

# # 2

## Dubtes sobre la recollida d'olis vegetals usats

Al **Centre Andorra Sostenible** estem a la vostra disposició per aclarir **dubtes** o resoldre **consultes** sobre aquest i altres temes de **sostenibilitat**.

Ens trobareu a:

C/ Prat de la Creu, 62-64 1a planta  
(Departament de Medi Ambient)  
AD500 Andorra la Vella  
[www.sostenibilitat.ad](http://www.sostenibilitat.ad)  
[andorrasostenible@andorra.ad](mailto:andorrasostenible@andorra.ad)  
Telèfon: +376 875 771

I també a les xarxes socials:



*Sabeu com gestionar correctament els residus d'oli vegetal usat (l'oli de fregir i l'oli de les conserves)? A l'apartat següent us donem algunes pautes senzilles que us seran d'utilitat per a la gestió d'aquest residu tan habitual en negocis d'hostaleria i restauració i també a les nostres llars.*

**L'oli vegetal usat**, principalment el que es fa servir per fregir però també l'associat a les conserves, és un dels residus que més habitualment i en més quantitat es genera en el sector de l'hostaleria i la restauració. Però cal no confondre aquest tipus d'oli amb els olis minerals, com els que fan servir els motors de cotxe i altra maquinària, un altre tipus de residu especial subjecte també a recollida selectiva.

L'abocament d'olis vegetals a l'aigüera, el WC o el clavegueram és una pràctica molt contaminant per a l'aigua de rius i aqüífers, alhora que pot obturar les canonades de llars i negocis i generar problemes en el funcionament de les depuradores d'aigües residuals.

Tal com preveu la Llei 25/2004, del 14 de desembre, de residus, els productors d'oli usat són els responsables de lliurar-lo a gestors autoritzats perquè el recullin selectivament. Actualment, aquesta recollida especial és objecte de concessió administrativa del Govern, i l'empresa Pirinenca de Serveis, SA és l'encarregada de gestionar aquest servei de manera gratuïta per als productors.

El sistema és molt fàcil i comprèn tres passos:

1. Sol·licitar de forma gratuïta a l'entitat gestora el contenidor especial de 25 litres de capacitat per a la recollida d'aquests olis usats. Hi ha tres vies de contacte amb Pirinenca de Serveis: mitjançant el telèfon 810 510, l'adreça electrònica [olis@pirse.com](mailto:olis@pirse.com) o el formulari de sol·licitud de la web <http://peticioirecollida.geoandorra.igboreal-it.es/>.
2. Un cop el contenidor està ple, cal posar-se en contacte amb l'empresa concessionària per tal de concertar-ne la recollida.
3. En un termini màxim de 72 hores i sense cap cost per a l'empresa productora, es procedeix a la recollida del contenidor ple i s'entrega un nou contenidor buit i net.

Per poder reciclar correctament aquests olis és important que se segueixin una sèrie de recomanacions senzilles que podeu consultar al web del Departament de Medi Ambient: <http://www.mediambient.ad>.



Aspecte d'un contenidor per a la recollida d'oli vegetal usat