



PROJETO DE LEI Nº PL./0045.3/2018

Lido no Expediente
093 Sessão de 28/02/18
Às Comissões de:
- 05 Justiça
- 11 Análises -
- 22 Tr. e Meio Ambiente
Secretário

Disciplina sobre medidas de coleta e de reciclagem de óleos de origem vegetal e animal de uso culinário e seus resíduos em todo o Estado de Santa Catarina, e dá outras providências.

Art. 1º Disciplina sobre medidas de coleta e de reciclagem de óleos de origem vegetal e animal de uso culinário e seus resíduos com o objetivo de amenizar os impactos ambientais que o descarte inadequado desse produto pode causar.

Parágrafo único. Entende-se por reciclagem de óleos e gorduras de origem vegetal e animal de uso culinários e seus resíduos a utilização do resíduo como matéria prima em processo industrializado.

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

I – necessidade de acondicionamento adequado em recipientes próprios e devidamente fechados, com identificação do coletor e contendo textualmente o seguinte, em rótulo apropriado e de forma legível: “Contém resíduo de óleo e gordura impróprio para o consumo humano”;

II – obrigatoriedade de encaminhamento dos resíduos aos postos de arrecadação credenciados ou licenciados para este fim, ou aos serviços de coleta seletiva.

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 Desenvolvimento Econômico Sustentável, observando-se, no que couber, o disposto na Lei Estadual nº 14.330, de 18 de janeiro de 2008, 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, lagos e lagoas, lençóis freáticos, no mar ou em qualquer manancial.

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

Art. 4º São empreendimentos que trabalham com refeições em geral:

I – bares;

II – restaurantes;

III – lanchonetes;

IV – padarias; ou

V – outros estabelecimentos que, independentemente do tamanho ou modalidade de sua área de atendimento ao público, possua manuseio de óleos e gorduras de origem vegetal e animal de uso culinário.

Art. 5º São obrigações dos empreendimentos que trabalham com refeições em geral:

I – treinar seus funcionários quanto ao procedimento a ser adotado para a armazenagem de óleos e gorduras de origem vegetal e animal de uso culinário e seus resíduos, esclarecendo-os sobre os danos causados ao meio ambiente pelo descarte inadequado do material em pias e ralos, ou em qualquer canalização que leve ao sistema de esgotos públicos;

II – acondicionar adequadamente óleos e gorduras de origem vegetal e animal de uso culinário e seu resíduo usado em recipientes com superfície impermeável, devidamente fechados e rotulados, observando-se o disposto no inciso I, do art. 2º 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, denunciando em caso de omissão dos órgãos competentes, antes que os recipientes alcancem os limites máximos de armazenamento;

V – destinar óleos e gorduras de origem vegetal e animal de uso culinário e seu resíduo somente às instituições devidamente credenciadas pelo órgão ambiental estadual competente, nos termos do art. 3º desta Lei; e

VI – manter em arquivo pelo prazo de cinco anos os comprovantes de coleta do material, emitidos no ato de sua retirada pela instituição acionada para a coleta.

Parágrafo único. A Secretaria de Estado do Desenvolvimento Econômico Sustentável, através dos seus órgãos e setores competentes, deverá orientar os seus agentes de fiscalização quanto à necessidade do aferimento do treinamento referido no inciso I deste artigo.

Art. 6º Considera-se receptor de óleos e gorduras de origem vegetal e animal de uso culinário e de seu resíduo toda 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. 7º São obrigações do receptor de óleos e gorduras de origem vegetal e animal de uso culinário e de seu resíduo:

I – submeter ao órgão público ambiental competente o sistema de tratamento e destinação final dos resíduos de óleos e gorduras de origem vegetal e animal de uso culinário para prévia aprovação;

II – responsabilizar-se pela destinação final de óleos 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 de fiscalização 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 entrega 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 de que trata o inciso V deste artigo deverá conter:

I – os dados da instituição de reciclagem no cabeçalho do formulário;

II – numeração;

III – o nome e o endereço do local onde houve a coleta;

IV – a data da coleta;

V – a quantidade coletada;

VI – campo para preenchimento do número do documento de identidade do funcionário da instituição responsável pela coleta;

VII – assinatura dos responsáveis pela entrega e pela coleta do material.

Art. 8º A autorização para a instituição de reciclagem ser considerada apta a coletar, transportar e tratar óleos e gorduras de origem vegetal e animal de uso culinário e seu resíduo, será emitida pelo órgão ambiental competente, mediante solicitação do requerente.

Art. 9º 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, contado 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) R\$ 500,00 (quinhentos reais) para empreendimentos que possuam área edificada até 100m² (cem metros quadrados);

b) R\$ 1.000,00 (mil reais) para empreendimentos que possuam área



edificada superior a 100m² (cem metros quadrados) e inferior a 200m² (duzentos metros quadrados); ou

c) R\$ 5.000,00 (cinco mil reais) para empreendimentos que possuam área edificada superior a 200m²;

III – suspensão das atividades, em caso de reincidência, até que a infração seja sanada, sem prejuízo, no que couber, de outras sanções previstas em lei.

