



PROJETO DE LEI Nº 13997/2023

(Cícero Camargo da Silva)

Altera a Lei 8.330/2014, que institui o Programa Municipal de Incentivo ao Tratamento e Reciclagem de Óleos e Gorduras de Origem Vegetal ou Animal e de Uso Culinário, para ampliar postos de coleta e prever o retorno do produto reciclado.

Art. 1º. A Lei nº 8.330, de 14 de novembro de 2014, que institui o Programa Municipal de Incentivo ao Tratamento e Reciclagem de Óleos e Gorduras de Origem Vegetal ou Animal e de Uso Culinário, passa a vigorar com as seguintes alterações e acréscimos:

“Art. 1º (...)

(...)

Parágrafo único. (...)

I- (...)

(alínea) parcerias com empresas locais de coleta e reciclagem do óleo de cozinha, visando ao tratamento, reaproveitamento e transformação do produto, uma vez que o produto reciclado após a sua transformação em outra matéria acarretará a ampliação da economia.

(...)

III - (...)

(...)

b) instalação de postos de coleta de óleos e gorduras em hotéis, bares e restaurantes, com apoio dos fornecedores desses estabelecimentos; e na Rede Municipal de Ensino, nas unidades básicas de saúde e hospitais.” (NR)

Art. 2º. Esta lei entra em vigor na data de sua publicação.

Justificativa

O descarte do óleo de cozinha usado na pia é um grande problema para o meio ambiente. Quando isso acontece, o óleo contamina e degrada todos os locais por onde passa.

Primeiro, entope os encanamentos residenciais ao grudar nas paredes das tubulações e reter restos de alimentos, o que atrai ratos e baratas para as residências e estabelecimentos comerciais. Em seguida, o óleo chega à rede pública de esgoto causando entupimentos em maiores proporções e gerando ainda mais transtornos e proliferação de vetores.





Para desentupir os encanamentos são necessárias substâncias altamente tóxicas, que além de encarecer o processo de tratamento da água, causam danos ao meio ambiente.

Nos rios, o óleo forma uma camada impermeabilizante na superfície da água que impede a passagem da luz do sol, comprometendo o oxigênio existente e causando a morte de peixes e da vegetação aquática.

O objetivo de conscientizar e incentivar a população a descartar corretamente o óleo de cozinha, minimizando impactos ambientais e colaborando com uma educação ambiental ampla e efetiva.

E com o retorno deste óleo reciclado em materiais diversos como sabão, composição de ceras, tintas e massa de vidraceiro, farinha básica para ração animal.

Considerando o que foi exposto acima, peço aos nobres Pares apoio para a aprovação desta proposta.

CÍCERO CAMARGO DA SILVA
Cícero da Saúde





LEI N.º 8.330, DE 17 DE NOVEMBRO DE 2014

Institui o **Programa Municipal de Incentivo ao Tratamento e Reciclagem de Óleos e Gorduras de Origem Vegetal ou Animal e de Uso Culinário**; e dá outras providências.

O PRESIDENTE DA CÂMARA MUNICIPAL DE JUNDIAÍ, Estado de São Paulo, conforme a rejeição de veto total pelo Plenário em 11 de novembro de 2014, promulga a seguinte Lei:

Art. 1º. É instituído o **Programa Municipal de Incentivo ao Tratamento e Reciclagem de Óleos e Gorduras de Origem Vegetal ou Animal e de Uso Culinário**, mediante adoção de medidas estratégicas de controle técnico, com as seguintes finalidades:

I - incentivo à cooperação entre União, Estado, Município e organizações sociais, para discussão, desenvolvimento, adoção e execução de ações, projetos e programas que:

- a) preservem a rede de esgotos;
- b) evitem a poluição dos mananciais;
- c) informem a população quanto aos riscos ambientais causados pelo despejo de óleos e gorduras de origem vegetal ou animal na rede de esgotos e as vantagens múltiplas dos processos de reciclagem de resíduos;
- d) conscientizem e motivem empresários do setor gastronômico quanto à importância de sua participação na reciclagem e destinação final do óleo saturado;
- e) incentivem a prática da reciclagem de óleos e gorduras de origem vegetal ou animal e de uso culinário, doméstico, comercial ou industrial, mediante suporte técnico e incentivo fiscal;
- f) favoreçam a exploração econômica de reciclagem de óleos e gorduras de origem vegetal ou animal e de uso culinário, desde a coleta, transporte e revenda, até os processos industriais de transformação, de maneira a gerar emprego e renda a pequenas e médias empresas.

