Fl. nº 2
Proc. 184136

Senhor Presidente
Senhores Vereadores

Historiadores e arqueólogos dizem que a criação da cerveja foi, provavelmente, um acidente. Sua origem está ligada ao descobrimento da fermentação, há cerca de 10.000 anos. A primeira poção alcoólica foi criada na China, por volta do ano 8.000 A.C. e aperfeiçoada posteriormente pelos sumérios.

O Brasil é o terceiro maior produtor mundial de cerveja, com cerca de 13 bilhões de litros/ano, e o quarto maior consumidor em volume, ficando atrás de EUA, China e Alemanha, com consumo per capita de 57 litros anuais. Nesse universo, as cervejas artesanais, a partir dos diversos estilos e aromas, conquistam cada vez mais admiradores no país.

De acordo com as diversas entidades representativas desse segmento, a ausência de normas e regulamentos para a produção e a comercialização da cerveja artesanal é o principal entrave para a difusão da produção e o crescimento do segmento.

A Lei n.º 8.918, de 14 de julho de 1994, estabelece a regra geral para a padronização, classificação, registro, inspeção, produção e fiscalização de bebidas em todo o território nacional. Em seu art. 11, está determinado que "o Poder Executivo fixará em regulamento, além de outras providências, as disposições específicas referentes à classificação, padronização, rotulagem, análise de produtos, matérias-primas, inspeção e fiscalização de equipamentos, instalações e condições higiênico-sanitárias dos estabelecimentos industriais, artesanais e caseiros, assim como a inspeção da produção e a fiscalização do comércio de que trata esta lei".

As normas regulamentares relativas às bebidas caseiras e artesanais em geral e às cervejarias artesanais, em particular, não constam dos decretos regulamentadores da referida Lei.

Fl. nº 3
Proc. 384/16
B

A aplicação do termo "cerveja artesanal", tal qual ocorreu nos EUA (craft beer), encontra-se em constante debate e evolução, o que torna a aplicação desse termo não muito objetiva. Atualmente, é denominada "cerveja artesanal" aquela produzida em pequenas quantidades por vez, não seriada, com insumos puros e de alta qualidade, de forma cuidadosa em cada fase do processo, com baixo nível de mecanização e que busca atender o mercado local. São cervejas produzidas de maneira quase familiar, mas nem por isso devem descuidar das normas e procedimentos sanitários e ambientais em todas as etapas da produção.

No Brasil, a produção de cervejas artesanais teve início a partir do ano 2000 e, curiosamente, foi alavancado e acelerado após as fusões e aquisições das grandes cervejarias que operam no mercado nacional.

Atualmente, esse mercado está extremamente amplo e diversificado, o que levou as grandes marcas a iniciarem um processo de aquisição de microcervejarias tradicionais para atender esse público consumidor cada vez mais exigente.

Segundo o diretor da Escola Superior de Cerveja e Malte, Carlos Bressiani, as cervejas artesanais representam apenas 0,8% do mercado em volume de produção e cerca de 2,5% em faturamento.

Estima-se que existam 300 microcervejarias no Brasil segundo a ABRACERVA e, só no estado de São Paulo, 53 cervejarias artesanais, considerando apenas as formais e legalizadas.

A expectativa é de que em 20 anos tenha mais de 2.500 microcervejarias, considerando o crescimento de 22% ao ano do consumo desse produto.

A cerveja artesanal, pela qualidade e potencial de sofisticação, tem tudo para se aliar a esse novo polo de desenvolvimento sustentável, gerando empregos e impostos dentro do próprio município.

A alta qualidade da água permite a produção de diversos estilos de cervejas com insumos da nossa região.

Fl. nº 4
Proc. 384/16

A produção de cerveja artesanal carrega consigo um viés de sustentabilidade, uma vez que é uma atividade de baixo impacto no consumo de insumos, no processamento em si, bem como na geração de resíduos.

Em média, a demanda por água gira em torno de 2,0 litros por litro produzido, considerando a produção de cerveja e a água para limpeza. A água excedente da produção ou limpeza é facilmente tratável e poderá voltar para a rede, para a natureza, ou ser aproveitada em hortas, irrigação de gramados e plantas.

Já os resíduos sólidos, basicamente o bagaço de malte, aveia ou trigo, podem ser utilizados na fabricação de pães e bolos, podendo ser comercializados com as padarias locais ou destinados à alimentação animal.

As microcervejarias artesanais são um atrativo para o cidadão e para o turista, sendo uma opção de fomento ao turismo e à economia do município, razão pela qual devem ser incentivadas e regulamentadas.

Por ser uma atividade de impacto ambiental praticamente inexistente, sempre harmonizado com a gastronomia e que adere ao modelo de priorização do "Consumo Local", gera benefícios sociais e fiscais significativos.

