APROVADO
POR UNANIMIDADE
EM 28/05/2007

Câmara dos Vereadores de Pindamonhagaba

Estado de São Paulo

Gabinete do Vereador Toninho da Farmácia

1. COMISSÃO DE JUSTIÇA.
2. COMISSÃO DE FINANÇAS.
3. COMISSÃO DE MEIO AMBIENTE
4. VEREADORES.

José Maria da Silva
Diretor Legislativo
16.04.2007

Projeto lei/ 93 2007

Institui o Programa Municipal de incentivo ao tratamento e reciclagem de óleos e gorduras de origem vegetal ou animal e uso culinário

A Câmara de Vereadores de Pindamonhangaba , no uso de suas atribuições legais , aprova seguinte lei .

Art 1.Fica instituído o Programa Municipal de Incentivos ao Tratamento e Reciclagem de Oleos e Gorduras de Origem Vegetal ou Animal e Uso Culinário, mediante e adoção de medidas estratégicas de controle técnico, com intuito de contribuir com as diretrizes estabelecidas tanto nas Conferencias Municipais de Meio Ambiente quanto em legislações federal, estadual e municipal que regram os gerenciamento dos resíduos sólidos e dos recursos hídricos, consoantes nos termos das Leis Federal n 9.433/97 que Institui a Política Nacional de Recursos Hídricos, Lei Federal que 9.605/98 que Dispõe sobre as sanções penais e administrativas derivadas de condutas e atividades lesivas ao meio ambiente com finalidades de:

I. não acarretar prejuízos a rede de esgotos;
II. evitar a poluição dos mananciais;
III. informar a população quanto aos riscos ambientais causados pelo despejo de óleos e gorduras de origem vegetal ou animal na rede de esgoto e as vantagens múltiplas dos processos de reciclagem;
IV. Conscientizar e motivar empresários do setor gastronômico da importância de sua participação na reciclagem e destinação final do óleo saturado;
V. incentivar a pratica da reciclagem de óleos e gorduras de origem vegetal ou animal e uso culinário, domestico, comercial ou industrial, mediante suporte técnico, incentivo fiscal e concessão de linhas de credito para pequenas e medias empresas, que operem na área de coleta e reciclagem permanentes;
VI. favorecer a exploração econômica da reciclagem de óleos e gorduras de origem vegetal ou animal e de uso culinário, desde a coleta, transporte e revenda, ate os processos industriais de transformação, de maneira a gerar empregos e renda a pequenas e medias empresas.
VII. Incentivar os galpões de triagem do município a incorporarem a reciclagem do óleo saturado e destina-los a grupos da comunidade para a geração de emprego e renda.

toninhodafarmacia@camarapinda.sp.gov.brPraça Barão do Rio Branco ,22-Centro -PABX(012)3644 5564
Site:www.camarapinda.sp.gov.br e.mail:
Pindamonhagaba- São Paulo -Cep 12400-280

§ 1. Entende-se por Programa Municipal de Tratamento e Reciclagem de Oleos e Gorduras de origem Vegetal ou Animal e uso culinário, para fins desta lei, a otimização das ações governamentais e não governamentais, buscando a participação do empresariado e das organizações sociais, com o objetivo maior de:
a) conceder apoio estratégico e aprimorar a atividade econômica da reciclagem de matéria residual de gorduras de uso alimentar;
b) buscar o cumprimento de metas de proteção ao meio ambiente, informação aos consumidores e conscientização da sociedade a respeito de: danos provenientes do descarte residual no meio ambiente; e das vantagens da pratica de sua reutilização em escala industrial.

§ 2. O programa de que trata esta lei, incentivará estudos, desenvolvimento de projetos e outras medidas, voltadas ao atendimento das finalidades elencadas nos incisos deste artigo 1, especialmente no tocante a seu suporte técnico.

