

GABINETE DO VEREADOR RENATO LORENCINI

DDC	JETO			
$\Gamma N U$	リロコン	$D \subset L$	יוו ו⊐.	

Dispõe sobre as atividades de Microcervejaria Artesanal e Brewpub 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:

Art. 1º Esta Lei dispõe sobre as atividades de Microcervejaria Artesanal e Brewpub no âmbito do município de Anchieta.

Art. 2º Considera-se Microcervejaria Artesanal o empreendimento que produz até 36.000 litros de cerveja ou chope por ano, por meios predominantemente manuais e pelo uso de equipamentos simples e de pequenas dimensões.

Art. 3º Considera-se Brewpub o empreendimento que produz cerveja ou chope para venda direta e exclusiva ao consumidor final, destinada preferencialmente ao consumo no mesmo local de produção, desde que a produção e armazenagem não ultrapasse 2.000 litros mensais.

Parágrafo único – O produtor que pleitear, juntamente de seu empreendimento, a instalação de bar, restaurante, comércio varejista de bebidas ou comércio de suvenir, submeter-se-á, sem prejuízo das especificações desta lei, às exigências normativas para o estabelecimento comercial suplementar.

Art. 4º Considera-se Cerveja ou Chope Artesanal, nos termos estabelecidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, a bebida resultante da fermentação, mediante levedura cervejeira, do mosto de cevada malteada ou do extrato de malte, submetido previamente a um processo de cocção, adicionado de lúpulo, podendo ter adição de adjuntos cervejeiros, corantes, saborizantes e aromatizantes.

Art. 5º São objetivos desta Lei:

- I. estimular e regulamentar, no âmbito municipal, a produção artesanal de cerveja, em observância às práticas socioambientais e sanitárias;
- II. promover os produtores artesanais locais de cerveja, conferindo-lhes valorização e visibilidade social;
- III. promover o turismo associado à gastronomia e ao comércio de cervejas artesanais;



IV. incentivar a formação de profissionais para atuação em microcervejarias artesanais.

Art. 5º Na atividade de produção artesanal de cerveja e chope é vedado:

- I. instalação de maquinário industrial de grande porte;
- II. armazenagem superior a 8.000 litros;
- III. geração de trepidações, exalações e ruídos acima dos valores permitidos na legislação competente;
- IV. vínculo com conglomerados industriais.

Art. 6º Será respeitada a autonomia do produtor artesão no planejamento, organização e definição das condições de seu trabalho, bem como, no processo de desenvolvimento de seu produto, desde a sua conceituação até a sua inserção no mercado, desde que os mesmos estejam em consonância com o que são estabelecidos pelos normas de boas práticas de manipulação previstas em regulamentação própria.

Art. 7º Fica assegurado, para Microcervejarias Artesanais e Brewpubs instalados no município de Anchieta, o acesso à comercialização individual ou coletiva de cervejas e chopes artesanais em eventos promovidos em áreas públicas, patrocinados e apoiados pela Prefeitura Municipal de Anchieta, desde que haja prévia autorização de comercialização de bebidas alcoólicas e estejam em consonância com a legislação vigente.

Parágrafo único – Fica o promotor ou realizador do evento obrigado a disponibilizar espaço físico, dentro da área do evento e em local visível, para a instalação da infraestrutura necessária para comercialização.

Art. 8º As atividades de Microcervejaria Artesanal e Brewpub, desde que observados os limites de produção descritos nesta lei, são consideradas, para efeito de licenciamento ambiental, atividades de baixo impacto.

