

PROYECTO DE LEY

El Senado y Cámara de Diputados de la Provincia

de Buenos Aires sancionan con fuerza de

LEY

Artículo 1º: Regúlese mediante la presente, la gestión integral de los **Aceites Vegetales Usados (AVU)** y **grasas como consecuencia de las frituras** en el territorio de la provincia de Buenos Aires.

Artículo 2º: Considérese Aceites Vegetales Usados (AVU) y grasas de frituras al utilizado para la cocción de alimentos en establecimientos públicos o privados, que haya perdido sus características principales para el consumo humano y su generador desecha o posee la obligación de hacerlo.

Artículo 3º: El Organismo Provincial para el Desarrollo Sostenible (OPDS) será la autoridad de aplicación de la presente a fin de controlar, fiscalizar y realizar las medidas pertinentes para concientizar a la población en general.

Artículo 4º: Los Aceites Vegetales Usados (AVU) y/o grasas no podrán ser reutilizados en la producción de alimentos o sustancias alimenticias, ni se permite su vertido directo y/o indirecto a redes cloacales, redes pluviales, cursos superficiales de agua.

Artículo 5º: Créase un Registro Único de recolectores, transportistas, operadores y/o establecimientos que realicen tratamiento y disposición final de los AVU y grasas de frituras usadas, quienes están obligadas a inscribirse para obtener su habilitación.

Artículo 6º: Toda persona física y/o jurídica tiene derecho de tener acceso a la información necesaria respecto al Registro Único enunciado en el artículo anterior, de acuerdo a la ley de libre acceso a la información ambiental, como así también cualquier otra información referida al tratamiento de los UVA.

Artículo 7º: Entiéndase como grandes generadores de los aceites vegetales usados y/o grasas a aquellos comercios y/o establecimientos públicos o privados que utilicen grandes cantidades del producto para cocción de alimentos mediante las frituras. Entre ellos se encuentran los restaurantes, confiterías, bares, almacenes, hoteles, comedores públicos y de empresas, cadenas de comidas rápidas y todo aquel comercio o establecimiento productor de alimento en base de fritura. Debiéndose comprender a los generadores menores a aquellos que utilicen cantidades bajas o a escala no comercial, considerados domésticos.

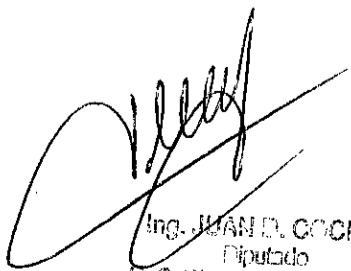
Artículo 8º: Los transportistas y operadores deberán elevar un informe anual a la autoridad de aplicación, contemplando como mínimo datos o estadísticas sobre cantidades recolectadas y transportadas, destino final del producto o municipios donde recolecta el producto.

Artículo 9º: Los grandes generadores deberán poseer en su comercio o establecimiento recipientes de metal o plástico con tapa, visiblemente identificado con la leyenda "**Aceites Vegetales Usados**" a fin de almacenar transitoriamente los AVU o grasas de fritura, previo al retiro del producto por parte del transportista autorizado. Los mencionados recipientes deberán estar ubicados en lugares aptos y seguros, alejado de hornallas y/u hornos y fuera del alcance del público.

Artículo 10º: Los transportistas deberán poseer sus vehículos visiblemente identificados en sector de cabina y de carga con leyenda "Transporte de Aceites Vegetales Usados y Grasas de Frituras", debiendo consignar nº de habilitación del Organismo de contralor provincial y el nombre o razón social de la empresa.

Artículo 11º: Los municipios de la provincia, deberán crear un Registro Municipal gratuito de grandes generadores de aceites vegetales usados, debiendo estos generadores elevar un informe anual a la autoridad municipal de aplicación, el cual deberá contener cantidad estimada de la generación bimestral de los UVA, frecuencia de retiro de los UVA, empresa responsable del retiro con su número de inscripción en el registro Provincial.

Artículo 12º: El municipio elevará anualmente un informe a la autoridad de aplicación provincial, sobre cantidad y rubro de los establecimientos o comercios de grandes generadores de AVU, como así también empresas responsables de la recolección.


Ing. JUAN D. COCINO
Diputado
H. C. Diputados Pcia. Bs. As.

FUNDAMENTOS

Es importante regular en nuestro territorio provincial, el tratamiento Integral de los Aceites Vegetales Usados y Grasas de frituras, basado en la generación, transporte, reciclado y/o tratamiento final.

