

Portaria n.º 1009/93 de 12 de Outubro

Considerando o Decreto-Lei n.º 234/92, de 22 de Outubro, que transpõe para o direito interno a Directiva do Conselho n.º 89/437/CEE, de 20 de Junho, relativa aos problemas de ordem higiénica e sanitária respeitantes à produção e à colocação no mercado de ovoprodutos, alterada pelas Directivas do Conselho números 89/662/CEE, de 11 de Dezembro, e 91/684/CEE, de 19 de Dezembro;

Considerando a necessidade de estabelecer as normas técnicas de execução desse diploma:

Manda o Governo, pelos Ministros da Agricultura, do Comércio e Turismo e do Ambiente e Recursos Naturais, ao abrigo do artigo 2.º do Decreto-Lei n.º 234/92, de 22 de Outubro, o seguinte:

1.º O presente diploma estabelece as prescrições de ordem higiénica e sanitária aplicáveis à produção e à colocação no mercado de ovoprodutos destinados tanto ao consumo directo como ao fabrico de géneros alimentícios.

2.º A presente portaria não se aplica:

- a) Aos produtos alimentares finais fabricados a partir de ovoprodutos;
- b) Aos ovoprodutos obtidos numa unidade não industrial e que, sem que tenham sido submetidos a um tratamento, sejam utilizados no fabrico de géneros alimentícios destinados à venda directa ao consumidor ou consumidos no local directamente após a sua preparação.

3.º Para efeitos da presente portaria, são aplicáveis as definições constantes do n.º 2 do artigo 1.º do Regulamento (CEE) n.º 1907/90, de 26 de Junho, e ainda as seguintes:

- a) Ovoprodutos - os produtos obtidos a partir do ovo, dos seus diferentes componentes e suas misturas, após eliminação da casca e das membranas, e que se destinem ao consumo humano, ainda que parcialmente completados com outros géneros alimentícios ou aditivos;
- b) Exploração de produção - sem prejuízo do disposto no Regulamento (CEE) n.º 2782/75, a exploração para a produção de ovos destinados ao consumo humano;
- c) Estabelecimento - o estabelecimento aprovado para o fabrico e ou tratamento dos ovoprodutos;
- d) Ovos fendidos - os ovos cuja casca se encontra danificada, mas que não apresenta solução de continuidade, sem ruptura de membrana;
- e) Lote de fabrico - uma determinada quantidade de ovoprodutos preparados nas mesmas condições e que foram submetidos a tratamento numa única operação contínua;
- f) Lote de expedição - uma determinada quantidade de ovoprodutos a entregar numa única remessa e num mesmo local de destino, para posterior transformação pela indústria alimentar ou para consumo humano directo;
- g) País expedidor - o Estado membro ou o país terceiro a partir do qual os ovoprodutos são expedidos para um Estado membro;
- h) País destinatário - o Estado membro para o qual os ovoprodutos são expedidos a partir de um outro Estado membro ou de um país terceiro;
- i) Acondicionamento - a colocação dos ovoprodutos em recipiente de qualquer tipo;
- j) Colocação no mercado - a comercialização dos ovoprodutos, tal como é definida no n.º 7 do artigo 1.º do Regulamento (CEE) n.º 1907/90;
- l) Autoridade competente - o Instituto de Protecção da Produção Agro-Alimentar (IPPAA), sem prejuízo das competências atribuídas por lei a outras entidades.

4.º Apenas poderão ser produzidos como géneros alimentícios, ou utilizados no fabrico de géneros alimentícios, os ovoprodutos que satisfaçam as seguintes condições gerais:

- a) Tenham sido obtidos a partir de ovos de galinha, pata, gansa, perua, pintada ou codorniz, excluindo-se as misturas de espécies diferentes;

