

## Autocertificazione per l'uso di oli di cottura usati (UCO)

<b>Informazioni sul punto di origine (per es. ristorante, struttura di ristorazione, ecc.):</b>		
Nome		
Indirizzo		
CAP, luogo		
Paese		
Numero di telefono		
Il punto di origine produce cinque (5) o più tonnellate metriche di olio di cottura al mese <sup>1</sup>		<input type="checkbox"/>
L'olio di cottura prodotto dal punto di origine è interamente o parzialmente di origine animale <sup>2</sup>		<input type="checkbox"/>
Destinatario dell'olio di cottura (punto di raccolta)		
<b>Con la propria firma sulla presente autocertificazione, il sottoscritto dichiara quanto segue:</b>		
<p>1. L'olio di cottura usato (UCO - Used Cooking Oil) indica oli e grassi di origine vegetale o animale utilizzati per la preparazione di alimenti per il consumo umano. Le forniture di olio di cottura di cui nella presente autocertificazione sono composte interamente da olio di cottura e non sono miscelate con altri oli o grassi che non rispondono alla definizione di olio di cottura.</p> <p>2. L'olio di cottura di cui alla presente autocertificazione soddisfa la definizione di rifiuto. Ciò significa che l'olio di cottura è un materiale smaltito, è in procinto di o deve essere smaltito dal punto di origine e che l'olio di cottura non è stato intenzionalmente modificato o inquinato per soddisfare tale definizione.</p> <p>3. La documentazione relativa alla quantità di olio di cottura fornita è disponibile.</p> <p>4. Le leggi nazionali applicabili in materia di prevenzione e gestione dei rifiuti (per es. per il trasporto, il monitoraggio ecc.) sono rispettate.</p> <p>5. I controllori degli enti di certificazione dell'ISCC (eventualmente accompagnati da un rappresentante del punto di raccolta) possono controllare in loco o contattando il firmatario (per es. per telefono), se le dichiarazioni contenute nella presente autocertificazione sono corrette.</p> <p>6. Le informazioni contenute nella presente autocertificazione possono essere trasmesse dall'ente di certificazione del punto di raccolta) e verificate dallo stesso e dall'ISCC. Nota: l'ente di certificazione e l'ISCC mantengono riservati tutti i dati forniti nella presente autocertificazione.</p> <p>7. Se gli audit degli organismi di certificazione o dell'ISCC rivelano che i requisiti ISCC pertinenti non sono rispettati o le dichiarazioni fatte in questa autodichiarazione non sono corrette e quindi se il punto di origine viene escluso come fornitore di materiale certificato ISCC, l'ISCC ha il diritto di pubblicare l'esclusione del Punto di Origine sul sito web dell'ISCC.</p>		
Luogo, data	Nome completo e funzione del firmatario	Firma

<sup>1</sup> 5 (cinque) tonnellate metriche di olio di cottura equivalgono a circa 5,4 (cinque virgola quattro) metri cubi / 5435 (cinquemilaquattrocentotrentacinque) litri / 1436 (millequattrocentotrentasei) galloni.

<sup>2</sup> Se questo campo è contrassegnato si presuppone che l'olio alimentare prodotto dal punto di origine è (perlomeno in parte) di origine animale o (per es. dall'uso di lardo, burro, sego, ecc.) e che il punto di raccolta non può vendere l'olio vegetale da questo punto di origine come "interamente di origine vegetale". Se questo campo non è contrassegnato, significa che il punto di origine utilizza per la cottura o la frittura, esclusivamente olio vegetale (per es. olio di colza o di girasole) e nessun olio o grasso di origine animale.

**Nota:** l'olio vegetale utilizzato per cuocere o friggere carne e che pertanto contiene inevitabilmente una parte di origine animale, può essere comunemente considerata come "Olio di cottura interamente di origine vegetale".

In caso di conflitto tra la versione in lingua inglese e la versione tradotta del presente documento, si applicherà la versione in lingua inglese e questa sarà valida per le parti coinvolte in questa autodichiarazione.

In the event of any conflict between the English language version and the translated version of this document, the English language version shall apply and be binding upon the parties involved in this self-declaration.