

#### LEI Nº 1.512, DE 15 DE MAIO DE 2014.

Dispõe sobre a destinação dos Óleos de Fritura Usados (OFU), de origem vegetal e animal, resultantes da culinária doméstica, comercial ou industrial e institui o programa de Coleta e Reciclagem dos OFU no âmbito do Município de Capanema e dá outras providências.

A Câmara Municipal de Capanema, Estado do Paraná, aprovou e eu, Prefeita do Município de Capanema, sanciono a seguinte:

#### **LEI**

**Art. 1º** As pessoas físicas ou jurídicas, públicas ou privadas, que através de suas atividades gerarem resíduos oriundos da utilização de óleos e gorduras de origem vegetal ou animal de uso culinário doméstico, comercial ou industrial, no Município, ficarão responsáveis pelo descarte adequado desses produtos, mediante procedimentos de coleta, reutilização, reciclagem, beneficiamento e destinação final no Município de Capanema.

**Parágrafo único.** Consideram-se como OFU - Óleos de Fritura Usados ou resíduos as sobras descartadas dos óleos e gorduras de origem vegetal ou animal, utilizados em frituras e condimentos de uso culinário doméstico, comercial e industrial.

- **Art. 2º** A destinação final dos OFU oriundos da utilização de óleos e gorduras de origem vegetal ou animal de uso culinário deverá ser de forma ambientalmente adequada, em locais devidamente licenciados pelos órgãos ambientais competentes, ficando proibido:
- I Lançamento em pias, ralos, ou canalização que levem ao sistema de esgotos públicos;
- II Lançamento em guias e sarjetas, bocas de lobo, bueiros ou canalizações que levem ao sistema de drenagem de águas pluviais;
  - III Lançamento no solo, em córregos, rios, nascentes, lagos e lagoas.



**Art. 3º** Fica instituído o Programa Municipal de Coleta e Reciclagem de óleos de origem vegetal (óleo de cozinha) e seus resíduos, com o objetivo de dispor sobre medidas de reaproveitamento com o fim de minimizar os impactos ambientais que seu despejo inadequado pode causar, dando outras providências.

#### Art. 4º O Programa terá como finalidades:

- I Evitar a poluição dos recursos hídricos e solo;
- II Informar a população quanto aos riscos ambientais causados pelo descarte inadequado de óleo de origem vegetal na rede de esgoto e as vantagens ambientais, econômicas e sociais de seu reaproveitamento;
- III Incentivar a prática da reciclagem de óleo de origem vegetal de fontes domésticas, comerciais e industriais;
- IV Favorecer o aproveitamento econômico da reciclagem de óleo de origem vegetal, desde a coleta, transporte e revenda, até os processos industriais de transformação, de maneira a gerar empregos e renda aos cidadãos capanemenses.
- **Art. 5º** Entende-se por Programa Municipal de Coleta, Transporte e Reciclagem dos OFU, para os fins desta Lei, a otimização das ações municipais e não-governamentais, buscando a participação do empresariado e das organizações sociais, com o objetivo maior de:
- I Conceder apoio estratégico e aprimorar a atividade econômica da reciclagem de matéria residual de óleo de uso alimentar:
- II 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 prática de sua reutilização em escala industrial.

**Parágrafo único.** O Programa de que trata esta Lei, incentivará estudos, desenvolvimento de projetos e outras medidas voltadas ao atendimento das finalidades elencadas nos incisos do art. 4º desta Lei, especialmente no tocante a seu suporte técnico.

#### **Art. 6º** Constituem diretrizes do Programa:

I - Discussão, desenvolvimento, adoção e execução de ações, projetos e programas que atendam às finalidades desta Lei, reconhecendo-os como fundamentais para o bom funcionamento da rede de esgotos, bem como da preservação dos mananciais e do solo;



- II Busca e incentivo entre o Município, empresas, indústrias e organizações sociais;
- III Estabelecimento de projetos de reciclagem de OFU e de proteção ao meio ambiente enfocando, principalmente, os efeitos da poluição em decorrência do descarte residual de gorduras culinárias;
- IV Atuação no mercado, por meio de mecanismos tributários e de fiscalização, procurando incentivar as práticas de coleta e reciclagem de OFU, ampliando-as em larga escala;
- V Execução de medidas para evitar à poluição decorrente do descarte de OFU na rede de esgoto, exigindo da indústria e comércio a efetiva participação em projetos a serem desenvolvidos e executados para os fins desta Lei;
  - VI Instalação e administração de postos de coleta;
- VII Manutenção permanente de fiscalização sobre as residências e a indústria de alimentos, hotéis, restaurantes e similares, para os fins desta Lei;
  - VIII Promoção permanente de ações educativas, com vistas aos fins desta Lei;
- IX Estímulo e apoio às iniciativas não-governamentais voltadas à reciclagem, bem como a outras ações ligadas às diretrizes de política ambiental de que trata esta Lei;
- X Promoção de campanhas de conscientização da opinião pública, inclusive de usuários domésticos, visando a despertar a solidariedade e a união de esforços em prol dos objetivos desta Lei;
- XI Realização frequente de diagnósticos técnicos em consumidores de óleo de uso culinário, especialmente em escala comercial e industrial.

