Certifico que esta Lei
Foi publicada em 11.12.2014
no átrio desta municipalidade
consoante com o art. 84 da LOM
do município de Iconha - ES
Ass. e carimbo do servidor resp.
Mônica Maroto Soares
Secretária Municipal de Administração
e Finanças
Decreto Nº 3.164/2013
P.M. de Iconha - ES

PREFEITURA MUNICIPAL DE ICONHA

LEI Nº 853 DE 10 DE DEZEMBRO DE 2014.

Dispõe Sobre A Obrigatoriedade Da Prévia Inspeção E Fiscalização Dos Produtos De Origem Animal No Âmbito Do Município De Iconha-Es E Dá Outras Providências.

O prefeito Municipal de Iconha/ES, usando de suas atribuições legais, usando de suas atribuições legais, conforme determina o art. 30 da Constituição Federal, bem como nos arts. 70 e 71, da Lei Orgânica Municipal, pelo art. 5º, "m" do Decreto - Lei nº 3.365, de 21 de Junho de 1.941 e demais normas que regem a matéria, faz saber que a Câmara Municipal aprovou e ele sanciona a seguinte Lei.

Art. 1° - Esta Lei regula a obrigatoriedade da prévia inspeção e fiscalização dos produtos de origem animal, produzidos no município de Iconha-ES e destinados ao consumo, nos limites de sua área geográfica, nos termos do artigo 23, inciso II, da Constituição Federal e em consonância com o disposto nas leis federais nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950 e 7.889, de 23 de novembro de 1989.

Art. 2° - Cabe a Secretaria Municipal de Agricultura– SEMAG, dar cumprimento às normas estabelecidas na presente lei e impor as penalidades nela previstas.

Art. 3° - Fica instituído o Serviço de Inspeção Municipal – SIM do município de Iconha-ES, vinculado à Secretaria Municipal de Agricultura, que tem por finalidade a inspeção e fiscalização da produção industrial e sanitária dos produtos de origem animal, comestíveis e não comestíveis, adicionados ou não de produtos vegetais, preparados, transformados, manipulados, recebidos, acondicionados, depositados e em trânsito no município de Iconha-ES.

§ 1º. O Serviço de Inspeção Municipal – SIM, vinculado à Secretaria Municipal de Agricultura, terá sua gestão sob a responsabilidade da Comissão Especial Serviço

de Inspeção Municipal, a qual fica criada nesta Lei e terá seus membros nomeados por Decreto do Chefe do Executivo.

§ 2º. A Comissão Especial mencionada no parágrafo anterior terá duração por prazo indeterminado e será composta por no mínimo 03 (três) servidores, sendo obrigatoriamente: médico veterinário, engenheiro agrônomo e técnico agrícola.

§ 3º. A Administração Pública poderá designar demais servidores para integrarem a Comissão e auxiliar na realização dos trabalhos, mediante decreto.

§ 4º. Os servidores nomeados conforme acima não serão remunerados pelo encargo e exercerão os serviços da Comissão conforme a necessidade da Administração Municipal.

Art. 4° - São atribuições do Serviço de Inspeção Municipal – SIM:
I. Orientar, inspecionar e fiscalizar os estabelecimentos de produtos de origem animal e seus produtos;
II. Realizar o registro sanitário dos estabelecimentos de produtos de origem animal e seus produtos;
III. Proceder a coleta de amostras de água de abastecimento, matérias-primas, ingredientes e produtos para análises fiscais;
IV. Notificar, emitir auto de infração, apreender produtos, suspender, interditar ou embargar estabelecimentos, cassar registro de estabelecimentos e produtos; levantar suspensão ou interdição de estabelecimentos.
V. Realizar ações de combate a clandestinidade;
VI. Realizar outras atividades relacionadas a inspeção e fiscalização sanitária de produtos de origem animal que, por ventura, forem delegadas ao S.I.M.

Parágrafo único: Compete à Secretaria Municipal de Saúde, através do Departamento de Vigilância Sanitária, prévia inspeção e fiscalização de produtos agroindustriais e artesanais comestíveis de origem vegetal, bem como a orientação das instalações e equipamentos necessários ao funcionamento dos serviços e das agroindústrias artesanais de produtos comestíveis de origem vegetal.

