

# DIÁRIO OFICIAL DA UNIÃO

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

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

## INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 23, 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 21000.053704/2018-92, resolve:

Art. 1º Fica aprovado o Regulamento Técnico que fixa a identidade e os requisitos de qualidade que devem apresentar o camarão fresco, o camarão resfriado, o camarão congelado, o camarão descongelado, o camarão parcialmente cozido e o camarão cozido, na forma desta Instrução Normativa e de seus Anexos.



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

I - camarão fresco: é o produto cru, conservado pela ação do gelo ou por meio de métodos de conservação de efeito similar, mantido em temperaturas próximas à do gelo fundente;

II - camarão resfriado: é o produto cru, parcialmente cozido ou cozido, embalado e mantido em temperatura de refrigeração;

III - camarão congelado: é o produto cru, parcialmente cozido ou cozido, obtido de matéria-prima fresca, resfriada ou congelada, submetido a processo de congelamento rápido, de forma que ultrapasse rapidamente os limites de temperatura de cristalização máxima;

IV - camarão cozido: é o produto resfriado ou congelado que foi submetido a processo de aquecimento que alcance em seu interior temperatura entre 65°C (sessenta e cinco graus Celsius) e 70°C (setenta graus Celsius);

V - camarão parcialmente cozido: é o produto resfriado ou congelado que foi submetido a processo de aquecimento que não alcance em seu interior a temperatura mínima de 65°C (sessenta e cinco graus Celsius); e

VI - camarão descongelado: é o produto cru, que foi inicialmente congelado e submetido a um processo específico de elevação de temperatura acima do ponto de congelamento e mantido em temperaturas próximas à do gelo fundente.

§ 1º O congelamento rápido de que trata o inciso III 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) no seu centro geométrico.

§ 2º O camarão, durante o processo de descongelamento, não pode ultrapassar a temperatura de 4°C (quatro graus Celsius).

§ 3º Para os casos previstos nos incisos IV e V do caput, o tempo que o camarão deverá permanecer na temperatura estipulada pode variar segundo o tamanho do produto, devendo ser suficiente para o atendimento dos critérios microbiológicos estabelecidos no Anexo I.

Art. 3º O camarão de que trata este Regulamento classifica-se de acordo com as seguintes formas de apresentação:

I - inteiro: camarão não submetido ao descabeçamento, descasque e evisceração;

II - sem cabeça: camarão desprovido do cefalotórax;

III - cabeça: apenas o cefalotórax do camarão;

IV - descascado: camarão desprovido do cefalotórax e da carapaça, sem a manutenção do último segmento da carapaça;

V - descascado com cauda: camarão desprovido do cefalotórax e da carapaça, com a manutenção do último segmento da carapaça;

VI - descascado eviscerado: camarão desprovido de cefalotórax, da carapaça e eviscerado, sem a manutenção do último segmento da carapaça;

VII - descascado eviscerado com cauda: camarão desprovido de cefalotórax, da carapaça e eviscerado, com a manutenção do último segmento da carapaça;

VIII - espalmado: camarão descascado, eviscerado e cortado longitudinalmente, mantendo as duas metades unidas e sem a manutenção do último segmento da carapaça;

IX - espalmado com cauda: camarão descascado, eviscerado e cortado longitudinalmente, mantendo as duas metades unidas, com a manutenção do último segmento da carapaça; e

X - em pedaço: camarão com apresentação fora do padrão, contendo no mínimo 3 (três) segmentos para o camarão sem cabeça e no mínimo 2 (dois) segmentos para o camarão descascado.



Art. 4º É permitida a realização de glaciamento do camarão congelado, até o limite máximo de 20% (vinte 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 do camarão congelado, 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. 5º É permitido o congelamento em bloco de camarões, que deve ser realizado imediatamente após a incorporação de água. Parágrafo único. A água incorporada no processo de formação do bloco não compõe o peso líquido declarado do produto e deve ser isenta de aditivos.

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

Art. 7º O camarão de que trata este Regulamento deve atender as seguintes características sensoriais:

I - aspecto geral brilhante e úmido;

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

III - carapaça bem aderente ao corpo;

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

V - olhos vivos, proeminentes;

VI - ausência de odor amoniacal, sulfídrico, ranço ou indicativo de putrefação; e

VII - ausência de sabor desagradável.

§ 1º É permitida a realização de cocção para o auxílio na avaliação das características sensoriais estabelecidas.

§ 2º As características sensoriais de que trata o caput são aplicáveis ao camarão cru fresco e resfriado e, no que couber, ao camarão congelado.

§ 3º A matéria prima para elaboração do camarão parcialmente cozido e cozido deve atender as características sensoriais constantes nos incisos I a VII do caput.

§ 4º Os camarões parcialmente cozidos e cozidos devem atender as características sensoriais constantes nos incisos VI e VII do caput.

