

CITTÀ DI BIELLA



ORIGINALE DELIBERAZIONE DEL CONSIGLIO COMUNALE

N. 078 DEL 22 SETTEMBRE 2015

OGGETTO: MOZIONE SU RACCOLTA OLI DI FRITTURA

L'anno duemilaquindici il giorno ventidue del mese di settembre alle ore 17,00 nella sala consiliare presso Palazzo Oropa si è riunito il Consiglio Comunale in seduta straordinaria di prima convocazione.

Presiede la seduta il Presidente del Consiglio Comunale Dott. Fabrizio MERLO.

All'atto della discussione dell'argomento in oggetto risultano presenti n. 21 consiglieri e assenti n. 11.

AZAUI Fatima		MANFRINATO Anna	
BARRASSO Pietro	Assente	MARTON Gianluca	
BRESCIANI Riccardo		MENEGON Francesca	
BUSCAGLIA Antonella		MERLO Fabrizio	
COGOTTI Greta	Assente	MOSCAROLA Giacomo	Assente
D'ANGELO Claudia		PARAGGIO Amedeo	Assente
DELMASTRO DELLE VEDOVE Andrea	Assente	POSSEMATO Benito	
FARACI Giuseppe	Assente	RAISE Dorianò	
FOGLIO BONDA Andrea		RAMELLA GAL Antonio	
FURIA Paolo		RASOLO Giuseppe	
GAGGINO Massimiliano	Assente	RINALDI Giovanni	
GALUPPI Paolo		RIZZO Paolo	Assente
GENTILE Donato	Assente	ROBAZZA Paolo	Assente
IACOBELLI Cinzia		ROSSO Simone	
LEONE Sergio		SACCA' Antonio	
MAIO Federico	Assente	ZUCCOLO Alessandro	

È presente il Sindaco Marco CAVICCHIOLI.

Sono altresì presenti alla seduta, senza diritto di voto, gli assessori sigg.ri: PRESA, GAIDO, ZAGO.

Partecipa il Segretario Generale Dott. Gianfranco COTUGNO incaricato della redazione del verbale.

Assiste il Vice Segretario Generale Dott. Mauro Donini.

Il Presidente, constatato il numero legale degli intervenuti, invita i presenti alla trattazione dell'argomento indicato in oggetto.

MOZIONE SU RACCOLTA OLI DI FRITTURA

Il sig. Presidente mette in discussione la seguente mozione prot. 15787 del 31.03.2015 presentata dai Consiglieri Buscaglia e Rinaldi del gruppo Movimento 5 Stelle:

“Premesso che:

- l'olio di frittura esausto non è assolutamente un residuo “naturale” che l'ambiente può smaltire senza creare alcun danno. Spesso finisce al contrario con l'inquinare le falde acquifere rendendole non potabili, oltre alla possibilità che un sottile strato si depositi sul terreno danneggiando l'approvvigionamento d'acqua di piante e vegetali;
- l'olio di frittura esausto ha un notevole impatto negativo sull'ecosistema marino. Una volta raggiunti tramite le reti fognarie e l'infiltrazione nelle falde acquifere gli specchi d'acqua dolce e i mari, il liquido oleoso forma una patina in superficie che riduce il passaggio dei raggi solari alterando i normali equilibri naturali;

Ritenuto che:

- lo smaltimento degli oli di frittura è sostanzialmente legato al recupero, già previsto per ristoranti, fast food e ristorazione in genere. L'aspetto più problematico della questione riguarda quindi le famiglie, che quando all'interno delle proprie case smaltiscono l'olio esausto nella maniera peggiore: lo scarico del lavandino o del WC;
- la percentuale di anziani residenti a Biella che rappresentano un'ampia percentuale della popolazione ed essendo spesso impossibilitati a raggiungere il centro di smaltimento per diversi motivi, preferiscono NON raccogliere l'olio di frittura e smaltirlo nel lavandino o nel WC o peggio ancora cercando di utilizzarlo come concime;

Considerato che:

- in ogni isola ecologica, anche a Biella in Via per Candelo, ci si è dotati di “raccoltori” degli oli di frittura, riferimento in Italia per lo smaltimento degli oli vegetali esausti è il CONOE (Consorzio Obbligatorio Nazionale di raccolta e trattamento oli e grassi vegetali e animali esausti), nato nel 2001 a cui si è recentemente aggiunta anche Coldiretti;
- l'olio di frittura riciclato potrà avere una nuova vita sotto forma di biocarburati, lubrificanti vegetali e persino glicerina per la saponificazione

SI IMPEGNA SINDACO E GIUNTA

a provvedere alla creazione di un sistema di raccolta degli oli di frittura a domicilio, affiancandolo a quello di raccolta del residuo umido.