Art. 5° - Fica ressalvada a competência da União, por meio do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento, e do Estado, por meio da Secretaria de Estado da Agricultura Aquicultura e Pesca a inspeção e fiscalização de que trata esta lei, quando a produção for destinada ao comércio intermunicipal, interestadual ou internacional, sem prejuízo da colaboração da Secretaria Municipal de Agricultura.

Art. 6° - A inspeção e a fiscalização de que trata esta Lei serão procedidas, entre outros:
I. Nos estabelecimentos industriais especializados situados em áreas urbanas ou rurais e nas propriedades rurais com instalações para o abate de animais e seu preparo ou industrialização, sob qualquer forma, para o consumo;
II. Nos entrepostos de recebimento e distribuição de pescado e nas fábricas que o industrializar;
III. Nas usinas de beneficiamento de leite, nas fábricas de laticínios, nos postos de recebimento, refrigeração e manipulação dos seus derivados e nas propriedades rurais com instalações para a manipulação, a industrialização ou o preparo do leite e seus derivados, sob qualquer forma para o consumo;
IV. Nos entrepostos de ovos e nas fábricas de produtos derivados;
V. Nos estabelecimentos destinados à recepção, extração, manipulação do mel e elaboração de produtos apícolas;
VI. Nos entrepostos que, de modo geral, recebem, manipulem, armazenem, conservem ou acondicionem produtos de origem animal.

Art. 7° - Serão objeto de inspeção e fiscalização previstas nesta Lei, entre outros:
I. Os animais destinados ao abate, seus produtos, subprodutos e matérias-primas;
II. O pescado e seus derivados;
III. O leite e seus derivados;
IV. Os ovos e seus derivados;
V. O mel de abelha, a cera e seus derivados.

Art. 8° - O Serviço de Inspeção Municipal respeitará as especificidades dos diferentes tipos de produtos e das diferentes escalas de produção, incluindo a agroindústria familiar de pequeno porte, desde que atendidos os princípios das boas práticas de fabricação e segurança de alimentos e não resultem em fraude ou engano ao consumidor.

Art. 9° - A fiscalização e a inspeção de que trata a presente lei serão exercidas em caráter periódico ou permanente, segundo as necessidades do serviço.

Parágrafo único. Os estabelecimentos que realizam operações de abate de animais deverão possuir inspeção permanente para seu funcionamento.

Art. 10 - Para obter o registro no serviço de inspeção o estabelecimento deverá apresentar o pedido instruído pelos seguintes documentos:

I. Requerimento, dirigido ao Serviço de Inspeção Municipal, solicitando o registro;
II. Planta baixa ou croqui das construções, acompanhadas do memorial descritivo;
III. Cópia do contrato ou estatuto social da firma, registrada no órgão competente (no caso de firma constituída);
IV. Cópia do registro no Cadastro Nacional de Pessoa Física – CPF ou Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ, conforme for o caso;
V. Registro de Cadastro de Contribuinte do ICMS ou Inscrição de Produtor Rural na Secretaria de Estado da Fazenda, conforme for o caso;
VI. Alvará de funcionamento, ou documento equivalente, fornecido pela Prefeitura Municipal;
VII. Licença ambiental ou dispensa de licença ambiental fornecida pelo órgão ambiental competente;
VIII. Boletim de exames físico-químico e microbiológico da água de abastecimento, fornecido por laboratório credenciado junto aos órgãos competentes;
IX. Registro do estabelecimento junto ao Conselho de Medicina Veterinária do ES;
X. Manual de Boas Práticas de Fabricação de Alimentos – BPF;
XI. Comprovante de pagamento da taxa de registro.

Art. 11 - O Município cobrará taxa de expediente para realização de registro dos estabelecimentos e seus produtos, conforme regulamento.

Parágrafo único – Os estabelecimentos que optarem por comércio intermunicipal, ficarão sujeitos às leis do órgão competente.

Art. 12 - O registro do estabelecimento será concedido após apresentação dos documentos solicitados no art. 10 e mediante emissão de "Laudo de Vistoria Final de Estabelecimento" favorável.

Art. 13 - Os estabelecimentos registrados no S.I.M. deverão garantir que as operações possam ser realizadas seguindo as boas práticas de fabricação, desde a recepção da matéria-prima até a entrega do produto alimentício ao mercado consumidor.

