Lei nº 2.877, de 14 de junho de 2.022

Autoriza o Poder Executivo do Município Bom Despacho a firmar contrato de programa com o Consórcio Intermunicipal do Serviço de Inspeção do Centro Oeste Mineiro – CISICOM, com o objetivo de execução do Serviço Inspeção Municipal de forma associada, e dá outras providências.

O Povo do Município de Bom Despacho/MG, por seus representantes legais, aprovou e eu, Prefeito Municipal, sanciono a seguinte Lei

Art. 1º Fica o Poder Executivo do Município de Bom Despacho autorizado a firmar Contrato de Programa com o Consórcio Intermunicipal do Serviço de Inspeção do Centro-Oeste Mineiro – CISICOM, com o objetivo de execução do Serviço de Inspeção Municipal, criado pela Lei Municipal nº 2.565, de 13 de dezembro de 2.016, de forma associada.

§ 1º Esta lei dispõe sobre os procedimentos para a execução do Serviço de Inspeção Municipal pelo CISICOM, durante a vigência de Contrato de Programa firmado para este fim.

§ 2º O CISICOM poderá solicitar adesão ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal – SISBI-POA, do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária – SUASA, devendo, nesse caso, observar as normas e diretrizes do MAPA - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

§ 3º O CISICOM poderá firmar convênio com o IMA – Instituto Mineiro de Agropecuária visando delegação de competência ao consórcio, devendo, nesse caso, observar as normas e diretrizes do IMA e da SEAPA – Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

§ 4º O CISICOM deverá manter página eletrônica própria, na rede mundial de computadores, constando dentre outras informações a relação de todos os Municípios/UF consorciados.

Art. 2º Para cumprir os objetivos do serviço de inspeção, o Município de Bom Despacho e o CISICOM desenvolverão, dentre outras, ações que visem a:

I – promover a integração dos órgãos municipais de fiscalização por meio da criação de um serviço único de inspeção sanitária;

II – formular diretrizes técnico-normativas de maneira a uniformizar os procedimentos de inspeção e fiscalização sanitárias, respeitadas as peculiaridades dos municípios consorciados;

III – estabelecer normas para a higienização e a desinfecção das instalações industriais e para a classificação e a verificação da qualidade dos produtos;

IV – regulamentar o registro e o cadastro dos estabelecimentos que produzam, distribuam, transportem, armazenem, processem e comercializem produtos de origem animal;

V – fomentar a produção artesanal por meio de orientação técnica e regulamentação da atividade;

VI – estimular o processo educativo permanente e continuado para todos os atores da cadeia produtiva, estabelecendo a democratização do serviço e assegurando a máxima participação de governo, da Sociedade Civil, de agroindústrias, dos consumidores e das comunidades técnica e científica nos sistemas de inspeção;

VII – executar a inspeção sanitária de matéria-prima, da industrialização, beneficiamento, embalagem, distribuição e a comercialização dos produtos de origem animal mediante exercício do poder de polícia;

VIII – notificar os produtores e/ou comerciantes que produzirem e/ou comercializarem produtos que não atendam os requisitos constantes neste regramento;

IX – lavrar e instruir os respectivos Autos de Infração;

X – solicitar apoio ao Poder Judiciário e à Polícia Militar, quando necessário, para o cumprimento das obrigações dispostas na presente Lei;

XI – apreender produtos que estejam em desacordo com as normas insculpidas na presente Lei;

XII – suspender, interditar ou embargar estabelecimentos de produção ou comércio de produtos de origem animal, assim como cassar os respectivos registros, na hipótese de atuação fora dos limites desta Lei;

XIII – realizar ações de combate à produção e ao comércio clandestinos de produtos de origem animal;

XIV – fiscalizar o transporte de produtos de origem animal *in natura*, industrializados e/ou beneficiados destinados ao comércio;

XV – realizar outras atividades relacionadas à inspeção e à fiscalização sanitária de produtos de origem animal indicados em leis estaduais e federais, ainda que não expressos no corpo da presente norma.

§ 1º Os estabelecimentos mencionados no inciso IV não poderão funcionar sem que estejam previamente registrados ou cadastrados na forma desta lei.

§ 2º O CISICOM poderá conceder prazo, na forma do regulamento, para os estabelecimentos se adaptarem às exigências desta lei, concedendo-lhes título de registro ou de cadastro provisórios.

Art. 3º São sujeitos à inspeção, reinspeção e fiscalização previstas nesta lei:

I – os animais destinados ao abate, seus produtos e subprodutos e matérias primas;

II – o pescado e seus derivados;

III – o leite e seus derivados;

IV – o ovo e seus derivados;

V – o mel e cera de abelhas e seus derivados.

Art. 4º A fiscalização, de que trata esta lei, far-se-á:

I – nos estabelecimentos industriais especializados no abate de animais e no preparo ou na industrialização de seus subprodutos, sob qualquer forma;

II – nos entrepostos-usina, nas usinas de beneficiamento, nas indústrias de laticínios, nos postos de refrigeração de leite e nas microusinas de leite;

III – nos entrepostos de ovos e nas indústrias de produtos deles derivados;

IV – nos entrepostos de recebimento e de distribuição de pescado e nas indústrias que o beneficiem;

V – nos postos e entrepostos que recebam, manipulem, armazenem, conservem ou acondicionem produto, subproduto ou matéria-prima de origem animal;

VI – nas propriedades rurais que produzam ou manipulem produto de origem animal ou produto dele derivado.

Parágrafo único. Quando necessário, serão feitas reinspeção e fiscalização nos estabelecimentos atacadistas e varejistas de produto e subproduto de origem animal destinados ao consumo humano ou animal.

Art. 5º O serviço de inspeção ser executado pelo CISICOM respeitará as especificidades dos diferentes tipos de produtos e das diferentes escalas de produção, incluindo a agroindústria rural de pequeno porte.

