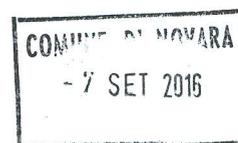


COMUNE DI NOVARA
P.G. n. 56597
R.I. n. 02/3244
- 8 SET. 2016
ALL. n.
FASC. 02/01.12.30.3/5



5

AL SINDACO DEL COMUNE DI NOVARA

AL PRESIDENTE DEL CONSIGLIO DEL COMUNE DI NOVARA

### MOZIONE

**Oggetto: Salvaguardia delle acque attraverso il recupero dell'olio vegetale fritto**

#### **PREMESSO CHE**

- in Italia vengono, ogni anno, immessi al consumo (direttamente come olio alimentare o perché presente in altri alimenti) 1.400.000 tonnellate 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% corrispondente ad oltre 280 milioni di chili di olio vegetale usato, circa 5 Kg a testa, che ogni anno "restituiamo" all'ambiente, in gran parte sotto forma di residuo di frittura e quindi "ricco" di sostanze inquinanti;
- diversi studi riguardo la dinamica delle reazioni sia termiche che ossidative hanno dimostrato che l'alta temperatura a cui viene sottoposto l'olio da frittura a causa del suo impiego nelle cucine, provoca una modifica alla sua struttura polimerica sprigionando sostanze inquinanti per la carbonizzazione dei residui alimentari;

#### **CONSIDERATO CHE**

- l'olio fritto si trasforma in agente inquinante per i mari, che nonostante la presenza di

depuratori vengono raggiunti attraverso le reti fognarie;

- l'olio fritto se disperso nel sottosuolo crea una sottile pellicola attorno alle formazioni terrose creando un'innaturale separazione tra piante, terra ed elementi nutritivi;
- 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;
- l'olio fritto che 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;
- lo smaltimento di questa enorme quantità di residuo oleoso provoca inconvenienti anche in presenza di impianti fognari adeguati, perché può pregiudicare il corretto funzionamento dei depuratori influenzando negativamente i trattamenti biologici e comunque lo rendono diseconomico;

#### **TENUTO CONTO CHE**

- la maggioranza dei cittadini in assenza di punti di raccolta agevolmente raggiungibili dopo aver fritto getta nel lavandino o nello scarico del water l'olio utilizzato, arrecando inconsapevolmente un grave danno all'ecosistema;
- dati tutti i fattori presi in considerazione è importante smaltire in modo corretto l'olio vegetale usato;

#### **OSSERVATO 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 (olio lubrificante minerale o avviato alla produzione di emulsionanti per asfalti e bitumi stradali o il Bio-diesel),

#### **IMPEGNA**

il Sindaco e la Giunta ad attivarsi per garantire:

- un'adeguata azione di informazione e sensibilizzazione dei cittadini circa l'inquinamento derivante dalla dispersione nell'ambiente di olio vegetale usato;
- la verifica circa la fattibilità di istituire il servizio di raccolta differenziata degli oli vegetali usati attraverso appositi contenitori (già in uso in altri comuni) da allocare in punti strategici

all'interno di spazi monitorati del Comune (es. fiere, manifestazioni) e presenti sul territorio comunale (es. mense sociali).

I firmatari

Ivan De Grandis

Maurizio Nieli

Angelo Tredanari

Edoardo Brustia