Art. 14 - As atividades sujeitas ao Serviço de Inspeção Municipal serão classificadas por tabela estabelecida por ato do Poder Executivo Municipal.
Art. 15 - Pela execução do Serviço de Inspeção Municipal previstos nesta Lei será cobrado preço público de acordo com os valores a serem fixados por ato do Poder Executivo.

Art. 16 – Fica instituída a taxa de inspeção e fiscalização de produtos de origem animal que tem como fato gerador a inspeção e fiscalização exercida pelo Município sobre estabelecimentos, unidade ou instalações onde são fabricados, produzidos, manipulados e acondicionados os produtos de origem animal.

§ 1°. Consideram-se implementadas as atividades permanentes de controle, inspeção ou fiscalização, para efeito de caracterizar a ocorrência do fato gerador da Taxa, com a prática, pelas autoridades competentes da Secretaria Municipal de Agricultura, de atos administrativos, vinculados ou discricionários, de prevenção, observação ou repressão, necessários à verificação do cumprimento da legislação vigente no município, bem como a utilização efetiva ou potencial de serviços públicos específicos e divisíveis prestados ao contribuinte ou colocados à sua disposição.

§ 2°. A Taxa será devida em razão do início da atividade, abertura, permanência no local ou instalação do estabelecimento, inclusive quando se verificar mudança de endereço.

Art. 17 – Contribuinte responsável pelo pagamento da Taxa é a pessoa física ou jurídica que exerça no Município atividade sujeita ao serviço de inspeção e fiscalização de produtos de origem animal relacionada no artigo 6º desta lei.

Art. 18 - A base de cálculo da Taxa será determinada em função da natureza da atividade e o seu valor, fixado pelo índice da Unidade Padrão Fiscal do Município de Iconha - UPFMI corresponderá ao estabelecido na Tabela I que integra a presente lei.

§ 1º. Possuindo o contribuinte mais de uma atividade sujeita ao serviço de inspeção e fiscalização de produtos de origem animal, será utilizada para efeito de cálculo da taxa, aquela que conduzir ao maior valor.

§ 2º. Será utilizada para fins de cálculo da taxa a área total do estabelecimento onde são exercidas as atividades sujeitas a inspeção.

§ 3º. Fica estipulado o valor mínimo de 02 (duas) UPFMI para a taxa de inspeção e fiscalização de produtos de origem animal.

§ 4º. Ato do Poder Executivo regulamentará as atividades sujeitas ao pagamento da taxa de inspeção e fiscalização de produtos de origem animal de acordo com a Classificação Nacional de Atividades Econômicas – CNAE para pessoa jurídica e Classificação Brasileira de Ocupações – CBO para pessoas físicas, bem como seus respectivos grupos para efeito de enquadramento na Tabela I desta lei.

Art. 19 - A taxa de inspeção e fiscalização de produtos de origem animal será devida integral e anualmente, devendo ser recolhida através de Documento de Arrecadação Municipal – DAM.

§ 1º. No início de exercício de atividade e na data de encerramento a taxa será devida proporcionalmente ao número de meses em atividade.

§ 2º. Em caso de inadimplência os acréscimos referentes à multa, juros e correção monetária devidos serão calculados de acordo com as regras estabelecidas no Código Tributário vigente no Município.

§ 3º. Os prazos e condições de pagamento da taxa serão definidos no Calendário Tributário do Município conforme previsão do Código Tributário Municipal – CTM.

Art. 20 - Ficam isentos do pagamento da Taxa de inspeção e fiscalização de produtos de origem animal: a microempresa e a empresa de pequeno porte até o segundo exercício à sua inscrição no Cadastro Mobiliário Tributário do Município, contados a partir do registro de seu ato constitutivo no órgão competente.

Art. 21 - Ficam isentos do pagamento da Taxa de inspeção e fiscalização de produtos de origem animal:
I - O Microempreendedor individual;
II - Os órgãos da Administração Direta da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, assim como as suas respectivas fundações e autarquias, em relação aos estabelecimentos onde são exercidas as atividades vinculadas às suas finalidades essenciais.

Art. 22 - O registro do estabelecimento será concedido após apresentação dos documentos solicitados previstos no decreto que regulamenta esta Lei e mediante emissão de "Laudo de Vistoria Final de Estabelecimento" favorável.

Art. 23 - Os estabelecimentos registrados no SIM deverão garantir que as operações possam ser realizadas seguindo as boas práticas de fabricação, desde a recepção da matéria-prima até a entrega do produto alimentício ao mercado consumidor.

