

Proyecto de Ley

El Senado y la Cámara de Diputados...

Ley de presupuestos mínimos para la gestión ambientalmente adecuada de aceites vegetales y grasas de fritura usados

Artículo 1º.- Objeto

La presente ley establece, en los términos del artículo 41 de la Constitución Nacional, los presupuestos mínimos para la gestión ambientalmente adecuada de los aceites vegetales y grasas de fritura usados (AVGUs) de uso doméstico y comercial.

Las normas sobre esta materia, vigentes en cada jurisdicción provincial o municipal, deben adecuarse a los presupuestos mínimos establecidos en la presente ley.

Artículo 2º. - Definición

A los fines de esta ley se entiende por Aceites Vegetales y Grasas Usadas (AVGUs), aquellos residuos que se originen, provengan o se produzcan en forma continua o discontinua, a partir de su utilización en las actividades de cocción o preparación mediante fritura total o parcial de alimentos y aquellos generados como residuos en un establecimiento detallados en el Anexo I, cuando presenten cambios en la composición físico química y en las características del producto de origen de manera que no resulten aptos para su utilización para consumo humano conforme a lo estipulado en el Código Alimentario Argentino y en condiciones de ser desechados por el generador.

Artículo 3º - Objetivos

La gestión ambientalmente adecuada de los AVGUs tiene los siguientes objetivos:

- a) promover la transformación de los AVGUs en otros productos de composición diferente que no contaminen el ambiente, especialmente biocombustibles;
- b) prevenir la contaminación hídrica y del suelo, y la protección de la infraestructura de saneamiento básico;
- a) minimizar en el mediano plazo, la generación de gases de efecto invernadero (GEI), a partir de la producción de biocombustibles derivados de los AVGUs;
- b) promover la concientización y la participación de la ciudadanía en la

- gestión ambientalmente adecuada de los AVGUs a través de programas de difusión y de educación, particularmente destinados a los generadores domiciliarios;
- c) realizar una disposición final ambientalmente adecuada de los AVGUs para el caso de que no se transformen en otros productos;
 - d) desarrollar acciones colaborativas entre instituciones y actores locales como pymes, emprendedores o fabricantes, que permitan la transformación de los AVGUs en otros productos.

Artículo 4 °. - Prohibiciones

Queda prohibido:

- a) acumular AVGUs sólidos, semisólidos o mezclados con otras sustancias, cualquiera sea la naturaleza y lugar en que se depositen, de modo que puedan contaminar el suelo, las aguas superficiales y subterráneas o causar cualquier otro daño al ambiente;
- b) utilizar AVGUs, solos o mezclados, para la producción de alimentos en cualquiera de sus formas, o como insumo para la producción de sustancias alimenticias;
- c) verter AVGUs con destino directo o indirecto a colectoras, colectores, cloacas máximas, conductos pluviales, sumideros, cursos de agua o el suelo, ya sea mediante evacuación, depósito o cualquier otra forma.

Artículo 5° -Autoridad de Aplicación

El Poder Ejecutivo determina la autoridad de aplicación de la presente ley, la que tiene como función desarrollar, en articulación con las autoridades de aplicación de las jurisdicciones locales, las siguientes acciones de política pública:

- a) promover la producción de biocombustibles a partir de AVGUs;
- b) dictar, dentro del ámbito de su competencia, normas reglamentarias que permitan la aplicación de los presupuestos mínimos de gestión ambiental previstos en la presente ley en las jurisdicciones locales;
- c) determinar los estándares ambientales mínimos para la ejecución de los procesos de transformación de AVGUs en otros productos;
- d) establecer los requisitos y condiciones mínimos necesarios para la habilitación de las plantas de producción y mezcla de biocombustibles a partir de AVGUs en las distintas jurisdicciones;
- e) realizar convenios con las jurisdicciones locales para la producción de biocombustibles o materiales reciclados provenientes de AVGUs;
- f) determinar los estándares mínimos para los recipientes e instalaciones necesarias para el acopio y el transporte de los AVGUs;
- g) determinar requisitos especiales para los establecimientos donde se realice un acopio de AVGUS de una cantidad tal que pueda ser un riesgo

para la salud de las personas y el ambiente;

h) realizar y fomentar campañas de concientización acerca de la importancia del reciclaje y de los efectos contaminantes de los AVGUs;

i) realizar convenios con organismos públicos y privados que permitan articular el desarrollo de nuevos usos de los AVGUs o la mejora de los procesos existentes para su aprovechamiento.

