

# OLI E GRASSI ALIMENTARI ESAUSTI COSA SONO?

Nello specifico gli oli esausti alimentari sono essenzialmente **oli di conservazione di alimenti** tipo tonno, funghi e vari "sott'olio", oli fritti, grassi raccolti da griglierie, oli e grassi di cottura, burro...

Dopo la frittura, l'olio alimentare modifica la sua struttura polimerica originaria, si ossida e assorbe le sostanze inquinanti dalla carbonizzazione dei residui alimentari. La densità aumenta col grado di ossidazione, ma rimane normalmente inferiore a 1.000 g/dm<sup>3</sup>: questo comporta il galleggiamento del residuo sull'acqua, quando viene scaricato in fognatura o sversato in un corpo idrico; per questo motivo gli **oli alimentari esausti sono causa di inquinamento ambientale e del cattivo funzionamento degli impianti di depurazione** (laddove esistenti).

La corretta raccolta e successivo trattamento degli oli alimentari usati per cucinare permettono il loro riutilizzo in alcuni processi industriali: ad esempio per produrre lubrificanti, bio-diesel, saponi, tensioattivi, inchiostri, distaccanti ed altri beni.

Per una corretta raccolta e recupero di oli esausti alimentari,  
**NON SI DEVONO MISCELARE:**

- aceto
- sali, zuccheri
- residui di alimenti solidi
- olio minerale
- detersivi o prodotti chimici in genere

## Gettare l'olio negli scarichi fognari è altamente inquinante!

**RICORDA CHE L'AMBIENTE  
È UN DONO CHE HAI RICEVUTO  
DAI TUOI GENITORI  
ED HAI L'OBBLIGO DI REGALARLO  
AI TUOI FIGLI.**

# OLIO ESAUSTO ALIMENTARE

servizio di raccolta per  
attività non domestiche



**GLI OLI ESAUSTI ALIMENTARI  
SONO "RIFIUTI RECUPERABILI":  
UNA VOLTA TRATTATI DIVENTANO  
MATERIA DI RECUPERO**

La carta che hai differenziato non è andata in discarica: è sentita per ottenere carta riciclata come questa!

www.achabgroup.it

INFORMAZIONI: S.E.B. tel. 041/5185827

Il Consorzio RSU ed Ecogest srl hanno attivato una campagna per la **raccolta dell'olio alimentare esausto prodotto dalle attività produttive** (es. cucine di alberghi, ristoranti, pizzerie, mense, ecc.), coinvolgendo i Comuni Polesani nell'iniziativa e le associazioni di categoria imprenditoriali, al fine di recuperare e di riutilizzare questa risorsa.

L'iniziativa nasce come un **progetto sostenibile di mobilità e di gestione rifiuti** e consiste nella **creazione di una filiera corta ed integrata** di raccolta degli oli alimentari esausti, loro trattamento e infine riutilizzo.

La campagna è volta anche a sviluppare la consapevolezza che **l'olio esausto alimentare è fonte di inquinamento** per il sottosuolo, la flora, l'acqua, per i depuratori e le linee fognarie e far comprendere l'importanza di un suo corretto smaltimento: **non è infatti possibile svuotarlo attraverso la rete fognaria**, anche in presenza di depuratori.

È un intervento che riprende i temi dell'obbligatorietà e della separazione dell'olio dagli altri rifiuti e che vuole fornire agli operatori economici un'organizzazione snella e sburocratizzata per il **conferimento di detto rifiuto al sistema di raccolta pubblica**.

Questo obiettivo è garantito dalla scelta da parte del Consorzio RSU e dei Comuni Polesani di classificare l'olio alimentare esausto come rifiuto assimilato ai rifiuti urbani e pertanto conferibile, senza obblighi amministrativi, allo stesso servizio di raccolta rifiuti urbani gestito da Ecogest per il territorio provinciale, con la sola esclusione del Comune di Rovigo, in gestione ad ASM SpA.

Il sistema organizzativo implementato prevede la fornitura agli operatori economici, da parte di Ecogest tramite la collaborazione di un'azienda specializzata, del servizio di raccolta, trasporto e recupero dell'olio alimentare esausto.

# IL SERVIZIO DI RACCOLTA

L'obiettivo è stato fin dall'inizio, ed è sempre più, quello di coniugare uno standard di offerta e di efficienza nel servizio di raccolta degli oli alimentari esausti, ricercando con gli operatori economici un rapporto diretto ed elaborando interventi "su misura" per ogni singola realtà.

L'organizzazione prevede il servizio di raccolta, trasporto e recupero degli oli vegetali **a costo zero per gli operatori economici**.

**A ciascuna azienda verrà fornito gratuitamente un contenitore** adatto alla raccolta ed allo stoccaggio dell'olio usato, di dimensioni adeguate ai volumi prodotti da ciascun utente.



tanichetta da 5,5 lt



tanica da 500 lt

La scelta dei contenitori avverrà in base alle richieste dell'attività commerciale; sarà cura di S.E.B. prendere contatto con l'utente per definire la capienza più adatta.



L'attività non domestica avrà cura di versare l'olio vegetale esausto proveniente dalle lavorazioni, una volta raffreddato, in questi contenitori che andranno collocati in luogo interno all'azienda e protetto dalle intemperie.

## IL RITIRO DELL'OLIO

(i contenitori pieni saranno svuotati o sostituiti)

**AVVERRÀ SU CHIAMATA AL NUMERO TELEFONICO 041/ 5185827**

entro 5 giorni dalla richiesta.

Sarà cura del servizio compilare una bolla di trasporto che verrà rilasciata in copia al titolare dell'attività come certificazione di avvenuto conferimento: nessun obbligo amministrativo sarà a carico del titolare.

Partner operativi dell'organizzazione saranno S.E.B., per la fase della raccolta e trasporto, e SALGAIM ECOLOGICA SpA, per la fase di trattamento e recupero; entrambe le aziende sono iscritte al CONOE, consorzio nazionale per gli oli esausti.