- b) Ostentem a indicação da percentagem dos respectivos componentes à base de ovos, nos casos em que sejam parcialmente completados por outros géneros alimentícios e por aditivos comunitariamente autorizados;
- c) Tenham sido tratados e ou preparados em estabelecimento que satisfaça as condições fixadas nos capítulos I e II do anexo a este diploma, do qual faz parte integrante, e conste da lista a que se refere o n.º 10.º;
- d) Tenham sido preparados em condições de higiene conformes com as prescrições dos capítulos III e V do anexo a este diploma, a partir de ovos que satisfaçam as condições estabelecidas no capítulo IV do mesmo anexo;
- e) Tenham sido submetidos a tratamento por um processo aprovado nos termos da legislação comunitária, que lhes permita satisfazer, nomeadamente, as condições analíticas previstas no capítulo VI do anexo a este diploma, excepto quando, por razões tecnológicas de preparação de certos géneros alimentícios obtidos a partir de ovoprodutos, a autoridade competente autorize que determinados ovoprodutos não sejam submetidos a tratamento, caso em que devem ser imediatamente utilizados no fabrico de outros géneros alimentícios pelo estabelecimento ao qual se destinam;
- f) Satisfazam as especificações analíticas referidas no capítulo VI do anexo a este diploma;
- g) Tenham sido submetidos a um controlo sanitário em conformidade com o capítulo VII do anexo a este diploma;
- h) Tenham sido acondicionados em conformidade com o capítulo VIII do anexo a este diploma;
- i) Tenham sido armazenados e transportados em conformidade com os capítulos IX e X do anexo a este diploma;
- j) Estejam munidos da marca de salubridade prevista no capítulo XI do anexo a este diploma e, no que respeita aos produtos destinados ao consumo humano directo, satisfaçam as exigências da legislação respeitante à rotulagem, apresentação e publicidade dos géneros alimentícios destinados ao consumidor.

5.º A autoridade competente certificar-se-á de que os fabricantes de ovoprodutos tomam todas as medidas necessárias para respeitar o disposto na presente portaria e, nomeadamente, que:

- a) São colhidas amostras destinadas a análises laboratoriais, a fim de verificar o respeito das especificações analíticas previstas no capítulo VI do anexo a este diploma;
- b) Os ovoprodutos que não podem ser conservados à temperatura ambiente são transportados ou armazenados às temperaturas referidas nos capítulos IX e X do anexo a este diploma;
- c) Está fixado o período durante o qual a conservação dos ovoprodutos é assegurada;
- d) Os resultados dos diferentes controlos e testes são registados e conservados durante um período mínimo de dois anos;
- e) Cada lote de fabrico se encontra munido de uma indicação identificativa da data do tratamento, devendo essa indicação de grupo figurar no registo do tratamento efectuado e na marca de salubridade prevista no capítulo XI do anexo a este diploma.

6.º Serão efectuados controlos com vista à detecção de resíduos de substâncias que tenham uma acção farmacológica, hormonal, de antibióticos, pesticidas, detergentes e outras substâncias prejudiciais, ou susceptíveis de alterar as características organolépticas, ou, eventualmente, de tornar o consumo de ovoprodutos perigoso ou nocivo para a saúde humana.

7.º Caso os ovoprodutos analisados apresentem vestígios de resíduos que ultrapassem as tolerâncias admitidas na lei, não devem ser utilizados para alimentação humana ou colocados no mercado, seja para fabrico de géneros alimentícios, seja para o consumo directo.

8.º Os resíduos devem ser analisados segundo métodos já experimentados e cientificamente reconhecidos, nomeadamente os definidos em directivas comunitárias ou noutras normas internacionais.

9.º Os métodos de referência de acordo com os quais devem ser avaliados os resultados das análises de resíduos e os laboratórios encarregues de efectuar essas análises, nos casos em que se apliquem os números 16.º e 17.º, são os aprovados comunitariamente.

10.º O IPPAA elaborará uma lista dos estabelecimentos nacionais aprovados, atribuindo a cada um deles um número de aprovação, sendo essa lista comunicada à Comissão das Comunidades Europeias, de ora em diante designada por Comissão, e aos outros Estados membros.

11.º Só poderão ser aprovados os estabelecimentos que estiverem em conformidade com as disposições da presente portaria e, assim que as mesmas deixem de estar preenchidas, será a aprovação retirada, sendo esta decisão comunicada à Comissão e aos outros Estados membros.

12.º A inspecção e controlo dos estabelecimentos e dos centros de classificação de embalagem serão efectuados regularmente, sob a responsabilidade da autoridade competente, que deve ter livre acesso, em qualquer momento, a todas as zonas dos estabelecimentos, com vista a verificar o cumprimento do disposto na presente portaria.

13.º Os peritos da Comissão podem proceder a controlos no local, em colaboração com a autoridade competente, podendo, nomeadamente, verificar se os estabelecimentos aprovados e os centros de classificação e embalagem aprovados nos termos do n.º 3 do artigo 5.º do Regulamento (CEE) n.º 1907/90 cumprem o disposto no presente diploma.

14.º As autoridades nacionais prestarão aos peritos todo o auxílio necessário para o desempenho das suas funções.

