

PROJETO DE LEI Nº 2033 /2016

DISPÕE SOBRE A REGULAMENTAÇÃO E
INCENTIVO DE MICROERVEJARIAS
ARTESANAIS NO ÂMBITO DO
MUNICÍPIO DE BELO HORIZONTE/MG

Art. 1º - Para efeitos desta Lei considera-se microcervejaria artesanal a produção de cerveja que não seja superior a 3.000 litros mensais e não ultrapasse 36.000 litros anualmente, sendo vedado:

- I - a instalação de maquinaria industrial de médio e grande porte;
- II - a armazenagem de médio e de grande porte;
- III - a geração de trepidações, exalações e ruídos incômodos;
- IV - a geração de tráfego.

Art. 2º - São objetivos desta Lei:

- I - valorizar a fabricação de cerveja artesanal no município de Belo Horizonte;
- II - estimular a produção artesanal e orgânica que respeita as boas práticas socioambientais e sanitárias;
- III - expandir a iniciativa privada limpa, sustentável, que não gere impactos ambientais, urbanísticos e sociais no município;
- IV - promover os produtores artesanais de cerveja conferindo-lhes valorização e visibilidade social;
- V - inaugurar o turismo cervejeiro no município de Belo Horizonte;
- VI - incentivar a formação de profissionais para o ramo de microcervejarias Artesanais.

Art. 3º - Para gozar dos benefícios desta Lei deverão os solicitantes estar devidamente formalizados nos órgãos competentes na esfera federal e estadual, no prazo de um (01) ano, sob pena de suspensão do Alvará Provisório.

Parágrafo único – A suspensão será aplicada quando o exaurimento do prazo de um ano for decorrente de responsabilidade exclusiva do solicitante e não por inércia dos órgãos competentes.

Art. 4º - Desde que devidamente regularizadas, as microcervejarias artesanais terão acesso à comercialização em eventos promovidos, patrocinados ou que tenham sido autorizados pela Prefeitura Municipal de Belo Horizonte para serem realizados em áreas públicas.

Art. 5º - Fica autorizada a emissão de Alvará Provisório com validade de 180 (cento e oitenta) dias, prorrogáveis por mais 180 (cento e oitenta) dias, mediante assinatura de Termo de Ajustamento de Conduta com Prefeitura Municipal de Belo Horizonte, para apresentação de todos os documentos exigidos para a obtenção do Alvará Definitivo.

Art. 6º - 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 legais para o estabelecimento suplementar.

Parágrafo único – No interior da microcervejaria artesanal o oferecimento gratuito de amostras de bebidas para degustação pelos consumidores não obrigará o estabelecimento ao licenciamento da atividade de comércio.

Art. 7º - Será certificado pelo Poder Público Municipal a produção artesanal que atender aos critérios abaixo definidos:

I - respeito aos valores históricos, sociais, culturais e ambientais da cidade de Belo Horizonte;

II – irrestrita obediência às normas ambientais municipais, estaduais e federais e às disposições desta Lei.

III – adoção de boas práticas e 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, de acordo com normas e programação definidas pelos órgãos competentes;

VI – participação em programas para formação e qualificação de profissionais cervejeiros a ser criado pela Prefeitura Municipal de Belo Horizonte.

Art. 8º - O Poder Público Municipal incentivará a criação de associação da categoria dos produtores de cervejas artesanais para representatividade junto à Prefeitura Municipal.

§ 1º - O Poder Público Municipal manterá ampla troca de informações com os produtores para definição das políticas públicas e planejamento das ações de fomento ao setor.

§ 2º - Os Poder Público Municipal, ouvidos os produtores de cervejas artesanais, estabelecerá mediante Decreto, os critérios técnicos para a certificação, bem como para a confecção do selo “Cerveja Artesanal de Belo Horizonte”.

Art. 9º - 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 as disposições sanitárias para impedir a propagação de roedores, outros animais e de organismos patogênicos;

III – todo o processo e cerveja artesanal com fins comerciais deverá atender as normas sanitárias em vigor;

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

V – os resíduos líquidos deverão ser tratados em estação de tratamento de esgoto próprio, respeitando as seguintes etapas: filtração, separação de eventual matéria orgânica da água e areação antes da destinação em rede pública ou devolução à natureza.

VI – os ruídos produzidos pelo maquinário não poderão ultrapassar o limite legal imposto às residências pela legislação vigente.

Art. 10 - As despesas decorrentes desta Lei correrão por conta de dotações orçamentárias próprias, que serão suplementadas, se necessário for.

Art. 11º - O poder executivo regulamentará, por meio de decreto, as disposições desta lei no prazo de 90 (noventa) dias, contados da data de sua publicação.

Art. 12º - Esta lei entra em vigor na data de sua publicação.

Belo Horizonte, 09 de Agosto de 2016



Sérgio Fernando Pinho Tavares

Vereador – PV



PL 2033116

DIRLEG	FL.
4	5

CÂMARA MUNICIPAL DE BELO HORIZONTE

JUSTIFICATIVA:

O projeto de lei tem como objetivo fomentar um novo segmento do turismo gastronômico e gourmet na cidade, gerando emprego e renda para a população, além dos impostos arrecadados para o município.

Em muitos países do mundo os vinhos e as cervejas são tratados como alimentos ricos em proteínas, vitaminas e carboidratos que, consumidos com moderação e de produtos de qualidade trazem bons benefícios à saúde. Daí que o lema dos produtores artesanais de cervejas seja: “Beba menos e beba melhor”. Para a os municípios, por ser uma atividade de baixo impacto ambiental, sempre harmonizado com a gastronomia e que adere o modelo de priorização do “Consumo Local”, gera benefícios sociais e fiscais interessantes, além de ser um grande atrativo turístico.

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

A produção de cerveja artesanal 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 2,5 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, natureza ou ser aproveitada em hortas, irrigação de gramados e plantas após isso.

Já, os resíduos sólidos, basicamente bagaço de malte, aveia ou trigo, podem ser utilizados na fabricação de pães e bolos ou destinados à alimentação animal (equinos, bovinos, etc.).

As cervejas artesanais vêm conquistando espaço no cenário mundial, prova disso é que em 2014 já detinha 11% de participação no mercado americano.

No Brasil, essa cultura está se popularizando e a ideia é garantir que Belo Horizonte não fique de fora desse novo modelo de geração de negócios, sendo uma opção de fomento ao turismo e à economia do município, razão pela qual devem ser incentivadas e regulamentadas.

Sendo assim, conto com a colaboração dos nobres pares para a apreciação do presente Projeto de Lei, com o intuito de aprová-lo.

Belo Horizonte, 09 de Agosto de 2016


Sérgio Fernando Pinho Tavares
Vereador – PV