostraram carente para a discussão do assunto. A falta de revisões constantes da legislação, bem como criação de leis específicas, são obstáculos para o cumprimento legal das exigências necessárias para garantia da segurança dos produtos.

De acordo com os resultados obtidos, conclui-se que as referidas informações presentes nas rotulagens de “ovos *in natura*”, na maioria das vezes são deficientes, equivocadas e confusas, tanto para quem produz, quanto para quem comercializa, consome, bem como para quem fiscaliza; considerando que há dificuldades para um bom entendimento da legislação, a qual deve ser seguida para compor a rotulagem. Além do mais, esta mesma dificuldade para entendimento e leitura dos critérios presentes nos rótulos, pode levar o consumidor a erros na hora da aquisição do produto.

Também se pode concluir que apesar das sujidades encontradas nas amostras, no que se refere aos produtos “ovos *in natura*”, estas apresentaram um quantitativo bom de integridade e limpidez, porém os produtos deveriam estar isentos da presença de quaisquer sujidades ou trincadas, que venha comprometer a sua qualidade e segurança no consumo.

Há uma necessidade urgente de uma reformulação de regulamentos claros e específicos para a legislação de rotulagem de “ovos *in natura*”; através de novas leis,

Decretos, Normativas, Resoluções, a respeito do assunto, nas esferas Federal, Estadual e Municipal, assim como a veiculação de campanhas educativas, a fim de disseminar as Boas Práticas para o consumo, armazenamento e preparo de alimentos à base de ovos.

Considera-se importante a realização de ações integradas em parceria com a Vigilância Sanitária, Agência de Defesa e Fiscalização Agropecuária do Estado de Pernambuco (ADAGRO), Ministério Público, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), Delegacia de Defesa do Consumidor e Agência Pernambucana de Vigilância Sanitária (APEVISA); a fim de eliminar, evitar e diminuir possíveis riscos à saúde da população.

REFERÊNCIAS

ALMEIDA-MURADIAN, L. B.; PENTEADO, M. V. C. **Vigilância sanitária. Tópicos sobre legislação e análise de alimentos**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007. 203p.

BRASIL. Ouvidoria e Departamento de Proteção e Defesa do Consumidor/Secretaria Nacional do Consumidor e Saúde/Rótulos terão que mostrar ingredientes alergênicos. Ouvidoria/Anvisa e DPDC/SENACOM, Ano 9, Nº43 Junho de 2016.

BRASIL. **Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017**. Regulamenta a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e a Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que dispõem sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. Diário Oficial da União, Brasília, 2017.

BRASIL. **Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003**. Obriga a que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca. Diário Oficial da União, Brasília, 2003.

BRASIL. **Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990**. Código de Defesa do Consumidor. Dispõe sobre Proteção do Consumidor e dá outras providências. Diário Oficial da União, Brasília, 1990.

BRASIL. **Lei nº 8.080, de 19 de setembro de 1990**. Dispõe sobre as condições para a promoção, proteção e recuperação da saúde, a organização e o funcionamento dos serviços correspondentes e dá outras providências. Diário Oficial da União, Brasília, 1990.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Instrução Normativa nº 22, de 24 de novembro de 2005**. Aprova o Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal embalado. Diário Oficial da União, Brasília, 2005.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). **Resolução RDC nº 35, de 17 de junho de 2009**. Dispõe sobre a obrigatoriedade de instruções de conservação e consumo na rotulagem de ovos e dá outras providências. Diário Oficial da União, Brasília, 2009.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). **Resolução RDC nº 26, de 02 de julho de 2015**. Dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares. Diário Oficial da União, Brasília, 2015.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). **Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002**. Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos Embalados. Diário Oficial da União, Brasília, 2002.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). **Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003**. Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados. Diário Oficial da União, Brasília, 2003.

BRASIL. Resolução CIPOA nº 005 de 19 de novembro de 1991. **Trata da aprovação de padrões de identidade e qualidade de produtos lácteos e de ovos do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento**. Diário Oficial República Federativa do Brasil, nº 78, 1991. Brasília / DF.

BRASIL. Decreto nº 56.55 de 20 de Julho de 1965. **Aprova as novas especificações para classificações e fiscalização do ovo**. Diário Oficial da União - Seção 1 - 22/7/1965, Página 6954 (Publicação Original - Coleção de Leis do Brasil - 1965, Página 46 Vol. 6 (Publicação Original)

FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. **Microbiologia dos alimentos**. São Paulo: Editora Atheneu, 2008.

FREITAS, J. F. D.; DAMASCENO, K. S. F. D. S. C.; CALADO, C. L. D. A. Rotulagem de alimentos lácteos: a percepção do consumidor. **Higiene Alimentar**, v.18, n.125, p. 17-23, 2004.

LANA, G. R. Q. **Avicultura**. 1ª ed. Campinas – São Paulo: Livraria e Editora Rural Ltda, 2000. 268p.

PERNAMBUCO. Agência de Defesa e Fiscalização Agropecuária de Pernambuco – Adagro. Decreto Estadual 15.839 de 16 de Junho de 1992. Autoriza o registro de Inspeção e Fiscalização de Produtos Agropecuários no Estado de Pernambuco e dá outras providências. Diário Oficial de Pernambuco. Companhia Editora de Pernambuco – CEPE. Disponível em: http://www.adagro.pe.gov.br/c/document_library/get_file?p_l_id=19893&folderId=199864&name=DLFE-13366.pdf. Acesso: 25/06/2022

SANTOS, M. C. L.; FURTADO, A. F. T. L.; SHINOHARA, N. K. S. Avaliação da rotulagem de flocos de milho pré-cozidos do tipo “Flocão”. **Journal of Environmental Analysis and Progress**, n.4, v.4, p. 257-265, 2019.

Recebido em: 10/06/2022

Aprovado em: 15/07/2022

Publicado em: 22/07/2022