15.º A autoridade competente deve ter em consideração os resultados dos controlos e tomar as medidas que se afigurem necessárias em face dos mesmos, sem prejuízo de, se essas medidas não forem tomadas, a Comissão poder decidir a suspensão da colocação no mercado dos ovoprodutos provenientes do estabelecimento que tenham deixado de respeitar o disposto na presente portaria.

16.º Os controlos previstos nos números 13.º a 15.º só terão lugar depois de terem sido estabelecidas as normas comunitárias relativas às disposições gerais de aplicação do presente artigo e de elaborada uma recomendação da Comissão com as regras que devem ser seguidas.

17.º Aos produtos a que se refere o presente diploma são aplicáveis as regras estabelecidas no Decreto-Lei n.º 110/93, de 10 de Abril, e legislação complementar relativa aos controlos veterinários aplicáveis ao comércio intracomunitário de produtos de origem animal.

Ministérios da Agricultura, do Comércio e Turismo e do Ambiente e Recursos Naturais.

Assinada em 6 de Setembro de 1993.

Pelo Ministro da Agricultura, Álvaro dos Santos Amaro, Secretário de Estado da Agricultura.

- Pelo Ministro do Comércio e Turismo, Luís Maria Viana Palha da Silva, Secretário de Estado da Distribuição e Concorrência. - A Ministra do Ambiente e Recursos Naturais, Maria Teresa Pinto Basto Gouveia.

## ANEXO

### CAPÍTULO I

Condições gerais de aprovação dos estabelecimentos

Os estabelecimentos devem dispor de, pelo menos:

1) Nos locais em que os ovos são armazenados e em que são fabricados ou armazenados os ovoprodutos:

a) Um pavimento em material impermeável, fácil de limpar e de desinfectar e imputrescível, disposto de maneira a permitir o escoamento fácil da água. A fim de evitar os cheiros, essa água deve ser encaminhada para ralos sifonados com grelhas de protecção;

b) Paredes lisas, resistentes e impermeáveis, cobertas com revestimento lavável e claro até uma altura de, pelo menos, 2 m e, nos locais de refrigeração e de armazenamento, pelo menos

até à altura dos produtos armazenados. Os ângulos e cantos das paredes e do solo devem ser arredondados, ou ter acabamentos semelhantes, de modo a permitir a sua fácil limpeza;

c) Portas feitas de matérias inalteráveis e, se forem de madeira, cobertas dos dois lados com um revestimento liso e impermeável;

d) Tectos fáceis de limpar, construídos e acabados de modo a evitar que se acumulem impurezas, se formem bolores, as pinturas possam eventualmente estalar e haja condensação de vapor de água;

e) Ventilação suficiente e, se necessário, uma boa evacuação dos vapores;

f) Iluminação suficiente, natural ou artificial;

g) O mais perto possível dos locais de trabalho:

Um número suficiente de dispositivos de limpeza e desinfecção das mãos e de limpeza do material com água quente. As torneiras não devem poder ser accionadas à mão ou com o braço. Para a lavagem das mãos, as instalações devem dispor de água corrente, fria e quente, ou de água pré-misturada a uma temperatura apropriada, bem como de produtos de limpeza e de toalhas descartáveis;

Dispositivos de desinfecção dos instrumentos;

2) Um número apropriado de vestiários, providos de paredes e de pavimento lisos, impermeáveis e laváveis, de lavatórios e de sanitários com autoclismo. Estes últimos não devem abrir directamente para os locais de trabalho. Os lavatórios devem dispor de água corrente, quente e fria, ou de água pré-misturada a uma temperatura apropriada, e de produtos para lavagem e desinfecção das mãos, bem como de toalhas descartáveis. As torneiras dos lavatórios não devem poder ser accionadas à mão ou com o braço. Os referidos lavatórios devem encontrar-se, em número suficiente, perto dos sanitários;

3) Um local separado e instalações adequadas para as operações de limpeza e desinfecção dos recipientes e das cisternas fixas e móveis. Todavia, esse local e essas instalações não são exigidos caso existam dispositivos que permitam a limpeza e a desinfecção dos recipientes das cisternas por outros centros;

