



## LEI Nº 19260 - 05 DE DEZEMBRO DE 2017

Dispõe sobre medidas de coleta e de reciclagem de óleos de origem vegetal e animal de uso culinário e seus resíduos em todo o Estado do Paraná.

Publicado no Diário Oficial nº 10082 de 6 de Dezembro de 2017

A Assembleia Legislativa do Estado do Paraná decretou e eu sanciono a seguinte lei:

I

### Capítulo DISPOSIÇÕES GERAIS

**Art. 1º** Dispõe sobre medidas de coleta e de reciclagem de óleos e gorduras de origem vegetal e animal de uso culinário e seus resíduos a fim de minimizar os impactos ambientais que seu despejo inadequado pode causar.

Parágrafo único. Entende-se por reciclagem de óleos e gorduras de origem vegetal e animal de uso culinário e seus resíduos a utilização do resíduo como matériaprima em processo industrializado.

**Art. 2º** Os estabelecimentos industriais e comerciais que utilizam óleos e gorduras de origem animal ou vegetal para uso culinário próprio ou para preparo de produtos a serem comercializados ficam responsáveis pelo descarte adequado de seus resíduos, respeitando o seguinte:

I - necessidade de acondicionamento adequado em recipientes próprios e devidamente fechados, com identificação do coletor, e o seguinte dizer: "Contém resíduo de óleo e gordura, impróprio para consumo humano";

II - obrigatoriedade de encaminhamento dos resíduos aos postos de arrecadação credenciados

ou licenciados para este fim ou aos serviços de coleta seletiva.

**Art. 3º** A destinação final dos resíduos oriundos da utilização de óleos e de gorduras de origem vegetal ou animal de uso culinário deverá ser de forma ambientalmente adequada, em locais devidamente licenciados pela Secretaria de Estado do Meio Ambiente e Recursos Hídricos, ficando proibido o lançamento:

I - em pias, ralos, ou canalização que levem ao sistema de esgotos públicos;

II - em guias e sarjetas, bocas de lobo, bueiros ou canalizações que levem ao sistema de drenagem de águas pluviais; ou

III - em córregos, rios, nascentes, lagos e lagoas.

Parágrafo único. É vedada a realização de qualquer tipo de cobrança ao consumidor para o descarte do óleo usado.

## II

### Capítulo DAS RESPONSABILIDADES

#### Seção I

##### Dos Empreendimentos que Trabalham com Refeições em Geral

**Art. 4º** São empreendimentos que trabalham com refeições em geral:

I - bares;

II - restaurantes;

III - lanchonetes;

IV - padarias; ou

V - outros estabelecimentos que, independentemente do tamanho de sua área de atendimento ao público, possua manuseio de óleos e gorduras de origem vegetal e animal de uso culinário.

**Art. 5º** São obrigações dos empreendimentos que trabalham com refeições em geral:

I - treinar seus funcionários quanto ao procedimento a ser adotado para a armazenagem de óleos e gorduras de origem vegetal e animal de uso culinário e seu resíduo, esclarecendo-os sobre os danos causados ao meio ambiente pelo descarte inadequado do material em pias e ralos;

II - acondicionar adequadamente óleos e gorduras de origem vegetal e animal de uso culinário e seu resíduo usado em recipientes com superfície impermeável, devidamente fechados;

III - tomar medidas necessárias para evitar que óleos e gorduras de origem vegetal e animal de uso culinário venham a ser contaminados por produtos químicos, combustíveis, solventes ou por outras substâncias nocivas;

IV - acionar a instituição responsável pela coleta antes que os recipientes alcancem os limites máximos de armazenamento;

V - destinar óleos e gorduras de origem vegetal e animal de uso culinário e seu resíduo somente às instituições devidamente credenciadas pelo órgão ambiental estadual competente, nos termos do art. 3º desta Lei; e

VI - manter em arquivo pelo prazo de cinco anos os comprovantes de coleta do material, emitidos no ato de sua retirada pela instituição acionada para a coleta.

## Seção II

### Dos Estabelecimentos Comercializadores de Óleos e Gorduras de Origem Vegetal e Animal de Uso Culinário

**Art. 6º** São estabelecimentos comercializadores de óleos e gorduras de origem vegetal e animal de uso culinário os empreendimentos que comercializem óleos e gorduras de origem vegetal e animal de uso culinário e que possuam área destinada ao público superior a 50m² (cinquenta metros quadrados).

**Art. 7º** São obrigações dos empreendimentos comercializadores de óleos e gorduras de origem vegetal e animal de uso culinário:

I - afixar em locais visíveis junto às entradas principais do estabelecimento cartazes informando sobre os perigos do descarte inadequado de óleos e gorduras de origem vegetal e animal de uso culinário usado, com dimensões mínimas de 60cm (sessenta centímetros) de altura por 60cm (sessenta centímetros) de largura, contendo o texto descrito no Anexo Único desta Lei;

II - possuir no interior de sua loja, próximo às entradas principais, recipientes especiais para o descarte de óleos e gorduras de origem vegetal e animal de uso culinário e seu resíduo, com tamanho adequado e que atendam às conformidades da legislação ambiental competente;

III - tornar medidas necessárias para evitar que óleos e gorduras de origem vegetal e animal de uso culinário venham a ser contaminados por produtos químicos, combustíveis, solventes ou por outras substâncias nocivas;

IV - acionar a instituição responsável pela coleta antes que os recipientes alcancem os limites máximos de armazenamento disponíveis;

V - destinar óleos e gorduras de origem vegetal e animal de uso culinário e seu resíduo somente a instituições devidamente habilitadas pelo órgão ambiental competente; e

VI - manter em arquivo pelo prazo de cinco anos os comprovantes de coleta do material, a ser emitido no ato de sua retirada pela instituição acionada para a coleta.