Artículo 6°. - Registros y certificados de aptitud ambiental

Las autoridades de aplicación locales deben crear registros de los establecimientos que generen AVGUs, de los transportistas y de los establecimientos de transformación o disposición final, dentro de sus respectivas jurisdicciones y otorgar un certificado de aptitud ambiental que evaluará:

- a) la correcta gestión de los residuos reciclables, según la Ley de Gestión de Residuos Domiciliarios N° 25.916;
- b) la correcta gestión en el almacenamiento, transporte y tratamiento de los residuos AVGUs.
- c) el cumplimiento de otras regulaciones ambientales pertinentes dentro de la jurisdicción correspondiente.

Artículo 7°.- Condiciones de almacenamiento

Los generadores deberán almacenar los AVGUs en recipientes debidamente identificados, condiciones higiénicas adecuadas y con un rótulo que incluya:

- a) identificación del generador;
- b) tipo de residuo;
- c) lapso de fechas en las que se utilizó el actual residuo.

Artículo 8°.- Recepción

Será de carácter obligatorio en todo punto de reciclaje de municipios, empresas o ciudades o centros de reciclado recibir aceite usado. Con el fin de ampliar la recolección a pequeños generadores domésticos contemplados en el Anexo II.

Artículo 9°.- Infracciones y sanciones

Toda infracción a las disposiciones de esta ley, su reglamentación y normas complementarias que dicten las jurisdicciones locales serán de competencia de la autoridad de aplicación que corresponda. Se aplicarán las siguientes sanciones, que podrán ser acumulativas.

- a) Apercibimiento;
- b) Multa de dos (2) hasta (200) sueldos mínimos.
- c) Suspensión de la inscripción en el Registro de treinta (30) días hasta

un (1) año;

d) Cancelación de la inscripción en el Registro.

Estas sanciones se aplicarán con prescindencia de la responsabilidad civil o penal que pudiere imputarse al infractor.

La suspensión o cancelación de la inscripción en el Registro, implica el cese de las actividades y la clausura del establecimiento o local.

Artículo 10 - Comuníquese al Poder Ejecutivo nacional.

ANEXO I

Generadores de AVUs

Los siguientes emprendimientos serán considerados generadores de AVUs:

- 1) comedores de hoteles;
- 2) comedores escolares;
- 3) comedores de centros de salud públicos o privados y de establecimientos geriátricos;
- 4) comedores comunitarios;
- 5) comedores industriales;
- 6) comedores de cárceles y establecimientos de detención de menores;
- 7) restaurantes;
- 8) confiterías y bares;
- 9) restaurantes de comidas rápidas; rotiserías y casas de comida;
- 10) empresas de catering.

ANEXO II

PEQUEÑOS GENERADORES DOMÉSTICOS (PGDS)

Serán considerados Pequeños Generadores Domésticos:

- 1) generadores unifamiliares;
- 2) actividades no incluidas en el Anexo I que generen AVUs por uso propio de escala doméstica;
- 3) todo otro establecimiento que genere o produzca AVUs en escala no comercial, y que sea incluido por la Autoridad de Aplicación que corresponda

Fundamentos

Sr. Presidente:

El consumo de alimentos fritos se viene realizando desde la antigüedad, principalmente en los países mediterráneos dedicados a la producción de aceite de oliva, a diferencia de otras zonas donde no era popular o se usaban diferentes aceites o grasas. En la actualidad las comidas rápidas se están apoderando de nuestro consumo; ya que el 70% de las personas de todo el mundo se alimentan de comidas chatarra produciendo un elevado índice de aceite reciclado de cocina. (Yagüe 2003).

Los aceites vegetales y grasas de fritura usados (AVGUs), son aceites y grasas provenientes, en forma continua o discontinua, de establecimientos de diversa índole que generan o elaboran productos comestibles y que, en su utilización, han sufrido un proceso térmico que ha cambiado las características propias del producto original.

Durante el proceso de fritura de alimentos, los lípidos procedentes de aceites y grasas comestibles sufren termodegradación y/u oxidación al someterse a malas prácticas y/o elevadas temperaturas de manera reiterada y/o prolongada. Como consecuencia, se forman ciertos compuestos químicos que a determinadas concentraciones pueden afectar la calidad del alimento y presentar características nocivas para el organismo.

Su uso a altas temperaturas presenta cambios en la composición físico-química y en sus características de origen, por lo que ya no es considerado apto para consumo por el Código Alimentario Argentino, Ley N°18.284/69.

Su reuso para consumo afecta a la salud, ya que contiene componentes cancerígenos (acrilamidas y radicales libres) (Shammah). Hoy tenemos una incorrecta disposición de los aceites reciclados de cocina lo que ocasiona un problema, ya que estos aceites terminan en los cuerpos hídricos, produciendo una contaminación ambiental, perjudicando la biodiversidad, la salud de los habitantes y en las plantas de tratamiento municipales. (Romero;2020).