Art 2. Constituem diretrizes do programa:
I. Discussão, desenvolvimento, adoção e execução de ações, projetos e programas, que atendam as finalidades desta lei, reconhecendo-as como fundamentais para o bom funcionamento da rede de esgotos, bem como da preservação dos mananciais;
II. Busca e incentivo a cooperação dentre União, Estados e Municípios e organizações sociais;
III. Estimulo a pequena e media empresa e ao cooperativismo;
IV. Fortalecimento dos galpões de triagem já efetivados no município.
V. Estabelecimento de projetos de reciclagem de óleos e gorduras de origem vegetal ou animal e uso alimentar, e de proteção ao meio ambiente, enfocando, principalmente, os efeitos da poluição em decorrência do descarte residual de gorduras culinárias;
VI. Atuação no mercado, através de mecanismos tributários e da fiscalização, procurando incentivar-se as praticas de coleta e reciclagem de óleos e gorduras de uso culinário, ampliando-as em larga escala;
VII. Execução de medidas para evitar a poluição decorrente do descarte de óleos e gorduras de origem vegetal ou animal e uso culinário na rede de esgotos, exigindo-se da industria e comercio a efetiva participação em projetos a serem desenvolvidos e executados para fins desta lei;
VIII. Instalação de postos de coleta de óleos e gorduras em escolas, hotéis e bares e restaurantes;
IX. manutenção permanente de fiscalização sobre indústrias de alimento, hotéis, bares e restaurantes, para fins desta lei;

X. Promoção permanente de ações educativas, com vistas aos fins desta lei;
XI. Participação de consumidores e da sociedade, por seus representantes, nas discussões que antecedem o planejamento da implementação do programa;
XII. Estimulo e apoio às iniciativas não governamentais voltadas a reciclagem, bem como a outras ações ligadas as diretrizes de política ambiental de que trata esta lei;
XIII. Promoção de campanhas de conscientização da opinião publica, inclusive de usuários domésticos, visando a despertar a solidariedade e a união de esforços em prol dos objetivos desta lei;
XIV. Realização freqüente de diagnósticos técnicos junto aos consumidores de óleo e demais gorduras de uso culinário, especialmente em escala comercial e industrial;
XV. Realização de campanhas educativas permanentes voltadas ao consumidor domiciliar e aos responsáveis dos estabelecimentos que elaboram alimentos.
Art 3º As despesas decorrentes da execução desta lei correrão por conta das dotações orçamentárias próprias , suplementadas se necessário.
Art 4º O Poder Executivo regulamentará a presente Lei no prazo de 60 (sessenta) dias , a contar da data de sua publicação.

Art5º Esta Lei entrará em vigor na data de sua publicação revogadas as disposições em contrario.

Plenário Dr Francisco Romano de Oliveira ,16 de Abril 2007

Vereador Antonio Alves da Silva - Toninho da Farmácia

PDT

15:58 13/04/2007 0032210 DEPTO. LEGISLATIVO CAMARA MUNICIPAL

Justificativa

Com essa iniciativa instituir o Programa Municipal de Incentivo ao Tratamento e reciclagem de óleos e gorduras de origem vegetal ou animal e uso culinário, visando a preservação do meio ambiente, alem de garantir a geração de trabalho e renda a muitas comunidades.

O crescimento urbano desordenado traz o aparecimento de problemas ambientais globais. A alta produção de lixo, a disposição inadequada de produtos tóxicos à saúde humana e ao meio ambiente agrava a preocupação com a escassez de água potável em todo o planeta.

A questão do lixo está se tornando um dos problemas mais graves da atualidade. A reciclagem é uma forma importante de gerenciamento de resíduos, pois transforma o lixo em insumos, com diversas vantagens ambientais.

Dentre muitos produtos de difícil degradação no meio ambiente, estão as gorduras. Tais como azeite, óleo, banha, e outros, que não se dissolvem e nem se mistura à água, formando uma camada densa na superfície que impede as trocas gasosas e a oxigenação, se tornando um problema para rios, lagos e aqüíferos.

Somos sabedores que a reciclagem de óleos e gorduras podem contribuir para a economia dos recursos naturais e também para aumento da geração de emprego e renda a diversas comunidades.
Pesquisas feitas em muitos municípios evidenciam que a dúvida quanto à destinação do óleo de fritura e mais comum do que se pensa.

Sem informação adequada, o mais comum é o produto ser despejado na pia, mas de acordo com ambientalistas essas práticas são altamente poluidoras.

Hoje muitos estabelecimentos comerciais (restaurantes, bares, lanchonetes, pastelarias, hotéis) e residências jogam o óleo de cozinha usado na rede de esgoto, o que causa o entupimento da mesma, bem como o mau funcionamento das estações de tratamento.

Além de causar mau cheiro, o óleo, quando descartado na pia aumenta consideravelmente as dificuldades referentes ao tratamento de esgoto. O

lançamento de detritos impregnados de gordura na rede de esgotos acaba provocando a incrustação nas paredes da tubulação e a conseqüente obstrução das redes coletoras, conforme informação de engenheiros.

O óleo pode causar prejuízos irreversíveis ao meio ambiente, principalmente aos rios. Ambientalistas alertam que 1 litro de restos de fritura jogados nos mananciais afetam a oxigenação de 1 milhão de litros de água. Esse volume de água é suficiente para o consumo de uma pessoa durante o período de 14 anos.

