



Prot. 31/2019

Venezia, 23.10.2019

SMALTIMENTO OLI ESAUSTI

Ricordiamo che bar, ristoranti, pizzerie, pasticcerie, supermercati con laboratori sono tutte attività interessate allo smaltimento di oli e grassi vegetali, che vanno trattati come rifiuti speciali non pericolosi.

Attenzione quindi al corretto smaltimento degli oli di frittura esausti, le cui procedure sono definiti da una specifica normativa.

A questo proposito va ricordato che due sono gli obblighi da assolvere a norma di legge da parte delle imprese: l'iscrizione al C.O.N.O.E., il Consorzio obbligatorio nazionale di raccolta e trattamento oli e grassi vegetali ed animali esausti e lo stoccaggio ed il conferimento degli oli ad aziende di raccolta autorizzate dallo stesso C.O.N.O.E.

A questo proposito Confcommercio (e le federazioni Fipe e Federalberghi) aderiscono a CONOE e ciò garantisce agli esercenti associati il vantaggio, rispetto alle altre imprese, di non doversi iscrivere al C.O.N.O.E per ottemperare all'obbligo di partecipazione previsto dal D.lgs 152/06 art. 233 comma 15.

Ciò non toglie, per tutti i produttori di oli di frittura, l'obbligo di adempiere direttamente allo stoccaggio e conferimento del rifiuto alle aziende di raccolta autorizzate, mettendosi così al riparo dalla sanzione amministrativa prevista per gli inadempienti.

Resta il fatto, poi, che gli obblighi di legge rispondono anche alla necessità di tutelare l'ambiente dagli effetti nocivi di questo rifiuto. Versato in uno specchio d'acqua, un solo litro d'olio è capace di formare una pellicola inquinante grande quanto un campo da calcio riducendone pericolosamente l'ossigenazione e di rendere non potabile un milione di litri d'acqua (più o meno il consumo di acqua di un individuo per ben 14 anni). E' capace, anche, disperso nel suolo, di impedire l'assunzione delle sostanze nutritive da parte della flora e, rientrando nella catena alimentare, come mangime per gli animali ad esempio, ha conseguenze nefaste anche sulla nostra salute.

Il Direttore Generale