Art. 6º A inspeção e a fiscalização sanitária de produto de origem animal a ser executada pelo CISICOM abrange as seguintes atividades:

I – a classificação do estabelecimento;

II – o exame das condições para o funcionamento do estabelecimento, de acordo com as exigências higiênico-sanitárias essenciais para a obtenção do título de registro ou de relacionamento, bem como para a transferência de propriedade;

III – a fiscalização da higiene do estabelecimento;

IV – as obrigações do proprietário, responsável ou preposto do estabelecimento;

V – as normas de funcionamento do estabelecimento;

VI – a inspeção “ante” e “post mortem” dos animais destinados ao abate;

VII – a inspeção e a reinspeção dos produtos, subprodutos e matérias-primas de origem animal durante as fases de recepção, produção, industrialização, estocagem, comercialização, aproveitamento e transporte;

VIII – a classificação do produto e subproduto, de acordo com o tipo e padrão ou fórmula aprovada;

IX – a aprovação do tipo, padrão e fórmula dos produtos e subprodutos de origem animal;

X – a embalagem e rotulagem do produto e subproduto;

XI – o registro do produto e subproduto, bem como a aprovação do rótulo e embalagem;

XII – a matéria-prima na fonte produtora e intermediária;

XIII – os meios de transporte de animal vivo, assim como do produto derivado e sua matéria-prima, destinados à alimentação humana;

XIV – o trânsito de produto, subproduto e matéria-prima de origem animal;

XV – a coleta de material para análise de laboratório;

XVI – o exame microbiológico, histológico e físico-químico da matéria-prima ou produto;

XVII – o produto e o subproduto existentes no mercado de consumo, para efeito de verificação do cumprimento das medidas estabelecidas neste regulamento;

XVIII – a aplicação de penalidade decorrente de infração;

XIX – outras instruções necessárias à maior eficiência dos trabalhos de inspeção e fiscalização sanitária;

XX – o suporte e apoio aos programas de Defesa Sanitária Animal;

XXI – a divulgação de informações de interesse dos consumidores dos produtos de origem animal;

XXII – o incentivo à educação sanitária, utilizando os seguintes mecanismos:

1) divulgação da legislação específica;

2) divulgação, no âmbito dos órgãos envolvidos, das ações relativas à inspeção e fiscalização de produtos de origem animal e vegetal;

3) fomento da educação sanitária no ensino fundamental e médio;

4) desenvolvimento de programas permanentes, com a participação de entidades privadas, para conscientizar o consumidor da necessidade da qualidade e segurança dos produtos alimentícios de origem animal.

Art. 7º. O Município de Bom Despacho e o CISICOM poderão coletar amostra de produto de origem animal, sem ônus para si, para análise laboratorial a ser realizada em laboratório oficial ou credenciado.

Art. 8º. A análise laboratorial para efeito de fiscalização, necessária ao cumprimento desta lei, será feita em laboratório próprio, oficial ou credenciado, sem ônus para o proprietário do estabelecimento.

Parágrafo único. A análise laboratorial destinada à contraprova, requerida pelo proprietário do estabelecimento, será feita em laboratório oficial ou credenciado, ficando o proprietário responsável por seu custeio.

Art. 9º. A análise de rotina na indústria, para efeito de controle de qualidade do produto, será custeada pelo proprietário do estabelecimento, podendo ser realizada em laboratório de sua propriedade ou em laboratório oficial ou credenciado.

Art. 10. A matéria-prima, os animais, os produtos, os subprodutos e os insumos deverão seguir padrões de sanidade definidos em regulamento específicos editados por meio de Resolução do CISICOM.

Art. 11. Estão sujeitos a registro os seguintes estabelecimentos:

I – matadouro de bovino, suíno, equídeo, ave, coelho, caprino, ovino e demais espécies, de abate autorizado;

II – indústria de carne e derivados, entreposto de carne e derivados, e indústria de produto não comestível;

III – usina de beneficiamento de leite, fábrica de laticínios, entreposto de laticínios, posto de refrigeração, granja leiteira e microusina de leite;

IV – entreposto de pescado e indústria de conserva de pescado;

V – unidade apícola;

VI – entreposto de ovos e indústria de conserva de ovos;

VII – fábrica de coalho, coagulante e fermento.

§ 1º. Os registros realizados no SIM do Município de Bom Despacho serão migrados para o CISICOM, e os estabelecimentos receberão inspeção de convalidação no prazo de até 60 (sessenta) dias.

§ 2º. Caso o Município de Bom Despacho-MG rescinda o Contrato de Programa e reassuma a execução dos serviços de inspeção, os estabelecimentos localizados no território do Município registrados no CISICOM terão o seu registro migrado para o serviço municipal, recebendo inspeção de convalidação no prazo de até 60 (sessenta) dias.

Art. 12. No estabelecimento sob inspeção, a fabricação de produto somente será permitida depois de previamente aprovados o rótulo e sua fórmula.

§ 1º A aprovação do rótulo e da fórmula e do processo de fabricação de qualquer produto de origem animal inclui o que estiver sendo fabricado antes da vigência desta lei.

§ 2º Entende-se por padrão e fórmula de produto, para os fins desta lei:

a) matéria-prima, condimento, corante e qualquer outra substância que entre no processo de fabricação;

b) composição centesimal;

c) tecnologia de produção.

§ 3º Os produtos com rótulos aprovados pelo SIM de Bom Despacho serão modificados para o rótulo aprovado pelo CISICOM no prazo de até 60 (sessenta) dias após a inspeção de convalidação mencionada no artigo anterior.

§ 4º Caso o Município Bom Despacho rescinda o Contrato de Programa e reassuma a execução dos serviços de inspeção, os rótulos dos produtos registrados no CISICOM, produzidos em estabelecimentos localizados no território do Município, terão o seu rótulo alterado para o modelo aprovado pelo SIM no prazo de até 60 (sessenta) dias após a inspeção de convalidação mencionada no artigo anterior.

Art. 13. Os produtos deverão ser transportados e armazenados em condições adequadas para a preservação de sua sanidade e inocuidade.

