



MARIALVA

Projeto de lei regulamenta a coleta e o reaproveitamento do óleo

9 de maio de 2016

Data	Fonte	Crédito da Imagem
9 de maio de 2016	Assessoria de Imprensa da Câmara Municipal de Marialva	

Na 12ª sessão ordinária, que acontece nesta segunda-feira (09), o plenário da Câmara Municipal de Marialva votará em segunda discussão o Projeto de Lei Ordinária (17/2016), de autoria do vereador Wesley Araújo (PR), que dispõe sobre a coleta e o reaproveitamento de óleo e gordura vegetal hidrogenada residual, utilizada no processo de frituras de alimentos.

Segundo o vereador, a medida visa estimular o cidadão e os empresários a armazenarem e descartarem de maneira sustentável o óleo de cozinha. "Trata-se de uma lei que vem para estimular o cultivo de um hábito sustentável. Quando eu era pequeno, não existia o costume de fazer a separação do lixo. Hoje, já temos na cidade um EcoPonto para o recolhimento de materiais eletrônicos e móveis antigos. Com o óleo de cozinha precisamos fazer a mesma coisa. Infelizmente, o óleo é um resíduo que ainda não possui um método definido para o seu manuseio, tratamento e descarte e que, por não ser biodegradável, apresenta um potencial de grave risco à saúde das pessoas e ao meio ambiente. Por isso, não podemos, simplesmente, mandá-lo ralo abaixo", defende.

A proposta de lei se aplica a todos, especialmente, aos estabelecimentos comerciais como restaurantes, lanchonetes, bares, hotéis e mercados, aos feirantes, às indústrias alimentícias e às empresas que ofereçam refeições aos colaboradores. De acordo com o projeto, a realização da coleta deverá ser feita pela iniciativa privada, por meio de ONGs, associações e/ou cooperativas que encaminharão o material para a reciclagem. "Além de ser aproveitada para fazer sabão caseiro, a gordura vegetal pode ser usada para a fabricação de lubrificantes de máquinas, tintas e biodiesel", diz.

O texto estabelece ainda que, se aprovado, será de responsabilidade da Administração Pública regulamentar a lei e estabelecer as regras: se haverá ou não punições para o descarte incorreto; como será feita a escolha da empresa responsável pela coleta; qual setor irá fiscalizar o cumprimento da mesma; entre outros.

Impacto Cada 1 litro de óleo descartado de maneira incorreta, contamina 25 mil litros d'água. Quando descartado pela pia, o óleo de cozinha entope encanamentos e prejudica o funcionamento das estações de tratamento de esgoto. Quando chega aos rios e oceanos, o óleo cria uma fina película na superfície que dificulta a entrada de luz e bloqueia a oxigenação da água, causando a morte de peixes e comprometendo o equilíbrio ambiental. Jogado no solo, impermeabiliza a terra, dificulta o escoamento da água das chuvas, contamina o lençol freático e, em decomposição, emite gases tóxicos na atmosfera.