

Separação Seletiva de Óleo Alimentar Usado – Valorização do resíduo e contributo para a preservação do meio ambiente!

De forma a assegurar a recolha de óleo alimentar usado (OAU) na rede pública, existem **13 contentores (Oleões)** para a recolha do OAU. A recolha será assegurada pela empresa **Hardlevel - Energias Renováveis, SA**, a mesma que procedeu à instalação dos Oleões.



Conteúdos dos Oleões (12 equipamentos) com localização e coordenadas

Oleões	Freguesia	Morada	Coordenadas
1	Sever do Vouga	Rua da Igreja (Junto da passadeira abaixo do Vitorino); 3740-264	X: -20078,3; Y: 118165,7
2	Sever do Vouga	Av. Comendador A. M. Pereira (EB 2/3 Sever do Vouga - ecoponto); 3740-257	X: -19664,8; Y: 117881,2
3	Sever do Vouga	Rua Monsenhor Amílcar Amaral - Lugar de Senhorinha (Olho Marinho); 3740-227	X: -20971,5; Y: 117799,8
4	Sever do Vouga	Rua da Mina Santa – (Bairro da Bela Vista)	X: 40.736928, -8.374008
5	Pessegueiro do Vouga	Rua Senhora da Saúde - Vinha Dónega; 3740-136	X: -19434,2; Y: 115732,4
6	Pessegueiro do Vouga	Largo do Pelourinho - lugar de Nogueira; 3740-123	X: -20116,3; Y: 116182,8
7	U.F. Silva Escura e Dornelas (Silva Escura)	Largo do Nicho - Junto ao Estacionamento e ecoponto; 3740-326	X: -21739,9; Y: 121034,7
8	U.F. Silva Escura e Dornelas (Dornelas)	Vielha da Igreja - Junto à antiga Junta de Freguesia e ecoponto; 3740-419	X: -21484,7; Y: 123745,2
9	U.F. Cedrim e Paradela (Cedrim)	Rua do Chafariz - Junta de Freguesia junto ao ecoponto; 3740-014	X: -17383,7; Y: 115788,2
10	U.F. Cedrim e Paradela (Paradela)	Estrada Nacional 328 (junto ao VougaPark) Lugar da Estação; 3740-070	X: -19153,8; X: 115058,8
11	Rocas do Vouga	Rua Capitão Bernardo Barbosa de Quadros - Junto à Igreja; 3740-182	X: -17751,4; Y: 121206,1
12	Couto de Esteves	Rua da Afundada - junto ao cemitério; 3740-037	X: -14740,5; Y: 121056,5
13	Talhadas	Rua Senhora da Graça - E.M. 1284 (junto ao ecoponto); 3740-412	X: -16506,9; Y: 110602,9

Porquê separar o OAU?

“Um litro de óleo doméstico despejado para o sistema de drenagem de águas residuais, vulgarmente conhecido por saneamento, pode contaminar um milhão de litros de água. Quantidade suficiente para a sobrevivência de uma pessoa durante 40 anos.”

O óleo quando lançado pela pia da cozinha, pela sanita, diretamente no solo e em qualquer linha de água, provoca a diminuição de oxigénio presente na água e, conseqüentemente, a degradação da qualidade do meio recetor, com graves impactes na fauna e flora envolventes.

Além dos efeitos acima mencionados, provoca também a proliferação de maus cheiros, o entupimento, obstrução e corrosão das canalizações e de sistemas de drenagem quer do próprio edifício, quer das redes públicas de esgoto, e conseqüentes danos no funcionamento das ETAR's.

Atualmente, os óleos alimentares usados são um resíduo valorizável, sendo passível de produzir sabão, glicerina ou biocombustíveis (biodiesel) através da reciclagem deste resíduo. Ou seja, é possível transformar o que antes era um problema, numa alternativa renovável, que permite a diminuição da dependência energética de combustíveis fósseis e/ou a diminuição das emissões de gases com efeito de estufa.

Para que o processo de valorização seja viável, é fundamental a responsabilidade partilhada: SEPARAR; ARMAZENAR E RECICLAR.

O papel do cidadão comum é essencial enquanto produtor de cerca de 62% do total de óleos alimentares usados que se produzem anualmente em Portugal.

O que deve fazer?

- Depois de frio, coloque o óleo usado numa embalagem de plástico (garrafa de 1,5L ou garrafão de 5L), a qual deve fechar bem para evitar derrames.
- Quando esta estiver cheia, deposite-a num dos oleões disponibilizados para o efeito (no ecocentro municipal também pode ser depositado OAU em garrafas ou garrafão).

O que não deve fazer?

- Verter o óleo da garrafa/garrafão para o interior do oleão.
- Derramar o óleo ou deixar garrafas/garrafões no exterior do oleão ou na sua envolvente.
- Utilizar o oleão para introduzir outro tipo de resíduos ou óleo que não o alimentar, como por exemplo o óleo de motores, fluido de travões, etc.

Nota: Convém ter em atenção que os óleos alimentares são de origem vegetal e, portanto, misturar ou colocar no oleão os óleos lubrificantes de motores (de origem mineral ou sintético) irá inviabilizar a reciclagem dos primeiros.

O que acontece ao óleo depois de recolhido?

- As embalagens com óleo depositadas no oleão são recolhidas e transportados para unidades onde o óleo é vertido da embalagem de plástico.

- Depois seguem, separadamente, para unidades onde vão ser valorizados. As garrafas vão para unidades de reciclagem de plástico e os óleos alimentares usados para unidades de valorização, onde transformados em biodiesel, sabão ou glicerina.

Nota: Se os grandes produtores, especialmente os do canal HORECA (hotelaria, restaurantes, cafés, etc...) **produzirem menos de 1100L/dia de óleos alimentares usados**, podem aderir à rede de recolha municipal. A autarquia deve ser informada e solicitar a emissão do certificado de OAU.

Enquadramento legal

Decreto-Lei n.º 178/2006, de 5 de setembro

“ (...) aplica-se às operações de gestão de resíduos, compreendendo toda e qualquer operação de recolha, transporte, armazenagem, triagem, tratamento, valorização e eliminação de resíduo (...)”

Decreto-Lei n.º 267/2009, de 29 de setembro

“ (...) estabelece o regime jurídico da gestão de óleos alimentares usados (OAU), produzidos pelos sectores industrial, da hotelaria e restauração (HORECA) e doméstico.”