

## Padrão de identidade e qualidade para ovo em natureza

A classificação dos ovos quanto a aspectos de qualidade e variações de peso estão normados em legislação específica – Resolução 05/91 do CIPOA/MAPA que estabelece “Padrão de identidade e qualidade para o ovo *in natura*”. Essa resolução abrange: cor da casca, classe de peso e classe de qualidade.

### 1. Definição

Entende-se por “ovo” o ovo de galinha, sendo os demais acompanhados da indicação da espécie de que procedem.

### 1.2 Designação

O produto será designado por ovo acompanhado pela coloração da sua casca, tipo e classe. Ex: ovo branco tipo 2 (extra) classe A

### 1.3 Classificação

**Classificação por peso:** 6 tipos

- a) **tipo 1 (jumbo):** com peso mínimo de 65 g por unidade
- b) **tipo 2 (extra):** com peso mínimo de 60 g por unidade
- c) **tipo 3 (grande):** com peso mínimo de 55 g por unidade
- d) **tipo 4 (médio):** com peso mínimo de 50 g por unidade
- e) **tipo 5 (pequeno):** com peso mínimo de 45 g por unidade
- f) **tipo 6 (industrial):** com peso abaixo de 45 g por unidade.

**Classificação por cor da casca:**

**Branco:** aquele que apresente casca de coloração branca ou esbranquiçada

**De cor:** aquele que apresente casca de coloração avermelhada.

Obs.: A cor pode variar, além do branco e marrom, nas tonalidades amarelo, róseo e até azulados esverdeados. Estas tonalidades são determinadas pela concentração de pigmentos como protoporfirinas e biliverdinas depositadas na superfície da casca. A coloração da casca dos ovos é controlada por vários genes que regulam a deposição de pigmentos derivados do anel de porfirina do grupo heme. As poedeiras brancas, produzem quantidades normais de protoporfirina na glândula calcífera da casca (útero), por outro lado, depositam pouquíssima quantidade deste pigmento na parte mais interna da casca. Já as de ovos vermelhos, possuem diferentes alelos em vários loci que codificam a deposição de protoporfirina nas regiões mais externas da casca.

## 2. Composição e fatores essenciais de qualidade

### 2.1 Fatores essenciais de qualidade

#### 2.1.1 Características visuais e organolépticas

##### a. Aspecto;

Os ovos a serem comercializados deverão estar limpos, não sendo obrigatório serem lavados.

##### b. Sabor e odor:

O produto deve ser isento de sabores e odores estranhos e apresentar sabor e odor de ovo fresco.

### 2.1.2 Classes de qualidade

O ovo, segundo a qualidade, será ordenados em 5 (cinco) classes, a saber:

	<b>Classe A</b>	<b>Classe B</b>	<b>Classe C</b>
<b>casca</b>	limpa, íntegra e sem deformação	limpa, íntegra, ligeiramente deformada e manchada	limpa, íntegra, com defeitos de textura, contorno e presença de manchas
<b>câmara de ar</b>	fixa, com o máximo de 4 mm de altura	fixa, com o máximo de 6 mm de altura	solta, com o máximo de 10 mm de altura
<b>albúmen ou clara</b>	límpida, transparente, consistente e com calazas intactas	límpida, transparente, relativamente consistente e com calazas intactas	ligeira turvação, apresenta-se ligeiramente consistente e com calazas intactas
<b>gema</b>	translúcida, consistente, centralizada e sem desenvolvimento de germe	consistente, ligeiramente descentralizada e deformada, porém com contorno bem definido e sem desenvolvimento do germe	descentralizada e deformada, porém com contorno definido e sem desenvolvimento do germe

**Classe Ovo sujo:** ovo individual que tenha uma casca não quebrada com sujeira ou material externo aderente, manchas moderadas cobrindo mais de 1/32 de superfícies da casca, se localizadas, ou 1/16da superfícies da casca, se espalhadas.

**Classe Ovo trincado:** ovo individual que tenha a casca quebrada ou rachada, mas cujas membranas da casca estejam intactas e cujo conteúdo não vaze. Um “trincado” é considerados de menor qualidade que um “sujo”.

#### **Classificador manual tipo crivo.**

Forma indireta e aproximada de avaliar o peso dos ovos pelo seu diâmetro. Era adotado no passado e agora alguns pequenos produtores. Falha pela ausência de ovoscopia e imprecisão.

Tipo de ovos	Diâmetro (mm)
Extra (especial)	4,3
Grande (A)	4,1
Médio (B)	3,9
Pequeno (C)	3,7
Industrial (D)	3,5

#### **Máquina classificadora de ovos:**

Equipamentos dotados de balanças múltiplas para classificação de acordo com peso. Podem ser dotadas de compartimentos de limpeza, lavagem e secagem dos ovos, câmara de ovoscopia, detectores de alteração de casca e defeitos internos, dispositivo de aplicação de óleo e embaladoras. Há as mais simples ou mais completas (180 mil ovos/hora).