



## DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA COMUNALE N. 337 DEL 2 DICEMBRE 2010

OGGETTO: SERVIZIO DI RACCOLTA DIFFERENZIATA DEGLI OLI USATI – ATTO D'INDIRIZZO.

L'anno **DUEMILADIECI** e questo giorno **DUE** del mese di **DICEMBRE** alle ore **16:00** nella sala delle adunanze della Sede Comunale, si è riunita la Giunta Comunale convocata nelle forme di legge.

Presiede la seduta la Dott.ssa **ROBERTA MARCHI** nella sua qualità di **SINDACO** e sono rispettivamente presenti ed assenti i signori:

		presenti	assenti
1) Dott.ssa Roberta <b>MARCHI</b>	Sindaco	X	
2) Rag. Franco <b>BALDACCINI</b>	Vice Sindaco	X	
3) Dr. Francesco <b>CONFORTI</b>	Assessore anziano	X	
4) Marino <b>ANGELI</b>	Assessore	X	
5) Stefano <b>CIRRITO</b>	Assessore	X	
6) Silvia <b>CORRADINI</b>	Assessore		X
7) Roberto <b>FRANCHINI</b>	Assessore	X	
8) Dott.ssa Oria <b>MECHELLI</b>	Assessore	X	

Assiste il **Segretario Generale Dr. Claudio Sbragia** incaricato della redazione del presente verbale.

### IL PRESIDENTE

constatato il numero legale degli intervenuti, dichiara aperta la seduta ed invita i presenti all'esame dell'argomento indicato in oggetto.

## LA GIUNTA COMUNALE

### PREMESSO che:

- In *Italia* vengono, ogni anno, immessi al consumo (direttamente come *olio alimentare* o perché presente in altri alimenti) 1.400.000.000 di chili (1.400.000 ton) di *olio vegetale* per un consumo medio pro capite di circa 25 Kg. annui (fonte Ministero della Sanità).
- Di questa quantità si stima un residuo non utilizzato pari a circa il 20%. Ci troviamo quindi di fronte ad oltre 280 milioni di chili (280 mila ton.) di *olio vegetale usato*, circa 5 Kg. a testa, che ogni anno “restituiamo” all’ambiente, in gran parte sotto forma di residuo di fritture e quindi “ricco” di sostanze inquinanti.
- Nel Comune di Pescia è stimata una produzione di circa 100 tonnellate.

### CONSIDERATO che:

- Diversi sono i lavori sperimentali di ricercatori italiani e stranieri volti a studiare la dinamica delle reazioni sia termiche che ossidative e la qualità e quantità delle sostanze più o meno tossiche che si producono durante la frittura dei cibi.
- L’*olio vegetale*, infatti, portato alle alte temperature necessarie alla *frittura*, modifica la sua struttura. Una complessa serie di reazioni conducono alla formazione di numerosi prodotti di ossidazione e un gran numero di prodotti di decomposizione sia volatili che non volatili. I prodotti volatili vengono perduti durante la *frittura*, quelli non volatili si accumulano nell’olio per cui quest’ultimo dopo un certo numero di riscaldamenti, lo si deve considerare deteriorato e in più ha assorbito le sostanze inquinanti derivanti dalla carbonizzazione dei residui alimentari.
- Le trasformazioni summenzionate hanno anche effetti percettibili come difetti nell’odore e nel sapore, imbrunimento del colore, aumento della viscosità, abbassamento del punto di fumo, formazione di schiuma, ecc. direttamente in rapporto con lo stato di degradazione dell’olio stesso.
- Ne deriva una sostanza che ha praticamente perso tutto della originale purezza e genuinità, e che è diventata un grave pericolo se dispersa nell’ambiente.
- L’olio che penetra nel sottosuolo si deposita con un film sottilissimo attorno alle particelle di terra e forma così uno strato di sbarramento tra le particelle stesse, l’acqua e le radici capillari delle piante, impedendo l’assunzione delle sostanze nutritive.
- Se l’*olio* raggiunge lo specchio della falda freatica forma sopra lo stesso uno strato con spessore 3-5 cm. che si sposta con la falda verso valle; in tal modo può raggiungere pozzi di acqua potabile anche molto lontani, rendendoli inutilizzabili; infatti un litro d’olio mescolato a un milione di litri d’acqua basta per alterare il gusto in limiti incompatibili con la potabilità.
- L’olio che invece raggiunge qualsiasi specchio d’acqua superficiale può andare a formare una sottile pellicola impermeabile che impedisce l’ossigenazione e compromette l’esistenza della flora e della fauna. E’ impressionante pensare che un solo chilo di *olio usato* è sufficiente per coprire con questa pellicola una superficie di 1000 metri quadrati.
- Lo smaltimento di questa enorme quantità di residuo oleoso provoca inconvenienti anche laddove esistono impianti fognari adeguati, perché può pregiudicare il corretto funzionamento dei depuratori (influenzano negativamente i trattamenti biologici).
- Solo un corretto e controllato smaltimento dell’olio vegetale usato può quindi garantire la salvaguardia dell’ambiente.