Art. 24 - Os produtos deverão atender aos regulamentos técnicos de identidade e qualidade, aditivos alimentares, coadjuvantes de tecnologia, padrões microbiológicos e de rotulagem, conforme a legislação vigente.

§1º. Os produtos que não possuam regulamentos técnicos específicos poderão ser registrados, desde que atendidos os princípios das boas práticas de fabricação e segurança de alimentos e não resultem em fraude ou engano ao consumidor.

§2º. O S.I.M. poderá criar normas específicas para os produtos mencionados no parágrafo §1º deste artigo.

Art. 25 - As autoridades de saúde pública devem comunicar ao S.I.M. os resultados das análises sanitárias realizadas nos produtos alimentícios de que trata esta Lei, apreendidos ou inutilizados nas diligências a seu cargo.

Art. 26 - As infrações às normas previstas na presente Lei serão punidas, isolada ou cumulativamente, com as seguintes sanções, sem prejuízo das punições de natureza civil e penal cabíveis:

I. Advertência, quando o infrator for primário ou não ter agido com dolo ou má fé;

II. Multa em UPFMIs – Unidades Padrões Fiscais do Município de Iconha), nos casos de reincidência, dolo ou má-fé;

III. Apreensão e/ou inutilização de matérias-primas, produtos, subprodutos, ingredientes, rótulos e embalagens, quando não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinem ou forem adulterados ou falsificados;
IV. Suspensão das atividades dos estabelecimentos, se causarem risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária e ainda, no caso de embaraço da ação fiscalizadora;

V. Interdição total ou parcial do estabelecimento, quando a infração consistir na falsificação ou adulteração de produtos ou se verificar a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas:

a) a interdição poderá ser levantada após o atendimento das irregularidades que promoveram a sanção;

b) se a interdição não for suspensa nos termos do inciso V,decorridos 6 (seis) meses será cancelado o respectivo registro.

VI. Cancelamento do registro do produto em desacordo, com publicação em Imprensa Oficial;

VII. Cancelamento do registro do estabelecimento, com publicação em Imprensa Oficial.

§1º. As multas poderão ser elevadas até o máximo de cinquenta vezes, quando o volume do negócio do infrator faça prever que a punição será ineficaz.

§2º. Constituem agravantes o uso de artifício ardil, simulação, desacato, embaraço ou resistência à ação fiscal.

Art. 27 - As penalidades impostas na forma do artigo precedente serão aplicadas pelos servidores públicos designados para o Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 28 - As multas decorrentes das infrações às normas previstas nesta Lei serão as seguintes:

I. Infrações relativas à industrialização, armazenamento e transporte:
a) Multa de 100 UPFMI a quem realizar atividades de elaboração/industrialização, fracionamento, armazenamento e transporte de produtos de origem animal sem inspeção oficial;
b) Multa de 70 UPFMI a quem industrializar, comercializar, armazenar ou transportar matérias-primas e produtos alimentícios sem observar as condições higiênico-sanitárias estabelecidas neste regulamento;
c) Multa de 80 UPFMI a quem elaborar e comercializar produtos em desacordo com os padrões higiênico-sanitários, físico-químicos, microbiológicos e tecnológicos estabelecidos por legislações federal, estadual ou municipal vigentes;
d) Multa de 80 UPFMI a quem industrializar, armazenar, guardar ou comercializar matérias-primas, ingredientes ou produtos alimentícios com data de validade vencida;
e) Multa de 90 UPFMI a quem transportar matérias-primas, ingredientes ou produtos alimentícios com data de validade vencida, salvo aqueles acompanhados de documento que comprove a devolução;
f)Multa de 100 UPFMI a quem industrializar ou comercializar matérias-primas ou produtos alimentícios falsificados ou adulterados.

