



# CÂMARA MUNICIPAL DE ANCHIETA

ESTADO DO ESPÍRITO SANTO

## GABINETE DO VEREADOR RENATO LORENCINI

PROJETO DE LEI Nº \_\_\_\_\_

*Dispõe sobre a Produção Artesanal de Alimentos e Bebidas no âmbito do município de Anchieta.*

O Prefeito Municipal de Anchieta, Estado do Espírito Santo, faço saber que a Câmara Municipal aprovou e eu sanciono a seguinte Lei:

### CAPÍTULO I – Dos Conceitos e Definições

Art. 1º Em complemento à política nacional de valorização do patrimônio imaterial, ficam definidas como atividades de Produção Artesanal de Alimentos e Bebidas de Anchieta todas as atividades que produzam, com qualidade, alimentos e bebidas reconhecidos como típicos e históricos, processados segundo métodos tradicionais, que incorporem as características culturais e regionais do município, produzidos em pequena escala, com utilização mínima de 50% de mão de obra familiar, obedecendo os parâmetros sanitários vigentes.

Art. 2º São objetivos desta Lei:

- I. estimular a diversificação econômica e produtiva, bem como favorecer a comercialização direta dos produtos oriundos de pequenas unidades produtivas e familiares;
- II. contribuir para preservar costumes, hábitos e conhecimentos tradicionais na perspectiva do multiculturalismo das comunidades tradicionais, agricultores familiares e outros grupos;
- III. valorizar e resgatar o modo de produção artesanal local, a cultura e a história gastronômica do município;
- IV. estimular o surgimento de atividades econômicas complementares à renda familiar tradicional;
- V. integração da produção artesanal com o turismo;
- VI. estimular a diversificação da oferta turística através da gastronomia;
- VII. contribuir com a promoção de intercâmbio cultural campo-cidade;
- VIII. motivar o reencontro dos cidadãos com antigas tradições culinárias;
- IX. contribuir para a geração de novas oportunidades de trabalho;
- X. estimular a expansão e a renovação da produção artesanal local.



# CÂMARA MUNICIPAL DE ANCHIETA

## ESTADO DO ESPÍRITO SANTO

Art. 3º Para fins desta Lei, considera-se:

- I. Alimento e Bebida Artesanal – aquele produzido de forma independente e tradicional, exigindo do seu produtor o conhecimento e execução integral, em cuja produção predomine o trabalho manual, com o uso limitado de equipamentos e ferramentas, de forma a se garantir uma produção diferenciada e não meramente repetitiva.
- II. Unidade de Produção Artesanal de Alimentos e Bebidas – todo empreendimento, operado por uma família ou grupo de famílias, localizado em área urbana ou rural, que produza em pequena escala, obedecendo os parâmetros sanitários vigentes, alimentos e bebidas reconhecidos como típicos e históricos, processados segundo métodos tradicionais que mantenham as características culturais e regionais.

Art. 4º Para ser reconhecido como Unidade de Produção Artesanal de Alimentos e Bebidas, o empreendimento deve faturar no máximo R\$ 360 mil (trezentos e sessenta mil reais) anuais e empregar no mínimo 50% de mão de obra familiar.

§ 1º O valor estabelecido no caput será corrigido, anualmente, no mesmo mês em que esta Lei for sancionada, pelo Índice Nacional de Preços ao Consumidor – INPC ou por outro índice que venha a substituí-lo.

§ 2º Quando o empreendimento for constituído por grupos, associações ou cooperativas, o limite do faturamento anual pode corresponder ao somatório do faturamento anual de cada membro não assalariado, limitado a R\$ 120 mil (cento e vinte mil reais) anual por membro não assalariado, não podendo o somatório do faturamento anual exceder oito vezes esse limite.

### CAPÍTULO II – Da Regularização e Funcionamento dos Empreendimentos

Art. 5º O responsável pela produção e armazenamento dos alimentos e bebidas artesanais, nos termos desta Lei, deverá zelar pelo cumprimento das Boas Práticas para Serviços de Alimentação estabelecidas pela ANVISA e responderá legal e judicialmente pelas consequências à saúde pública, caso se comprove omissão ou negligência de sua parte no que diz respeito à higiene, adição de produtos químicos ou biológicos ou a práticas indevidas de beneficiamento, embalagem e conservação.