**Parágrafo único.** Todos os projetos e ações voltados ao cumprimento das diretrizes estabelecidas nos incisos anteriores serão amplamente divulgados, de forma a propiciar a efetiva participação da sociedade civil.

**Art. 7º** Ficam as empresas que trabalham com manipulação de alimentos em geral, que manuseiam óleos vegetais de cozinha, diretamente obrigadas a implantar em sua estrutura funcional, programa de coleta do referido material para destiná-lo ao reaproveitamento na produção de resina para tintas, sabão, detergente, glicerina, ração para animais, cosméticos, biodiesel ou outros derivados.

**Parágrafo único.** Os profissionais que trabalham em feiras, mercados, hotéis, restaurantes, igrejas e condomínios residenciais também devem possuir métodos de coleta nos termos do caput deste artigo.



- **Art. 8º** Para fins de controle ficam os Grandes Geradores obrigados a complementarem seus Planos de Gerenciamento dos Resíduos com as informações sobre os OFU, ainda comprovar e dar destino aos OFU a cada descarte ou entrega do óleo utilizado em suas atividades.
- § 1º Entende-se por Grande Gerador todo o estabelecimento público, industrial e comercial que utilizam óleos e gorduras de origem animal ou vegetal para uso culinário próprio ou para preparo de produtos a serem comercializados que gerem acima de 2 litros de OFU mensais.
- § 2º Aqueles que gerarem uma quantidade menor que a prevista no parágrafo anterior serão orientados nas formas e locais apropriados ao descarte do volume de óleo vegetal utilizado.
- § 3º As empresas instaladas nas áreas industriais deste município, que ofereçam diretamente refeições aos seus colaboradores ou contratem terceiros para manipulação e fornecimento em suas instalações, deverão proceder à coleta da totalidade do OFU em um período nunca menor que dois meses.
- § 4º Ficam as empresas instaladas nas áreas industriais deste município e demais empresas que produzem alimentos, responsáveis por exigir de seus fornecedores de alimentos contratados direta ou indiretamente o controle de coleta, que servirá como uma certificação da destinação dos resíduos gerados em suas cozinhas industriais.
- **Art. 9º** O Poder Executivo Municipal, através da Divisão de Vigilância Sanitária e Secretaria de Agricultura e Meio Ambiente, em parceria com escolas da rede pública de ensino, empresas locais e entidades da sociedade civil, estabelecerão pontos de coleta dos OFU em locais de acesso facilitado a toda a população do Município, no prazo de 90 (noventa) dias.
- **Art. 10.** O Poder Executivo poderá firmar parcerias com empresas, associações ou cooperativas especializadas, para execução do serviço de coleta, transporte e reciclagem do óleo vegetal pós-consumo, desde que estas sejam devidamente licenciadas pelo órgão ambiental competente.
- **Art. 11.** Os estabelecimentos comerciais, industriais e de ensino, sociedades recreativas e culturais e a comunidade serão comunicados do programa ora estabelecido através de ações de conscientização que deverão ser desenvolvidas pela Divisão de Vigilância



Sanitária, Secretaria de Agricultura e Meio Ambiente e Secretaria de Educação, Cultura e Esportes, através de diversos meios de comunicação.

**Parágrafo único.** Fica a Divisão de Vigilância Sanitária responsável pela operacionalidade, efetividade e fiscalização do programa, bem como aplicação das possíveis penalidades previstas em lei.

**Art. 12.** Fica concedido o prazo de 90 (noventa) dias para que os estabelecimentos que gerem OFU, classificados como grandes geradores, se adequarem ao disposto nesta Lei.

**Art. 13.** Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação e revogando-se as disposições em contrário.

Gabinete da Prefeita do Município de Capanema, Estado do Paraná, aos 15 dias do mês de maio de 2014.

Lindamir Maria de Lara Denardin Prefeita Municipal

Vilson José Borowski Secretário de Administração