II. Infrações relativas ao Registro do Estabelecimento:

a) Multa de 50 UPFMI a quem realizar ampliação, remodelação ou construção no estabelecimento registrado sem prévia aprovação das plantas pelo SIM;
b) Multa de 50 UPFMI a quem vender, arrendar, doar ou efetuar qualquer operação que resulte na modificação da razão social e ou do responsável legal do estabelecimento industrial, bem como qualquer modificação que resulte na alteração do registro sem comunicar ao SIM;
c) Multa de 50 UPFMI a quem não possuir sistema de controle de entrada e saída de produtos ou não mantê-lo atualizado;
d) Multa de 50 UPFMI a quem não disponibilizar o acesso ao sistema de controle de entrada e saída de produtos quando solicitado pelo SIM;
e) Multa de 100 UPFMI a quem desacatar, obstar ou dificultar a ação fiscalizadora das autoridades sanitárias competentes no exercício de suas funções;
f) Multa de 100 UPFMI a quem sonegar ou prestar informações inexatas sobre dados referentes à quantidade, qualidade e procedência de matérias-primas e produtos alimentícios, que direta e indiretamente interesse à fiscalização do SIM;
g) Multa de 100 UPFMI a quem desrespeitar o termo de suspensão e/ou interdição impostos pelo SIM.

III. Infrações relativas aos Rótulos:
a) Multa de 50 UPFMI a quem utilizar rótulos ou embalagens que não tenham sido previamente aprovados pelo SIM;
b) Multa de 50 UPFMI a quem modificar embalagens ou rótulos que tenham sido previamente aprovados pelo SIM;
c)Multa de 70 UPFMI a quem reutilizar embalagens;
d)Multa de 50 UPFMI a quem aplicar rótulo, etiqueta ou selo escondendo ou encobrindo, total ou parcialmente, dizeres da rotulagem e a identificação do registro no SIM.

IV. Infrações relativas à higienização:
a) Multa de 50 UPFMI a quem apresentar instalações, equipamentos e instrumentos de trabalho em condições inadequadas de higiene antes, durante ou após a elaboração dos produtos alimentícios;
b) Multa de 40 UPFMI a quem apresentar nos estabelecimentos odores indesejáveis, lixos, objetos em desuso, animais, insetos e contaminantes ambientais como fumaça e poeira;

c) Multa de 50 UPFMI a quem realizar atividades de industrialização em estabelecimentos em mau estado de conservação, com defeitos, rachaduras, trincas, buracos, umidade, bolor, descascamentos e outros;
d) Multa de 50 UPFMI a quem utilizar equipamentos e utensílios que não atendam às condições especificadas neste regulamento;
e) Multa de 40 UPFMI a quem utilizar recipientes que possam causar a contaminação dos produtos alimentícios;
f) Multa de 40 UPFMI a quem apresentar as instalações, os equipamentos e os instrumentos de trabalho em condições inadequadas de higiene, antes, durante ou após a elaboração dos produtos alimentícios;
g) Multa de 40 UPFMI a quem utilizar equipamentos de conservação dos alimentos (refrigeradores, congeladores, câmaras frigoríficas e outros) em condições inadequadas de funcionamento, higiene, iluminação e circulação de ar;
h) Multa de 50 UPFMI a quem apresentar, guardar, estocar, armazenar ou ter em depósito, substâncias que possam corromper, alterar, adulterar, falsificar, avariar ou contaminar a matéria-prima, os ingredientes ou os produtos alimentícios;
i) Multa de 60 UPFMI a quem utilizar produtos de higienização não aprovados pelo órgão de saúde competente;
j) Multa de 50 UPFMI a quem possuir ou permitir a permanência de animais nos arredores e ou interior dos estabelecimentos;
k) Multa de 50 UPFMI a quem deixar de realizar o controle adequado e periódico das pragas e vetores;
l) Multa de 50 UPFMI a quem permitir a presença de pessoas e funcionários, nas dependências do estabelecimento;
m) Multa de 30 UPFMI a quem possuir manipuladores trabalhando nos estabelecimentos sem a devida capacitação;
n) Multa de 50 UPFMI a quem deixar de fazer cumprir os critérios de higiene pessoal e requisitos sanitários
o) Multa de 50 UPFMI a quem manter funcionários exercendo as atividades de manipulação sob suspeita de enfermidade passível de contaminação dos alimentos, ou ausente a liberação médica;
p) Multa de 40 UPFMI a quem utilizar água não potável no estabelecimento;
q) Multa de 30 UPFMI a quem não assegurar a adequada rotatividade dos estoques de matérias-primas, ingredientes e produtos alimentícios.