§1º O responsável pela produção de alimentos e bebidas artesanais deverá possuir diploma ou certificado de qualificação para o gerenciamento da produção, específico para a natureza do seu produto, ministrado por entidade idônea.

§2º Por tratar-se de atividade artesanal e de pequena escala, é dispensável a contratação de Responsável Técnico regulamentado, salvo se regulamentação superior a exigir.



## **CÂMARA MUNICIPAL DE ANCHIETA**

**ESTADO DO ESPÍRITO SANTO**

Art. 6º Compete ao Poder Público municipal, por meio da Vigilância Sanitária e/ou do Serviço de Inspeção Sanitária, as ações de vigilância, fiscalização e controle sanitário da produção e comercialização de alimentos e bebidas artesanais, bem como a orientação de empreendedores, técnicos e auxiliares.

Art. 7º Todo estabelecimento de produção e processamento de alimentos e bebidas artesanais devem possuir registro na Vigilância Sanitária e/ou no Serviço de Inspeção Sanitária municipal.

Art. 8º O registro que trata o Art. 7º, bem como a emissão do Alvará de Localização e Funcionamento, do Alvará Sanitário e do Licenciamento Ambiental, quando for o caso, serão isentos da cobrança de taxas.

Art. 9º Os empreendimentos domésticos ou micro industriais, que armazenem e processem alimentos e bebidas artesanais, considerando-se a pequena escala, devem obedecer a preceitos simplificados de construção, limpeza e higiene, mas são obrigados a:

- I. localizar-se distante de fontes produtoras de mau cheiro e de contaminação;
- II. ser construído de alvenaria, pré-moldado ou outro material aprovado para edificação pela Associação Brasileira de Normas Técnicas – ABNT, com área compatível com o volume máximo de produção e dimensões físicas dos materiais manipulados;
- III. possuir área suja e área limpa, com ambiente interno fechado, banheiro, vestiários e depósitos;
- IV. possuir paredes lisas, impermeáveis, de cor clara e de fácil higienização, perfeita aeração e luminosidade;
- V. possuir forro, com vedação contra insetos e outras fontes de contaminação;
- VI. possuir piso liso e impermeável, permitindo fácil limpeza e higienização;
- VII. possuir pé direito que permita a adequada instalação dos equipamentos necessários, destacando-se, quando for o caso, o suporte aéreo, que deverá possibilitar a manipulação das carcaças e produtos elaborados sem que tenham contato com o piso;
- VIII. dispor de água potável encanada, em quantidade compatível com a demanda do estabelecimento, cuja fonte, canalização e reservatório deverão ser protegidos, para evitar qualquer tipo de contaminação;
- IX. dispor de sistema de escoamento de águas servidas, resíduos, efluentes e rejeitos da elaboração dos produtos, interligado a um sistema de esgotos ou infiltração, de acordo com a legislação ambiental vigente;
- X. dispor de depósito para as matérias-primas e os insumos a serem utilizados na produção dos produtos;
- XI. dispor de depósito de materiais e produtos de limpeza;
- XII. ser mantido livre de pragas e vetores, bem como de quaisquer outros animais, agindo-se cautelosamente quanto ao emprego de venenos, cujo uso deverá obedecer às normas dispostas em legislação própria;



## **CÂMARA MUNICIPAL DE ANCHIETA**

**ESTADO DO ESPÍRITO SANTO**

- XIII. dispor de equipamentos e recursos essenciais ao seu funcionamento, compostos de materiais resistentes, que permitam uma perfeita limpeza e higienização;
- XIV. dispor de fonte de energia compatível com a necessidade do estabelecimento.

Parágrafo único – A Vigilância Sanitária e o Serviço de Inspeção Sanitária municipal são os órgãos competentes para orientar as adequações dos casos omissos ou controversos.

Art. 10 É proibido o acondicionamento de matérias-primas, de ingredientes e de produtos artesanais elaborados em recipientes, depósitos ou veículos não destinados a tal fim ou que tenham servido para armazenamento de produtos potencialmente perigosos à saúde.

Art. 11 O controle sanitário dos rebanhos e demais criações que geram matéria-prima para a produção artesanal de alimentos e bebidas é obrigatório e deve seguir a legislação e as normas técnicas vigentes, bem como as orientações da Vigilância Sanitária e do Serviço de Inspeção Sanitária municipal.