Para retirar o óleo e desentupir a rede pluvial são empregados produtos químicos altamente tóxicos, o que acaba criando uma cadeia perniciosa. Além de causar danos irreparáveis ao meio ambiente constitui uma prática ilegal punível por lei.

Nos rios, a presença do óleo é facilmente perceptível. O óleo mais leve que a água, fica na superfície, criando uma barreira a qual dificulta a entrada de luz e a oxigenação da água, comprometendo assim, a base da cadeia alimentar.

O óleo saturado também pode ser utilizado no processo de fabricação de tintas, cosméticos, detergentes e do biodiesel. O biodisel nada mais é do que a mistura de um álcool com um óleo vegetal (soja, girassol, milho, algodão, canola ou gordura animal). Dessa reação resultam o biodiesel, a glicerina e o farelo de oleaginosa, que pode ser usado na alimentação animal. Esse combustível pode ser utilizado puro ou em misturas que podem variar de 5% a 30% no diesel mineral.

O biodiesel é um combustível biodegradável e pode ser utilizado em motores diesel, puro ou misturado com fóssil. Assim como o combustível derivado de petróleo, o biodiesel opera em motores de ignição à combustão. O biodiesel reduz determinadas emissões poluentes, como o dióxido de carbono, enxofre, monóxido de carbono e dióxido de enxofre. Os motores a óleo vegetal possibilitam uma redução de 78% das emissões de dióxido de carbono. Este gás é responsável pelo efeito de estufa que está alterando o clima à escala mundial. O biodiesel também reduz 98% da emissão de enxofre na atmosfera e possibilita uma redução de 11% a 53% na emissão de monóxido de carbono. Os gases da combustão do óleo vegetal não emitem dióxido de enxofre, um dos causadores da chamada chuva ácida.

Assim, o biodiesel apresenta inúmeras vantagens em relação ao diesel comum. Além das vantagens ambientais, promove o desenvolvimento da agricultura nas zonas rurais mais desfavorecidas, criando empregos e evitando a desertificação.

Para resolver parte desses problemas algumas cidades do Brasil, como Novo Hamburgo, Gramado, Blumenau e Curitiba, já existem empresas especializadas na recuperação do óleo de fritura. No Vale do Paraíba são raras as iniciativas neste campo e as alternativas ficam restritas à área comercial.

Para se ter uma idéia, um restaurante com duas fritadeiras troca o óleo, em média, a cada 15 dias, gerando mensalmente cerca de 50 litros de óleo saturado. Este resíduo orgânico provoca mau cheiro e atrai animais e insetos vetores de doenças, tornando-se indesejável aos estabelecimentos alimentícios. Para se livrar deste inconveniente, os restaurantes, lanchonetes, padarias e outros, despejam o óleo de forma alternativa na pia ou no vaso sanitário. Mas existem experiências muitas boas com relação à reciclagem do óleo de cozinha, como em Trindade, onde 70 restaurantes reciclam em média 3000 litros mensais de óleo ou mesmo nos 135 restaurantes da Lagoa da Conceição que produzem em media 10000 litros de óleo na alta temporada turística ou 4000 litros mensais nos meses de baixa temporada. Toda essa produção mensal pode ser transformada em sabão ou mesmo como alguns restaurantes de São Jose, que trocam grandes quantidades de óleo de fritura em produtos de limpeza.

Algumas residências o mais comum e acumular o óleo e transformá-lo em sabão caseiro.

Acreditamos que uma boa iniciativa seria o armazenamento deste resíduo em garrafas plásticas, como àquelas de refrigerante ou na mesma embalagem de origem, para posterior descarte no lixo orgânico para que ele seja tratado juntamente com o chorume -- líquido originado da decomposição das substâncias orgânicas presentes no lixo.

Assim, estamos apresentando essa iniciativa para institui o Programa Municipal de Incentivo ao Tratamento e Reciclagem de Óleos e Gorduras de Origem Vegetal ou Animal e Uso Culinário.

O programa visa viabilizar estudos, projetos e iniciativas na reciclagem do óleo comestível usado nas frituras dos diversos estabelecimentos instituídos no município e transformando em geração de emprego e renda para muitas pessoas.

Acreditamos ainda que essa iniciativa contribuirá com a sustentabilidade econômica e ambiental que queremos e pretendemos para a cidade de Pindamonhagaba.

Vereador Antonio Alves da Silva - Toninho da Farmácia

PDT