



PROPOSTA DI DELIBERAZIONE

Consigliere V Municipalità
dr. Mariano Peluso

Al Sindaco di Napoli
Luigi De Magistris

All'Assessore ai Beni Comuni e al Decentramento
prof. Alberto Lucarelli

e p.c. al Presidente della V Municipalità
dr. Mario Coppeto

OGGETTO: Attivazione servizio di raccolta differenziata degli oli usati di tipo domestico e proposta di regolamentazione di vendita del prodotto raccolto.

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.

E' stimato infatti che, nella città di Napoli, di circa 957.000 abitanti (fonte: sito web Comune di Napoli), su un consumo residuo di 5 kg pro capite annui valutate a € 0,50 a chilo, produrrebbe un totale di **4.785.000 kg annui**, pari ad un'entrata di **€ 2.392.500**.

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'olio per friggere deve essere usato una sola volta e non deve essere disperso nell'ambiente attraverso le fognature.

Quando viene immesso nella rete fognaria finisce inevitabilmente in un impianto di depurazione di trattamento di acque reflue che per depurare un chilogrammo di olio impiega almeno 3 Kw/h di energia.

Quando arriva nel depuratore ne influenza il trattamento biologico costringendo i gestori ad installare appositi disoleatori che inducono l'aumento dei costi di smaltimento.

La dispersione dell'olio vegetale esausto è un potente inquinante che se disperso, rende sterili i terreni perché impedisce alle radici delle piante l'assorbimento di sostanze nutritive.

Si deposita nelle falde freatiche e raggiunge pozzi e acqua potabile non rendendola idonea all'uso.

Un litro di olio rende non potabile circa un milione di metri cubi di acqua.

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. Inoltre, quando la TARSU verrà sostituita dalla TIA, sarà possibile effettuare uno sconto sulla tassa dei rifiuti.

Il Comune di Napoli ha intenzione di attivare un servizio minimo di raccolta degli oli esausti ed è prevista la possibilità per i cittadini di conferire presso i punti di raccolta.

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 le proprie taniche di plastica. Dette aree devono essere individuate in spazi comunali appropriati.

- L'olio vegetale usato, raccolto da aziende raccoglitrici autorizzate in contenitori adatti allo stoccaggio e al trasporto deve essere avviato alle aziende di rigenerazione.
- L'olio vegetale esausto è riciclabile e consente la sintesi di un buon combustibile alternativo a quelli tradizionali (biodiesel).
- Inoltre con una specifica e complessa preparazione può essere raffinato fino a renderlo adatto alla miscelazione con olio minerale lubrificante, bitumi stradali ed emulsionanti, glicerina per saponificazione.



- 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.

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.

PROPONE DI DELIBERARE

1. La presente narrativa rappresenta parte integrante e sostanziale del presente atto;
2. Di definire le aree comunali dove dislocare due contenitori di raccolta, come già regolamentato nella Quinta Municipalità (Vomero/Arenella) dove i cittadini potranno conferire i propri oli usati nella cottura dei cibi.
3. I contenitori dovranno avere una capacità adeguata alla raccolta nelle singole zone.
4. Di dare mandato all'ASIA di predisporre schema di convenzione per l'affidamento del servizio di raccolta, trasporto e recupero di olio vegetale esausto dai punti di raccolta comunale.
5. Di provvedere all'informazione e alla comunicazione di tutta la cittadinanza dell' iniziativa del servizio di raccolta differenziata degli oli usati.
6. Di fornire le tuniche in plastica ai nuclei familiari.
7. Di dichiarare la presente immediatamente esecutiva