

Viterbo, 21/01/2026

prot. 26/623

Spett.li
Comuni
dell'ATO n.1 Lazio Nord Viterbo

Spett.le
EGATO1 n.1 Lazio Nord Viterbo

TRASMESSA TRAMITE PEC

OGGETTO: OBBLIGHI RELATIVI AGLI SCARICHI IN PUBBLICA FOGNATURA – D.LGS. 152/2006

Il Gestore del Servizio Idrico Integrato, nell'ambito delle proprie competenze in materia di gestione della rete fognaria e degli impianti di depurazione, **richiamate** le disposizioni del **Decreto Legislativo 3 aprile 2006, n. 152 e s.m.i.** – Parte Terza, nonché del **Regolamento del Servizio di Fognatura vigente**,

INFORMA E DISPONE QUANTO SEGUE:

1. Ambito di applicazione

La presente circolare è rivolta a:

- attività commerciali e artigianali che producono acque reflue contenenti oli e grassi di origine alimentare, quali, a titolo esemplificativo: ristoranti, bar, mense, pizzerie, gastronomie, rosticcerie, pasticcerie, laboratori alimentari.

2. Divieti sugli scarichi in pubblica fognatura

È fatto espresso divieto di immettere nella rete fognaria:

- oli e grassi alimentari, anche se diluiti;
- residui solidi di lavorazioni alimentari;
- sostanze che possano causare ostruzioni, corrosioni, cattivi odori o compromettere il corretto funzionamento della rete e degli impianti di depurazione.

Ogni scarico non conforme è considerato **illecito** ai sensi della normativa vigente.

3. Obbligo di installazione dei degrassatori

Le attività commerciali e artigianali che producono reflui grassi sono **obbligate** a:

- installare idonei **degrassatori/separatori di grassi**, opportunamente dimensionati in relazione all'attività svolta;
- garantire l'accessibilità dei dispositivi per ispezione e manutenzione;
- mantenere i sistemi di pretrattamento **sempre efficienti e funzionanti**.



Qualora producano reflui grassi anche le **utenze domestiche** sono tenute ad adottare comportamenti corretti per limitare l'immissione degli stessi in fognatura e, ove previsto dal Regolamento del Servizio o richiesto dal Gestore, a installare sistemi di pretrattamento.

4. Gestione e manutenzione

I degrassatori devono essere:

- sottoposti a **pulizia e svuotamento periodici**, in funzione del carico prodotto;
- mantenuti in condizioni tali da garantire la **continuità dell'efficacia depurativa**;
- gestiti assicurando il **corretto smaltimento dei residui** tramite ditte autorizzate.

La mancata o inadeguata manutenzione equivale a **scarico non conforme**.

5. Controlli

Il Gestore del Servizio Idrico Integrato potrà **effettuare controlli, sopralluoghi e verifiche tecniche**, anche congiuntamente all'Autorità competente, al fine di accertare la conformità degli scarichi e dei sistemi di pretrattamento installati.

6. Sanzioni

Il mancato rispetto delle disposizioni della presente circolare comporterà l'applicazione delle **sanzioni previste dal d.lgs. 152/2006**, nonché l'adozione di eventuali **provvedimenti di diffida, prescrizione tecnica o limitazione dello scarico**, secondo quanto previsto dal Regolamento del Servizio.

7. Adeguamento

Gli utenti sono **tenuti a verificare** la conformità dei propri impianti e a **provvedere all'adeguamento entro il termine del 30 giugno 2026**.

La presente circolare ha valore informativo e prescrittivo.

Cordiali saluti

L'Amministratore Unico
Ing. Salvatore Genova



ALLEGATO – SCHEDA TECNICA DEGRASSATORI

1. Finalità

Il degrassatore è un sistema di **pretrattamento obbligatorio** per le acque reflue contenenti oli e grassi alimentari, finalizzato alla tutela della rete fognaria (prevenire ostruzioni, cattivi odori e danni) e degli impianti di depurazione.

2. Criteri generali di dimensionamento

Il dimensionamento deve essere effettuato da tecnico qualificato tenendo conto di:

- tipologia dell'attività;
- numero di pasti/giorno o volume di produzione;
- numero di punti di scarico collegati.

3. Indicazioni di massima:

Sono obbligate tutte le attività commerciali e artigianali che producono acque reflue contenenti grassi e oli alimentari, come ad esempio:

ristoranti, bar, mense, pizzerie, gastronomie, rosticcerie, pasticcerie, laboratori alimentari

- **Bar / piccola ristorazione:** 100–300 litri
- **Ristorante medio:** 300–500 litri
- **Mense e grandi cucine:** > 500 litri

Il dimensionamento deve essere effettuato da un tecnico qualificato, considerando:

- il tipo di attività;
- numero di pasti/giorno o volume di produzione, dimostrato anche con la bolletta di fornitura idrica;
- numero di lavelli e attrezzature collegate, numero di personale assunto ed in servizio regolarmente.

I dispositivi devono essere conformi alla **UNI EN 1825** o norme equivalenti.

4. Dove deve essere installato il degrassatore:

Il degrassatore deve essere:

- installato a monte dello scarico in fognatura;
- facilmente accessibile per ispezioni, controlli e manutenzione;
- privo di bypass idraulico;
- collegato esclusivamente agli scarichi che producono reflui grassi (es. cucine).

5. Frequenza di pulizia

Dipende dal carico prodotto:

- bassa produzione: almeno **1 volta al mese**;
- media produzione: **ogni 15 giorni**;
- alta produzione: **1 volta a settimana** o più spesso se necessario.



La pulizia deve avvenire prima che i grassi superino il 30% del volume utile.

Un degrassatore non mantenuto correttamente equivale a uno scarico non conforme e pertanto sanzionato come tale.

Il Gestore può:

- segnalare l'irregolarità;
- imporre un adeguamento;
- applicare le sanzioni previste dalla normativa.

6. Smaltimento dei residui

I residui devono essere conferiti a ditte autorizzate, nel rispetto della normativa sui rifiuti.

- raccolti e trasportati da ditte autorizzate;
- smaltiti secondo la normativa sui rifiuti.

È raccomandata la **conservazione della documentazione** attestante lo smaltimento dei residui che dimostrano una corretta gestione dello scarico.

7. Buone pratiche

- non versare oli esausti negli scarichi;
- raccogliere gli oli in contenitori dedicati;
- installare griglie fermasolidi a monte;
- mantenere un **registro di manutenzione**.

8. Controlli e sanzioni

Il mancato rispetto delle disposizioni può comportare:

- sanzioni amministrative e penali (D.lgs. 152/2006), diffide e prescrizioni tecniche, limitazioni o sospensione dello scarico.

Per informazioni tecniche o normative è possibile rivolgersi al Gestore del Servizio Idrico Integrato o agli uffici competenti del Gestore o sul sito istituzionale.