El artículo 28° de la carta local dispone, "... En materia ecológica deberá preservar, recuperar y conservar los recursos naturales, renovables y no renovables del territorio de la provincia; planificar el aprovechamiento racional de los mismos; controlar el impacto ambiental de todas las actividades que perjudiquen al ecosistema ; promover acciones que eviten la contaminación del aire, agua y suelo; ..." y el artículo 41° de nuestra Constitución Nacional establece que "...*Todos los habitantes gozan del derecho a un ambiente sano, equilibrado, apto para el desarrollo humano y para que las actividades productivas satisfagan las necesidades presentes sin comprometer las generaciones futuras, y tienen el deber de preservarlo...*"

La Ley 11723 en su artículo 2° dice que el Estado provincial garantiza a todos sus habitantes diversos derechos, entre ellos el de "...*gozar de un ambiente sano adecuado para el desarrollo armónico de la persona...*" y su artículo 3° que los "...*habitantes de la provincia tienen el derecho de preservar, conservar y mejorar el medio ambiente y sus elementos constitutivos efectuando las acciones necesarias a tal fin...*"

La Administración provincial mediante la Resolución 1/90 del OPDS había dispuesto la puesta en marcha de un Plan Piloto "AVU: biodiesel a partir del aceite vegetal usado" con el fin de generar energías de fuentes no fósiles a través del biodiesel, contribuir al cambio cultural y disminuir la contaminación provocada en los flujos de agua, entre otros.

Que mediante esta propuesta se pretende jerarquizar y profundizar el tratamiento de estos aceites y grasas generados por grandes y pequeños establecimientos ligados a la gastronomía y en los propios hogares, como así también dar respuesta a planteos o pedidos efectuados por Organizaciones No Gubernamentales ambientales de esta Región Capital.

Existen experiencias en distintos países referente al tratamiento de los AVU y grasas con resultados positivos, más aún cuando colaborará para minimizar el deterioro de nuestro ambiente, sumado a la existencia en nuestra provincia de empresas dedicadas al tratamiento de los mismos.

El tratamiento no adecuado de este tipo de aceites usados o grasas en procesos de elaboración de alimentos mediante la fritura, también provoca serios trastornos en los desagües pluviales y/o cloacales, donde en estos casos incrementan el costo por su mantenimiento y limpieza ante el entaponamiento que provoca.

Asimismo, la descarga de aceites vegetales usados en los cursos de agua superficiales genera un perjuicio serio a nuestro ecosistema, se estima que un litro de aceite puede llegar a contaminar 1.000 litros de agua, al igual que su disposición o vuelco al suelo.

El correcto tratamiento y/o manejo de los A.V.U. y grasas traerá aparejado numerosos beneficios como el mejoramiento de los tratamientos de los sistemas cloacales, disminución en la contaminación de arroyos, canales, ríos, se evita el deterioro de la cañerías, y el ahorro de recursos naturales por el reciclado y utilización para biocombustibles.

A ello hay que sumar la necesidad de regular las condiciones de seguridad e higiene para el transporte encargado de retirar los AVU de los grandes y pequeños generadores, como así también los controles necesarios para el sector, ante la detección de recolectores y transportistas que no cumplen con las garantías mínimas de seguridad, desconociéndose el destino de los aceites recolectados abusando de la predisposición de los comercios.

Esta propuesta prevé que los municipios pueden concientizar mediante programas locales no sólo la importancia del inadecuado vuelco de los AVU y/o grasas de frituras, sino también fomentar el consumo saludable.

Los municipios cumplirán un papel importante en todo el proceso, dado que deberán trabajar conjuntamente con la provincia a fin de concientizar y promover un cambio cultural a los comercios y vecinos en disponer correctamente los Aceites Vegetales Usados y/o grasas, atento los beneficios que esto conlleva a minimizar la degradación de nuestro medio ambiente.

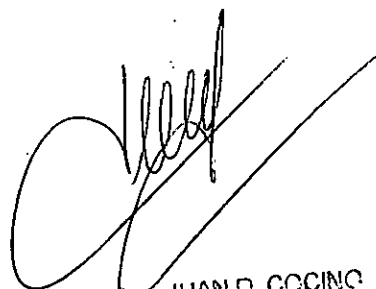
Es una buena oportunidad para avanzar en políticas ambientales desde el Estado, más aún cuando la gestión debe ser entendida como una política sin distinción partidaria o religiosa, siendo ello el reclamo constante de distintas Organizaciones No Gubernamentales, más aún cuando quedó plasmado en la "Agenda Ambiental de la Región 2013" confeccionada en nuestra Región Capital.

Por todo lo expuesto es que solicitamos el apoyo de los señores legisladores al presente proyecto.

Artículo 13°: Los municipios de la provincia deberán implementar programas de concientización referidos al tratamiento de los AVU para facilitar la recolección de los Aceites Vegetales Usados generados en baja escala en los domicilios particulares y sobre la importancia del consumo saludable.

Artículo 14°: El Poder Ejecutivo provincial determinará las medidas de seguridad e higiene y las sanciones correspondientes ante incumplimientos por parte de los generadores, recolectores, transportistas y/o recicladores en el término de 180 días a partir de la sanción de la presente.

Artículo 15°: Comuníquese al Poder Ejecutivo.


DR. JUAN D. COCINO
Diputado
H. C. Diputados Pcia. B.A.