Parágrafo único. Os valores das penalidades pecuniárias previstas neste artigo poderão ser atualizados pelo Poder Executivo sempre que necessário, inclusive mediante vinculação a índice de atualização monetária.

Art.10. Os valores arrecadados com as penalidades previstas nesta Lei serão depositados no Fundo Especial de Proteção ao Meio Ambiente de Santa Catarina (FEPEMA).

Art.11. O Poder Executivo regulamentará a presente Lei.

Art.12. Esta Lei entrará em vigor na data de sua publicação.

Sala das Sessões, em

Deputado VALDIR COBALCHINI

PRSS



JUSTIFICATIVA

Enquanto cidadãos brasileiros, é crescente, e não poderia ser diferente, a nossa preocupação com a correta destinação a ser dada aos produtos ou resíduos de produtos utilizados pelos seres humanos, seja para seu consumo imediato (alimentos e bebidas), seja para o uso em processos produtivos (entre outros, petróleo e seus derivados).

Por exemplo, cite-se acerca das medidas necessárias que devem ser observadas no tocante à coleta e à reciclagem de óleos e gorduras de origem vegetal e animal de uso culinário e seus resíduos, a fim de minimizar os impactos ambientais que seu despejo inadequado pode causar.

Entende-se por reciclagem de óleos e gorduras de origem vegetal e animal de uso culinário e seus resíduos, a utilização do resíduo como matéria prima em processo industrializado.

Os estabelecimentos industriais e comerciais que utilizam óleos e gorduras de origem animal ou vegetal para uso culinário próprio ou para preparo de produtos a serem comercializados, nem sempre promovem um descarte adequado de seus resíduos, daí porque é preciso disciplinar com rigor essa matéria.

Em várias cidades do nosso país, o óleo de fritura é reutilizado de forma correta e inteligente através de serviços de coleta especializados que recolhem o óleo de cozinha, que é reaproveitado para diversas finalidades, tais como a produção de biodiesel, sabão e ração animal, gerando com isso renda e reduzindo sobremaneira os impactos ambientais decorrentes do despejo inadequado desse produto.

O óleo de cozinha usado, quando dispensado diretamente na pia ou no lixo comum, causa diversos prejuízos ao meio ambiente, como a poluição de rios e córregos e do solo, além de danificar o encanamento das residências e da rede pública de esgotos. Estimativas dão conta que um litro de óleo contamina de 10 mil a 1 milhão de litros de água e eleva em 45% os gastos para tratamento dessa água contaminada.

A preservação do meio ambiente em qualquer nível deixou de ser uma questão de responsabilidade exclusiva do poder público e passou a ser uma questão de cidadania. E é essa a razão pela qual trago a presente questão para discussão e deliberação dos nobres pares com assento nesta Casa Legislativa, mediante a apresentação de um projeto de lei que pretende regulamentar os atos da coleta e do tratamento de óleos e gorduras de origem vegetal e animal de uso



culinário e seus resíduos, objetivo este que está em sintonia com as aspirações da sociedade catarinense, de molde a garantir condições ambientais favoráveis à consecução da melhoria da qualidade de vida da população em geral.

Por outro lado, impende destacar que esta Casa aprovou e o governador sancionou, um projeto de lei, então transformado na Lei 14.330, de 18 de janeiro de 2008, que instituiu o *Programa Estadual de Tratamento e Reciclagem de Óleos e Gorduras de Origem Vegetal, Animal e de Uso Culinário*. Porém, essa Lei, embora meritória, a rigor, não disciplina, ou regulamenta a matéria ora discutida, pois possui um caráter meramente “educativo e pedagógico” no âmbito da proteção do meio ambiente no item “óleos e gorduras de origem vegetal e animal de uso culinário e seus resíduos”. Por outro lado, este projeto de lei que ora está sendo proposto por nós, regulamenta a matéria em comento, disciplinando-a desde o manuseio desse produto no comércio de alimentos, seu armazenamento, seu descarte correto e posterior reciclagem, tudo com o objetivo de amenizar, diminuindo consideravelmente, a poluição do meio ambiente, prevendo, inclusive, penalidades em caso de infração praticada pelos envolvidos no processo da coleta e da reciclagem de óleos e gorduras de origem vegetal e animal de uso culinário e seus resíduos.

Assim, estreme de dúvidas a relevância desta matéria, razão pela qual, temos certeza, haveremos de contar com o apoio integral dos nobres parlamentares com assento nesta Casa Legislativa, aprovando sem ressalvas este nosso projeto de lei.

Por essas razões, submetemos à elevada consideração e apreciação de Vossas Excelências a proposição em epígrafe, esperando, ao final, o acolhimento e a aprovação da matéria aqui focada.

Sala das Sessões, em

Deputado VALDIR COBALCHINI

PRSS