Parágrafo único. O Programa buscará a participação do empresariado e das organizações sociais, objetivando:

- I - quanto à preservação ambiental:
 - a) 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 prática de sua reutilização em escala industrial;





(Lei n.º 8.330 - fls. 2)

b) estabelecimento de projetos de reciclagem de óleos e gorduras de origem vegetal ou animal e de uso alimentar e de proteção ao meio ambiente focados, principalmente, nos efeitos da poluição em decorrência do descarte residual de gorduras culinárias;

c) execução de medidas para evitar a poluição decorrente do descarte de óleos e gorduras de origem vegetal ou animal e de uso culinário na rede de esgotos, exigindo-se da indústria e do comércio a efetiva participação em projetos a serem desenvolvidos e executados para os fins desta lei;

d) estímulo e apoio às iniciativas não-governamentais voltadas à reciclagem, bem como a outras ações ligadas às diretrizes de que trata esta lei;

II - quanto aos meios de conscientização sobre o tema: promoção permanente de ações e campanhas educativas voltadas ao consumidor domiciliar e aos responsáveis dos estabelecimentos que processam alimentos, esclarecendo-os sobre a importância do tratamento e reciclagem de óleos e gorduras de origem vegetal, animal e culinária, incentivando-os à união de esforços pela melhoria do meio ambiente e da solidariedade;

III - quanto à coleta e destinação do material:

a) criação de galpões de triagem como meio de incentivar a prática do descarte adequado de óleos e gorduras de origem vegetal e a reciclagem do óleo saturado, destinando-os a grupos da comunidade para a geração de emprego e renda;

b) instalação de postos de coleta de óleos e gorduras em hotéis, bares e restaurantes, com apoio dos fornecedores desses estabelecimentos;

c) manutenção permanente de fiscalização sobre indústria de alimentos, hotéis, bares e restaurantes;

d) recolhimento e transporte do óleo reciclado pelos estabelecimentos comerciais e residenciais pela concessionária responsável pelo serviço de limpeza pública urbana;

e) envase do óleo de cozinha reciclado em garrafas plásticas;

f) entrega do óleo reciclado para cooperativas ou associações cadastradas para que receba o devido tratamento e seu reaproveitamento;

IV – quanto ao estímulo à pequena e média empresa e ao cooperativismo:

a) concessão de apoio estratégico e aprimoramento da atividade econômica da reciclagem de matéria residual de gorduras de uso alimentar;

b) atuação no mercado, através de mecanismos tributários e de fiscalização, procurando incentivar as práticas de coleta e reciclagem de óleos e gorduras de uso culinário, ampliando-as em larga escala.





(Lei n.º 8.330 - fls. 3)

Art. 2º. Os projetos e ações voltados ao cumprimento do estabelecido nesta lei serão amplamente divulgados, de forma a propiciar a efetiva participação da sociedade civil.

Art. 3º. Esta lei será regulamentada pelo Executivo ~~no prazo de até 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua publicação~~¹.

Art. 4º. Esta lei entra em vigor na data da sua publicação.

CÂMARA MUNICIPAL DE JUNDIAÍ, em dezessete de novembro de dois mil e catorze (17/11/2014).

GERSON SARTORI
Presidente

Registrada e publicada na Secretaria da Câmara Municipal de Jundiaí, em dezessete de novembro de dois mil e catorze (17/11/2014).

WILMA CAMILO MANFREDI
Diretora Legislativa

¹ Parte declarada inconstitucional pelo Tribunal de Justiça de São Paulo em 20/02/2019, no julgamento da ação direta de inconstitucionalidade n.º [2230769-46.2018.8.26.0000](#).
/cm