Art. 14. Os produtores de produtos de origem animal ficam obrigados a:

I – cumprir e fazer cumprir todas as exigências contidas nessa lei e nos regulamentos;

II – cumprir as exigências regulamentares e da fiscalização inspetora do Serviço de Inspeção;

III – fornecer, quando necessário ou solicitado, material adequado e suficiente para execução dos trabalhos de inspeção;

IV – fornecer, quando for o caso, pessoal auxiliar habilitado e suficiente, para ficar à disposição do Serviço de Inspeção;

V – possuir responsável técnico, quando for o caso;

VI – acatar todas as determinações da inspeção sanitária quanto ao destino dos produtos condenados;

VII – manter e conservar o estabelecimento de acordo com as normas desta Lei;

VIII – recolher, se for o caso, todas as taxas ou tarifas de inspeção sanitária e/ou outras que existam ou vierem a ser instituídas de acordo com a legislação vigente;

IX – submeter à inspeção sanitária, sempre que necessário qualquer matéria-prima ou produto distribuído, beneficiado ou industrializado;

X – fornecer à coordenação do Serviço de Inspeção realizado pelo consórcio CISICOM, até o décimo dia útil do início de cada mês subsequente ao vencido, os dados estatísticos de interesse para a avaliação da produção, beneficiamento, industrialização, distribuição, transporte e comércio de produtos de origem animal;

XI – substituir, no prazo máximo de 30 (trinta) dias, o responsável técnico que eventualmente se desligar do estabelecimento, junto ao Serviço de Inspeção.

Art. 15. O CISICOM cobrará as Taxas relativas ao serviço de inspeção sanitária por ele executado.

§ 1º As taxas a serem cobradas pela CISICOM são as aprovadas em Assembleia Geral do Consórcio e previstas no Anexo I desta lei.

§ 2º Os valores das taxas serão atualizados anualmente por Resolução do CISICOM utilizando-se a variação do Índice de Preços ao Consumidor Amplo - IPCA, ou outro índice inflacionário que venha a substituí-lo.

Art. 16. Sem prejuízo da responsabilidade penal cabível, a infração à legislação referente aos produtos de origem animal sujeitará, isolada ou cumulativamente, o infrator as seguintes sanções, em conformidade com o art. 2º da Lei Federal 7.889/1989, a serem aplicadas pelo CISICOM:

I – advertência escrita e orientação técnica quando o infrator for primário e não tiver agido com dolo ou má fé;

II – multa nos casos não compreendidos no inciso I do caput deste artigo, de acordo com os valores e gradações previstos no Anexo II;

III – apreensão ou condenação das matérias-primas, produtos, subprodutos e derivados de origem animal, quando não apresentarem condições higiênicosanitária adequadas ao fim a que se destinam ou forem adulterados;

IV – suspensão de atividades, quando cause risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou no caso de embaraço a ação fiscalizadora;

V – interdição total ou parcial do estabelecimento, quando a infração consistir na adulteração ou falsificação habitual do produto ou se verificar, mediante inspeção técnica realizada pela autoridade competente, a inexistência de condições higiênicosanitária adequadas;

VI – cassação de registro ou do relacionamento do estabelecimento.

§ 1º As multas previstas neste artigo serão agravadas até o grau máximo, nos casos de artifício, ardil, simulação, embaraço ou resistência à ação fiscal, levando-se em conta, além das circunstâncias atenuantes ou agravantes, a situação econômico-financeira do infrator e os meios ao seu alcance para cumprir a lei.

§ 2º Os produtos apreendidos nos termos do inciso III do caput deste artigo e perdidos em favor do CISICOM, que, apesar das adulterações que resultaram em sua apreensão, apresentarem condições apropriadas ao consumo humano, serão destinados prioritariamente aos programas de

segurança alimentar e combate à fome e aqueles sem condições para o consumo humano deverão ser descartados de maneira correta, observando a legislação de saúde e ambiental.

§ 3º A suspensão de que trata o inciso IV deste artigo, cessará quando sanado o risco ou ameaça de natureza higiênicosanitária, ou no caso de franquia da atividade à ação da fiscalização.

§ 4º A interdição de que trata o inciso V deste artigo, poderá ser suspensa após atendimento das exigências que motivaram a ação.

§ 5º Se a interdição não for suspensa nos termos do §4º deste artigo decorridos 12 (doze) meses, será cancelado o registro.

§ 6º As multas a serem aplicadas pelo CISICOM são as aprovadas em Assembleia Geral do consórcio e constantes do Anexo II desta lei.

Art. 17. As multas e das taxas arrecadadas pelo CISICOM serão revertidas para o Fundo Regional de Inspeção Sanitária, regulamentado pelo respectivo Programa.

Parágrafo único. O Conselho do Fundo Regional de Inspeção Sanitária promoverá o acompanhamento da gestão financeira do Fundo, conforme normas regulamentadoras do CISICOM.

Art. 18. O CISICOM baixará o regulamento e os atos complementares sobre inspeção sanitária dos estabelecimentos, por meio de instrução normativa.

§ 1º A regulamentação abrangerá:

I – a classificação dos estabelecimentos;

II – o exame das condições para o funcionamento dos estabelecimentos de acordo com as exigências higiênico-sanitárias essenciais para a obtenção do título de registro ou de cadastro, bem como para a transferência de propriedade;

III – a fiscalização da higiene dos estabelecimentos;

IV – as obrigações dos proprietários, responsáveis ou prepostos dos estabelecimentos;

V – a inspeção "ante" e "post mortem" dos animais destinados ao abate;

VI – a inspeção e a reinspeção dos produtos, dos subprodutos e das matérias-primas de origem animal, durante as fases de produção, industrialização, comercialização, aproveitamento e transporte;

VII – a aprovação de tipos, padrões e fórmulas de produtos e subprodutos de origem animal;

VIII – o registro de produto e de subproduto, bem como a aprovação de rótulo e embalagem;

IX – o trânsito de produto, subproduto e matéria-prima de origem animal;

X – a coleta de material para análise de laboratório;

XI – a aplicação de penalidade decorrente de infração;

XII – outras instruções necessárias à maior eficiência dos trabalhos de inspeção e fiscalização sanitária.

§ 2º A regulamentação técnica para inscrição e funcionamento dos estabelecimentos e produtores poderá ser alterada no todo ou em parte, sempre que o aconselharem a prática e o desenvolvimento da indústria e do comércio de produtos de origem animal.

Art. 19. Fica o Poder Executivo autorizado a ceder um servidor público para compor a equipe de Inspeção Sanitária do CISICOM, conforme impacto orçamentário anexo.

