

ANEXO I

Tabela 1: Critérios microbiológicos para Camarão Fresco, Resfriado, Parcialmente Cozido e Congelado

Requisito	Critério de aceitação			
	n	C	M	M
<i>Salmonella</i> spp.	5	0	Ausência em 25g	-
Estafilococos coagulase positiva/g	5	2	500	1000
<i>Escherichia coli</i> /g	5	2	10	500

Tabela 2: Critérios microbiológicos para Camarão Cozido Congelado

Requisito	Critério de aceitação			
	n	C	M	M
<i>Salmonella</i> spp.	5	0	Ausência em 25g	-
Estafilococos coagulase positiva/g	5	1	100	1000
<i>Escherichia coli</i> /g	5	3	10	100
<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	Ausência em 25g	-

ANEXO II

Nome comum	Nome científico
Camarão Sete Barbas	<i>Xiphopenaeus kroyeri</i>
Camarão Rosa	<i>Farfantepeaneus</i> spp.
Camarão Rosa	<i>Farfantepeaneus subtilis</i>
Camarão Rosa	<i>Farfantepeaneus brasiliensis</i>
Camarão Rosa	<i>Farfantepeaneus paulensis</i>
Camarão Vannamei, Camarão Cinza	<i>Litopenaeus vannamei</i>
Camarão Branco	<i>Litopenaeus schmitti</i>
Camarão Cristalino	<i>Plesionika longirostris</i>
Camarão Vermelho, Camarão Santana	<i>Pleoticus muelleri</i>
Camarão Barba-Ruça, Camarão Ferrinho	<i>Artemesia longinaris</i>
Camarão de Água Doce	<i>Macrobrachium</i> spp.
Camarão Gigante da Malásia,	<i>Macrobrachium rosenbergii</i>
Pitú de Água Doce	<i>Macrobrachium carcinus</i>
Camarão da Amazônia	<i>Macrobrachium amazonicum</i>
Camarão do Norte	<i>Pandalus borealis</i>
Camarão Avium, Camarão Aviú	<i>Acetes americanus, Acetes marinus</i>



ANEXO III

Tabela 4: Plano de Amostragem - AQL 6.5

TAMANHO DO LOTE (unidade)	NÍVEIS DE INSPEÇÃO			
	I		II	
	Peso líquido igual ou menor que 1 kg			
	n	c	n	c
4.800 a menos	6	: 1	13	: 2
4.801 a 24.000	13	: 2	21	: 3
24.001 a 48.000	21	: 3	29	: 4
48.001 a 84.000	29	: 4	48	: 6
84.001 a 144.000	48	: 6	84	: 9
144.001 a 240.000	84	: 9	126	: 13
Mais de 240.000	126	: 13	200	: 19
	Peso líquido acima de 1 kg até 4,5kg			
	n	c	n	c
2.400 ou menos	6	: 1	13	: 2
2.401 a 15.000	13	: 2	21	: 3
15.001 a 24.000	21	: 3	29	: 4
24.001 a 42.000	29	: 4	48	: 6
42.001 a 72.000	48	: 6	84	: 9
72.001 a 120.000	84	: 9	126	: 13
Mais de 120.000	126	: 13	200	: 19
	Peso líquido maior que 4,5kg			
	n	c	n	c
600 ou menos	6	: 1	13	: 2
601 a 2.000	13	: 2	21	: 3
2.001 a 7.200	21	: 3	29	: 4
7.201 a 15.000	29	: 4	48	: 6
15.001 a 24.000	48	: 6	84	: 9
24.001 a 42.000	84	: 9	126	: 13
Mais de 42.000	126	: 13	200	: 19

Legenda:

n = número de amostras.

c = número de amostras defeituosas toleráveis em um lote.

nível de inspeção I = amostragem de rotina.

nível de inspeção II = amostragem que deverá ser utilizada em casos de Regime de Alerta de Importação - RAI, Regime Especial de Fiscalização REF, reincidências, indícios de não conformidades e denúncias.