4) Uma instalação que permita o abastecimento de água exclusivamente potável, na acepção da Directiva n.º 80/ 778/CCE, do Conselho, de 15 de Julho, relativa à qualidade das águas destinadas ao consumo humano. Todavia, é autorizada uma instalação de água não potável destinada à produção de vapor, ao combate de incêndios e ao arrefecimento dos equipamentos frigoríficos, desde que as condutas instaladas para esse efeito não permitam a utilização dessa água para outros fins e não apresentem qualquer risco de contaminação dos ovoprodutos. O vapor e a água em questão não podem entrar em contacto directo com os ovoprodutos nem ser utilizados para a lavagem e desinfecção dos recipientes, das instalações e do material que entre em contacto com os ovoprodutos. As condutas de água não potável devem ser bem diferenciadas das destinadas à água potável;

5) Um dispositivo adequado de protecção contra animais indesejáveis, tais como insectos e roedores;

6) O material, as ligações e os instrumentos, ou a sua superfície, destinados a entrar em contacto com os ovoprodutos devem ser fabricados num material liso, fácil de lavar, limpar e desinfectar, resistente à corrosão e que não liberte nos ovoprodutos uma quantidade de elementos susceptível de pôr em perigo a saúde humana, que altere a composição dos ovoprodutos ou tenha um efeito nocivo sobre as suas propriedades organolépticas.

## CAPÍTULO II

Condições especiais de aprovação dos estabelecimentos

Para além das condições gerais previstas no capítulo I, os estabelecimentos devem incluir, pelo menos;

1) Locais adequados, suficientemente amplos para que possam armazenar-se separadamente os ovos e os ovoprodutos acabados, se for caso disso, equipados com instalação que permita

conservar os ovoprodutos às temperaturas adequadas. Os armazéns frigoríficos devem estar equipados com um termómetro ou um teletermómetro registador;

2) Se forem utilizados ovos sujos, instalações para lavar e desinfectar os ovos. Será elaborada, de acordo com o processo previsto comunitariamente, uma lista dos produtos autorizados para efectuar essa desinfecção;

3):

a) Um local especial equipado com instalações apropriadas para partir os ovos, recolher o seu conteúdo e eliminar as partes das cascas e membranas;

b) Um local separado para outras operações não referidas na alínea a).

Em caso de pasteurização dos ovoprodutos, essa pasteurização pode ser feita no local referido na alínea a), se o estabelecimento dispuser de um sistema de pasteurização fechado, e deve ser feita, nos outros casos, no local referido na alínea b). Neste último caso, devem ser tomadas todas as disposições para evitar a contaminação dos ovoprodutos após a pasteurização;

4) Equipamentos adequados para transportar o conteúdo dos ovos no estabelecimento;

5) Nos casos previstos pela presente portaria, equipamentos aprovados pela autoridade competente para o tratamento dos ovoprodutos, munidos, pelo menos, de:

a) Em caso de pasteurização:

Um dispositivo de controlo automático da temperatura;

Um termómetro registador;

Um sistema de segurança automático que impeça o aquecimento insuficiente;

b) No caso de um sistema de pasteurização em contínuo, o equipamento deve estar ainda munido de:

Um sistema de segurança adequado que impeça a mistura de ovoprodutos pasteurizados com ovoprodutos não completamente pasteurizados; e

Um registador automático de segurança que impeça a mistura atrás referida;

6) Um local para a armazenagem de outros géneros alimentícios e de aditivos;

7) Em caso de embalagem em recipientes não recuperáveis, um local apropriado e, se for caso disso, separado, para a armazenagem desses recipientes e das matérias-primas destinadas ao seu fabrico;

8) Instalações que permitam a remoção imediata e a armazenagem separada das cascas vazias e dos ovos ou ovoprodutos impróprios para o consumo humano;

9) Instalações adequadas para a embalagem higiénica dos ovoprodutos;

10) Um laboratório apropriado para efectuar, no respeito dos requisitos da presente portaria, as análises e os exames das matérias-primas e dos ovoprodutos. Caso contrário, o estabelecimento deve assegurar os serviços de um laboratório que permita satisfazer os mesmos requisitos. Neste último caso, informará do facto a autoridade competente;

11) Se for caso disso, instalações adequadas para o descongelamento dos ovoprodutos que devam ser submetidos a um tratamento e posterior manipulação em estabelecimento aprovado;

12) Um local separado para armazenagem dos produtos de limpeza e de desinfecção.

### CAPÍTULO III

Higiene das instalações, do material e do pessoal  
nos estabelecimentos

É exigido do pessoal, das instalações e do material o mais perfeito estado de limpeza, nomeadamente:

1) O pessoal afecto ao tratamento ou à manipulação dos ovos e dos ovoprodutos deve usar fatos de trabalho e uma touca de cabelo limpa e lavar e desinfectar as mãos diversas vezes durante o mesmo dia de trabalho e sempre que retomar o trabalho.