En los casos donde estos residuos llegan a los ríos, se forma una película superficial que afecta al intercambio de oxígeno y perjudica a los seres vivos del ecosistema. El principal problema reside en la contaminación de las aguas residuales urbanas. La grasa, debido a su característica aglutinante, genera bolos que producen importantes atascos en la red de aguas residuales. Estos

bioresiduos son caldo de cultivo para la multiplicación de gérmenes que inciden negativamente en la salud de la población (ecolider).

El aceite usado de cocina que se vierte en las fuentes de agua, proveniente de los hogares es una de las principales causas de contaminación ambiental. Según estudios, se indica que un restaurante genera entre 50 a 80 litros o más al mes de aceite de cocina usado; por cada litro de aceite comestible usado que es vertido indiscriminadamente se contamina alrededor de 1000 litros de agua. (Bombón y Albuja,2014).

Esta ley plantea el establecimiento de los presupuestos mínimos para una política nacional de la gestión los AVGUs ambientalmente adecuada, identificando a los generadores y establece pautas normativas básicas para el transporte, depósito y disposición final de estos residuos, promoviendo especialmente su transformación en biocombustible, siguiendo los objetivos previstos por el artículo 2º de de la Ley General del Ambiente, N° 25.67

De la gestión incorrecta de los aceites vegetales usados se pueden derivar una serie de problemas:

- Provoca malos olores por descomposición, suciedad y sirve como alimento de ratas, cucarachas y otros insectos.
- Se solidifica y se queda adherida a los desagües de las casas y a la red general con el peligro de embotellamiento y atascos en tuberías.
- El aceite mezclado en el agua complica los procesos de depuración y se encarecen los costes de explotación de las depuradoras.
- Complica el proceso de recuperación de las aguas residuales que recogen las depuradoras locales, al dificultar el funcionamiento de los depósitos de aireación, lo que provoca una disminución de la vida media de estas instalaciones.
- Los aceites llegan a los ríos y forman una película superficial que impide el normal intercambio de oxígeno, dificultando la vida de los peces y demás seres acuáticos provocando una alteración en el ecosistema.

Según el estudio de Germán Gioia UNRN, una cocina gastronómica argentina genera 80 litros, en promedio, de residuo de aceite vegetal; derivando en 960 litros mensuales.

Se estima que el Estado invierte en el saneamiento de aguas que fueron contaminadas por el establecimiento generador por un año.

$$\left(\frac{\text{Costo de la potabilización por un mes} * \text{Cantidad (m3) de Agua contaminada por un mes}}{\text{Cantidad (m3) de Agua Potabilizada en un mes}} \right) * 12$$

Costo de la potabilización por un mes (Aysa): \$70.596.620.941

Cantidad (promedio) de Agua contaminada : 80 m3, equivalente a 80.000 litros

Cantidad de Agua potabilizada en un mes : 168.964.285 m3

12: Meses de Contaminación hídrica

Mes de Junio 2024- Aysa.

El control del descarte de aceites genera la reducción de la Huella Hídrica, es decir, el volumen de agua que se utiliza de manera directa por tus actividades cotidianas, y el volumen total de agua dulce que se utiliza para producir los bienes y servicios que se consumen. (waterfootprint.org).

En la utilización y descarte del aceite se encuentra arraigados usos desacertados, generando efectos como la degradación biológica de cursos de agua, aumentando la mortandad de la flora y la fauna acuática; la obturación de cañerías y desagüe, generando la proliferación de colonias de roedores e insectos y, por otro lado, su disposición en pozos ciegos produce la impermeabilización de estos, obstruyendo la correcta absorción de líquidos. (Romero;2020).

Los comercios gastronómicos por lo general descartan el aceite a la basura, el cual llegará al relleno sanitario produciendo lixiviados (líquidos que se generan de la descomposición de la basura), los cuales contaminan aguas subterráneas y el suelo. Y en el caso de tirarlo a la tierra, lo que hace ese aceite es que crea una barrera que no permitirá la absorción de nutrientes necesarios para la vegetación.

Los costos de una mala disposición de los aceites usados han sido cuantificados. Está la experiencia de la Comunidad de San Francisco (California) que gasta 3,5 millones de dólares cada año en la limpieza de estas grasas acumuladas en sus alcantarillas.(SIGRA)

Además de los costos económicos de esta mala práctica, está demostrado que cada litro de aceite usado de cocina que va a parar a las aguas limpias contamina 1.000 litros, lo que equivale al consumo de una persona durante 1,5 años, según las estadísticas de la Organización Mundial de la salud (OMS).