Art. 20. Esta lei entrará em vigor na data de sua publicação.

Bom Despacho, 14 de junho de 2.022, 111º anos de emancipação do Município.

Bertolino da Costa Neto
Prefeito Municipal

ANEXO I

TAXAS DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL A SER EXECUTADO PELO CISICOM	
I – taxas de registro de estabelecimento industrial ou de transformação:	
a) Matadouro frigorífico, matadouros, matadouros de animais de grande e médio porte	R$600,00
b) Matadouro de aves e peixes e pequenos animais em geral	R$300,00
c) Charqueadas, fábricas de conservas, fábricas de produtos cárneos, fábricas de produtos gordurosos, entrepostos de carnes e derivados e entrepostos frigoríficos	R$450,00
d) Granjas leiteiras, estábulos leiteiros, usinas de beneficiamento, entrepostos-usinas, entrepostos de laticínios, postos de laticínios, postos de refrigeração, postos de coagulação	R$250,00
e) Entrepostos de pescados, fábricas de conserva de pescados	R$200,00
f) Entrepostos de ovos, produção e beneficiamento e fábricas de conservas de ovos	R$200,00
g) Entrepostos de mel e cera de abelha e indústria de processamento	R$200,00
h) Taxa de alteração cadastral	R$100,00
II – taxas de renovação anual de registro – taxa anual:	
a) Matadouro frigorífico, matadouros, matadouros de animais de grande e médio porte	R$300,00
b) Matadouro de aves e peixes e pequenos animais em geral	R$150,00
c) Charqueadas, fábricas de conservas, fábricas de produtos cárneos, fábricas de produtos gordurosos, entrepostos de carnes e derivados e entrepostos frigoríficos	R$225,00
d) Granjas leiteiras, estábulos leiteiros, usinas de beneficiamento, entrepostos-usinas, entrepostos de laticínios, postos de laticínios, postos de refrigeração, postos de coagulação	R$125,00
e) Entrepostos de pescados, fábricas de conserva de pescados	R$100,00
f) Entrepostos de ovos, produção e beneficiamento e fábricas de conservas de ovos	R$100,00
g) Entrepostos de mel e cera de abelha e indústria de processamento	R$100,00
III – taxas de análise para registro de rótulos e produtos:	
Todos os estabelecimentos	R$35,00
IV – taxas de ampliação, remodelação e reconstrução do estabelecimento:	
Todos os estabelecimentos	R$30,00
V – taxas de acompanhamento de abate:	
a) Abate de bovinos, bubalinos e equinos e outros animais de grande porte (por cabeça)	R$1,50
b) Abate de suínos, ovinos e caprinos e outros animais de pequeno porte (por cabeça)	R$1,00
c) Abate de aves, coelhos e outros (por centena de cabeça ou fração)	R$1,50
VI – taxas de inspeção sanitária industrial – taxas mensais por produção:	
a) Produtos cárneos salgados ou dessecados (por ton. ou fração)	R$10,00
b) Produtos de salsicharia embutidos e não embutidos (por ton. ou	R$10,00

fração)	
c) Produtos cárneo em conserva, semiconserva e outros prod. cárneos (por ton ou fração)	R$10,00
d) Toucinho, unto ou banha em rama, banha, gordura bovina, gordura ave em rama e outros produtos gordurosos comestíveis (por ton. ou fração)	R$8,00
e) Farinha, sebo, óleos, graxa branca, peles e outros subprodutos não comestíveis (por ton. ou fração)	R$4,00
f) Peixes e outras espécies aquáticas, em qualquer processo de conservação (por ton. ou fração)	R$10,00
g) Subprodutos não comestíveis de pescados e derivados (por ton.ou fração)	R$5,00
h) Leite de consumo pasteurizado ou esterilizado (cada 1.000 litros ou fração)	R$5,00
i) Leite aromatizado, fermentado ou gelificado (cada 1.000 litros ou fração)	R$5,00
j) Leite desidratado concentrado, evaporado, condensado e doce de leite (por ton. ou fração)	R$25,00
k) Leite desidratado em pó de consumo direto (por ton. ou fração)	R$20,00
l) Leite desidratado em pó industrial (por ton. ou fração)	R$25,00
m) Queijo minas, prato e suas variedades, requeijão, ricota e outros queijos (por ton. ou fração)	R$50,00
n) Manteiga (por ton. ou fração)	R$40,00
o) Creme de mesa (por ton. ou fração)	R$40,00
p) Margarina (por ton. ou fração)	R$20,00
q) Caseína, lactose e leitelho em pó (por ton. ou fração)	R$40,00
r) Ovos de ave, a cada 30 (trinta) dúzias ou fração	R$0,20
s) Mel, cera de abelha e produtos à base de mel de abelha (por centena kg ou fração)	R$1,00
VII - Cadastro de insumos agropecuários	
Cadastro de insumos agropecuários, por produto (indústria)	R$300,00

ANEXO II
SANÇÕES A SEREM APLICADAS PELO CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO DO CENTRO OESTE MINEIRO - CISICOM

Art. 1º. O descumprimento das normas aplicáveis e da regulamentação a ser realizada por Instrução Normativa do CISICOM é considerada prática infrativa e será apurado em processo administrativo devidamente instruído, iniciado com a lavratura do auto de infração.

Art. 2º. Em se tratando de microempreendedor individual, microempresa e empresa de pequeno porte, a primeira fiscalização realizada no estabelecimento comercial, quanto às irregularidades verificadas, será orientadora, devendo o agente fiscal mencioná-las no auto de constatação e notificar o fornecedor para saná-las, no prazo indicado no formulário de fiscalização ou fixado pela autoridade administrativa responsável pela diligência, sob pena de autuação, caso as infrações sejam novamente verificadas numa futura fiscalização.
§ 1º Não serão passíveis de fiscalização orientadora as situações em que:
I - a violação das boas práticas decorrer de má-fé do fornecedor, de fraude, de resistência ou embaraço à fiscalização, de reincidência, de crime doloso ou prática que importe risco para a vida, a saúde ou a segurança dos alimentos;
II - as práticas abusivas se relacionarem à ocupação irregular de reserva de faixa não edificável, de área destinada a equipamentos urbanos, de áreas de preservação permanente e nas faixas de domínio público das rodovias, ferrovias e dutovias ou de vias e logradouros públicos.
§ 2º Equipara-se à primeira visita, a critério da autoridade administrativa, a recomendação devidamente fundamentada, expedida em procedimento próprio, dirigida ao estabelecimento, contendo as condutas a serem adotadas na sua atividade, o prazo a ser observado e advertência de que poderá ser autuado pela fiscalização caso deixe de cumpri-las.
§ 3º A inobservância do critério da dupla visita, nos termos do artigo 55, § 6º, da Lei Complementar nº 123/2006, em relação às microempresas e empresas de pequeno porte, implica em nulidade do auto de infração e das sanções administrativas aplicadas.