É proibido fumar, comer, cuspir e mastigar nos locais de trabalho e de armazenagem dos ovos e dos ovoprodutos;

- 2) Nenhum animal pode penetrar nos estabelecimentos, devendo proceder-se sistematicamente à exterminação de roedores, insectos e quaisquer outros animais nocivos;
- 3) As instalações, o material e os utensílios utilizados para a preparação dos ovoprodutos devem ser mantidos limpos e em bom estado de conservação e limpeza. O material e os instrumentos devem ser cuidadosamente limpos e desinfectados, se necessário várias vezes durante o dia de trabalho, no fim do dia de trabalho e antes de nova utilização, se estiverem sujos. Os dispositivos de conduta fechados destinados ao transporte dos ovoprodutos devem estar munidos de um sistema adequado de limpeza que permita a limpeza e a desinfectação de todas as suas partes. Depois da limpeza e da desinfectação, as condutas devem ser enxaguadas com água potável;
- 4) As instalações, os utensílios e o material não devem ser utilizados para fins diferentes da preparação dos ovoprodutos, com excepção da preparação de outros géneros alimentícios, efectuada simultaneamente ou noutra altura após autorização pela autoridade competente, desde que sejam tomadas as medidas adequadas para impedir a contaminação ou alteração dos produtos a que se aplica a presente portaria;
- 5) A utilização de água potável é exigida para todos os usos; todavia, a título excepcional, pode ser autorizada a utilização de água não potável para a produção de vapor, desde que as condutas instaladas para esse efeito não permitam a utilização dessa água para outros fins e não representem qualquer risco de contaminação dos ovos e dos ovoprodutos. Além disso, a utilização de água não potável pode ser utilizada, a título excepcional, para o arrefecimento dos equipamentos frigoríficos. As condutas de água não potável devem ser claramente diferenciadas das utilizadas para água potável;
- 6) Os detergentes, desinfectantes e substâncias similares devem ser utilizados e armazenados de modo a não contaminar os equipamentos, os utensílios de trabalho e os ovoprodutos. Depois da sua utilização, esses equipamentos e utensílios de trabalho devem ser cuidadosamente enxaguados com água potável;
- 7) A preparação e a manipulação dos ovos e dos ovoprodutos devem ser proibidas a qualquer pessoa susceptível de os contaminar;
- 8) Qualquer pessoa afectada à preparação ou à manipulação dos ovos e dos ovoprodutos deve provar, mediante certificação médica, que nada obsta a essa afectação. A referida certificação deve ser renovada todos os anos, excepto se for reconhecido, de acordo com o processo comunitariamente estabelecido, outro regime de controlo médico do pessoal que ofereça garantias equivalentes.

#### CAPÍTULO IV

Condições relativas aos ovos destinados ao fabrico de ovoprodutos

1 - Os ovos utilizados para o fabrico de ovoprodutos devem ser acondicionados em conformidade com o disposto no Regulamento (CEE) n.º 1274/91 da Comissão, de 15 de Maio, que estabelece as regras de execução do Regulamento (CEE) n.º 1907/90, do Conselho, relativo a certas normas de comercialização aplicáveis aos ovos.

2 - a) Para o fabrico dos ovoprodutos só podem ser utilizados ovos não incubados próprios para consumo humano, cujas cascas devem estar completamente desenvolvidas e não apresentar defeitos.

b) Em derrogação do disposto na alínea a), os ovos fendidos podem ser utilizados para o fabrico de ovoprodutos desde que tenham sido directamente entregues pelos centros de embalagem ou de exploração de produção a um estabelecimento aprovado, onde devem ser partidos tão rapidamente quanto possível.

3 - Os ovos e os ovoprodutos que sejam impróprios para o consumo humano devem ser retirados e desnaturados, de modo que não possam ser reutilizados para o consumo humano e ser imediatamente colocados no local previsto no n.º 8) do capítulo II.

