



Consorzio **O**bligatorio  
**N**azionale di raccolta e  
trattamento degli **O**li e  
grassi vegetali ed animali  
**E**sausti

# RACCOLTA OLI VEGETALI



La S.I.ECO srl ha attivato nel Comune la raccolta degli oli e grassi animali e vegetali provenienti dalle operazioni di preparazione e cottura del cibo attraverso la distribuzione alle utenze interessate di un contenitore da litri 5 per la raccolta domestica

Le utenze raccoglieranno l'olio alimentare nel pratico flacone e lo potranno conferire, in maniera volontaria, presso il Centro di Raccolta Rifiuti comunale all'interno del contenitore ivi ubicato.

## ISTRUZIONI E USO

- 1) RIEMPIRE LA TANICA CON L'OLIO VEGETALE (SE PROVENIENTE DA FRITTURA UNA VOLTA RAFFREDDATO);
- 2) NON INSERIRE NELLA TANICA ALTRI LIQUIDI (ACQUA, OLI PER USO MECCANICO, ALTRO);
- 3) VERSARE L'OLIO VEGETALE ESAUSTO RACCOLTO DIRETTAMENTE NELL'APPOSITO CONTENITORE PRESENTE AL CENTRO DI RACCOLTA RIFIUTI DEL TUO COMUNE;
- 4) RIUTILIZZARE IL FLACONE PER LE RACCOLTE SUCCESSIVE.

# Danno Ambientale

## (OLI E GRASSI DI FRITTURA)

Il rifiuto oli e grassi di frittura esausti, anche se non pericoloso, è altamente inquinante e se disperso nell'ambiente o non raccolto e smaltito correttamente, comporta le seguenti conseguenze:

- nel suolo: deposita un sottile film che impedisce alle piante di assorbire le sostanze nutritive
- nella falda: rende l'acqua non potabile.

E' sufficiente una parte di oli esausti per milione (un litro per un milione di litri) - negli specchi d'acqua forma una sottile pellicola che rende impermeabile la superficie impedendone l'ossigenazione e danneggiando lo sviluppo della flora e della fauna.

Inoltre, questo velo oleoso riduce la penetrazione dei raggi solari con danni all'ecosistema.

### Conclusione:

Il rifiuto anche per la sua natura liquida è altamente inquinante provoca danni all'ecosistema e maggiori costi per la depurazione.

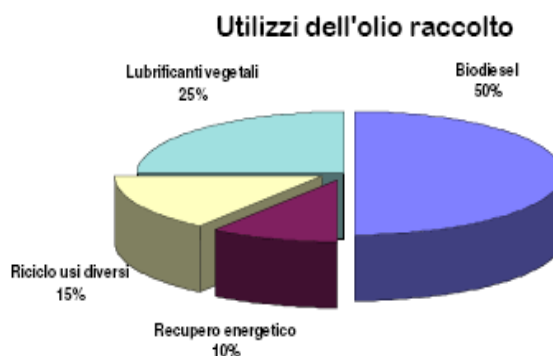
Se invece viene raccolto e riciclato per usi industriali ha una rilevante valenza economica e sociale (occupazione) senza impatto ambientale primario.

L'attivazione della raccolta differenziata degli oli e grassi di frittura esausti di provenienza domestica è un obiettivo importante e certamente da perseguire.

*estratto da "nuovo depliant" Consorzio Obbligatorio Nazionale di raccolta e trattamento degli Oli e grassi vegetali ed animali Esausti*

Il recupero degli oli residui produce un notevole risparmio sotto diversi punti di vista: immediatamente verificabile è il suo riutilizzo come materia prima ma notevole è anche la riduzione nei costi di manutenzione degli impianti di depurazione, gravemente danneggiati dalla sostanza viscosa che si forma nelle condutture. L'olio esausto dopo un processo di rigenerazione, diventa materia prima e in relazione al grado di purezza e trasparenza raggiunto è riutilizzabile come base per svariati prodotti:

- Olio lubrificante minerale (fino al 20-30 %), produzione di asfalti e bitumi. Da un chilo di olio vegetale usato si ricavano 0,8 chili di base lubrificante rigenerata: un risparmio energetico non trascurabile, l'alternativa al prodotto rigenerato sarebbe costituita da olio minerale sintetico derivante da prodotti petroliferi.
- Negli impianti di cogenerazione, in genere cementifici, ed altro (circa 20 % del residuo)
- Biodiesel per trazione, carburante altamente biodegradabile
- Altri usi industriali, la produzione di mastici, collanti e saponi industriali.



Vi ricordiamo che gli uffici della S.I.ECO srl sono sempre disponibili per ogni chiarimento al numero verde

Numero Verde  
**800-677644**

Grazie per la collaborazione !

L'AMMINISTRATORE UNICO  
(Geom. Antonio Frascella)