

EXPOSIÇÃO DE MOTIVOS

Nobres Vereadores, pretendemos, embasados em uma lei instituída no Estado de São Paulo, em 2005 (Lei nº 12.047, de 21 de setembro de 2005), estabelecer, também, no nosso Município, a Lei que institua o Programa de Incentivo ao Tratamento e à Reciclagem de Óleos e Gorduras, de origem vegetal ou animal e de uso doméstico, comercial ou industrial, visando à preservação do meio ambiente, além de garantir a geração de trabalho e renda a muitas comunidades.

Somos sabedores de que o crescimento urbano de nosso Município traz o aparecimento de problemas ambientais. A alta produção de lixo e a disposição desses resíduos em locais inadequados acarretam sérios riscos à saúde humana e ao meio ambiente, agravando-se, ainda, com uma possível escassez de água potável.

A questão dos resíduos sólidos e seu funcionamento, com seus inúmeros sistemas, pela sua complexidade, torna-se uma das principais preocupações ambientais dos gestores das grandes cidades.

Uma das principais etapas do sistema de resíduos sólidos, com certeza, é a reciclagem, que, por sua aplicabilidade, transforma os resíduos em valor, gerando, também, trabalho e renda a muitas pessoas.

Apesar da reciclagem ser, hoje, uma das grandes incentivadoras da não-colocação de resíduos nos aterros sanitários, existem, ainda, inúmeros produtos de difícil degradação no meio ambiente. Um deles são as gorduras, tais como azeite, óleo, banha e outros, que não se dissolvem e nem se misturam à água, formando uma camada densa na sua superfície, o que impede as trocas gasosas e a oxigenação, tornando-se um problema para rios, lagos e aquíferos.

Inúmeras são as iniciativas e os estudos que evidenciam que a reciclagem de óleos e gorduras pode contribuir para a economia dos recursos naturais e, também, para o aumento da geração de emprego e renda a diversas comunidades.

Inúmeras ONGs (organizações não-governamentais) e universidades, como Ação Triângulo, AMDA (Associação Mineira de Defesa do Ambiente) e USP (Universidade de São Paulo) Ribeirão Preto, em suas pesquisas, evidenciam que a dúvida quanto à destinação do óleo de fritura é mais comum do que se pensa. Sem informação adequada, o mais comum é o produto ser despejado na pia, sendo esse ato altamente poluidor.

Conforme projeto da Professora Rosana Maria Alberici de Oliveira¹, responsável pelas disciplinas de Química Geral e Analítica das Engenharias do CREUPI (Centro Regional Universitário de Espírito Santo do Pinhal), foi identificado que *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.*

O óleo, quando descartado na pia, além de causar mau-cheiro, aumenta consideravelmente as dificuldades referentes ao tratamento de esgoto. O Engenheiro Clóvis Ossamu Masaki (Vale Verde, 2007), gerente do Departamento Distrital da Sabesp (Companhia de Saneamento Básico do Estado de São Paulo) em São José dos Campos, salienta que *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.*

André Miragaia (Vale Verde, 2007), ambientalista da ONG Vale Verde, de São José dos Campos, *alerta que um litro de restos de fritura jogados nos mananciais afeta a oxigenação de um milhão de litros de água. Esse volume de água é suficiente para o consumo de uma pessoa durante o período de catorze anos.* Além disso, salienta que *o óleo pode causar prejuízos irreversíveis ao meio ambiente, principalmente aos rios.*

A pesquisa da Prof.^a Rosana Maria Alberici de Oliveira (Vale Verde, 2007) demonstra que para retirar o óleo e desentupir uma 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.*

Em nossos arroios, córregos e no Rio Guaíba, a presença de óleo é facilmente visível, pois o óleo é mais leve que a água, fica na superfície e, conseqüentemente, cria uma barreira que dificulta a entrada de iluminação e oxigenação, comprometendo a cadeia alimentar dos seres vivos aquáticos.