Art. 3º. O processo administrativo será instaurado por servidor municipal cedido ou por fiscal do CISICOM, mediante lavratura de auto de infração e seguirá as seguintes fases:
I - notificação do responsável pelo estabelecimento para apresentar defesa, no prazo de 10 dias úteis, a contar de sua intimação, ocasião em que, querendo, deverá apresentar a documentação pertinente, requerer a produção de novas provas e apresentar rol de testemunhas, se for o caso;
II - se houver requerimento de produção de provas, será designada audiência de instrução e julgamento, preferencialmente por meio virtual, para ouvir o autuado e as testemunhas, no número máximo de 3 para cada fato, que comparecerão ao ato processual, independentemente de intimação;
III - finalizada a instrução, o autuado será intimado para, no prazo de 10 dias úteis, apresentar alegações finais;
IV - apresentadas as alegações finais, o processo administrativo será remetido à autoridade administrativa, que, julgando-o subsistente, aplicará, ao infrator, as sanções administrativas cabíveis;
V - o infrator será intimado para, no prazo de 10 dias úteis, a contar de sua intimação, cumprir a sanção administrativa imposta ou apresentar recurso hierárquico ao Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal executado pelo CISICOM;
VI - havendo recurso e confirmada a decisão administrativa que impôs sanção administrativa ao estabelecimento, o seu responsável será intimado para cumpri-la, no prazo de 10 dias úteis;

VII - sendo aplicada a penalidade de multa, e não havendo o seu pagamento, a mesma será inscrita em dívida ativa e executada judicialmente pelo Consórcio;
VIII - quitado o valor da multa, o mesmo será revertido ao Fundo Regional do Serviço de Inspeção Municipal do CISICOM.
Parágrafo único. O recurso tempestivo poderá, a critério da autoridade julgadora, ter efeito suspensivo sobre a penalidade aplicada e deve ser dirigido à autoridade que proferiu a decisão, a qual, se não a reconsiderar, encaminhará o processo administrativo ao Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal executado pelo CISICOM, para proceder ao julgamento em segunda instância.

Art. 4º. Será dado conhecimento público dos produtos e dos estabelecimentos que incorrerem em adulteração ou falsificação comprovadas em processos com decisão definitiva no âmbito administrativo.
Parágrafo único. Também pode ser divulgado o recolhimento de produtos que coloquem em risco a saúde ou os interesses do consumidor.

Art. 5º. A lavratura do auto de infração não isenta o infrator do cumprimento da exigência que a tenha motivado.

Art. 6º. Sem prejuízo da responsabilidade penal cabível, a infração à legislação referente aos produtos de origem animal sujeitará, isolada ou cumulativamente, o infrator as seguintes sanções:
I - advertência escrita e orientação técnica quando o infrator for primário e não tiver agido com dolo ou má fé;
II - multa de até R$25.000,00 (vinte e cinco mil reais) nos casos não compreendidos no inciso I do caput deste artigo, de acordo com a gradação prevista neste Programa;
III - apreensão ou condenação das matérias-primas, produtos, subprodutos e derivados de origem animal, quando não apresentarem condições higiênico-sanitária adequadas ao fim a que se destinam ou forem adulterados;
IV - suspensão de atividades, quando cause risco ou ameaça de natureza higiênico- sanitária ou no caso de embaraço a ação fiscalizadora;
V - interdição total ou parcial do estabelecimento, quando a infração consistir na adulteração ou falsificação habitual do produto ou se verificar, mediante inspeção técnica realizada pela autoridade competente, a inexistência de condições higiênico-sanitária adequadas;
VI - cassação de registro ou do relacionamento do estabelecimento.
§ 1º As multas previstas neste artigo serão agravadas até o grau máximo, nos casos de artifício, ardil, simulação, embaraço ou resistência à ação fiscal, levando-se em conta, além das circunstâncias atenuantes ou agravantes, a situação econômico-financeira do infrator e os meios ao seu alcance para cumprir a lei.
§ 2º Os produtos apreendidos nos termos do inciso III do caput deste artigo e perdidos em favor do CISICOM, que, apesar das adulterações que resultaram em sua apreensão, apresentarem condições apropriadas ao consumo humano, serão destinados prioritariamente aos programas de segurança alimentar e combate à fome e aqueles sem condições para o consumo humano deverão ser descartados de maneira correta, observando a legislação de saúde e ambiental.
§ 3º A suspensão de que trata o inciso IV deste artigo, cessará quando sanado o risco ou ameaça de natureza higiênicosanitária, ou no caso de franquia da atividade à ação da fiscalização.
§ 4º A interdição de que trata o inciso V deste artigo, poderá ser suspensa após atendimento das exigências que motivaram a ação.

§ 5º Se a interdição não for suspensa nos termos do §4º deste artigo decorridos 12 (doze) meses, será cancelado o registro no Serviço de Inspeção Municipal executado pelo CISICOM.