### RILEVATO che:

- Come molti altri residui anche l’*olio vegetale usato* può rappresentare, se raccolto in modo differenziato dagli altri rifiuti, oltre che vantaggi di carattere ambientale anche una fonte di

risparmio energetico perché è possibile dopo corretti processi di rigenerazione, un suo riutilizzo industriale.

- L'*olio vegetale usato* prodotto dagli operatori della *ristorazione* (*ristoranti, pizzerie, mense, ecc.*) non è che una parte, anche se significativa, della quantità totale.
- L'altra enorme fonte di dispersione nell'ambiente di *olio vegetale usato*, è quella prodotta dall'olio riversato negli impianti fognari come rifiuto domestico. Sono quantità singolarmente poco significative, ma incredibilmente grandi considerate nella loro globalità.
- Raccogliere anche questo olio è però un'impresa difficilissima che diventa impossibile se non si riesce ad attivare la collaborazione di ogni cittadino con l'amministrazione comunale e perché ciò avvenga è fondamentale che ci sia informazione e consapevolezza.
- L'organizzazione di un servizio di raccolta capillare fin dall'ambito domestico consentirebbe di recuperare anche questa ingente quantità di olio attualmente versato nei lavandini.
- Di concerto, ogni singolo produttore domestico, oltre che a prestare anch'egli un'opera di sensibilizzazione, dovrebbe impegnarsi a conferire l'*olio esausto* presso *appositi contenitori* dislocati in spazi messi a disposizione da questa amministrazione.
- La possibile confusione però tra le tipologie olio minerale e olio vegetale, per la quale detti rifiuti possano essere erroneamente miscelati, causando un vero e proprio problema di smaltimento per l'impossibilità del loro riutilizzo, impone che i contenitori vengano posizionati in appositi spazi controllati.
- E' necessario dare il via ad un piano di raccolta organico che coinvolga tutti i cittadini, i quali attualmente, anche se armati di buon volontà, non sanno dove o come conferire la loro più o meno piccola ma significativa quantità di rifiuto.
- Cosea Ambiente S.p.A., attuale gestore del servizio di igiene urbana nel comune di Pescia ha attivato un servizio minimo di raccolta degli oli esausti ed è prevista la possibilità per i cittadini di conferire presso la stazione ecologica di Via Caravaggio in località Macchie di San Piero.
- Il servizio garantito da Cosea Ambiente S.p.A. riesce ad intercettare una quantità esigua di oli esausti rispetto a quelli prodotti sul territorio di Pescia.

