

PROJETO DE LEI №: 486/2016

AUTOR: Deputada Cristina Silvestri

EMENTA:

DISPÕE SOBRE MEDIDAS E RECICLAGEM DE ÓLEOS DE ORIGEM VEGETAL E ANIMAL DE USO CULINÁRIO E SEUS RESIDUAIS, EM TODO O ESTADO DO PARANÁ.



Assembleia Legislativa do Estado do Paraná PROJETO DE LEI 486/2016

(Autoria da deputada Cristina Silvestri)

Dispõe sobre medidas de coleta e reciclagem de óleo de origem vegetal e animal de uso culinário e seus resíduos em todo o Estado do Paraná.

CAPITULO I DISPOSIÇOES GERAIS

Art. 1º Esta Lei tem por objetivo dispor sobre medidas de coleta e de reciclagem de óleo e gordura usadas de origem vegetal e animal de uso culinário e seus resíduos a fim de minimizar os impactos ambientais que seu despejo inadequado pode causar.

Parágrafo único. Entende-se por reciclagem de óleo e gordura usadas de origem vegetal e animal de uso culinário e seus resíduos e utilização do resíduo como matéria-prima em processo industrializado.

Art. 2° Os estabelecimentos industriais e comerciais que utilizarem óleos e gorduras animal ou vegetal para uso culinário próprio ou para preparo de produtos a serem comercializados ficam responsáveis pelo descarte adequado de seus resíduos, respeitando o seguinte:



- I. Necessidade de acondicionamento adequado em recipientes próprios e devidamente fechados, com identificação do coletor, e o seguinte dizer: "Contém resíduos de óleo e gordura, imprópria para consumo humano";
- II. Obrigatoriedade de encaminhamento dos resíduos aos postos de arrecadação credenciados ou licenciados para este fim ou serviços de coleta seletiva.

Parágrafo único. É vedada a realização de qualquer tipo de cobrança ao consumidor para o descarte do óleo usado.

Art. 3º A destinação final dos resíduos oriundos da utilização de óleos e de gorduras de origem vegetal ou animal de uso culinário deverá ser de forma ambientalmente adequada, em locais devidamente licenciados pela Secretaria de Estado do Meio Ambiente e Recursos Hídricos, ficando proibido o lançamento.

- I. em pias, ralos, ou canalização que levem ao sistema de esgotos públicos;
- II. em guias e sarjetas, bocas de lobo, bueiros ou canalizações que levem ao sistema de drenagem de águas pluviais, ou
 - III. em córregos, rios, nascentes, lagos e lagoas;

CAPÍTULO II

DAS RESPONSABILIDADES

SEÇÃO I



Assembleia Legislativa do Estado do Paraná DOS EMPREENDIMENTOS QUE TRABALHAM COM REFEIÇÕES EM GERAL

- Art. 4° São empreendimentos que trabalham com refeições em geral:
 - I. bares:
 - II. restaurantes;
- III. lanchonetes;
- IV. padarias; ou
- V. outros estabelecimentos que, independentemente do tamanho de sua área de atendimento ao público, possui manuseio de óleo e gordura de origem vegetal e animal de uso culinário.
- Art.5° São obrigações dos empreendimentos que trabalham com refeições em geral:
- I. treinar seus funcionários quanto ao procedimento a ser adotado para o armazenamento de óleos e gorduras de origem vegetal e animal de uso culinário e seu resíduo, esclarecendo-os sobre os danos causados ao meio ambiente pelo descarte do material em pias e ralos;
- II. acondicionar óleos e gorduras de origem vegetal e animal de uso culinário e seu resíduo usado adequadamente em recipientes com superfície impermeável, devidamente fechado, e encaminhá-lo a locais devidamente licenciados nos termos do art. 3° desta Lei;
- III. tomar medidas necessárias para evitar que óleos e gorduras de origem vegetal e animal de uso culinário venham a ser contaminados por produtos químicos, combustíveis, solventes ou por outras substâncias nocivas;
- IV. acionar a instituição responsável pela coleta antes que os recipientes alcancem os limites máximos de armazenamento;



- V. destinar óleos e gorduras de origem vegetal e animal de uso culinário e seus resíduos somente às instituições devidamente credenciadas pelo órgãos ambiental estadual competente; e
- VI. manter em arquivo pelo prazo de cinco anos os comprovantes de coleta do material, a ser emitido no ato de sua retirada, pela instituição acionada para a coleta.

