

Montagne, Quadra 8, casa 10, Brasília/DF; e b) pela eleição/ratificação de RAFAEL ASFORA DE MEDEIROS, brasileiro, solteiro, bacharel em Direito, natural de Recife/PE, portador da Carteira de Identidade nº 5947771 SDS/PE e inscrito no Cadastro de Pessoas Físicas sob nº 034.401.264-63, residente à Rua Domicio Rangel nº 70, Bairro Boa Viagem, Recife/PE, para Conselheiro Independente do Conselho de Administração da Companhia, indicado pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA, com prazo de gestão unificada até 16 de maio de 2019.

Sem mais, o Presidente declarou encerrada a Assembleia Geral Extraordinária.

FRANCISCO MARCELO RODRIGUES BEZERRA  
Presidente da Assembleia Geral Extraordinária

ALEXANDRE CAIRO  
Representante da União

REGINA MARIA PEREIRA GOMIDE DOS REYS  
Secretária

## SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA

### PORTARIA Nº 183, DE 24 DE DEZEMBRO DE 2018

O SECRETÁRIO DE DEFESA AGROPECUÁRIA, DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso da atribuição que lhe conferem os Arts. 18 e 53 do Anexo I do Decreto nº 8.852 de 20 de setembro de 2016 e Art. 219 da Portaria nº 562, de 11 de abril de 2018 e tendo em vista o disposto nos Arts. 27-A, 28-A e 29-A da Lei nº 8.171 de 17 de janeiro de 1991, no Art. 56 do Decreto nº 5.741 de 30 de março de 2006, nos Arts. 479 e 480 do Decreto nº 9.013 de 29 de março de 2017, no Decreto nº 24.548 de julho de 1934 e o que consta do Processo nº 21000.033434/201801, resolve:

Art. 1º Definir os armazéns, terminais e recintos sob jurisdição das Unidades do Sistema Vigiaço, nos quais fica autorizada, em caráter precário, a reinspeção de produtos de origem animal comestíveis no âmbito do trânsito internacional de produtos de interesse agropecuário.

Parágrafo único. Os procedimentos de reinspeção de produtos de origem animal comestíveis somente poderão ser realizados nos locais que possuem estrutura física adequada listados no Anexo desta Portaria.

Art. 2º Esta Portaria não dispensa os armazéns, terminais e recintos da realização dos procedimentos de habilitação previstos na IN nº 39, de 27 de Novembro de 2017.

Art. 3º Esta Portaria entrará em vigor 30 (trinta) dias após a sua publicação.

Parágrafo único. As autorizações de importação de produtos de origem animal comestíveis emitidas até a entrada em vigor desta Portaria poderão ser utilizadas em até 210 (duzentos e dez) dias independentemente do ponto de ingresso ou despacho.

LUIS EDUARDO PACIFICI RANGEL

### PORTARIA Nº 190, DE 26 DE DEZEMBRO DE 2018

O SECRETÁRIO DE DEFESA AGROPECUÁRIA, DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso da atribuição que lhe conferem os arts. 18 e 53 do Anexo I do Decreto nº 8.852, de 21 de setembro de 2016, tendo em vista o disposto na Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950 e na Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, regulamentadas pelo Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017, e o que consta do Processo nº 21000.054032/2018-32, resolve:

Art. 1º Submeter à Consulta Pública, pelo prazo de 90 (noventa) dias, a contar da data da publicação desta Portaria, a proposta de Instrução Normativa, anexa, que estabelece o Regulamento Técnico sobre a identidade e requisitos mínimos de qualidade que deve atender a lagosta fresca e a lagosta congelada.

Art. 2º O objetivo da presente Consulta Pública é permitir a ampla divulgação da proposta de Instrução Normativa, para receber sugestões ou comentários de órgãos, entidades ou pessoas interessadas.

Art. 3º As sugestões de que trata o art. 2º desta Portaria, tecnicamente fundamentadas, deverão ser encaminhadas para a Coordenação de Normas Técnicas - CNT/CGPE, da Coordenação-Geral de Programas Especiais - CGPE/DIPOA, do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal - DIPOA/SDA, da Secretaria de Defesa Agropecuária - SDA/MAPA, por meio do LINK <http://sistemas.agricultura.gov.br/agroform/index.php/647311?lang=pt-BR>.

§ 1º Os critérios para aceitação das sugestões de alteração, inclusão ou exclusão nos textos levarão em conta a obediência aos demais ditames legais e acordos internacionais dos quais o Brasil é signatário, bem como a relevância e o impacto positivo da contribuição para a confiabilidade do Serviço de Inspeção Federal.

