

53. VOEDINGSOLIËN EN -VETTEN

1. Introductie

We moeten een onderscheid maken tussen voedingsoliën en -vetten, gebruikte voedingsoliën (frituurolie) die aan de bron kunnen worden gesorteerd en vetresten uit de vetbak.

Oliën en vetten zijn geen gevaarlijke afvalstoffen.

Het weggooien van oliën en vetten via de riolering leidt tot niet te verwaarlozen schade, zowel op milieuvlak (vervuiling van het oppervlaktewater, verbranding van de residuen van de waterzuivering*), als uit economisch oogpunt (hoe meer oliën en vetten in het waternet belanden, des te hoger de kosten voor de verwijdering, schade aan de oven van Siomab**). We vermelden dat restauranthouders zelden zijn uitgerust met een vet- en zetmeelbak (20% van de restauranthouders) en dat de werking en het onderhoud vaak te wensen overlaten, wat leidt tot ongecontroleerde stortingen in de riolering.

Voor de dioxinecrisis bestond er een rendabel netwerk voor de ophaling en benutting van oliën en vetten voor diervoeder. Volgens de informatie die bestaat over het onderwerp, was het succes van de ophaling relatief, ongeacht het feit dat de oliën en vetten gratis werden opgehaald en soms zelfs enkele inkomsten konden opleveren voor de HoReCa. Het deelnamepercentage aan de ophaling varieert sterk naargelang van de geconsulteerde bron (20 tot 70%). De oorzaken voor dit gebrek aan succes zijn niet geïdentificeerd.

Als gevolg van de dioxinecrisis werden de ophalers geconfronteerd met de afsluiting van hun gebruikelijke afzetmogelijkheden en een hogere prijs voor de alternatieve netwerken (zoals de petrochemie of verbranding), die ze doorrekenden aan hun klanten.

Sindsdien is de benutting als diervoeder verboden in België, behalve voor de verse dierlijke vetten (buiten het bestek van deze nota) en voor de ongebruikte oliën en vetten afkomstig van de agro-industrie, op voorwaarde dat ze niet worden verhandeld via een tussenpersoon. Dit verbod zal het effect hebben van ... een olievlek. De Europese Commissie is van plan om, per besluit, een verbod te heffen op het gebruik in diervoeder van keuken- en tafelafval van een hele reeks bronnen, zoals restaurants, kantines en supermarkten, met inbegrip van gerecycleerde oliën en vetten.

Het Gewest heeft gekozen voor het instellen van een terugnameplicht voor voedingsoliën en -vetten om het beheer en de verwijdering van gerecycleerde oliën en vetten te verbeteren (de onderhandelingen met de sector lopen nog).

* De zuiveringsstations scheiden en verzamelen de O&V, en moeten die vervolgens verwijderen door verbranding, omdat ze vervuild zijn en niet benut kunnen worden. Voor de bewerking van vetten is een voorbehandeling voor het station nodig.

** Een vereniging van ophalers van gebruikte voedingsvetten noemt de volgende cijfers voor Frankrijk:

1 kg vet opgehaald aan de bron: 0 tot 1500 FF/ton,

1 kg vet opgehaald uit een vetbak kost ongeveer 2 tot 3000 FF/t exclusief ophaling

1 kg vet uit een WZI: 5 tot 6000 FF/t.

2. Afzet en ophaling van oliën en vetten in België (2001)

Tabel 53.1: Afzet van oliën en vetten in België (2001)

Op de markt gebracht *10 % voor BHG shatting (t/jaar)	ophaalbare afzet (t/jaar)	ingezamelde hoeveelheid (t/jaar) (1)	terugnameplicht	ophalingspercentage %
agro-voedingsindustrie : -	-	-		-
Horeca : 4 000	Horeca 2 500	Horeca : 2500 (3)	30 % in 2003	62%
huishoudens : 4 800	huishoudens : 2 500 (2)	Max : 50	40 % in 2004	1%

(1) Het Gewest beschikt momenteel niet over systematische informatie over de opgehaalde hoeveelheden, aangezien de gebruikte registercodes minerale en voedingsoliën mengen

*(2) Op de markt gebracht * 10 % (Brusselse markt) * 50 % (niet opgenomen in voeding)*

*(3) Op de markt gebracht * 10% (Brusselse markt)* 50% (niet opgenomen in voeding en niet in de riolering gestort)*

Bron

1. *Fevia - de problematiek van de ophaling en benutting van frituuroliën en -vetten in België - diagnose en analyse van de haalbaarheid van een terugnameplicht - 2001*

Andere fiches in verband hiermee

Schriftje : Het Brussels Afval : gegevens voor het plan

- 51. De responsabilisering van de producenten

Auteur(s) van de fiche

RIFFONT Cecile