Estimativas indicam que apenas um por cento do óleo usado no mundo é tratado. A alternativa mais utilizada é a fabricação de sabão, podendo até mesmo ser feito de forma doméstica. Estudos revelam, ainda, que o óleo saturado pode ser utilizado na fabricação de tintas, cosméticos, detergentes e do biodiesel. O biodiesel nada mais é do que a mistura de um álcool com um óleo vegetal (soja, girassol, milho, algodão ou gordura animal). O biodiesel é um combustível biode-

¹ Vale Verde – Associação de Defesa do Meio Ambiente. Disponível em: <<http://www.valeverde.org.br/dicas>>. Acesso em: 23 mai. 2007.

gradável, que 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. Esse 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.

Para resolver parte desses problemas, conforme a Associação de Defesa do Meio Ambiente Vale Verde (Vale Verde, 2007), *em algumas cidades do sul do Brasil, como Novo Hamburgo, Gramado, Blumenau e Curitiba, já existem empresas especializadas na recuperação do óleo de fritura. E 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 quinze dias, gerando, mensalmente, cerca de cinquenta litros de óleo saturado. Esse resíduo orgânico provoca mau-cheiro e atrai animais e insetos vetores de doenças, tornando-se indesejável aos estabelecimentos alimentícios. Para livrar-se desse inconveniente, restaurantes, lanchonetes, padarias e outros despejam o óleo, de forma alternativa, na pia ou no vaso sanitário. Mas existem experiências muito boas com relação à reciclagem do óleo de cozinha, como em Trindade, onde setenta restaurantes reciclam, em média, três mil litros mensais de óleo; ou mesmo nos 135 restaurantes da Lagoa da Conceição, que produzem, em média, dez mil litros de óleo na alta temporada turística ou quatro mil litros mensais nos meses de baixa temporada.

Outras iniciativas são realizadas, como troca mensal de óleo por produtos de limpeza.

Hoje, somos sabedores que o DMLU – Departamento Municipal de Limpeza Urbana – não realiza nenhum procedimento concreto para resolver o problema dos resíduos de óleos e gorduras, ficando uma lacuna enorme quanto à destinação final desses resíduos. Sabemos, ainda, que o Departamento tem apenas a iniciativa da elaboração do projeto de recolhimento desses produtos para que empresas se habilitem à sua retirada de postos voluntários, mas não tem a elaboração de um projeto para destinar os produtos para comunidades, gerando, assim, trabalho e renda.

Acreditamos, também, que outra iniciativa seria o incentivo e educação da população para o armazenamento desse resíduo em garrafas plásticas, como as 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), ou, ainda, para

ser coletado e, posteriormente, destinado em bombonas, em postos de coleta, para posterior destinação social.

Assim, nobres Vereadores, estamos apresentando essa iniciativa para acalentar as discussões sobre a gestão dos resíduos sólidos em Porto Alegre, possibilitando a institucionalização do Programa Municipal de Incentivo ao Tratamento e à Reciclagem de Óleos e Gorduras, de origem vegetal ou animal, e de uso doméstico, comercial ou industrial, visando a incentivar e 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 que essa iniciativa contribuirá com a sustentabilidade econômica, social e ambiental que desejamos para a cidade de Porto Alegre.

Sala das Sessões, 28 de março de 2007.

VEREADOR ADELI SELL

PROJETO DE LEI

Institui, no Município de Porto Alegre, o Programa de Incentivo ao Tratamento e à Reciclagem de Óleos e Gorduras, estabelece suas diretrizes e dá outras providências.

Art. 1º Fica instituído, no Município de Porto Alegre, o Programa de Incentivo ao Tratamento e à Reciclagem de Óleos e Gorduras.

Parágrafo único. Para o Programa instituído no “caput” deste artigo, consideram-se os óleos e as gorduras de origem vegetal ou animal, de uso doméstico, comercial ou industrial.