#### CAPÍTULO V

### Condições especiais de higiene para o fabrico de ovoprodutos

Todas as operações devem ser efectuadas de modo a evitar qualquer contaminação durante a produção, a manipulação e a armazenagem dos ovoprodutos e, nomeadamente:

- 1) Os ovos e os ovoprodutos apresentados para serem posteriormente tratados num estabelecimento aprovado devem ser armazenados imediatamente após a sua chegada aos locais referidos no n.º 1) do capítulo II, até à sua transformação. A temperatura desses locais deve garantir que eles não sofram qualquer alteração. Os tabuleiros que servem para o transporte dos ovos não devem ser colocados directamente no chão;
- 2) Os ovos devem ser desembalados e, se necessário, lavados e desinfectados, num local separado daquele em que são partidos, não devendo o material de embalagem ser introduzido neste último;
- 3) Os ovos devem ser partidos no local previsto no n.º 3), alínea a), do capítulo II; os ovos fendidos referidos no n.º 2), alínea b), do capítulo IV devem ser imediatamente transformados;
- 4) Os ovos sujos devem ser limpos antes de serem partidos; essa operação deve ser realizada num local separado do local onde se partem os ovos ou de qualquer local em que o conteúdo dos ovos, expostos à contaminação, seja manipulado. As operações de limpeza devem desenrolar-se de modo a evitar a contaminação ou a alteração do conteúdo dos ovos. As cascas devem estar suficientemente secas no momento em que são partidas, de modo a evitar que resíduos de água de limpeza se misturem com o conteúdo dos ovos;
- 5) Os ovos, com excepção dos de galinha, de perua e de pintada, devem ser manipulados e transformados separadamente. Todo o equipamento deve estar limpo e desinfectado no momento em que recomeça a transformação de ovos de galinha, de perua e de pintada;
- 6) Qualquer que seja o método aplicado, os ovos devem ser partidos de modo a evitar, tanto quanto possível, a contaminação do seu conteúdo. Para esse efeito, o conteúdo dos ovos não pode ser obtido por centrifugação ou esmagamento dos ovos, nem por centrifugação das cascas vazias para extrair o resto das claras de ovo.  
É necessário reduzir o mais possível a presença de restos de cascas ou de membranas no ovoproduto, não devendo esses restos ultrapassar a quantidade referida no n.º 2), alínea c), do capítulo VI;
- 7) Depois de partidos, todo o conteúdo dos ovos deve ser submetido, tão rapidamente quanto possível, a tratamento. O tratamento térmico consiste numa combinação adequada de temperatura e de tempo, a fim de eliminar os microrganismos patogénicos eventualmente presentes no ovoproduto. Durante o tratamento térmico, as temperaturas devem ser permanentemente registadas. Os registos relativos a cada lote de fabrico tratado devem ser mantidos à disposição da autoridade competente durante dois anos. Um lote de fabrico cujo tratamento tenha sido insuficiente deve ser submetido imediatamente a um novo tratamento no mesmo estabelecimento, na condição de o novo tratamento o tornar próprio para o consumo humano; caso se verifique que está impróprio para o consumo humano, o lote de fabrico deve ser desnaturado em conformidade com o disposto no n.º 3) do capítulo IV;
- 8) Se o tratamento não for aplicado imediatamente após os ovos terem sido partidos, deve ser armazenado em condições de higiene satisfatórias, quer congelado, quer a uma temperatura não superior a 4°C. Esse período de armazenagem a 4°C não deve ultrapassar quarenta e oito horas, exceptuando-se os componentes aos quais será retirado o açúcar;
- 9) Os ovoprodutos provenientes de um estabelecimento aprovado podem ser tratados num outro estabelecimento aprovado, desde que sejam satisfeitas as seguintes condições gerais:
  - a) Assim que tenham sido obtidos, os ovoprodutos devem ser ultracongelados ou refrigerados a uma temperatura não superior a 4°C; neste último caso, devem ser tratados no local de destino nas quarenta e oito horas seguintes ao dia em que os ovos de que foram obtidos tenham sido partidos, exceptuando-se os componentes aos quais será retirado o açúcar;

b) Os ovoprodutos devem ser acondicionados, controlados, transportados e manipulados em conformidade com as prescrições da presente portaria;

c) Os ovoprodutos devem ser rotulados em conformidade com as prescrições do capítulo XI. A natureza das mercadorias deve ser indicada do modo seguinte: ovoproduto não pasteurizado -a tratar no local de destino- data e hora em que foram partidos os ovos;

10) As outras operações efectuadas depois do tratamento devem garantir que o ovoproduto não seja recontaminado. Os produtos líquidos ou concentrados que não tenham sido estabilizados para se conservarem à temperatura ambiente serão, imediatamente ou depois de terem sido submetidos a um processo de fermentação, secos ou arrefecidos a uma temperatura que não ultrapasse 4°C. Os produtos a congelar devem ser congelados imediatamente depois do tratamento;

11) Os ovoprodutos devem ser conservados às temperaturas exigidas pela presente portaria até serem utilizados no fabrico de outros géneros alimentícios;

12) Nos estabelecimentos aprovados é proibida a preparação de ovoprodutos a partir de matérias-primas inadequadas ao fabrico de géneros alimentícios, mesmo para fins de utilização técnica.

