



RELAZIONE WORKSHOP BIOSIRE 9 luglio 2010 – Vallevecchia (VE)

Modalità di raccolta e recupero oli e grassi commestibili usati- NORMATIVA

Il Consorzio Obbligatorio Nazionale di raccolta e trattamento oli e grassi vegetali ed animali esausti – C.O.N.O.E. è stato istituito dal D.lgs. 22/97 art. 47.

E' preposto al monitoraggio e controllo della filiera promuovendo su tutto il territorio Nazionale la raccolta, lo stoccaggio, il trattamento del rifiuto o il suo smaltimento qualora non sia possibile o conveniente il recupero.

L'olio e grasso commestibile usato Cod. CER 200125 è un rifiuto non pericoloso, ma fortemente inquinante anche per la sua natura liquida che ne consente purtroppo facilmente la dispersione.

Causa di inquinamento degli specchi d'acqua, impermeabilizzazione del terreno, danni all'ecosistema, maggiori costi della depurazione e intasamento del sistema fognario.

Alcuni dati dell'attività del Consorzio:

Anno 2006 ton. 32.000 di oli e grassi vegetali ed animali esausti raccolti e riciclati

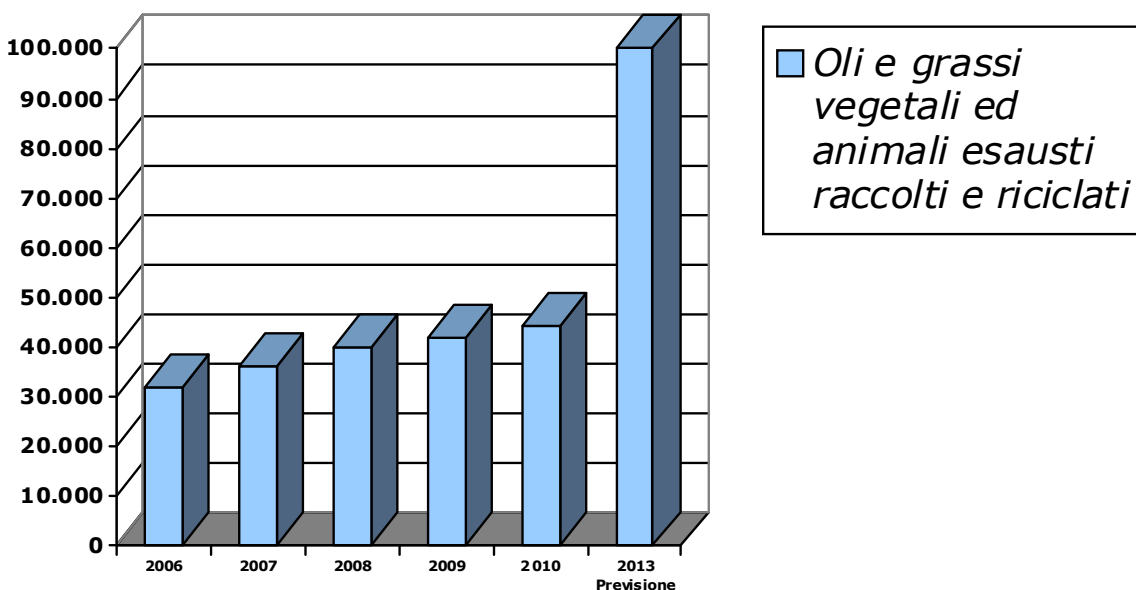
Anno 2007 ton. 36.000 di oli e grassi vegetali ed animali esausti raccolti e riciclati (+ 12,5%)

Anno 2008 ton. 40.000 di oli e grassi vegetali ed animali esausti raccolti e riciclati (+ 11,1%)

Anno 2009 ton. 42.000 di oli e grassi vegetali ed animali esausti raccolti e riciclati (+ 5%)