§ 5º O contido no inciso V do caput não se aplica ao camarão recebido descabeçado como matéria-prima.

Art. 8º Para fins de avaliação de 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 camarão congelado ou em mais de 10% (dez por cento) da superfície do bloco, evidenciando uma perda excessiva de umidade que se manifesta claramente em formas de alteração da coloração;

II - qualquer material estranho que não provenha dos camarões 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; e

IV - alterações evidentes na coloração própria da espécie que afetem mais de 10% (dez por cento) da área superficial do indivíduo e que afetem mais de 25% (vinte e cinco por cento) da unidade de amostra.

Parágrafo único. A unidade de amostra será a embalagem primária ou, quando se tratar de produtos congelados individualmente, uma porção de pelo menos 1kg (um quilograma).

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;

II - quando o número total de unidades defeituosas contidas nos incisos I ao IV do art. 8º, não é superior ao número de aceitação (c); e

III - quando o número de amostras que não reúna os requisitos de classificação conforme a forma de apresentação e tamanho previstos nos incisos I ao X do art. 3º e no § 1º do artigo 17 desta Instrução Normativa, respectivamente, não é superior ao número de aceitação (c).

Art. 10. O camarão que não atenda as características sensoriais estabelecidas no art. 7º e que apresente qualquer um dos defeitos estabelecidos no art. 8º não deve ser exposto à venda para o consumidor.

Art. 11. O camarão fresco, o camarão resfriado, o camarão congelado e o camarão descongelado 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 do camarão parcialmente cozido e do camarão cozido deve atender aos parâmetros físico-químicos constantes nos incisos I e II do caput.

Art. 12. O camarão deve atender aos critérios microbiológicos estabelecidos no Anexo I desta Instrução Normativa.

Art. 13. O camarão deve ser acondicionado ou embalado em recipientes que confirmam a necessária proteção, atendidas as características específicas do produto e as condições de armazenamento e transporte.

Art. 14. O camarão deve ser mantido sob as seguintes temperaturas:

I - camarão fresco, resfriado e descongelado: entre 0 a 4°C (zero a quatro graus Celsius); e

II - camarão congelado: temperatura não superior a -18°C (dezoito graus Celsius negativos).

Art. 15. O camarão não deve conter impurezas ou substâncias estranhas de qualquer natureza.

Art. 16. A embalagem não poderá conter misturas de espécies.



Parágrafo único. Para as espécies *Xiphopenaeus kroyeri*, *Pleoticus muelleri* e *Artemesia longinaris*, a embalagem poderá conter misturas de espécies desde que as mesmas estejam identificadas no rótulo por meio do nome comum.

Art. 17. A denominação de venda do produto é camarão, acrescido do nome comum, seguido da forma de apresentação, tratamento térmico, se houver, e da forma de conservação, em caracteres uniformes em corpo e cor, sem intercalação de dizeres ou desenhos.

§ 1º A classificação por tamanho do camarão deve ser informada no painel principal do rótulo, em caracteres destacados, legíveis e visíveis, devendo ser expressa pelo número de unidades de camarões contidas na embalagem ou por meio de intervalo de valores, representando o mínimo e o máximo de unidades.

§ 2º Para o produto parcialmente cozido deve constar a expressão "Este produto deve ser submetido à cocção antes do consumo".

§ 3º Para o produto descongelado deve constar no painel principal, logo abaixo da denominação de venda, em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor, sem intercalação de dizeres ou desenhos, em caixa alta e em negrito, a expressão "NÃO RECONGELAR".

§ 4º No caso de embalagem contendo mais de uma espécie de camarão, a denominação de venda do produto é camarão, seguido da forma de apresentação, tratamento térmico, se houver, e da forma de conservação, acrescida da expressão "mistura de espécies", seguida dos nomes comuns das espécies que compõem a mistura, em caracteres uniformes em corpo e cor, sem intercalação de dizeres ou desenhos.

§ 5º A alteração da coloração característica do produto decorrente do uso de embalagem com atmosfera modificada deve ser informada no rótulo.

§ 6º Quando se tratar de camarão congelado com uso de aditivos na água de glaciamento deve constar na rotulagem a expressão "contém (função principal e nome completo do aditivo ou função principal e número de INS do aditivo) na água de glaciamento".

§ 7º O nome comum de que trata o caput deve seguir ao estabelecido no Anexo II desta Instrução Normativa.

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 de que trata o caput 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 Camarão Fresco, Resfriado, Parcialmente Cozido e Congelado



Tabela 2: Critérios microbiológicos para Camarão Cozido Congelado



## ANEXO II



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 Regime de Alerta de Importação - RAI, Regime Especial de Fiscalização REF, reincidências, indícios de não conformidades e denúncias.

Este conteúdo não substitui o publicado na versão certificada.