## CAPÍTULO VI

### Especificações analíticas

1 - Critérios microbiológicos. - Os lotes de fabrico de ovoprodutos devem, após o tratamento, ser submetidos a controlos microbiológicos por amostragem nos estabelecimentos de tratamento, a fim de garantir que estão conformes com os seguintes critérios microbiológicos:

a) Salmonelas: ausência em 25 g ou 25 ml de ovoproduto;

b) Outros critérios:

Bactérias aeróbicas mesofílicas: M = 10<sup>5</sup> em 1 g ou 1 ml;

Enterobacteriaceae: M = 10<sup>2</sup> em 1 g ou 1 ml;

Staphylococcus: ausência em 1 g de ovoproduto;

M = valor limite do número de bactérias; o resultado é considerado insatisfatório se uma ou várias unidades de amostragem tiverem um número de bactérias iguais ou superior a M.

2 - Outros critérios. - Os lotes de fabrico de ovoprodutos devem ser submetidos a controlos por amostragem nos estabelecimentos de tratamento, a fim de garantir que estão conformes com os seguintes critérios:

a) A concentração em ácido butírico 3 OH não deve ultrapassar 10 mg/kg de matéria seca do ovoproduto não alterado;

b) A fim de garantir uma manipulação higiénica dos ovos e dos ovoprodutos antes do seu tratamento, são aplicáveis as normas seguintes:

O teor de ácido láctico não deve ultrapassar 1000 mg/kg de matéria seca de ovoproduto (valor válido unicamente para o produto não tratado);

O teor de ácido succínico não deve ultrapassar 25 mg/kg de matéria seca do ovoproduto.

Contudo, para os produtos fermentados esses valores são os valores verificados antes do processo de fermentação;

c) A quantidade de restos de cascas, de membranas de ovo e de outras eventuais partículas no ovoproduto não deve ultrapassar 100 mg/kg de ovoproduto;

d) A quantidade de resíduos das substâncias referidas no n.º 6.º da presente portaria não pode ultrapassar as tolerâncias referidas no n.º 7.º

3 - Enquanto não forem fixados os métodos de referência relativos a análises, critérios de amostragem, números de amostra a colher e tolerâncias analíticas, serão aceites os reconhecidos internacionalmente.

## CAPÍTULO VII

### Controlo sanitário e vigilância da produção

1 - Os estabelecimentos serão sujeitos a um controlo exercido pela autoridade competente.



A vigilância exercida pela autoridade competente incluirá todas as medidas de vigilância julgadas necessárias para garantir que o fabricante de ovoprodutos respeite as exigências da presente portaria e, nomeadamente:

O controlo da origem dos ovos e do destino dos ovoprodutos, bem como dos registos exigidos;

A inspecção dos ovos destinados ao fabrico de ovoprodutos;

A inspecção dos ovoprodutos à saída do estabelecimento;

O controlo do estado de limpeza dos locais, instalações e equipamento, bem como da higiene do pessoal;

A colheita das amostras necessárias para exames laboratoriais destinados a garantir que os ovos e os ovoprodutos satisfaçam as prescrições da presente portaria. Os resultados desses controlos devem ser registados e comunicados ao fabricante dos ovoprodutos.

2 - A pedido da autoridade competente, o fabricante de ovoprodutos deve intensificar a frequência dos exames laboratoriais, sempre que tal seja julgado necessário para garantir a higiene do fabrico dos ovoprodutos.

## CAPÍTULO VIII

### Acondicionamento dos ovoprodutos

1 - O acondicionamento dos ovoprodutos deve ser efectuado em condições de higiene satisfatórias, a fim de assegurar que os referidos produtos não são contaminados.

Os recipientes devem satisfazer todas as regras de higiene, e nomeadamente:

Não devem poder alterar as características organolépticas dos ovoprodutos;

Não devem poder transmitir aos ovoprodutos substâncias nocivas à saúde humana;

Devem ser suficientemente resistentes para assegurar uma protecção eficaz dos ovoprodutos.

