

# DIÁRIO OFICIAL DA UNIÃO

Publicado em: 28/08/2019 | Edição: 166 | Seção: 1 | Página: 4

Órgão: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento/Secretaria de Defesa Agropecuária

## 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 tratam os incisos VI e VII do **caput** se aplica às espécies do gênero *Homarus* 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;
- VII - odor próprio e suave; e
- VIII - ausência de odor e sabor desagradáveis quando submetido à prova de cocção.

§ 1º As características sensoriais de que trata o **caput** são aplicáveis à lagosta congelada, no que couber.

§ 2º O contido no inciso VI do **caput** não se aplica à cauda de lagosta recebida como matéria-prima.

Art. 8º Para fins de avaliação do lote considera-se defeituosa a unidade de amostra que apresentar:

I - desidratação profunda em mais de 10% (dez por cento) do peso da unidade de amostra de lagosta congelada evidenciando uma perda excessiva de umidade que se manifesta claramente em formas de alteração da coloração;

II - qualquer material estranho que não provenha das lagostas e que não constitua um perigo para a saúde humana, caracterizando descuido às práticas de higiene na elaboração;

III - odores e sabores indesejáveis, persistentes, inconfundíveis, que sejam indicadores de decomposição ou rancificação, ou que não sejam característicos do produto;

IV - escurecimento evidente que afete mais de 10% (dez por cento) da superfície da carapaça de uma lagosta inteira ou de uma lagosta cortada; e

V - apresentação de coloração negra, marrom, verde ou amarela, isolada ou em combinação, que afetem mais de 10% (dez por cento) do peso líquido da carne da cauda de lagosta.

Parágrafo único. A unidade de amostra é uma lagosta com carapaça ou uma porção de 1kg (um quilograma) da lagosta sem carapaça.

Art. 9º Para fins de avaliação do lote, conforme Plano de Amostragem estabelecido no Anexo III deste Regulamento, considera-se aceito:

I - quando o número total de unidades defeituosas não é superior ao número de aceitação (c) do plano de amostragem; e

II - quando o número de amostras que não reúna os requisitos de classificação conforme as formas de apresentação previstas nos artigos 3º e 4º e o tamanho da cauda da lagosta conforme artigo 17 desta Instrução Normativa, não é superior ao número de aceitação (c).

Art. 10. A lagosta fresca e a lagosta congelada devem atender aos seguintes parâmetros físico-químicos:

I - pH da carne inferior a 7,85 (sete inteiros e oitenta e cinco décimos); e

II - bases voláteis total inferior a 30 mg (trinta miligramas) de nitrogênio/100g (cem gramas) de tecido muscular.

Parágrafo único. A matéria prima para elaboração da lagosta congelada cozida deve atender aos parâmetros físico-químicos constantes nos incisos I e II do **caput**.

Art. 11. A lagosta de que trata este Regulamento deve atender aos critérios microbiológicos estabelecidos no Anexo I desta Instrução Normativa.

Art. 12. A lagosta de que trata este Regulamento deve ser acondicionada ou embalada em recipientes que confirmam a necessária proteção, atendidas as características específicas do produto e as condições de armazenamento e transporte.

Art. 13. A lagosta deve ser mantida sob as seguintes temperaturas:

I - lagosta fresca: entre 0 a 4°C (zero a quatro graus Celsius); e

II - lagosta congelada: temperatura não superior a -18°C (dezoito graus Celsius negativos) no centro geométrico do produto.

Art. 14. A lagosta de que trata este Regulamento não deve conter impurezas ou substâncias estranhas de qualquer natureza.

Art. 15. A embalagem não poderá conter misturas de espécies.

Art. 16. A denominação de venda do produto é a forma de apresentação, acrescido do nome comum, do tratamento térmico, se houver, e da forma de conservação, em caracteres uniformes em corpo e cor, sem intercalação de dizeres ou desenhos.

Parágrafo único. O nome comum de que trata o **caput** deve seguir ao estabelecido no Anexo II deste Regulamento.

Art. 17. A classificação por tamanho da cauda da lagosta deve ser informada no painel principal do rótulo, em caracteres destacados, legíveis e visíveis, devendo ser expressa pelo número de unidades contidas na embalagem ou por meio de intervalo de valores, representando o mínimo e o máximo de unidades.

Art. 18. Os estabelecimentos que já possuem produtos registrados abrangidos por este Regulamento têm o prazo de até 180 (cento e oitenta) dias, contados a partir da data da publicação desta Instrução Normativa, para a atualização do registro de seus produtos e atendimento aos requisitos estabelecidos neste Regulamento Técnico.

Parágrafo único. Os produtos fabricados até o final do prazo de adequação a que se refere o **caput** deste artigo podem ser comercializados até o fim de seu prazo de validade.

Art. 19. Esta Instrução Normativa entra em vigor na data da sua publicação.

**JOSÉ GUILHERME TOLLSTADIUS LEAL**

ANEXO I

Tabela 1: Critérios microbiológicos para Lagosta Crua



Tabela 2: Critérios microbiológicos para Lagosta Cozida



ANEXO II



ANEXO III

Tabela 4: Plano de Amostragem - AQL 6.5



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 RAI, REF, reincidências, indícios de não conformidades e denúncias.

Este conteúdo não substitui o publicado na versão certificada.