SEÇÃO II

DOS ESTABELECIMENTOS COMERCIALIZADORES DE ÓLEOS E GORDURAS DE ORIGEM VEGETAL E ANIMAL DE USO CULINÁRIO.

Art. 6° São estabelecimentos comercializadores de óleos e gorduras de origem vegetal e animal de uso culinário os empreendimentos que comercializam óleo e gorduras de origem vegetal e animal de uso culinário e que possuam área destinada ao público superior a cinquenta metros quadrados.

- Art. 7° São obrigações dos empreendimentos comercializadores de óleo de gordura de origem vegetal e animal de uso culinário;
- I. afixar em locais visíveis junto às entradas principais do estabelecimento cartazes informando sobre os perigos do descarte inadequado de óleos e gorduras de origem vegetal e animal de uso culinário usado, com dimensões mínimas de sessenta centímetros de altura por sessenta centímetros de largura, contendo os seguintes dizeres:

"O óleo de cozinha usado, despejado no ralo da pia, causa



entupimento na rede de esgoto e polui rios e mares.

Apenas um único litro de óleo de cozinha usado pode poluir até 20.000 litros de água potável.

O óleo de cozinha usado, já frio, deve ser armazenado em garrafas PET, preferencialmente transparentes.

Esta estabelecimento possui recipiente especial para o descarte do óleo de cozinha usado, deposite-o aqui, faça a sua parte."

- II. possuir no interior da sua loja, próximo às entradas principais, recipientes especiais para o descarte de óleo e gordura de origem vegetal e animal de uso culinário e seu resíduo, com tamanho adequado e que atendam as conformidades da legislação ambiental competente;
- III. tomar medidas necessárias para evitar que óleos e gorduras de origem vegetal e animal de uso culinário venham a ser contaminados por produtos químicos, combustíveis, solventes ou por outras substâncias nocivas;
- IV. acionar a instituição responsável pela coleta, antes que os recipientes alcancem os limites máximos de armazenamento disponíveis;
- V. destinar óleo e gorduras de origem vegetal e animal de uso culinário e seu resíduo somente a instituições devidamente habilitadas pelo órgão ambiental competente; e
- VI. manter em arquivo pelo prazo de cinco anos os comprovantes de coleta de material, a ser emitido no ato de sua retirada, pela instituição acionada para a coleta.



DO RECEPTOR DE ÓLEO E GORDURA DE ORIGEM VEGETAL E ANIMAL DE USO CULINÁRIO E DE SEU RESÍDUO.

Art. 8° Considera-se receptor de óleo e gordura de origem vegetal e animal de uso culinário e de seu resíduos toda a pessoa física ou jurídica que comercialize óleos e gorduras de origem vegetal e animal de uso culinário como substituto de um produto comercial ou que os utilize como matéria-prima em processo industrial.

- Art. 9° São obrigações do receptor de óleos e gorduras de origem vegetal e animal de uso culinário e de seu resíduo:
- I. submeter ao órgão ambiental competente o sistema de tratamento e destinação final dos resíduos de óleos e gorduras de origem animal de uso culinário para prévia aprovação.
- II. responsabilizar-se pela destinação final de óleo e gorduras de origem vegetal e animal de uso culinário e de seu resíduo, por meio de sistemas de tratamento e reutilização aprovados pelo órgão ambiental competente;
- III. somente dispor dos resíduos derivados do processo de industrialização de óleos e gorduras de origem vegetal e animal de uso culinário, após submetê-los a tratamento prévio;
- IV. garantir que as atividades de manuseio, transporte e transbordo de óleos e gorduras de origem vegetal e animal de uso culinário e seu resíduo coletados sejam efetuados em condições adequadas de segurança e por pessoal capacitado, atendendo à legislação pertinente;
- V. entregar no ato da retirada do material o comprovante de coleta, em duas vias, ficando uma no estabelecimento em que foi realizada a



coleta e a outra permanecendo em posse do receptor de óleos e gorduras de origem vegetal e animal de uso culinário e de seu resíduo para fins de fiscalização; e

VI. manter em arquivo pelo prazo de cinco anos todos os comprovantes de coleta devidamente organizados para fins de fiscalização.

Parágrafo único. O comprovante de coleta, a ser emitido em duas vias, deve conter:

- I. os dados da instituição de reciclagem no cabeçalho do formulário;
 - II. numeração;
 - III. o nome e endereço do local onde houve a coleta;
 - IV. a data da coleta:
 - V. a quantidade coletada;
- VII. campo para o preenchimento do número do documento de identidade do funcionário da instituição responsável pela coleta;
- VIII. assinaturas dos responsáveis pela entrega e pela coleta do material.