Art. 9º Sem prejuízo do cumprimento das disposições sanitárias e ambientais vigentes, a produção de cerveja e chope artesanal deve obedecer aos seguintes critérios:

- I. a utilização de água, o armazenamento dos insumos e da produção, bem como todo o processo de produção, deverão atender as normas sanitárias e ambientais vigentes, além das diretrizes estabelecidas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA e pela ANVISA aplicáveis à atividade;
- II. gerenciar os resíduos sólidos gerados de acordo com as legislações e normas técnicas pertinentes, bem como atentar para sua correta segregação, armazenamento temporário e destinação final, ficando vedada a disposição de resíduos sólidos no ambiente natural ou junto a empresas sem o devido licenciamento ambiental para recebê-los;



III. impedir a contaminação de solos e águas subterrâneas por agentes químicos ou biológicos, tais como combustíveis, solventes, óleos, chorume, efluentes, entre outros.

Art. 10 Poderá ser licenciada a atividade de produção artesanal de cerveja e chope quando exercida junto a residência do produtor, desde que sejam cumpridos em conjunto os seguintes requisitos:

- cumprimento pelo interessado de todas às disposições normativas em vigor quanto a legislação sanitária;
- II. separação completa entre o espaço físico onde ocorre a produção artesanal e armazenagem (unidade produtora) e o local utilizado como residência;
- III. a existência de acessos distintos, independentes e incomunicáveis entre o local onde se dá a produção e armazenagem e o local utilizado como residência, de modo a impedir a haja entrada de animais domésticos e pessoas não autorizadas ao local da produção;
- IV. a separação absoluta entre os móveis, utensílios e materiais utilizados para produção e armazenagem da cerveja artesanal e aqueles para uso doméstico:
- V. permissão para visitação publica da unidade produtora, desde que, observadas as exigências sanitárias;
- VI. não haver qualquer tipo de impedimentos e embaraços indevidos para que haja a devida fiscalização por parte do poder público.

Parágrafo único - A hipótese tratada neste artigo não dispensa o produtor de realizar a adequação necessária no local específico do imóvel onde se dá a produção e armazenagem no que se refere às normas de acessibilidade.

- Art. 11 A comercialização de cervejas e chopes artesanais deverá observar toda e qualquer norma referente à comercialização de bebidas alcoólicas.
- Art. 12 O exercício comercial da produção de cerveja e chope artesanal não eximirá a obrigação dos responsáveis pela produção de obter o devido registro junto ao Ministério da Agricultura, Agropecuária e Abastecimento MAPA.
- Art. 13 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. 14 Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Anchieta, 01 de fevereiro de 2018.

RENATO LORENCINI VEREADOR



JUSTIFICATIVA

O Brasil é um dos maiores consumidores de cerveja do mundo. Uma pesquisa realizada pelo Ibope em novembro de 2013 revelou que a cerveja é a bebida preferida de 2/3 dos brasileiros para comemorações. Na última década, a produção de cerveja no Brasil cresceu impressionantes 64%, saltando de 8,2 bilhões para 13,4 bilhões de litros anuais, segundo dados do Sistema de Controle de Produção de Bebidas da Receita Federal (Sicobe).

Esse é um mercado em franca expansão. Mas enquanto a classe C opta pelas grandes marcas, as classes A e B buscam produtos que apresentem diferenciação, atributo fortemente encontrado nas cervejas artesanais.

Mas esse ainda é um mercado pouco explorado. Segundo o Sindicato Nacional da Indústria da Cerveja, as cervejas especiais representavam apenas 8% do mercado nacional da bebida em 2012 e encerraram 2014 com uma participação de 11%. A projeção é de que essa cota chegue a 20% em 2020.

A perspectiva para o futuro do setor melhorou mais ainda depois que o Espírito Santo reduziu a alíquota de ICMS para a fabricação de cervejas artesanais. A partir de 2018 a alíquota diminuirá de 27% para 17%. Mesmo momento em que as fábricas poderão ser incluídas no Simples Nacional.

Com muita sinergia com as atividades turística, o fomento a fabricação de cerveja e chope artesanal pode ser mais um importante instrumento na promoção do desenvolvimento econômico sustentável do município de Anchieta, diversificando a oferta de atrativos turísticos e gastronômicos, ao mesmo tempo que cria trabalho e renda e numerosas pequenas fábricas artesanais de baixíssimo impacto ambiental.

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