Art. 7º. Para a aplicação da pena de multa serão observadas as seguintes condições para a graduação:
I - multa leve de R$200,00 (duzentos reais) a R$2.000,00 (dois mil reais) para:
a) realizar atividades de elaboração/industrialização, fracionamento, armazenamento e transporte de produtos de origem animal sem inspeção oficial;
b) industrializar, comercializar, armazenar ou transportar matérias-primas e produtos alimentícios sem observar as condições higiênico-sanitárias adequadas;
c) uso inadequado de embalagens ou recipiente;
d) não utilização dos carimbos oficiais;
e) ausência da data de fabricação;
f) saída de produtos sem prévia autorização do responsável pelo Serviço de Inspeção;
g) elaborar e comercializar produtos em desacordo com os padrões higiênicosanitários, físico-químicos, microbiológicos e tecnológicos estabelecidos por legislações federal, estadual ou municipal vigentes;
h) não tratamento adequado de águas residuais;
i) apresentar instalações, equipamentos e instrumentos de trabalho em condições inadequadas de higiene antes, durante ou após a elaboração dos produtos alimentícios;
j) esteja utilizando equipamentos, utensílios e instalações para outros fins que não aqueles previamente estabelecidos;
k) realizar atividades de industrialização em estabelecimentos em mau estado de conservação, com defeitos, rachaduras, trincas, buracos, umidade, bolor, descascamentos e outros;
l) permitir a presença de pessoas e funcionários, nas dependências do estabelecimento, em desacordo com as condições que serão previstas em regulamento, como, sem uniformes e em condições de higiene pessoal insatisfatória;
m) não apresentar documentação sanitária necessária dos animais para o abate;
n) não apresentar a documentação necessária de exames médicos de funcionários;
o) aplicar rótulo, etiqueta ou selo escondendo ou encobrindo, total ou parcialmente, dizeres da rotulagem e a identificação do registro no Serviço de Inspeção Municipal executado pelo CISICOM;
p) possuir manipuladores trabalhando nos estabelecimentos sem a devida capacitação;
q) não apresentar programas de autocontrole, como Boas Práticas de Manipulação;
r) não cumprimento dos prazos para saneamento das irregularidades mencionadas no auto de infração;
II - multa média de R$2.500,00 (dois mil e quinhentos reais) a R$5.000,00 (cinco mil reais) para:
a) não possuir sistema de controle de entrada e saída de produtos ou não mantê-lo atualizado;
b) utilizar água não potável no estabelecimento;
c) utilizar equipamentos de conservação dos alimentos (refrigeradores, congeladores, câmaras frigoríficas e outros) em condições inadequadas de funcionamento, higiene, iluminação e circulação de ar;
d) mistura de matérias primas em proporções diferentes das proporções aprovadas;
e) comércio de produtos sem inspeção;
f) não assegurar a adequada rotatividade dos estoques de matérias-primas, ingredientes e produtos alimentícios, em acordo com o Manual de Boas Práticas de Manipulação;

g) não apresentar responsável técnico ou proprietário que assuma a responsabilidade ou não apresente curso de capacitação fornecido até mesmo pelo Serviço de Inspeção Municipal executado pelo CISICOM;
h) industrializar, armazenar, guardar ou comercializar matérias-primas, ingredientes ou produtos alimentícios com data de validade vencida;
i) transportar matérias-primas, ingredientes ou produtos alimentícios com data de validade vencida, salvo aqueles acompanhados de documento que comprove a devolução;
j) apresentar nos estabelecimentos odores indesejáveis, lixos, objetos em desuso, animais, insetos e contaminantes ambientais como fumaça e poeira;
k) deixar de realizar o controle adequado e periódico das pragas e vetores;
l) manter funcionários exercendo as atividades de manipulação sob suspeita de enfermidade passível de contaminação dos alimentos, ou ausente a liberação médica;
m) utilizar produtos de higienização não aprovados pelo órgão de saúde competente;
n) não apresentar análises e registros de análises de controle de qualidade;
III - multa grave de R$5.500,00 (cinco mil e quinhentos reais) a R$8.000,00 (oito mil reais) para:
a) uso indevido do carimbo do Serviço de Inspeção Municipal executado pelo CISICOM;
b) industrializar ou comercializar matérias-primas ou produtos alimentícios falsificados ou adulterados;
c) utilização de selo oficial do Serviço de Inspeção Municipal executado pelo CISICOM em produtos oriundos de estabelecimentos não registrados;
d) utilização de selo oficial do Serviço de Inspeção Municipal executado pelo CISICOM de determinado produto já registrado, em produto ainda não registrado, sendo ambos oriundos do mesmo estabelecimento;
e) modificar embalagens ou rótulos que tenham sido previamente aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal executado pelo CISICOM;
f) 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;
IV – multa gravíssima de R$10.000,00 (dez mil reais) a R$25.000,00 (vinte e cinco mil reais) para:
a) 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 Serviço de Inspeção Municipal executado pelo CISICOM;
b) aproveitamento de matérias primas condenadas ou de animais sem inspeção para alimentação humana;
c) suborno, tentativa de suborno ou uso de violência física contra funcionários da fiscalização, no exercício de suas atividades;
d) ocorrer atos que busquem burlar, impedir, dificultar, burlar, a ação de inspeção;
e) industrializar ou comercializar matérias-primas ou produtos alimentícios falsificados ou adulterados;
f) utilização de selo oficial do Serviço de Inspeção Municipal executado pelo CISICOM em produtos oriundos de estabelecimentos não registrados;
g) utilização de selo oficial do Serviço de Inspeção Municipal executado pelo CISICOM de determinado produto já registrado, em produto ainda não registrado, sendo ambos oriundos do mesmo estabelecimento;
h) modificar embalagens ou rótulos que tenham sido previamente aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal executado pelo CISICOM.

§ 1º Os valores das multas serão corrigidos anualmente de acordo com a variação da inflação medida pelo Índice de Preços ao Consumidor Amplo - IPCA.
§ 2° A aplicação de multa não isenta o infrator do cumprimento das exigências que as tenham motivado, marcando-se quando for o caso, novo prazo para o cumprimento, findo o qual poderá, de acordo com a gravidade da falta e a juízo do Serviço de Inspeção Municipal Consorciado, ser novamente multado no dobro da multa anterior, ter suspensa a atividade ou cassado o registro do estabelecimento no Serviço de Inspeção Municipal executado pelo CISICOM.

