



Cada día en los hogares y en los establecimientos hosteleros se generan residuos que, sin tener la consideración de residuos peligrosos, requieren un especial tratamiento para evitar la contaminación de las aguas. El vertido de los aceites usados de cocina (LER 20 01 25) por los desagües dificulta el tratamiento de las aguas residuales en las depuradoras y por tanto es precisa la recogida selectiva de este residuo.

Es obligación del productor de un residuo (o de quien lo tiene en su poder), entregarlo a los gestores habilitados para su adecuado tratamiento. En la gestión de cualquier residuo intervienen varios agentes:

- ✓ El productor, el generador del residuo. En el caso de los aceites de cocina el establecimiento o el ciudadano cuando se trata de residuos domiciliarios.
- ✓ El transportista, que por encargo del productor, traslada el residuo a las instalaciones del gestor que llevará a cabo el tratamiento. No es en ningún momento titular del residuo, que hasta la entrega del mismo sigue bajo la responsabilidad del productor, y la misión del transportista consiste en entregarlo en las instalaciones designadas por el productor. Ha de estar inscrito en el Registro de Transportistas de la Comunidad de Madrid.
- ✓ La instalación de gestión. Una vez el aceite usado de cocina llega a estas instalaciones, el productor queda exento de la responsabilidad de la gestión. Existen dos tipos de instalaciones:
  - Aquellas que no llevan a cabo el tratamiento y se dedican al almacenamiento y agrupamiento de los residuos para su posterior entrega a un centro donde el aceite recibirá un tratamiento adecuado. Estas instalaciones habrán de estar inscritas en el Registro de Gestores de Residuos No Peligrosos de la Comunidad de Madrid o, en su caso, de la Comunidad Autónoma en la que se encuentran ubicadas.
  - Aquellas en las que el aceite se transforma, se inicia la cadena del reciclado, del aprovechamiento de los recursos que el residuo contiene. Estas instalaciones deberán estar autorizadas por la Comunidad de Madrid o, en su caso, por la Comunidad Autónoma en la que se encuentran ubicadas.

Los aceites de cocina, cuando se convierten en residuos, pueden ser aprovechados de nuevo, se pueden transformar en un combustible. Se contribuye así a la solución de dos problemas ambientales evitando los efectos negativos sobre el medio ambiente del vertido del residuo y reduciendo el consumo de combustibles fósiles.

El medio ambiente necesita la contribución de cada uno de nosotros. Es necesario asegurar la correcta gestión de los residuos que se producen cada día en nuestros hogares y en nuestros establecimientos. En el caso del aceite de cocina, la trazabilidad, el destino adecuado del residuo, sólo puede ser asegurado si se entrega a instalaciones autorizadas o registradas para su correcta gestión, evitando otras opciones que podrían causar daños ambientales o incluso la derivación a la cadena alimentaria de estos residuos.