**AD AVVISO** di questa giunta comunale diverse possono essere le iniziative percorribili atte a coinvolgere tutti gli organi istituzionali ed i singoli cittadini:

- Dovranno essere previste le modalità del servizio di raccolta differenziata con la definizione delle aree nelle quali ogni singolo cittadino può conferire i propri contenitori possibilmente di plastica. Dette aree possono essere individuate in spazi comunali (isole ecologiche) o privati (condomini, aree commerciali, scuole, parrocchie).
- L'*olio vegetale usato*, raccolto da *aziende raccogliatrici autorizzate* in contenitori adatti allo stoccaggio e al trasporto deve essere avviato alle aziende di rigenerazione.
- Importante comunque si rivelerà l'opera di tutti coloro che vedono in questa iniziativa un vero contributo alla salvaguardia dell'ambiente contribuendo a sensibilizzare, promuovere e favorire, l'istituzione del servizio di raccolta differenziata degli oli vegetali usati.
- Dovrà essere organizzata una campagna di comunicazione che coinvolga tutta la cittadinanza.
- Dovrà essere organizzata una attività formativa da realizzare nelle scuole cittadine che coinvolga tutti gli alunni/studenti.

**RITENUTO** necessario adottare un provvedimento che fornisca indicazioni ai Dirigenti Comunali ed agli Uffici da essi dipendenti al fine di realizzare un adeguato servizio di raccolta differenziata degli oli usati che sia incisivo e raggiunga l'obiettivo di impedire la dispersione dei prodotti nell'ambiente.

**CONSIDERATO** che non necessita alcun parere dei funzionari responsabili in merito all'adozione del presente atto in quanto trattasi di un atto d'indirizzo per i Dirigenti responsabili dei Servizi comunali.

**VISTO** l'allegato parere, reso dal Segretario Generale in ordine alla legalità del presente atto, espresso in ottemperanza alla Deliberazione della Giunta Municipale n. 21 del 02/02/2010;

**CON VOTI UNANIMI** palesemente espressi,

## **DELIBERA**

1) Di fornire i seguenti indirizzi ai Dirigenti Comunali ed agli Uffici da essi dipendenti al fine di realizzare un adeguato servizio di raccolta differenziata degli oli usati:

a) **Servizi Tecnici** – sia provveduto alla redazione di un progetto tecnico con le seguenti caratteristiche:

- Il cittadino dovrà solo riempire un recipiente di plastica delle dimensioni che desidera e metterlo nel contenitore che verrà dislocato sul territorio, in modo che si evitino sversamenti di olio, causati dal travaso
- Dovranno essere definite le aree nelle quali dislocare i contenitori dove ogni singolo cittadino potrà conferire i propri oli usati preferendo isole ecologiche su spazi pubblici ma anche spazi privati (scuole, parrocchie, condomini, aree commerciali, supermercati).
- I contenitori dovranno essere chiusi ermeticamente con caratteristiche tali da impedire eventuali atti vandalici che potrebbero portare a sversamenti
- I contenitori dovranno avere una capacità adeguata alla raccolta delle singole zone.
- Dovrà essere previsto che al momento in cui i contenitori risulteranno pieni, dovrà essere svolto il servizio di raccolta.

b) **Servizi alla Cittadinanza** – sia provveduto alla redazione di un progetto che coinvolga anche nella didattica le scuole del territorio amministrato, che abbia carattere formativo e che sia centrato su quanto indicato in premessa e sul progetto che verrà redatto dai Servizi Tecnici.

c) **Servizio Affari Generali** - sia provveduto alla redazione di un progetto di comunicazione rivolto a tutta la cittadinanza, che abbia per oggetto il Servizio di raccolta differenziata degli oli usati, che sia centrato su quanto indicato in premessa e sul progetto che verrà redatto dai Servizi Tecnici.

2) Di trasmettere copia del presente provvedimento ai Dirigenti dei tre servizi sopraindicati che dovranno rapportarsi tra loro al fine di organizzare una attività univoca tesa a raggiungere lo scopo di attuare un servizio realmente funzionante che preveda la partecipazione di tutti i cittadini.

3) Di indicare referente dell'iniziativa l'Assessore all'Ambiente Roberto Franchini.