

No frías el medio ambiente

el medio ambiente
deposite en este contenedor
el aceite doméstico usado
para su posterior reciclaje

'No frías el medio ambiente' es el lema de la nueva campaña de la Consejería de Turismo, Medio Ambiente y Política Territorial para la recogida y reciclado del aceite doméstico usado o de fritura que producimos en los hogares de La Rioja. En total se han colocado 23 contenedores de recogida de aceite repartidos por supermercados y plazas de Logroño, Calahorra, Arnedo, Haro, Nájera, Pradejón y Fuenmayor. Y éste sólo es el principio porque la Dirección General de Calidad Ambiental quiere conseguir extender este servicio a todos los municipios de más de 2.000 habitantes.



Cocinar es una actividad diaria, por lo tanto muy habitual en nuestros hogares. Cada vez que cocinamos suele quedarnos un residuo de aceite con el que, generalmente, no sabemos que hacer. El aceite usado es un producto de desecho muy abundante. Por un lado se genera en grandes cantidades en el sector de la hostelería y restauración: en las cocinas de los hoteles, restaurantes, bares, industrias agroalimentarias, hospitales o comedores colectivos, pero además, aunque en menor medida, en nuestro propios hogares producimos una cantidad importante de este tipo de residuo. Los últimos estudios realizados apuntan que un establecimiento de restauración de tamaño medio origina del orden de 50 o más litros al mes de residuo de aceites vegetales. Este mismo parámetro, trasladado a nuestros hogares da como resultado que una familia viene a generar alrededor de un litro al mes. Hay otras estadísticas que sitúan nuestra aportación 'sin comerlo ni beberlo' -y nunca mejor dicho- en unos 4 litros de residuo de aceite por persona y año.

El problema

Echar por el desagüe de la fregadera el aceite procedente de nuestras frituras, ensaladas y guisos, aunque es la acción más habitual, resulta ser la peor solución de todas. Al arrojar el aceite por la fregadera lo que conseguimos es que el agua sucia de las casas llegue a las estaciones depuradoras cargada de grasas, un hecho que supone una gran pérdida de dinero y energía que podría ser evitable. Se pierde energía

Tirar por el desagüe el aceite que sobra es la peor solución

porque este residuo alarga y complica los procesos de depuración y, además, se pierde dinero ya que esa mayor cantidad de energía y de productos químicos necesarios para depurar convenientemente el agua encarecen los costes de explotación de las depuradoras. También conviene tener en cuenta que echar por el sumidero los residuos de aceite aumenta nuestro consumo de agua potable, algo poco recomendable si tenemos en cuenta la

que está cayendo con esto de la sequía y el calentamiento global.

Se estima que en España dos de cada tres litros de aceite de freír se tiran por la fregadera. Si tenemos en cuenta que cada litro de aceite desechado contamina unos 1.000 litros de agua de río, imagínense la catástrofe ecológica que provocamos todos los días a la hora de realizar una tarea tan habitual como es freír. No sólo nuestros impuestos son menos eficaces porque se utilizan para pagar una depuración que podríamos solucionar en origen, sino que además, despilfarramos agua y otros recursos naturales y perjudicamos gravemente el medio ambiente, porque las grasas disminuyen la cantidad de oxígeno disuelto en el agua haciendo un flaco favor a la vida de los peces y demás seres acuáticos.

Tampoco es una buena idea -aunque sea mucho mejor que la anterior- echar el aceite usado al cubo de la basura. Esta práctica inutiliza el recipiente de papel, plástico, metal, brik o vidrio que usamos para contener los restos de aceite, y tristemente, ambos desechos, líquido y envase, finalizan su vida útil en el vertedero de residuos urbanos sin

posibilidad de ser reciclado, o primando los demás materiales reciclables y la maquinaria de los centros de clasificación y reciclaje haciendo más dificultosa su tarea.