Art. 8º. Para imposição da pena de multa e sua graduação dentro dos limites estipulados, a autoridade sanitária levará em conta:
I - as circunstâncias atenuantes e agravantes;
II - a gravidade do fato, tendo em vista as suas consequências para a saúde pública;
III - os antecedentes do autuado quanto ao descumprimento da legislação sanitária;
IV - a capacidade econômica do autuado;
V - a reincidência.
§ 1º São consideradas circunstâncias atenuantes:
I - o infrator ser primário;
II - a ação do infrator não ter sido fundamental para a consecução do fato;
III - o infrator, espontaneamente, procurar minorar ou reparar as consequências do ato lesivo que lhe for imputado;
IV - a infração cometida configurar-se como sem dolo ou sem má-fé;
V - a infração ter sido cometida acidentalmente;
VI - a infração não acarretar vantagem econômica para o infrator; ou
VII - a infração não afetar a qualidade do produto.
§ 2º São consideradas circunstâncias agravantes:
I - o infrator ser reincidente;
II - o infrator ter cometido a infração com vistas à obtenção de qualquer tipo de vantagem;
III - o infrator deixar de tomar providências para evitar o ato, mesmo tendo conhecimento de sua lesividade para a saúde pública;
IV - o infrator ter coagido outrem para a execução material da infração;
V - a infração ter consequência danosa para a saúde pública ou para o consumidor;
VI - o infrator ter colocado obstáculo ou embaraço à ação da fiscalização ou à inspeção;
VII - o infrator ter agido com dolo ou com má-fé; ou
VIII - o infrator ter descumprido as obrigações de depositário relativas à guarda do produto.
§ 3º Na hipótese de haver concurso de circunstâncias atenuantes e agravantes, a aplicação da pena deve ser considerada em razão das que sejam preponderantes.
§ 4º Verifica-se reincidência quando o infrator cometer nova infração depois de decisão definitiva no âmbito administrativo que o tenha condenado pela infração anterior, podendo ser genérica ou específica.
§ 5º A reincidência genérica é caracterizada pelo cometimento de nova infração e a reincidência específica é caracterizada pela repetição de infração já anteriormente cometida.
§ 6º Para efeito de reincidência, não prevalece a condenação anterior se entre a data do cumprimento ou da extinção da penalidade administrativa e a data da infração posterior tiver decorrido mais de cinco anos, podendo norma específica reduzir esse tempo.
§ 7º Quando a mesma infração for objeto de enquadramento em mais de um dispositivo, prevalece para efeito de punição o enquadramento mais específico em relação ao mais genérico.

Art. 9º. Não poderá ser aplicada multa sem que previamente seja lavrado o auto de infração, detalhando a falta cometida, o artigo infringindo, a natureza do estabelecimento, sua localização e razão social, conforme modelo a ser estabelecido em regulamentação.
§ 1º O auto de infração deve ser assinado pelo servidor/empregado público que constatar a infração, pelo proprietário do estabelecimento ou representante da firma, e por duas testemunhas, quando houver.
§ 2º Sempre que os infratores e seus representantes se recusarem a assinar os autos, assim como as testemunhas, quando as houver, será feita declaração a respeito, no próprio auto, dando-se como ciente o infrator.
§ 3º A autoridade que lavrar o auto de infração deve extraí-lo em 03 (três) vias, a primeira será entregue ao infrator, a segunda remetida a equipe técnica do Serviço de Inspeção Municipal executado pelo CISICOM e a terceira constituirá o próprio talão de infração.

Art. 10. Para fins de aplicação das sanções de que trata o inciso III do caput do art. 6º, será considerado que as matérias primas e os produtos de origem animal não apresentam condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam ou que se encontram adulterados, sem prejuízo de outras previsões da Instrução Normativa regulamentadora, quando o infrator:
I - alterar ou fraudar qualquer matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal;
II - expedir matérias-primas, ingredientes, produtos ou embalagens armazenados em condições inadequadas;
III - utilizar produtos com prazo de validade vencido, apor aos produtos novas datas depois de expirado o prazo ou apor data posterior à data de fabricação do produto;
IV - produzir ou expedir produtos que representem risco à saúde pública;
V - produzir ou expedir, para fins comestíveis, produtos que sejam impróprios ao consumo humano;
VI - utilizar matérias-primas e produtos condenados ou não inspecionados no preparo de produtos utilizados na alimentação humana;
VII - elaborar produtos que não atendem ao disposto na legislação específica ou aos processos de fabricação, formulação e composição registrados pelo Serviço de Inspeção Municipal executado pelo CISICOM; ou
VIII - utilizar, substituir, subtrair ou remover, total ou parcialmente, matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem, apreendidos pelo Serviço de Inspeção Municipal executado pelo CISICOM e mantidos sob a guarda do estabelecimento.

Art. 11. As despesas decorrentes da apreensão, da interdição e da inutilização de produtos e subprodutos agropecuários ou agroindustriais, incluídas as de manutenção e as de sacrifício de animais, serão custeadas pelo proprietário.
§ 1º Cabe ao infrator arcar com os eventuais custos de remoção, de transporte e de destruição dos produtos condenados.
§ 2º Cabe ao infrator arcar com os eventuais custos de remoção e de transporte dos produtos apreendidos e perdidos em favor do CISICOM que serão destinados aos programas de segurança alimentar e combate à fome, nos termos do § 4º do art. 2º da Lei nº 7.889, de 1989.

Art. 12. Para fins de aplicação da sanção de que trata o inciso IV do caput do art. 6º, caracterizam atividades de risco ou situações de ameaça de natureza higiênicosanitária, sem prejuízo de outras previsões deste Programa e das Instruções Normativas regulamentadoras:

I - desobediência ou inobservância às exigências sanitárias relativas ao funcionamento e à higiene das instalações, dos equipamentos, dos utensílios e dos trabalhos de manipulação e de preparo de matérias-primas e produtos;
II - omissão de elementos informativos sobre a composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;
III - alteração ou fraude de qualquer matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal;
IV - expedição de matérias-primas, ingredientes, produtos ou embalagens armazenados em condições inadequadas;
V - recepção, utilização, transporte, armazenagem ou expedição de matéria-prima, ingrediente ou produto desprovido de comprovação de sua procedência;
VI - simulação da legalidade de matérias-primas, ingredientes ou produtos de origem desconhecida;
VII - utilização de produtos com prazo de validade vencido, aposição nos produtos de novas datas depois de expirado o prazo ou aposição de data posterior à data de fabricação do produto;
VIII - produção ou expedição de produtos que representem risco à saúde pública;
IX - produção ou expedição, para fins comestíveis, de produtos que sejam impróprios ao consumo humano;
X - utilização de matérias-primas e de produtos condenados ou não inspecionados no preparo de produtos utilizados na alimentação humana;
XI - utilização de processo, substância, ingredientes ou aditivos que não atendam ao disposto na legislação específica;
XII - utilização, substituição, subtração ou remoção, total ou parcial, de matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem, apreendidos pelo Serviço de Inspeção Municipal executado pelo CISICOM e mantidos sob a guarda do estabelecimento;
XIII - prestação ou apresentação de informações, declarações ou documentos falsos ou inexatos perante o órgão fiscalizador, referente à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos ou qualquer sonegação de informação que interesse, direta ou indiretamente, ao Serviço de Inspeção Municipal executado pelo CISICOM e ao consumidor;
XIV - alteração, fraude, adulteração ou falsificação de registros sujeitos à verificação pelo Serviço de Inspeção Municipal executado pelo CISICOM;
XV - não cumprimento dos prazos estabelecidos em seus programas de autocontrole, bem como nos documentos expedidos ao Serviço de Inspeção Municipal executado pelo CISICOM, em atendimento a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações;
XVI - ultrapassagem da capacidade máxima de abate, de industrialização, de beneficiamento ou de armazenagem;
XVII - não apresentação de documentos que sirvam como embasamento para a comprovação da higidez ao CISICOM dos produtos expedidos, em atendimento à solicitação, intimação ou notificação;
XVIII - aquisição, manipulação, expedição ou distribuição de produtos de origem animal oriundos de estabelecimento não registrado ou relacionado no CISICOM ou que não conste no cadastro geral do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal; ou
XIX - não realização de recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou aos interesses do consumidor.

Art. 13. Para fins de aplicação da sanção de que trata o inciso IV do art. 6º, caracterizam embaraço à ação fiscalizadora, sem prejuízo de outras previsões deste Programa e das Instruções Normativas regulamentadoras, quando o infrator:

I - embaraçar a ação de servidor municipal cedido ou do empregado público do CISICOM no exercício de suas funções, visando a dificultar, retardar, impedir, restringir ou burlar os trabalhos de fiscalização;
II - desacatar, intimidar, ameaçar, agredir, tentar subornar servidor público cedido ou empregado público do CISICOM;
III - omitir elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;
IV - simular a legalidade de matérias-primas, de ingredientes ou de produtos de origem desconhecida;
V - construir, ampliar ou reformar instalações sem a prévia aprovação do Serviço de Inspeção Municipal executado pelo CISICOM;
VI - utilizar, substituir, subtrair ou remover, total ou parcialmente, matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem, apreendidos pelo Serviço de Inspeção Municipal executado pelo CISICOM e mantidos sob a guarda do estabelecimento;
VII - prestar ou apresentar informações, declarações ou documentos falsos ou inexatos perante o órgão fiscalizador, referente à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos, ou cometer qualquer sonegação de informação que, direta ou indiretamente, interesse ao CISICOM e ao consumidor;
VIII - fraudar documentos oficiais;
IX - fraudar registros sujeitos à verificação pelo Serviço de Inspeção Municipal executado pelo CISICOM;
X - não cumprir os prazos estabelecidos em seus programas de autocontrole, bem como nos documentos expedidos ao Serviço de Inspeção Municipal executado pelo CISICOM, em atendimento a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações;
XI - não realizar o recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou aos interesses do consumidor.

Art. 14. Para fins de aplicação da sanção de que trata o inciso V do caput do art. 6º, caracterizam a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas, sem prejuízo de outras previsões deste Programa ou das Instruções Normativas regulamentadoras, quando ocorrer:
I - desobediência ou inobservância às exigências sanitárias relativas ao funcionamento e à higiene das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, bem como dos trabalhos de manipulação e de preparo de matérias-primas e produtos; ou
II - não cumprimento dos prazos estabelecidos em seus programas de autocontrole, bem como nos documentos expedidos ao Serviço de Inspeção Municipal executado pelo CISICOM, em atendimento à planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações relativas à manutenção ou higiene das instalações.

Art. 15. As sanções de interdição total ou parcial do estabelecimento em decorrência de adulteração ou falsificação habitual do produto, ou de suspensão de atividades oriundas de embaraço à ação fiscalizadora, serão aplicadas pelo período mínimo de sete dias, o qual poderá ser acrescido de quinze, trinta ou sessenta dias, tendo em vista o histórico de infrações, as sucessivas reincidências e as demais circunstâncias agravantes previstas neste Programa.

Art. 16. Caracteriza-se a habitualidade na adulteração ou na falsificação de produtos quando constatada a idêntica infração por três vezes, consecutivas ou não, dentro do período de doze meses.

Art. 17. As sanções de cassação de registro ou de relacionamento do estabelecimento devem ser aplicadas nos casos de:
I - reincidência na prática das infrações de maior gravidade previstas neste Programa ou em normas complementares;
II - reincidência em infração cuja penalidade tenha sido a interdição do estabelecimento ou a suspensão de atividades, nos períodos máximos fixados no art. 49; ou
III - não levantamento da interdição do estabelecimento após decorridos doze meses.

Art. 18. Nos casos de cancelamento de registro no Serviço de Inspeção Municipal executado pelo CISICOM a pedido dos interessados, bem como nos de cassação como penalidade, devem ser inutilizados os carimbos oficiais nos rótulos e as matrizes entregues ao Serviço de Inspeção Municipal executado pelo CISICOM mediante recibo.

Art. 19. As decisões definitivas do Serviço de Inspeção Municipal executado pelo CISICOM são títulos executivos extrajudiciais, que serão inscritos em dívida ativa e executados pelo CISICOM.
Parágrafo único. A Certidão de Dívida Ativa poderá ser objeto de protesto extrajudicial nos termos do parágrafo único do art. 1º da Lei 9.492/1997.