§ 2º Caso haja alguma dificuldade de acesso ao link, as sugestões deverão ser encaminhadas na forma de tabela (ou planilha eletrônica) para o endereço eletrônico [cnt.dipoa@agricultura.gov.br](mailto:cnt.dipoa@agricultura.gov.br), prevendo as seguintes colunas:

I - item: identificação do item (Exemplo: art. 1º, § 1º, inciso I, da proposta de Instrução Normativa);

II - texto da minuta: citação da parte do texto original a que se refere;

III - sugestão: texto sugerido com alteração, inclusão ou exclusão;

IV - justificativa: embasamento técnico (ou legal) devidamente fundamentado de modo a subsidiar a discussão; e

V - contribuinte: responsável pela sugestão, identificado com o nome completo (se pessoa física) ou razão social (se pessoa jurídica), endereço eletrônico e telefone para contato.

VI - as sugestões ou comentários encaminhados eletronicamente deverão permitir a função de copiar e colar o texto contido, para fins de agilização da compilação destas sugestões ou comentários e da análise final.

Art. 4º A inobservância de qualquer inciso do art. 3º desta Portaria implicará na recusa automática da sugestão ou comentário encaminhado.

Art. 5º Findo o prazo estabelecido no art. 1º, desta Portaria, a Coordenação de Normas Técnicas deverá avaliar, em articulação com a área técnica envolvida com o tema objeto desta Portaria, as sugestões recebidas e proceder às adequações pertinentes.

Art. 6º Esta Portaria entra em vigor na data da sua publicação.

LUIS EDUARDO PACIFICI RANGEL

### ANEXO

MINUTA DE INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº....., DE..... DE.....DE 20...

O SECRETÁRIO DE DEFESA AGROPECUÁRIA, DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso da atribuição que lhe conferem os arts. 18 e 53 do Anexo I do Decreto nº 8.852, de 21 de setembro de 2016, tendo em vista o disposto no Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017 que regulamenta a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950 e a Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, 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 deve apresentar a lagosta fresca e a lagosta congelada.

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; e

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

Art. 5º A matéria prima para produção da lagosta deve atender ao disposto nas legislações ambientais e pesqueiras.

Art. 6º 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. 7º 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. 8º 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 a 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. 9º 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 afetem 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. 10. Para fins de avaliação do lote, conforme Plano de Amostragem estabelecido no Anexo IV 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 o peso e tipo de caudas de lagosta previsto no Anexo II, não é superior ao número de aceitação (c).

Art. 11. 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. 12. A lagosta de que trata este Regulamento deve atender aos critérios microbiológicos estabelecidos no Anexo I desta Instrução Normativa.



Art. 13. 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. 14. 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 máxima de -18°C (dezoito graus Celsius negativos);

Art. 15. A lagosta de que trata este Regulamento não deve conter impurezas ou substâncias estranhas de qualquer natureza.

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

Art. 17. 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.

§ 1º A classificação por tipo da cauda da lagosta deve seguir os critérios estabelecidos no Anexo II deste Regulamento.

§ 2º O nome comum de que trata o caput deve seguir ao estabelecido no Anexo III deste Regulamento.

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.

ANEXO I

Tabela 1: Critérios microbiológicos para Lagosta Crua

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 Lagosta Cozida

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

Tabela 3: classificação de tamanho para o produto cauda de lagosta

TIPO	PESO DA UNIDADE (onças)	PESO DA UNIDADE (gramas)	Nº DE INDIVÍDUOS (variação permitida do nº de caudas, por caixas de 10 libras)
2	de 1 1/2 a 2 1/2	De 42,53 a 70,88	de 80 a 64
3	de 2 1/2 a 3 1/2	De 70,88 a 99,23	de 60 a 50
4	de 3 1/2 a 4 1/2	De 99,23 a 127,58	40
5	de 4 1/2 a 5 1/2	De 127,58 a 155,93	32
6	de 5 1/2 a 6 1/2	De 155,93 a 184,28	27
7	de 6 1/2 a 7 1/2	De 184,28 a 212,63	23
8	de 7 1/2 a 8 1/2	De 212,63 a 240,98	20
9	de 8 1/2 a 9 1/2	De 240,98 a 269,33	18
10 - 12	de 9 1/2 a 12 1/2	De 269,33 a 354,38	de 17 a 13
12 - 14	de 11 1/2 a 14 1/2	De 326,03 a 411,08	de 14 a 11
14 - 16	de 13 1/2 a 16 1/2	De 382,73 a 467,78	de 12 a 09
16 - 20	de 15 1/2 a 20 1/2	De 439,43 a 581,18	de 10 a 07