La actual crisis ambiental pone de manifiesto una crisis civilizatoria sin precedentes en la historia de la humanidad. El agua contaminada y el saneamiento deficiente contribuyen a la transmisión de enfermedades como el cólera, otras enfermedades diarreicas, la disentería, la hepatitis A, la fiebre tifoidea y la poliomielitis. Si no hay servicios de agua y saneamiento, o si estos son insuficientes o están gestionados de forma inapropiada, la población se expone a riesgos para su salud que, en realidad, se pueden prevenir. Esta prevención se podría conseguir especialmente en los establecimientos de salud sin servicios de suministro de agua, saneamiento e higiene, donde tanto pacientes como profesionales corren más riesgo de contraer infecciones y enfermedades (OMS).

La salud ambiental se refiere a cómo los factores y procesos ambientales impactan y alteran la salud humana. La Organización Mundial de la Salud (OMS) sostiene que "la salud ambiental está relacionada con todos los factores físicos, químicos y biológicos externos de una persona. Es decir, que engloba factores ambientales que podrían incidir en la salud y se basa en la prevención de enfermedades y en la creación de ambientes propicios para la salud [...]" (OMS, 2013, citado en ONU, 2021, p. 99). Este proyecto constata que la justicia ambiental es justicia social.

Por todos los motivos aquí expuestos es que solicito a mis pares que me acompañen con su voto en la sanción del presente proyecto de ley.

Gisela Marziotta

Diputada Nacional

Bibliografía:

-M. D. Ruiz. (2006). No frías el Medio Ambiente, Páginas de información ambiental, (24).

-Estudio de la factibilidad para el aprovechamiento del aceite usado de cocina, Romero Fátima Celeste de los Angeles, 2020: [Romero-TFI-FRD-2020.pdf \(utn.edu.ar\)](#)

-Waterfootprint : [Red de Huella Hídrica - Red de Huella Hídrica \(waterfootprint.org\)](#)

-Sigra: [ACEITE VEGETAL USADO: LO QUE DEBE SABER SOBRE SU MANEJO | Sigra](#)

- INDEC, Hacia la construcción de un sistema de cuentas ambientales y económicas Documento de trabajo INDEC N° 39 : [Hacia la construcción de un sistema de cuentas ambientales y económicas](#)
- Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible Informe del estado del ambiente 2021; Compilación de Nicolas Fernandez. - 1a ed - Ciudad Autónoma de Buenos Aires : Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible de la Nación, 2022: [IEA2021_digital.pdf](#)
- Recolección de aceite usado en la Provincia de Neuquen: [Recolectan 18.600 litros de aceite usado y lo reciclan como biodiésel - Prensa](#)
- Impacto ambiental del aceite de cocina:[El impacto ambiental del aceite de cocina – ECOLÍDER](#)
- Marco para el Desarrollo de las Estadísticas Ambientales (MDEA 2013). Signatura ONU: ST/ESA/STAT/SER.M/92.(2021) Santiago: ONU. Disponible digitalmente en: https://unstats.un.org/unsd/envstats/fdes/FDES-2015-supporting-tools/FDES_Spanish.pdf
- Informe Aysa 2023: [AySA Reporte de Sustentabilidad 2023.pdf](#)
- Consumo de aceite según Canasta Básica: [Valorización mensual de la canasta básica alimentaria y de la canasta básica total. Gran Buenos Aires. Septiembre de 2024](#)
- ONU Carta Mundial de la Naturaleza, 1982: [Carta Mundial de la Naturaleza, 1982](#)
- Aysa, Cuenta de Ahorro - Inversión - Financiamiento, 2024: [Junio INFO ONP-ERAS Presentado.pdf](#)
- Aysa, Reporte de Sustentabilidad, 2023 [AySA Reporte de Sustentabilidad 2023.pdf](#)
- Bombón, N.; Albuja, M. Diseño de una Planta de Saponificación para el Aprovechamiento del Aceite Vegetal de Desecho Revista Politécnica, vol. 34, núm. 1, febrero-julio, 2014: [Redalyc.Diseño de una Planta de Saponificación para el Aprovechamiento del Aceite Vegetal de Desecho](#)
- Gestión Integral de Aceites Usados, Germán Gioia UNRN – Especialización en Management Tecnológico, 2013: [Gestión Integral de Aceites Vegetales Usados \(AVU's\)](#)
- Plan BIO PBA [003_Triptico_PlanBio_ODS_MAY19](#)