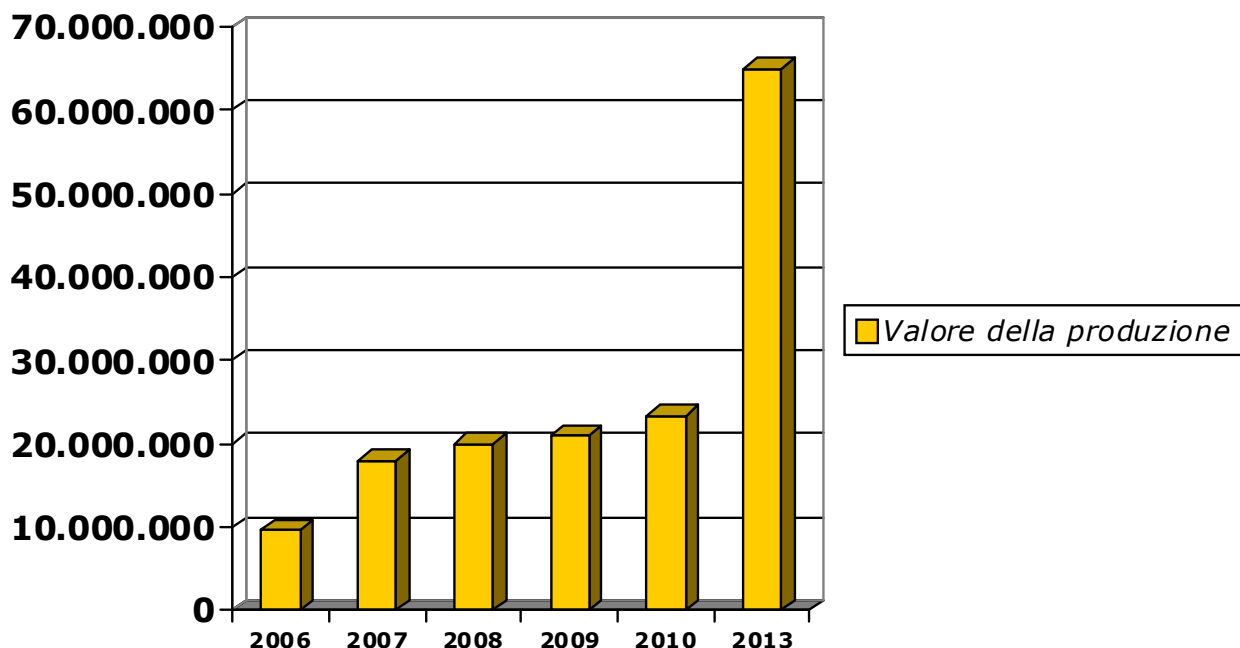
Anno 2010 previsione ton. 44.000 di oli e grassi vegetali ed animali esausti raccolti e riciclati (+ 5%)

Anno 2013 previsione ton. 100.000 di oli e grassi vegetali ed animali esausti raccolti e riciclati



VALORE DELLA PRODUZIONE

Anno 2006	€. 9.600.000,00
Anno 2007	€. 18.000.000,00
Anno 2008	€. 20.000.000,00
Anno 2009	€. 21.000.000,00
Anno 2010	€. 23.400.000,00 (Previsione)
Anno 2013	€. 65.000.000,00 (Previsione)



Riferimento Normativo

Attuale è il D.lgs. 152/06 come modificato dal D.lgs. n. 4/08. E' in corso a livello Ministeriale l'aggiornamento del 152/06 anche in attuazione delle direttive comunitarie.

A breve dovrebbe entrare in vigore il "Sistri" sistema di tracciabilità dei rifiuti che trasferisce gli adempimenti in procedura elettronica in tempo reale anziché cartaceo come l'attuale sistema.