2 - O local de armazenagem de recipientes deve ser isento de poeira e de parasitas; os materiais de que são feitos os recipientes não reutilizáveis não devem ser armazenados no chão.

3 - Os recipientes destinados aos ovoprodutos devem estar limpos no momento do enchimento; os recipientes reutilizáveis devem ser limpos, desinfectados e enxaguados antes de serem cheios.

4 - Os recipientes devem ser introduzidos no local de trabalho de modo higiénico e utilizados no mais curto espaço de tempo possível.

5 - Imediatamente depois do acondicionamento, os recipientes devem ser fechados e colocados nos locais de armazenagem referidos no n.º 1) do capítulo II.

6 - Os recipientes destinados aos ovoprodutos podem ser utilizados para outros géneros alimentícios, se necessário, desde que sejam limpos e desinfectados, de modo a não contaminar os ovoprodutos.

7 - Os recipientes destinados ao transporte de ovoprodutos a granel devem satisfazer todas as regras de higiene e, nomeadamente, as seguintes:

As superfícies internas e qualquer outra parte susceptível de entrar em contacto com o ovoproduto devem ser feitas de um material liso que seja fácil de lavar, limpar e desinfectar, que resista à corrosão e que não transfira substâncias para os ovoprodutos em quantidades susceptíveis de pôr em risco a saúde humana, de alterar a composição do produto ou de afectar as características organolépticas;

Devem ser concebidos de tal modo que os ovoprodutos possam ser completamente removidos; se forem equipados com torneiras, elas devem ser fáceis de remover, desmontar, lavar, limpar e desinfectar;

Devem ser lavados, limpos, desinfectados e enxaguados imediatamente depois de cada utilização e, se necessário, antes de serem reutilizados;

Devem ser devidamente selados depois de cheios e permanecer selados durante o transporte até à utilização dos ovoprodutos;

Devem ser reservados ao transporte de ovoprodutos.

## CAPÍTULO IX

### Armazenagem

1 - Os ovoprodutos devem ser armazenados nos locais adequados referidos no n.º 1) do capítulo II.

2 - Os ovoprodutos para os quais sejam exigidas determinadas temperaturas de armazenagem devem ser mantidos a essas temperaturas.

3 - As temperaturas de armazenagem devem ser registadas de forma contínua, devendo a refrigeração ser efectuada de modo que o produto atinja as temperaturas exigidas tão rapidamente quanto possível e os recipientes devem ser armazenados de modo que o ar circule livremente entre eles.

4 - Durante a armazenagem não devem ser excedidas as seguintes temperaturas:

Para os produtos ultracongelados: - 18°C;

Para os produtos congelados: - 12°C;

Para os produtos refrigerados: +4°C;

Para os produtos desidratados (com excepção das claras de ovo): +15°C.

## CAPÍTULO X

### Transporte

1 - Os veículos e recipientes destinados ao transporte dos ovoprodutos devem ser concebidos e equipados de modo que as temperaturas exigidas pela presente portaria possam ser mantidas de forma contínua durante todo o período de transporte.

2 - Os ovoprodutos devem ser expedidos de modo a estarem adequadamente protegidos, durante o transporte, contra tudo o que lhes possa ser prejudicial.

3 - Durante o transporte devem ser respeitadas as temperaturas previstas no n.º 4 do capítulo IX.

## CAPÍTULO XI

### Marcação dos ovoprodutos

1 - Sem prejuízo do disposto na legislação aplicável à rotulagem de géneros alimentícios, cada remessa de ovoprodutos que saia do estabelecimento deve levar um rótulo com as indicações seguintes:

i) Na parte superior, a letra P, seguida do número de aprovação do estabelecimento;

Na parte inferior, a sigla CEE.

ou:

Na parte superior, o nome do país expedidor, em maiúsculas;

No centro, o número da aprovação do estabelecimento;

Na parte inferior, a sigla CEE.

ii) A temperatura a que devem ser mantidos os ovoprodutos e o período durante o qual a sua conservação pode, desse modo, ser assegurada.

O rótulo deve ser legível, indelével e estar escrito em caracteres facilmente decifráveis.

2 - Dos documentos de transporte devem constar, designadamente:

a) A natureza do produto, com menção da espécie de origem;

b) O número do lote de fabrico;

c) O local de destino e o nome e endereço do primeiro destinatário.

3 - Essas informações, bem como as que se incluem na marca de salubridade, devem ser expressas na ou nas línguas oficiais do país destinatário.