Art. 2º Constituem diretrizes do Programa de Incentivo ao Tratamento e à Reciclagem de Óleos e Gorduras:

I – a discussão, o desenvolvimento, a adoção e a execução de ações, projetos e programas que atendam aos objetivos desta Lei, reconhecendo-os como fundamentais para o bom funcionamento da rede de esgotos, bem como para a preservação dos mananciais hídricos do Município;

II – a busca e o incentivo à cooperação entre União, Estados, Municípios e organizações sociais;

III – o estímulo ao desenvolvimento da pequena e da média empresa e ao cooperativismo;

IV – o fortalecimento e a implementação de galpões de triagem no Município;

V – o estabelecimento de projetos de incentivo ao tratamento e à reciclagem de óleos e gorduras de origem vegetal ou animal, de uso doméstico, comercial ou industrial, vinculados a projetos de proteção ao meio ambiente, enfocando, principalmente, os efeitos da poluição em decorrência do descarte residual de gorduras e óleos de utilização doméstica;

VI – o desenvolvimento de políticas de incentivo, mediante mecanismos fiscais ou de concessão de crédito, procurando estimular as práticas de coleta, transporte e reciclagem de óleos e gorduras de uso doméstico, comercial e industrial;

VII – o estímulo à participação dos consumidores e da sociedade, por seus representantes, nas discussões que antecedam o planejamento e a implementação do Programa de que trata esta Lei;

VIII – o estímulo e o apoio às iniciativas não-governamentais voltadas à reciclagem, bem como a outras ações ligadas às diretrizes de política ambiental de que trata esta Lei; e

IX – a promoção de campanhas de conscientização da opinião pública, inclusive de usuários domésticos, visando à solidariedade e à união de esforços em prol da preservação do meio ambiente e do desenvolvimento de políticas de reciclagem dos resíduos.

Art. 3º O Programa de Incentivo ao Tratamento e à Reciclagem de Óleos e Gorduras constitui-se de medidas educativas e de incentivos que objetivem práticas de preservação do meio ambiente e de geração de emprego e renda.

§ 1º As medidas educativas visam a:

I – informar a população quanto aos riscos ambientais causados pelo despejo de óleos e gorduras de origem vegetal ou animal na rede de esgotos;

II – informar as vantagens econômicas e ecológicas dos processos de reciclagem de óleos e gorduras de origem vegetal ou animal; e

III – conscientizar e motivar os setores gastronômico e hoteleiro acerca da importância de sua participação na reciclagem e destinação final de óleos e gorduras saturados.

§ 2º As medidas de incentivo visam a:

I – estimular a prática da reciclagem de óleos e gorduras de origem vegetal ou animal, de uso doméstico, comercial ou industrial, mediante a capacitação técnica de servidores públicos e de agentes comunitários;

II – estimular, mediante benefícios fiscais ou concessão de linhas de crédito:

a) as pequenas e médias empresas a investirem na coleta, no transporte e na reciclagem permanente de óleos e gorduras de origem vegetal ou animal;

b) as empresas que trabalham com a elaboração de alimentos a armazenarem seus resíduos, bem como a instituírem postos de coleta de óleos e gorduras de uso doméstico;

c) as empresas que produzem resíduos de óleo industrial a armazenarem seus resíduos ou a instituírem postos de coleta desses óleos; e

d) a exploração econômica da revenda de produtos oriundos da reciclagem de óleos e gorduras de origem vegetal ou animal.

III – a incentivar os galpões de triagem do Município a incorporarem a reciclagem de óleos e gorduras de origem vegetal ou animal.

Art. 4º Para o desenvolvimento do Programa de Incentivo ao Tratamento e à Reciclagem de Óleos e Gorduras, serão desenvolvidas políticas públicas para a otimização de ações governamentais e não-governamentais, que visem à participação do empresariado e das organizações sociais.

Art. 5º Os projetos e as ações voltados ao cumprimento desta Lei serão amplamente divulgados, de forma a propiciar a efetiva participação da sociedade civil.

Art. 6º O Executivo Municipal, nos termos da regulamentação, indicará postos de coleta de óleos e gorduras em escolas, restaurantes, postos voluntários e nas capatazias e zonais dos órgãos do Executivo.

Art. 7º Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.