Nestes termos, considerando a grande importância para crescimento deste segmento econômico na cidade de São Vicente, solicito aos nobres pares o apoiamento a esta proposição, submetendo à apreciação deste Egrégio Plenário o seguinte:

Fl. nº 5
Proc. 184/16

PROJETO DE LEI N.º 101/16 - DOCUMENTO N.º 2764/16

Dispõe sobre o Programa de Regulamentação e Incentivo ao Desenvolvimento de Microcervejarias Artesanais e Caseiras no Município de São Vicente.

Art. 1.º - Fica instituído o Programa de Regulamentação e Incentivo ao Desenvolvimento de Microcervejarias Artesanais e Caseiras no Município de São Vicente, em associação à prática do turismo sustentável.

Art. 2.º - Para os efeitos dessa Lei, considera-se microcervejaria artesanal o estabelecimento que registre produção de cerveja não superior a 3.000 litros mensais e não ultrapasse 36.000 litros anualmente, sendo vedado:

I – a instalação de maquinário industrial de grande porte;

II – a armazenagem superior a 6.000 litros mensais;

III – a geração de trepidações, exalações e ruídos acima de 80 dB;

IV – a geração de tráfego.

Art. 3.º - São objetivos desta Lei:

I – Valorizar a produção de cerveja artesanal e caseira no município de São Vicente;

II – Estimular a produção artesanal e orgânica, em observância às práticas socioambientais e sanitárias;

III – Expandir a iniciativa privada limpa, sustentável, que não gere impactos ambientais, urbanísticos e sociais no município de São Vicente;

IV – Promover os produtores artesanais locais de cerveja, conferindo-lhes valorização e visibilidade social;

Fl. nº 6
Proc. 184/16

V – Promover o turismo e o comércio cervejeiro no município de São Vicente;

VI – Incentivar a formação de profissionais para atuação em microcervejarias artesanais;

VII – Promover o comércio local e manter as divisas no próprio município de São Vicente;

VIII – Fomentar, junto aos demais artesãos de outros seguimentos, a cultura vicentina e resgate histórico;

IX – Promover responsabilidade social, com atividades de prevenção e tratamento do alcoolismo.

Art. 4.° - Os benefícios desta Lei estendem-se exclusivamente às microcervejarias instaladas no município de São Vicente, desde que regularmente registradas junto à Prefeitura Municipal.

Art. 5.° - Desde que devidamente regularizadas, as microcervejarias artesanais poderão ter acesso à comercialização em eventos promovidos, patrocinados ou que tenham sido autorizados pela Prefeitura Municipal, para serem realizados em áreas públicas, observadas as especificações de cada evento.

Art. 6.° - O produtor que pleitear juntamente com a microcervejaria a instalação de bar ou restaurante submeter-se-á, sem prejuízo das especificações desta Lei, às exigências normativas para o estabelecimento suplementar.

Art. 7.° - No interior da microcervejaria artesanal, o oferecimento gratuito de amostras de bebidas para degustação dos consumidores não obrigará o estabelecimento ao licenciamento da atividade de comércio.

Fl. nº 7
Proc. 184/16

Art. 8.° - A produção artesanal ou caseira deverá atender aos critérios abaixo definidos:

I – respeito aos valores históricos, sociais, culturais e ambientais do município de São Vicente;

II – irrestrita observância das normas ambientais municipais, estaduais e federais e às disposições desta Lei;

III – adoção de práticas não prejudiciais ao meio ambiente;

IV – respeito aos regulamentos e à legislação relacionados à comercialização do produto;

V – permissão para visitação pública da unidade produtora, observadas as exigências sanitárias;

VI – participação em programas de auxílio na formação e qualificação de profissionais cervejeiros.

Art. 9.° - Sem prejuízo do cumprimento das disposições legais e regulamentares vigentes, a produção de cervejas artesanais deve obedecer aos seguintes critérios:

I – a água utilizada no processo de produção das cervejas artesanais poderá ser oriunda tanto do sistema público de abastecimento, como da captação local, desde que devidamente regulamentada pelo Poder Público;

II – o armazenamento de insumos deverá atender rigidamente às disposições sanitárias;

III – todo processo de produção e armazenamento de cerveja artesanal com fins comerciais deverá atender às normas sanitárias em vigor;

IV – os resíduos sólidos não poderão ser descartados junto com o lixo doméstico, devendo o microcervejeiro comprovar a destinação específica;

FL nº 8
PROC. 184/16

V – os resíduos produzidos pelo maquinário não poderão ultrapassar o limite legal estabelecido no inciso III, do art. 2.º desta Lei.

Art. 10 - As despesas decorrentes da aplicação desta Lei correrão por conta de dotações orçamentárias constantes do orçamento vigente.

Art. 11 - Esta Lei entra em vigor 90 (noventa) dias após a sua publicação.

Art. 12 – Revogam-se as disposições em contrário.

SALA MARTIM AFONSO DE SOUSA
Em 10 de novembro de 2016.

a) ALFREDO MOURA

TEC 0477/JMA/BR/ca