CAPÍTULO III DAS PENALIDADES

Art. 10° A inobservância das disposições desta Lei sujeitará o infrator às seguintes penalidades;



- I. advertência por escrito, notificando-se o infrator para sanar as irregularidades no prazo de trinta dias, contando da data da notificação, sob pena de multa;
- II. quando a irregularidade não for sanada no prazo legal após haver recebido notificação por escrito, aplicação de multa no valor de:
- a) duas Unidades Padrão Fiscal (UPF) para empreendimentos que possuam área edificada de até cem metros quadrados;
- b) três UPF para empreendimentos que possuam área edificada superior cem metros quadrados e inferior a duzentos metros quadrados; ou
- c) dez UPF para empreendimentos que possuam área edificada superior a duzentos metros quadrados;
- III. suspensão das atividades, em caso de reincidência, até que a infração seja sanada, sem prejuízo de outras sanções previstas em lei que possam ser aplicadas.
- Art. 11° Os valores arrecadados com as penalidades previstas nesta Lei serão depositados no Fundo Estadual do Meio Ambiente.

CAPÍTULO IV DISPOSIÇÕES GERAIS



Art.12° A autorização para a instituição de reciclagem ser considerada apta a coletar, transportar e tratar óleo e gordura de origem vegetal e animal de uso culinário e seu resíduo será emitida pelo órgão ambiental competente, mediante solicitação do requerente.

Art. 13° Os Municípios do Estado do Paraná ficarão obrigados a adquirir uma Usina de Biodiesel Móvel, a um custo entre R\$100.000,00 e R\$300.000,00 para a implantação desta usina.

Art. 14° Será disponibilizado um aplicativo para smartphones onde a população possuirá fácil acesso aos postos de coleta disponíveis próximo a sua residência.

Art. 15° O Poder Executivo regulamentará a presente Lei.

Art. 16° Esta Lei entra em vigor em noventa dias após a data da sua publicação.

Sala de sessões,	de	de 20
Caia ac coccoo,	ao	40 20



Justificativa

Este projeto de Lei tem como objetivo dispor sobre medidas de coleta e de reciclagem de óleo de origem vegetal e animal de uso culinário e seus resíduos, a fim de minimizar os impactos ambientais que seu despejo inadequado pode causar.

Muitos bares, restaurantes, hotéis e residências ainda jogam o óleo utilizado na cozinha direto na rede de esgoto, desconhecendo os prejuízos dessa ação.

Quando retido no encanamento, o óleo causa entupimento das tubulações e faz com que seja necessária a aplicação de diversos produtos químicos para a sua remoção. Se não existir um sistema de tratamento de esgoto, o óleo acaba se espalhando na superfície dos rios e das represas, contaminando a água, o ar e a vida de muitos animais, inclusive o homem.

Dados apontam que com um litro de óleo é possível contaminar 20.000 litros de água. Se acabar no solo, o líquido pode impermeabilizá-lo, o que contribui com enchentes e alagamentos. Além disso, quando entra em processo de decomposição, o óleo libera o gás metano que, além do mau cheiro, agrava o efeito estufa.

Diante deste contexto, conto com o apoio dos nobres Pares para votação favorável a esta propositura.

.



JUSTIFICATIVA DA EQUIPE

Este projeto de Lei tem como objetivo dispor sobre medidas da coleta e da reciclagem dos óleos de origem vegetal e animal de uso culinário em biodiesel, a fim de diminuir os impactos do meio ambiente e contribuir para a logística reversa das indústrias através da transformação do óleo usado em biodiesel.

Também propomos a implantação de usina de biodiesel móvel para a transformação dos óleos usados e seus resíduos.

Através de um aplicativo disponibilizaremos fácil acesso aos postos de coleta para a população.

Preocupando-se também com a Logística Reversa das indústrias que utilizam o óleo transformado como matéria-prima.

Esse projeto de lei elaborado com base em estudos técnicos realizados pela Instituição Serviço Nacionais de Aprendizagem Industrial – SENAI Curitiba/Boqueirão – sob a coordenação da professora Kátia Eliana Benvenuti Kestering

Aluno (a)s: Ana Elize de Oliveira Martinez; Marianna Calesco, , Julio Cesar Alves Bodaneze