Art. 12 A produção de vegetais e micro organismos ou fungos que geram matéria-prima para a elaboração artesanal de conservas e outros alimentos deve seguir as normas técnicas específicas quanto ao seu plantio, cultivo, controle de pragas, uso de agrotóxicos e afins, colheita e conservação.

Parágrafo único - As conservas e demais produtos artesanais vegetais e de micro organismos ou fungos, quando adicionadas de água, sal, óleo vegetal e condimentos, bem como de vinagre, limão e outros ácidos orgânicos, como cítrico, acético, láctico, ainda que isentas de registro no órgão federal competente, só podem ser expostas à venda ou distribuídas após o seu registro na Vigilância Sanitária ou do Serviço de Inspeção Sanitária do município.

Art. 13 Em observância à Lei Federal e à Resolução da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, é garantido o direito à processo de regularização sanitária simplificado aos empreendimentos de Produção Artesanal de Alimentos e Bebidas que forem reconhecidos como de baixo risco à saúde humana.

Art. 15 Os empreendimentos que cumprirem os requisitos exigidos por esta Lei estarão aptos a receber incentivos fiscais e obter créditos especiais administrados por órgãos da administração pública direta ou indireta, desde que atendam a legislação pertinente.

Art. 16 Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Anchieta, 01 de fevereiro de 2018.

**RENATO LORENCINI**  
**VEREADOR**



# CÂMARA MUNICIPAL DE ANCHIETA

ESTADO DO ESPÍRITO SANTO

## JUSTIFICATIVA

Pequenos empreendimentos contribuem com parcela considerável da geração de trabalho, emprego e renda para o trabalhador brasileiro. Segundo o SEBRAE (2013), o segmento das micro e pequenas empresas (MPEs) responde atualmente por mais da metade dos empregos formais no Brasil, paga cerca de 40% da massa salarial e tem participação de aproximadamente 25% no PIB, que reflete a riqueza de todo o país.

No entanto, para entrarem e se sustentarem no mercado, pequenos empreendimentos, rurais e urbanos, partem de condições menos vantajosas do que empresas maiores e por isso devem receber tratamento diferenciado, conforme previsto na Constituição Federal. Por isso, o desenvolvimento econômico depende de forma direta dos avanços que os municípios realizam na área do fomento ao empreendedorismo local e da busca por alternativas de exploração das potencialidades regionais.

Do mesmo modo, por seus mais de 400 anos de história e pela riqueza de sua biodiversidade, Anchieta possui um imenso potencial de para desenvolver pequenos empreendimentos de produção artesanal de alimentos e bebidas, associada à atividade turística, principalmente na agricultura familiar.

Entretanto, a regulação sanitária deste tipo de produção é dispersa e complexa, tanto na esfera federal como na estadual e municipal. A maioria dos órgãos reguladores orienta suas exigências sanitárias em um modelo de produção industrial de larga escala, padronizados e com o uso intensivo de insumos químicos, sem levar em conta a cultura, as tradições, os costumes e as peculiaridades dos pequenos empreendimentos.

Essas exigências sobre a produção de alimentos tradicionais, artesanais e de base familiar tende a inviabilizar muitos empreendimentos porque eleva os custos e força à uma industrialização e artificialização da produção.



## **CÂMARA MUNICIPAL DE ANCHIETA**

**ESTADO DO ESPÍRITO SANTO**

De modo contrário, poderiam agregar valor aos produtos, viabilizando a permanência das famílias no meio rural, promovendo a diversidade da produção com alimentos saudáveis e preservando a cultura do nosso povo.

Por estas razões, o debate em torno da construção de uma nova Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional vem evidenciando os graves problemas à saúde gerados pela ampliação da oferta e do consumo de alimentos industrializados ultraprocessados e a necessidade de valorização, resgate e disseminação de práticas alimentares e da culinária que preserve a cultura, a biodiversidade e a autonomia das comunidades tradicionais.

Por isso, é fundamental que criemos condições legais e sanitárias para reconhecer como legítimos e seguros nossa produção de alimentos e bebidas típicos e históricos, ao mesmo tempo que preserve a segurança da saúde dos consumidores.

Desta feita, conto com a sabedoria dos nobres Edis para apreciação e aprovação desta matéria.

Plenário Urias Simões dos Santos, 01 de fevereiro de 2018.

**RENATO LORENCINI**  
**VEREADOR**