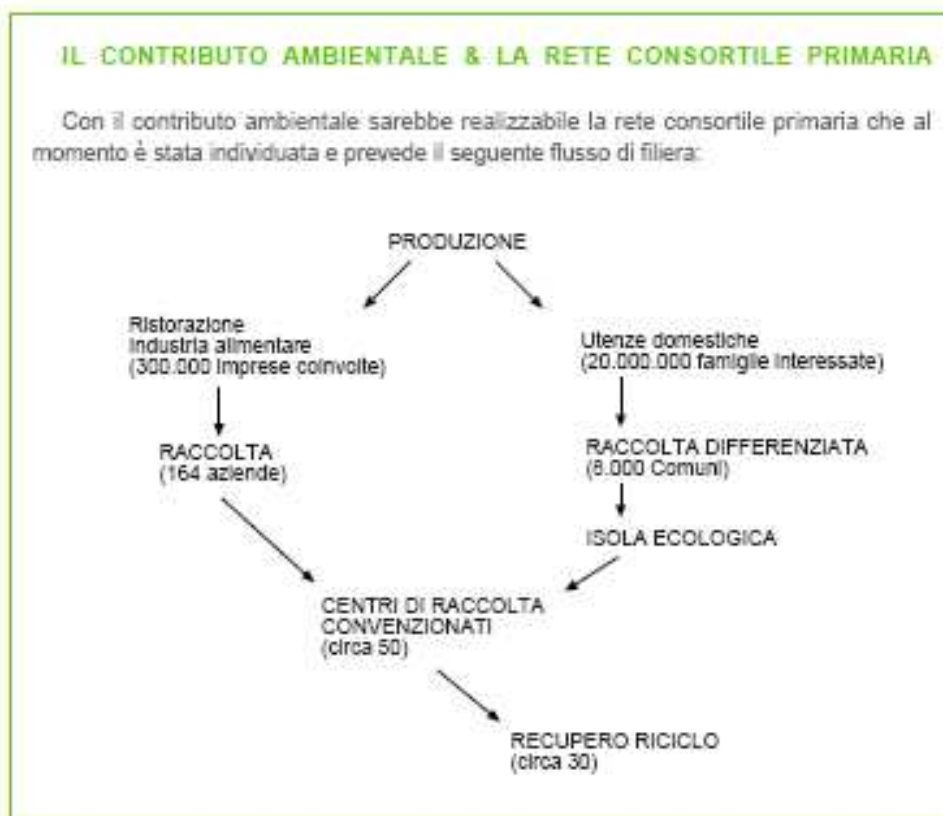
Schema operativo del Consorzio

- a) i produttori professionali (ristoranti, mense, rosticcerie, ecc..) devono stoccare il rifiuto in contenitori a tenuta e chiudibili (deposito temporaneo) e conferiscono alle aziende di raccolta autorizzate almeno una volta all'anno.
I Produttori iscritti come attività di servizi e commerciali devono unicamente conservare per 5 anni la 1° e la 4° copia del formulario, se invece iscritti come industria o artigiani e hanno più di 10 dipendenti devono istituire il registro di carico/scarico e fare la dichiarazione MUD annuale.

- b) Le imprese di raccolta devono iscrivere gli automezzi adibiti alla raccolta all'Albo Nazionale Gestori Ambientali per il codice CER 200125 e per lo stoccaggio chiedere l'inserimento nell'elenco provinciale. Compilare il registro di carico/scarico e effettuare la dichiarazione MUD annuale.
- c) Le imprese di recupero/riciclo devono chiedere l'autorizzazione presentando il progetto alla Regione che procederà all'esame ed eventuale approvazione in "Conferenza di servizi".

La raccolta del rifiuto dai privati cittadini è di competenza del Comune tramite la raccolta differenziata come da delibera per l'assimilabilità degli oli e grassi esausti a rifiuto urbano e istituzione delle isole ecologiche attrezzate con idonei contenitori.

In conclusione gli oli e grassi commestibili usati possono essere riutilizzati con vantaggi ambientali, economici e anche sociali (lavoro e occupazione)
Già oggi il riutilizzo maggiore è nella produzione di biodiesel



In definitiva si trasforma un costo (sia economico che ambientale) in un risorsa rinnovabile e senza impatto ambientale primario.