La solución

Así que la mejor solución y destino que podemos dar al aceite sobrante en la cocina es depositarlo en los contenedores y puntos limpios habilitados para ello. Los comedores escolares, de empresas y otros establecimientos hosteleros como bares, restaurantes, etc. hacen tiempo que resuelven el problema que supone este residuo, (catalogado según la Orden MAM/304/2002 dentro del epígrafe 20 de Residuos municipales con el código LER 200125 Aceites y grasas comestibles), llamando a alguna de la media docena de empresas transportistas inscritas en el Registro de Gestores de Residuos de la Comunidad Autónoma de La Rioja. Gracias a este procedimiento se recogieron en nuestra región en el año 1999 alrededor de 65 toneladas de aceites vegetales usados y ya en el año 2005 esta cifra ha alcanzado las 365 toneladas. Un incremento muy positivo y alentador, próximo al 600% en siete años, pero aún no podemos cantar victoria ya que todavía no ha tocado techo y para ello se requiere mayor colaboración de todos.

La otra gran parte de la tortilla del aceite vegetal usado la constituyen los hogares. Durante los últimos años se han multiplicado las iniciativas en todo el país para acometer soluciones a este problema derivado de nuestros hábitos culinarios. Ya son muchas las iniciativas particulares, de asociaciones de vecinos, de los propios ayuntamientos o de las empresas de nuevo cuño que ofrecen un servicio de recogida de los aceites domésticos usados. Como recor-



Aceite vegetal usado recogido en La Rioja							
Año	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005
Total (Kg)	65.000	123.000	148.000	256.227	257.476	288.459	352.195

Aceite vegetal usado recogido en Logroño					
Año	2001	2002	2003	2004	2005
Total (Kg)	8.490	10.500	12.000	20.400	21.600

FUENTE: Dirección General de Calidad Ambiental.

darán, el Gobierno de La Rioja comenzó su andadura en este terreno en el año 2001 con una experiencia piloto de recogida de aceite usado domiciliario que se ceñía exclusivamente a la ciudad de Logroño. En esta primera campaña, se colocaron 10 contenedores especiales en distintos supermercados repartidos por diferentes puntos de la ciudad, incluido un contenedor en la Plaza

de Abastos. Se contrató a una empresa especializada para acometer el mantenimiento de los contenedores y la recogida y gestión del aceite depositado. Tras cinco años de iniciativa, el resultado se puede considerar positivo,

En La Rioja ya hay 23 contenedores para recoger el aceite doméstico usado

gracias sobre todo a la colaboración de los ciudadanos, una colaboración que ha ido en aumento año tras año, pasando de 8.500 kilos recogidos en el año 2001 a más de 21.500 kilos en 2005. Si ustedes hacen las cuentas observarán que en la ciudad de Logroño hemos sido capaces de recoger 0,15 kilos por habitante y año a través de este sistema, dicho de otro modo, el 20% del total del aceite de fritura recogido en Logroño y el 6% del colectado en La Rioja. Porcentajes todavía lejos de lo deseable pero, como hemos mencionado anteriormente muy alentadores.

Por ello, tras el éxito de la experiencia, la Dirección General de Calidad Ambiental y el Consorcio de Aguas y Residuos de La Rioja se han propuesto extender la recogida selectiva de este tipo de aceites a todos los municipios riojanos que superen los 2.000 habitantes, dando así cobertura a más del 80% de la población riojana. Hasta la fecha se han adherido a tan interesante y necesaria iniciativa 6 ayuntamientos de los 19 posibles (Calahorra, Arnedo, Haro, Nájera, Pradejón y Fuenmayor), mientras que Logroño ha solicitado la ampliación de la experiencia. El servicio en estos nuevos municipios comenzó a funcionar el pasado 20 de julio y, en total, La Rioja cuenta en la actualidad con 23 contenedores de recogida de aceite doméstico usado, y se da servicio a 7 localidades, aproximadamente el 70% de la población.

Como complemento a la iniciativa, en los municipios citados se ha promovido una campaña de concienciación ciudadana que se recoge bajo el lema 'No frías el medio ambiente', a través de la que se han colocado carteles en puntos estratégicos de cada ciudad y pueblo y se han buzoneado una serie de folletos con la información necesaria para poder colaborar y donde se explican los beneficios de hacerlo.

¿Por qué colaborar?