Art. 29 - As multas serão punidas, isolada ou cumulativamente, sem prejuízo das punições de natureza civil e penal cabíveis.
§ 1º. Na reincidência, a infração será punida com o dobro da penalidade e, a cada reincidência subsequente, aplicar-se-á multa correspondente à reincidência anterior, acrescida de 20% (vinte por cento) sobre o seu valor.
§ 2º. Entende-se por reincidência a nova infração, violando a mesma norma cometida pelo mesmo infrator, dentro do prazo de 05 (cinco) anos, contados da data em que se tornar definitiva, administrativamente, a penalidade relativa à infração anterior.
§ 3º. As multas poderão ser elevadas até o máximo de cinquenta vezes, quando o volume do negócio do infrator faça prever que a punição será ineficaz.
§ 4º. Constituem agravantes o uso de artifício ardil, simulação, desacato, embaraço ou resistência à ação fiscal.
§ 5º. As infrações a que se refere o "caput" deste artigo terão regulamentação por decreto do Chefe do Poder Executivo

Art. 30 - As infrações administrativas serão apuradas em processo administrativo, assegurado o direito de ampla defesa e o contraditório, observadas as disposições desta Lei e do seu regulamento, no prazo de 60 (sessenta) dias.

Art. 31 - A defesa administrativa e o recurso impugnado às penalidades impostas pela presente Lei serão julgados:
I. Em primeira instância por uma comissão formada por três técnicos do serviço de inspeção municipal;
II. Em segunda e última instância, o recurso será julgado pelo Conselho Municipal de Desenvolvimento Rural Sustentável - CMDRS, criado nos termos da Lei Municipal nº 151 de 14 de outubro de 1997 e suas alterações trazidas pela Lei Municipal nº 332 de 28 de fevereiro de 2005 c/c Lei Municipal nº 561 de 10 de setembro de 2011.

Art. 32 - O produto da arrecadação das taxas e das multas eventualmente impostas ficará vinculado ao órgão executor e será aplicado no financiamento das atividades fiscalizadas na forma desta Lei.

Art. 33 - Os recursos financeiros necessários à implementação da presente Lei e do Serviço de Inspeção Municipal serão fornecidos pelas verbas alocadas na Secretaria Municipal de Agricultura, constantes no Orçamento do Município.

Art. 34 - Para a consecução dos objetivos desta Lei, fica a Secretaria Municipal de Agricultura autorizada a realizar convênio e termos de cooperação técnica com órgãos da administração direta e indireta.

Art. 35 - A Secretaria Municipal de Agricultura poderá se valer de servidores de consórcios públicos dos quais o município participe para a execução dos objetivos deste regulamento, respeitadas as competências.

Art. 36 - As empresas e agroindústrias de pequeno porte terão o prazo de 120 (cento e vinte) dias, para se adequarem a esta Lei.

Parágrafo único. O prazo previsto neste artigo poderá ser prorrogado por ato no poder executivo.

Art. 37 – Os casos omissos ou dúvidas que surgirem na execução da presente Lei, bem como a sua regulamentação, serão resolvidos através de atos normativos do Secretário Municipal de Agricultura.

Art. 38 - O Poder Executivo regulamentará esta Lei no prazo de noventa dias a contar da data de sua publicação.

Art. 39 – Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação, ficam revogadas as disposições em contrário a esta Lei, em especial a Lei nº 570 de 03 de novembro de 2009.

Gabinete do Prefeito Municipal de Iconha, aos 10 (dez) dias do mês de dezembro do ano de 2014 (dois mil e quatorze).

João Paganini
Prefeito Municipal

MUNICÍPIO DE ICONHA
Câmara Municipal
PODER LEGISLATIVO

ANEXO ÚNICO

TABELA I (Prevista no art. 18 da Lei nº 853/2014)

VALOR DA TAXA DE INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL		
GRUPO	**DESCRIÇÃO**	**VALOR EM UPFMI**
I	Fabricação de Produtos Cárneos Salgados, Dessecados, Cozidos e/ou Defumados (Embutidos ou não)	0,25 / m²
II	Produção de Pescado e Produtos de Pescados	0,25 / m²
III	Fabricação de Produtos Gordurosos	0,10 / m²
IV	Produção de Leite Pasteurizado, Aromatizados, Iogurtes, Bebidas Lácteas, Leite Condensado, Evaporado e Doce de Leite.	0,25 / m²
V	Fabricação de Queijos, Requeijão, Ricota, Leite em Pó, Manteiga, Caseína, Lactose e demais derivados do leite	0,25 / m²
VI	Produção de Ovos	0,03/ m²
VII	Produção de Mel, Cera e Produtos à base de mel de abelha	0,20 / m²