## Seção III

### Do Receptor de Óleos e Gorduras de Origem Vegetal e Animal de Uso Culinário e de Seu Resíduo

**Art. 8º** Considera-se receptor de óleos e gorduras de origem vegetal e animal de uso culinário e de seu resíduo toda pessoa física ou jurídica que comercialize óleos e gorduras de origem vegetal e animal de uso culinário como substituto de um produto comercial ou que os utilize como matéria-prima em processo industrial.

**Art. 9º** São obrigações do receptor de óleos e gorduras de origem vegetal e animal de uso culinário e de seu resíduo:

I - submeter ao órgão ambiental competente o sistema de tratamento e destinação final dos resíduos de óleos e gorduras de origem vegetal e animal de uso culinário para prévia aprovação;

II - responsabilizar-se pela destinação final de óleos e gorduras de origem vegetal e animal de uso culinário e de seu resíduo, por meio de sistemas de tratamento e reutilização aprovados pelo órgão ambiental competente;

III - somente dispor dos resíduos derivados do processo de industrialização de óleos e gorduras de origem vegetal e animal de uso culinário após submetê-los a tratamento prévio.

IV - garantir que as atividades de manuseio, transporte e transbordo de óleos e gorduras de origem vegetal e animal de uso culinário e seu resíduo coletados sejam efetuadas em condições adequadas de segurança e por pessoal capacitado, atendendo à legislação pertinente;

V - entregar no ato da retirada do material o comprovante de coleta, em duas vias, ficando uma no estabelecimento em que foi realizada a coleta e a outra permanecendo em posse do receptor de óleos e gorduras de origem vegetal e animal de uso culinário e de seu resíduo para fins de fiscalização; e

VI - manter em arquivo pelo prazo de cinco anos todos os comprovantes de coleta devidamente organizados para fins de fiscalização.

Parágrafo único. O comprovante de coleta de que trata o inciso V deste artigo deverá conter:

I - os dados da instituição de reciclagem no cabeçalho do formulário;

II - numeração;

III - o nome e o endereço do local onde houve a coleta;

IV - a data da coleta;

V - a quantidade coletada;

VI - campo para preenchimento do número do documento de identidade do funcionário da instituição responsável pela coleta;

VII - assinaturas dos responsáveis pela entrega e pela coleta do material.

### III

#### Capítulo DAS PENALIDADES

**Art. 10** A inobservância das disposições desta Lei sujeitará o infrator às seguintes penalidades:

I - advertência por escrito, notificando-se o infrator para sanar as irregularidades no prazo de trinta dias, contado da data da notificação, sob pena de multa;

II - quando a irregularidade não for sanada no prazo legal após haver recebido notificação por escrito, aplicação de multa no valor de:

- a) 2 UPF/PR (duas Unidades Padrão Fiscal do Paraná) para empreendimentos que possuam área edificada de até 100m<sup>2</sup> (cem metros quadrados);
- b) 3 UPF/PR (três Unidades Padrão Fiscal do Paraná) para empreendimentos que possuam área edificada superior a 100m<sup>2</sup> (cem metros quadrados) e inferior a 200m<sup>2</sup> (duzentos metros quadrados); ou
- c) 10 UPF/PR (dez Unidades Padrão Fiscal do Paraná) para empreendimentos que possuam área edificada superior a 200 m<sup>2</sup> (duzentos metros quadrados);

III - suspensão das atividades, em caso de reincidência, até que a infração seja sanada, sem prejuízo de outras sanções previstas em lei que possam ser aplicadas.

**Art. 11** Os valores arrecadados com as penalidades previstas nesta Lei serão depositados no Fundo Estadual do Meio Ambiente.

#### IV

#### Capítulo DISPOSIÇÕES FINAIS

**Art. 12** A autorização para a instituição de reciclagem ser considerada apta a coletar, transportar e tratar óleos e gorduras de origem vegetal e animal de uso culinário e seu resíduo será emitida pelo órgão ambiental competente, mediante solicitação do requerente.

**Art. 13** O Poder Executivo regulamentará a presente Lei.

**Art. 14** Esta Lei entra em vigor em noventa dias após a data.

Palácio do Governo, em 05 de dezembro de 2017.

Carlos Alberto Richa  
Governador do Estado

Antonio Carlos Bonetti  
Secretário de Estado do Meio Ambiente e Recursos Hídricos

Valdir Rossoni  
Chefe da Casa Civil

Cristina Silvestri  
Deputada Estadual

Este texto não substitui o publicado no Diário Oficial do Estado

**Download:** Anexo - Lei nº 19260/2017 - Parana-PR (/PR/ANEXO-LEI-19260-2017-PARANA-PR.zip)