Además de los provechos para la economía social y el medioambiente que hemos visto que reporta este tipo de recogida selectiva, coleccionar los aceites vegetales ofrece otras venta-

Transportistas autorizados en La Rioja

- Tagús. Logroño. Telf. 941-230973
- Noe Riaño. Logroño. Telf. 941-226940
- Eco System XXI S.L. Valladolid. Telf. 983-545553
- Ajamais S.L. Huesca. Telf.97-4703105
- Industrias Suescun S.A. Andosilla (Navarra) Telf. 948-690067
- Resigras S.L. Torrejón de Velasco (Madrid). Telf. 91-8161256



Con el aceite reciclado se fabrican barnices, colas, jabones y biodiesel, entre otros.

jas añadidas y nada desdeñables. Los aceites domésticos son sencillos de reciclar y muy útiles. La industria química, la cosmética y la farmacéutica se abastecen cada vez con mayor regularidad de subproductos obtenidos del aceite con el que freímos las patatas, las croquetas o los huevos fritos; y con ellos no sólo se elaboran jabones, detergentes para lavavajillas o lavadoras y cremas como ya sabíamos, sino también ceras para la madera, velas, pinturas, barnices, lubricantes, glicerina, abonos y carburantes ecológicos, entre otras sustancias.

El proceso de conversión de un residuo como es el aceite doméstico usado en una materia prima no entraña

demasiada dificultad. Una vez recogido el aceite se traslada a una planta de reciclaje como las que hay ubicadas en Tarragona, Madrid, Barcelona y otros puntos del país, allí el residuo se somete a una serie de análisis, es decantado, filtrado y depurado para retirarle, así, las materias sólidas y el agua que contiene. Tras este breve y sencillo proceso, el subproducto ya está listo para ser convertido de nuevo en algún producto para nuestro uso y disfrute cotidiano sin tener que echar mano de nuevas cantidades de recursos naturales.

Puntos de recogida

Logroño

- Plaza de Abastos. c/ Sagasta.
- Eroski. c/ Duquesa de la Victoria.
- Eroski. c/ Música.
- Eroski. c/ Chile.
- Eroski. C.C. Berceo
- Sabeco. c/ Cigüeña, 28.
- Sabeco. c/Calvo Sotelo 48-50.
- Sabeco. c/ Chile, 6.
- Sabeco. c/ Valcuerna, 1.
- Sabeco. c/ Santos Ascarza, 40.
- Carrefour. Avda. de Madrid.
- Alcampo. C.C. Parque Rioja.
- Caprabo. Avda. de Madrid.
- Punto limpio: c/Nevera (Pol.Portalada II).
- Punto limpio móvil (tf: 010)

Calahorra

- Eroski.
- Arcca.
- Mercado Municipal.

Arnedo

- Eroski.
- Autoservicio Muro. c/ Juan Carlos I.

Haro

- Sabeco.

Nájera

- Día. c/ Badarán.

Pradejón

- Bajos del Centro de Salud.

Fuenmayor

- Pérgola de la trasera del Ayuntamiento.

El producto estrella

De todos los productos que se pueden obtener a través del reciclado de aceites, a buen seguro, el biodiesel se está convirtiendo poco a poco en el producto estrella. Y aunque también se obtiene a partir de aceites vegetales procedentes de cultivos de soja, colza y palma en plantas de producción como la que recientemente se ha autorizado en Calahorra, lo cierto es que el aceite doméstico usado cada vez se utiliza más para producir biodiesel.

La carestía del petróleo, nuestra dependencia del exterior y el uso irracional de nuestros recursos están obligando al mercado a pensar en sustitutos ecológicos de los combustibles fósiles y, cada vez, es mayor el número de instalaciones que a partir de aceites de fritura producen este combustible totalmente ecológico y biodegradable.

En algunos países de Europa hace más de 12 años que se utiliza, Alemania, Francia, Italia o Austria en este asunto nos llevan una buena ventaja. En España, la primera planta de biodiesel empezó a funcionar en Cataluña en el 2002 y, aunque son todavía muy escasas, se cuentan por decenas las gasolineras que expenden biodiesel por todo el país. No se extrañen, por tanto, que en muy pocos años al lado del surtidor de diesel o gasolina convencionales encontremos el de biodiesel, que además de reducir la contaminación atmosférica, alarga la vida de los motores.

Así que ya saben, cada vez que vayan a comprar un jabón, el detergente de la lavadora o del lavavajillas, una crema para el cuerpo o echen combustible a su vehículo, piensen que pueden estar ayudando a conservar el medio ambiente si estos productos proceden del reciclaje del aceite de nuestros hogares. Y para ello sólo hay que empezar por el principio: colaborando en la recogida del aceite doméstico usado que generamos en nuestro hogar. Es muy sencillo, está en nuestras manos cada día y ahora disponemos de más medios para hacerlo.