Il contenitore degli oli di frittura potrà essere collocato, per esempio, il martedì in fase di prima raccolta umido infrasettimanale in modo che ogni condomino, abbia la possibilità di raccogliere e conferirvi il residuo olio.

Il contenitore viene ritirato con la seconda raccolta infrasettimanale dell'umido del giovedì, senza così aggravare il servizio di ulteriori passaggi e quindi far lievitare il costo per il cittadino”.

Aperta la discussione intervengono i Consiglieri sigg.ri: Buscaglia e Leone.

Per i relativi interventi si fa riferimento alla registrazione su supporto digitale, ai sensi dell'art. 40 del Regolamento del Consiglio Comunale e delle Commissioni Consiliari Permanenti.

Si dà atto che nel corso del dibattito il Consigliere sig. Leone propone il seguente emendamento alla mozione: modificare il dispositivo sostituendolo con la frase “a provvedere alla creazione di alcuni centri di raccolta dislocati sul territorio comunale, preferibilmente presso locali pubblici”;

Il sig. Presidente mette in discussione l'emendamento.

Intervengono l'Assessore sig. Presa e il Consigliere sig.ra Buscaglia.

Per i relativi interventi si fa riferimento alla registrazione su supporto digitale, ai sensi dell'art. 40 del Regolamento del Consiglio Comunale e delle Commissioni Consiliari Permanenti

Il sig. Presidente, chiuso il dibattito mette in votazione l'emendamento.

Quindi,

IL CONSIGLIO COMUNALE (in seduta pubblica)

Con voti favorevoli, unanimi, palesi, risultato accertato dagli scrutatori sigg.ri Iacobelli, Manfrinato, Foglio Bonda, approva l'emendamento;

Il sig. Presidente, preso atto che nessun altro Consigliere chiede di intervenire, mette in votazione la mozione che, in seguito all'approvazione dell'emendamento, ha assunto il seguente testo:

“Premesso che:

- l'olio di frittura esausto non è assolutamente un residuo “naturale” che l'ambiente può smaltire senza creare alcun danno. Spesso finisce al contrario con l'inquinare le falde acquifere rendendole non potabili, oltre alla possibilità che un sottile strato si depositi sul terreno danneggiando l'approvvigionamento d'acqua di piante e vegetali;
- l'olio di frittura esausto ha un notevole impatto negativo sull'ecosistema marino. Una volta raggiunti tramite le reti fognarie e l'infiltrazione nelle falde acquifere gli specchi d'acqua dolce e i mari, il liquido oleoso forma una patina in superficie che riduce il passaggio dei raggi solari alterando i normali equilibri naturali;

Ritenuto che:

- lo smaltimento degli oli di frittura è sostanzialmente legato al recupero, già previsto per ristoranti, fast food e ristorazione in genere. L'aspetto più problematico della questione riguarda quindi le famiglie, che quando all'interno delle proprie case smaltiscono l'olio esausto nella maniera peggiore: lo scarico del lavandino o del WC;
- la percentuale di anziani residenti a Biella che rappresentano un'ampia percentuale della popolazione ed essendo spesso impossibilitati a raggiungere il centro di smaltimento per diversi motivi, preferiscono NON raccogliere l'olio di frittura e smaltirlo nel lavandino o nel WC o peggio ancora cercando di utilizzarlo come concime;

Considerato che:

- in ogni isola ecologica, anche a Biella in Via per Candelo, ci si è dotati di “raccoltori” degli oli di frittura, riferimento in Italia per lo smaltimento degli oli vegetali esausti è il CONOE (Consorzio Obbligatorio Nazionale di raccolta e trattamento oli e grassi vegetali e animali esausti), nato nel 2001 a cui si è recentemente aggiunta anche Coldiretti;
- l’olio di frittura riciclato potrà avere una nuova vita sotto forma di biocarburati, lubrificanti vegetali e persino glicerina per la saponificazione

SI IMPEGNA SINDACO E GIUNTA

a provvedere alla creazione di alcuni centri di raccolta dislocati sul territorio comunale, preferibilmente presso locali pubblici”.

Quindi,

IL CONSIGLIO COMUNALE (in seduta pubblica)

Con voti favorevoli, unanimi, palesi, risultato accertato dagli scrutatori sigg.ri Iacobelli, Manfrinato, Foglio Bonda, approva la mozione.