ANEXO III

Nome comum	Nome científico
Lagosta Vermelha	<i>Panulirus argus</i>
Lagosta Verde, Lagosta Cabo Verde	<i>Panulirus laevicauda</i>
Lagosta Sapata, Lagosta Sapateira, Lagosta Japonesa	<i>Scyllarides</i> spp.
Lagosta Pintada, Lagostinha	<i>Panulirus equinathus</i>

ANEXO IV

Tabela 4: Plano de Amostragem - AQL 6.5

TAMANHO DO LOTE (unidade)	NÍVEIS DE INSPEÇÃO			
	I		II	
	Peso líquido igual ou maior 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 maior que 1 kg, porém inferior a 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 RAI, REF, reincidências, indícios de não conformidades e denúncias

PORTARIA Nº 191, DE 26 DE DEZEMBRO DE 2018

O SECRETÁRIO DE DEFESA AGROPECUÁRIA, DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso da atribuição que lhe conferem os arts. 18 e 53 do Anexo I do Decreto nº 8 852, de 21 de setembro de 2016, tendo em vista o disposto na Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950 e na Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, regulamentadas pelo Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017, e o que consta do Processo nº 21000.053704/2018-92, resolve:

Art. 1º Submeter à Consulta Pública, pelo prazo de 90 (noventa) dias, a contar da data da publicação desta Portaria, a proposta de Instrução Normativa, anexa, que estabelece o Regulamento Técnico sobre a identidade e requisitos mínimos de qualidade que deve atender o camarão fresco, o camarão resfriado, o camarão congelado, o camarão descongelado, o camarão parcialmente cozido e o camarão cozido.

Art. 2º O objetivo da presente Consulta Pública é permitir a ampla divulgação da proposta de Instrução Normativa, para receber sugestões ou comentários de órgãos, entidades ou pessoas interessadas.

Art. 3º As sugestões de que trata o art. 2º desta Portaria, tecnicamente fundamentadas, deverão ser encaminhadas para a Coordenação de Normas Técnicas - CNT/CGPE, da Coordenação-Geral de Programas Especiais - CGPE/DIPOA, do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal - DIPOA/SDA, da Secretaria de Defesa Agropecuária - SDA/MAPA, por meio do LINK <http://sistemas.agricultura.gov.br/agroform/index.php/755296?lang=pt-BR>.

§ 1º Os critérios para aceitação das sugestões de alterações, inclusão ou exclusão nos textos levarão em conta a obediência aos demais ditames legais e acordos internacionais dos quais o Brasil é signatário, bem como a relevância e o impacto positivo da contribuição para a confiabilidade do Serviço de Inspeção Federal.

§ 2º Caso haja alguma dificuldade de acesso ao link, as sugestões deverão ser encaminhadas na forma de tabela (ou planilha eletrônica) para o endereço eletrônico [cnt.dipoa@agricultura.gov.br](mailto:cnt.dipoa@agricultura.gov.br), prevendo as seguintes colunas:

I - item: identificação do item (Exemplo: art. 1º, § 1º, inciso I, da proposta de Instrução Normativa);

II - texto da minuta: citação da parte do texto original a que se refere;

III - sugestão: texto sugerido com alteração, inclusão ou exclusão;

IV - justificativa: embasamento técnico (ou legal) devidamente fundamentado de modo a subsidiar a discussão; e

V - contribuinte: responsável pela sugestão, identificado com o nome completo (se pessoa física) ou razão social (se pessoa jurídica), endereço eletrônico e telefone para contato.

Parágrafo único. As sugestões ou comentários encaminhados eletronicamente deverão permitir a função de copiar e colar o texto contido, para fins de agilização da compilação destas sugestões ou comentários e da análise final.

Art. 4º A inobservância de qualquer inciso do art. 3º desta Portaria implicará na recusa automática da sugestão ou comentário encaminhado.

Art. 5º Findo o prazo estabelecido no art. 1º, desta Portaria, a Coordenação de Normas Técnicas deverá avaliar, em articulação com a área técnica envolvida com o tema objeto desta Portaria, as sugestões recebidas e proceder às adequações pertinentes.

Art. 6º Esta Portaria entra em vigor na data da sua publicação.

LUIS EDUARDO PACIFICI RANGEL

ANEXO

MINUTA DE INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº....., DE..... DE.....DE 20...

O SECRETÁRIO DE DEFESA AGROPECUÁRIA, DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso da atribuição que lhe conferem os arts. 18 e 53 do Anexo I do Decreto nº 8 852, de 21 de setembro de 2016, tendo em vista o 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 deve apresentar o camarão fresco, o camarão resfriado, o camarão congelado, o camarão descongelado, o camarão parcialmente cozido e o camarão cozido.

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;

