SUBSTITUTIVO I
AO PROJETO DE LEI Nº CM 063/2018

Dispõe sobre a afixação de cartazes informativos em estabelecimentos que utilizem e/ou comercializem óleos comestíveis e gorduras em geral e dá outras providências.

O povo do Município de Divinópolis, por seus representantes legais, aprova e eu, na qualidade de Prefeito Municipal, em seu nome, sanciono a seguinte Lei:

Art. 1º Estabelecimentos que comercializam óleos comestíveis e gorduras em geral ou os utilizam para frituras ficam obrigados a disponibilizar cartaz com informações sobre as cosequências do descarte inadequado, a forma correta do descarte, a Lei Municipal nº 8.356 de 16/10/2017 e os serviços de coleta do produto a descartar, com seus respectivos números de telefone.

§ 1º Supermercados, hipermercados, mercearias e outros estabelecimentos que comercializam óleos comestíveis e gorduras em geral, bem como restaurantes, lanchonetes, hotéis, trailers, barracas e quaisquer outros estabelecimentos comerciais que façam frituras estão obrigados às exigências desta Lei.

§ 2º Os estabelecimentos de que trata o parágrafo anterior devem manter convênio de descarte com empresas, associações, cooperativas, OSCIPs e/ou ONGs do Município de Divinópolis, que coletem óleo e gordura vegetal ou animal e deem destinação adequada.

Art. 2º O cartaz deverá ter o tamanho minímo da folha "A4" e conterá as seguintes informações:

I - riscos ambientais causados pelo descarte de óleos e gorduras de origem vegetal ou animal de uso doméstico diretamente na rede de esgoto;

II - vantagens econômicas e ecológicas dos processos de reciclagem dos óleos e gorduras vegetais ou animais;

III - telefones da empresa, associação, cooperativa, OSCIP ou ONG que trabalha com a coleta do produto;

IV - menção à Lei Municipal nº 8.356 de 16/10/2017.

§1º Em hotéis, restaurantes e lanchonetes, o cartaz deverá ser afixado na entrada em local visível e nas barracas, trailers e similares, em local visível aos clientes.

§2º Em estabelecimentos de comercialização de óleos e gorduras, o cartaz será afixado no local de exposição do produto.

§3º O cartaz deverá conter as cores do município (laranja, preto e branco), seguindo a sugestão do modelo disposta no Anexo I desta Lei.

Art. 3º Os estabelecimentos definidos nos art. 1º deverão adaptar-se no prazo de até 30 (trinta) dias, contados da data de publicação desta Lei.

Art. 4º Transcorrido o prazo previsto no art. 3º desta Lei, o estabelecimento que descumprir as exigências, ficará sujeito às seguintes penalidades;

I – Advertência por escrito, na primeira autuação;
II – multa de 05 (cinco) a 30 (trinta) UPFMDs;
III – multa em dobro em caso de reincidência;
IV – caso persista, suspensão do alvará de funcionamento.

§1º A multa será calculada, levando-se em consideração as condições físicas e limitações do estabelecimento.

Art. 5º Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

JUSTIFICATIVA

Cada litro de óleo utilizado para as frituras pode vir a contaminar 20 mil litros de água potável se ele for descatado nos rios sem o devido tratamento, chegando em alguns casos, a poluir até um milhão de litros de água. A reciclagem de óleo de cozinha usado, traz benefícios para o meio ambiente e para a saúde humana. Os resíduos de gorduras que fazem estragos em nosso organismo são nocivos também para o meio ambiente. Quando lançados diretamente na pia, após o seu uso, causa um grande desequilíbrio ecológico, pois são escoados em rios, sufocando peixes e prejudicando o ecossistema, além de contribuírem para o entupimento da rede de esgotos. Este é um dos maiores erros cometidos, pois como o óleo possui a densidade menor que a água, fica na superfície, criando uma barreira que dificulta a entrada de luz e a oxigenação da água. Diariamente, em residências, lanchonetes e restaurantes, por exemplo, o óleo de cozinha é bastante utilizado na preparação de alimentos em geral. Infelizmente, muitas pessoas descartam o **óleo** utilizado de qualquer forma, não se preocupando com a **poluição** provocada por ele. Além do mau cheiro, a presença de óleo e da gordura na rede de esgoto causa o entupimento e o mau funcionamento das estações de tratamento. Em conseqüência, é preciso usar produtos químicos altamente tóxicos na água para retirar o óleo e desentupir encanamentos. Destacamos que além dos benefícios ambientais, a coleta seletiva do óleo de cozinha traz benefícios alentadores também para os condomínios. Os resíduos de fritura, que hoje entopem encanamentos e tubulações dos edifícios, engrossando a massa de poluentes que saturam nossos rios e represas, serão reciclados e utilizados como matéria-prima em outros setores industriais, como a produção de sabão, detergente, tinta e biocombustível. A destinação do óleo saturado para reciclagem, tem uma nobre função no que

concerne ao meio ambiente, pois a presença de gordura nas redes de esgotos podem causar obstruções das tubulações, e consequentemente, vazamentos e até retorno para as residências. Os óleos e gorduras que saem em estado líquido das residências se solidificam ainda nas redes e afetam também o funcionamento das Estações de Tratamentos de Esgotos (ETEs). A obrigatoriedade da caixa de gordura junto a instalações de cozinhas não é uma mera exigência de engenharia. As caixas devem ser limpas, no mínimo, a cada 15 dias. A gordura retirada na limpeza deve ser recolhida com uma pá, acondicionada em saco plástico a ser fechado e jogado no lixo. Dispensar o óleo no ralo da pia, mesmo em locais onde há caixa de gordura, é uma prática que causa sérios danos ao meio ambiente.

Com todos os problemas relatados acima, fica claro que não temos saída a não ser evitar o descarte incorreto do óleo. **Uma alternativa perfeita e ecologicamente correta** é a reciclagem do óleo de cozinha utilizado, medida pela qual, toda a sociedade tem de contribuir, seguindo as orientações adequadas, necessária para salvar os nossos rios e preservar o meio ambiente, mas, sem a devida informação, o cidadão não tomará conhecimento de sua responsabilidade de oferecer a sua parcela de contribuição, extremamente importante para que o sistema de coleta seletiva do óleo de cozinha, possa ser efetiva e retirar o máximo possível. Nada melhor do que contar com a ajuda do comércio que oferece esse produto ao consumidor, fazendo com que esta informação atinja o máximo número possível de pessoas.

Por todo o exposto, peço a ajuda dos nobres colegas Vereadores desta distinta Casa, para que apreciem e aprovem este Projeto de Lei.

Divinópolis, 17 de Maio de 2018

Vereador Sargento Elton
Líder do PEN