

OLI VEGETALI ESAUSTI: CORRESPONSABILITÀ DEL PRODUTTORE IN CASO DI FURTO

Il Conoe (Consorzio nazionale raccolta e trattamento oli e grassi vegetali esausti) segnala che si stanno verificando sul territorio nazionale “**azioni di furto**” di **olio vegetale esausto** sia da superfici private dei produttori o loro pertinenze (es. ristoranti, rosticcerie, panifici, laboratori di produzione, ecc.), sia da superfici comunali per la raccolta differenziata.

La situazione di illiceità (segnalata con nota del 9 giugno 2021), potrebbe comportare una responsabilità o **corresponsabilità nei reati ambientali anche da parte del produttore di olio vegetale esausto**, oltre che una alterazione e compromissione dell'attività del tracciamento della filiera di tale tipologia di rifiuto, attività specifica del Consorzio.

Nella nota, vengono ricordate le **corrette modalità per il conferimento** e la raccolta degli oli e grassi vegetali e animali esausti:

- il produttore dell'olio esausto (ristoratore, panificio, rosticceria, ecc.) deve preliminarmente **accertarsi che l'impresa che effettua la raccolta sia debitamente autorizzata** ed iscritta all'Albo gestori ambientali per quello specifico rifiuto (codice EER 20.01.25 *oli e grassi commestibili*);
- il **formulario** che deve accompagnare tali rifiuti deve essere debitamente e **correttamente compilato e conservato a cura del produttore**; per prassi lo stesso viene frequentemente compilato dall'impresa di raccolta, ma la responsabilità ricade comunque sul produttore del rifiuto che lo sottoscrive;
- l'impresa di raccolta dovrà provvedere a **trasmettere al produttore la quarta copia del formulario**, datata e firmata dall'impresa autorizzata per lo stoccaggio e il trattamento del rifiuto. **In caso di mancata ricezione della quarta copia del formulario, il produttore del rifiuto è tenuto a segnalare l'omissione** alla provincia territorialmente competente, entro il terzo mese dal conferimento del rifiuto.

Il produttore del rifiuto che viola gli obblighi di cui sopra è punito con **sanzione amministrativa pecuniaria da 260 a 1.550 euro**.

Per informazioni:
Ufficio Sicurezza, Ambiente, Igiene
Tel. 0173/226611
e-mail servizi@acaweb.it

Categoria

1. News Sicurezza Lavoro, Igiene, HACCP

Data di creazione

15 Luglio 2021