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 24, DE 20 DE AGOSTO DE 2019

O SECRETÁRIO DE DEFESA AGROPECUÁRIA, DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso das atribuições que lhe conferem os arts. 21 e 63 do Anexo I do Decreto nº 9.667, de 02 de janeiro de 2019, tendo em vista ao disposto na Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, na Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, no Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017, e o que consta do Processo 21000.054032/2018-32, resolve:

Art. 1º Fica aprovado o Regulamento Técnico que fixa a identidade e os requisitos de qualidade que devem apresentar a lagosta fresca e a lagosta congelada, na forma desta Instrução Normativa e seus Anexos.

Art. 2º Para os fins deste Regulamento Técnico são adotadas as seguintes definições:

I - lagosta fresca: é o produto cru, oriundo da pesca extrativa, conservado pela ação do gelo ou por meio de métodos de conservação de efeito similar e mantido em temperaturas próximas à do gelo fundente;

II - lagosta congelada: é o produto obtido da lagosta fresca, podendo ser cru ou cozido, submetido a processo de congelamento rápido, de forma que ultrapasse rapidamente os limites de temperatura de cristalização máxima; e

III - lagosta cozida: é o produto que foi submetido a processo de aquecimento que alcance em seu interior temperatura entre 65°C (sessenta e cinco graus Celsius) a 70°C (setenta graus Celsius).

Parágrafo único. O congelamento rápido de que trata o inciso II do **caput** se realizará em equipamento que propicie a passagem da zona de temperatura máxima de formação de cristais de gelo de -0,5°C (meio grau Celsius negativos) a -5°C (cinco graus Celsius negativos) em tempo inferior a 2 (duas) horas e somente pode ser considerado concluído quando o produto atingir a temperatura de -18°C (dezoito graus Celsius negativos).

Art. 3º A lagosta fresca classifica-se de acordo com as seguintes formas de apresentação:

I - lagosta inteira: lagosta não submetida ao descabeçamento e evisceração; e

II - cauda de lagosta: lagosta inteira desprovida do cefalotórax e eviscerada.

Art. 4º A lagosta congelada classifica-se de acordo com as seguintes formas de apresentação:

I - lagosta inteira: lagosta não submetida ao descabeçamento e evisceração;

II - cauda de lagosta: lagosta inteira desprovida do cefalotórax e eviscerada;

III - lagosta cortada: lagosta inteira, cortada longitudinalmente em duas partes iguais e eviscerada;

IV - cauda de lagosta cortada: cauda de lagosta, cortada longitudinalmente em duas partes iguais e eviscerada;

V - lagosta descascada ou cauda de lagosta descascada: cauda inteira de lagosta, eviscerada e desprovida de carapaça;

VI - garra de lagosta: garra da lagosta separada do corpo; e

VII - garra de lagosta descascada: garra da lagosta desprovida de carapaça.

§ 1º A classificação de que trata os incisos VI e VII do **caput** se aplica às espécies do gênero *Homarus* e compreende a pinça e os segmentos do primeiro par de patas.

§ 2º A classificação de que trata o inciso V do **caput** não se aplica às espécies *Panulirus argus* e *Panulirus laevicauda*.

Art. 5º É permitido o glaciamento individual da lagosta congelada até o limite máximo de 12% (doze por cento) do peso líquido declarado.

§ 1º O glaciamento de que trata o **caput** consiste na aplicação de água, adicionada ou não de aditivos, sobre a superfície da lagosta, formando-se uma camada protetora de gelo para evitar a oxidação e desidratação.

§ 2º A água incorporada no processo de glaciamento não compõe o peso líquido declarado do produto.

Art. 6º A lagosta de que trata este Regulamento apresenta como ingrediente único obrigatório a lagosta, sendo permitida a utilização como ingredientes opcionais os aditivos intencionais ou coadjuvantes de tecnologia, conforme aprovado em legislação específica.

Art. 7º A lagosta fresca deve atender as seguintes características sensoriais:

I - aspecto geral brilhante e úmido;

II - corpo em curvatura natural, rígida, artículos firmes e resistentes;

III - musculatura firme e íntegra, característica da espécie;

IV - carapaça bem aderente ao corpo;

V - coloração própria da espécie, sem qualquer pigmentação estranha;

VI - olhos vivos e proeminentes;

