

RENTRI

ASPETTI CHIAVE PER LA TRACCIABILITÀ DEI RIFIUTI

Il Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica ha pubblicato su **RENTRI**, strumento utile per la tracciabilità dei rifiuti e la digitalizzazione dei documenti relativi alla movimentazione e al trasporto dei rifiuti, tre decreti direttoriali in attuazione dell'articolo 21 del DM 59/2023, che definiscono aspetti chiave relativi al Registro Elettronico Nazionale per la Tracciabilità dei Rifiuti.

Decreto n. 253 del 12/12/2024

Specifica le caratteristiche che i sistemi di geolocalizzazione dei mezzi che trasportano rifiuti speciali pericolosi devono garantire ai fini della tracciabilità: poter rilevare il percorso effettuato dall'autoveicolo dal punto di partenza al punto di destinazione; poter risalire alla targa e al telaio dell'autoveicolo.

Decreto n. 254 del 12/12/2024

Specifica i manuali a supporto degli utenti e degli operatori e le modalità operative approvate.

Il decreto include cinque manuali per aiutare l'utente nell'operatività.

- Manuale per la tenuta del registro di carico e scarico con i servizi di supporto;
- Manuale per l'emissione dei FIR cartacei con i servizi di supporto;
- Manuale per l'accesso e l'iscrizione al RENTRI da parte degli operatori;
- Manuale per l'accesso e l'iscrizione al RENTRI da parte dei soggetti delegati;
- Manuale per l'accesso e la registrazione al RENTRI da parte dei produttori non soggetti ad obbligo di iscrizione.

Decreto n. 255 del 12/12/2024

Indica la procedura di accreditamento che gli enti, amministrazioni ed organi di controllo devono svolgere per accedere alle informazioni contenute nel portale.

Dal 15 dicembre 2024 sono attivi i servizi per l'iscrizione al RENTRI ed **entro il 13 febbraio 2025**, dovranno iscriversi le aziende rientranti in queste categorie:

- impianti di recupero e smaltimento di rifiuti,
- trasportatori e intermediari di rifiuti,
- imprese con più di 50 dipendenti che producono rifiuti pericolosi oppure rifiuti non pericolosi derivanti da lavorazioni industriali, artigianali e dal trattamento di rifiuti, acque e fumi.

Per maggiori informazioni potete contattarci al numero 0586 828957.



I NOSTRI PROSSIMI CORSI



Se siete amanti della cucina tradizionale toscana, questa scuola è perfetta per voi! Prenotate ora per partecipare alle lezioni uniche e immergervi nei sapori autentici di Livorno.

Alla fine del corso, potrete godervi il piatto che avete preparato con le vostre mani! Condividete una postazione con un amico o familiare al prezzo di un singolo partecipante.

Non vediamo l'ora di farvi scoprire i sapori della tradizione insieme a Il Bocca!



Stoccafisso alla livornese - 5 Febbraio

Lo stoccafisso alla livornese è un piatto di mare ricco di sapore, che racconta la storia e le tradizioni culinarie di Livorno.

Cosa faremo insieme:

- Scopriremo tutti i segreti dello stoccafisso alla livornese
- Impareremo l'importanza delle trippette per dare un sapore unico al piatto
- Concluderemo la serata gustando insieme il piatto preparato



Tutto Fritto - 26 Febbraio

Imparerete i segreti della frittura perfetta, esplorando i sapori autentici della tradizione toscana e italiana.

Cosa faremo insieme:

- Scopriremo le tecniche per friggere alla perfezione ogni tipo di cibo
- Impareremo a preparare impasti leggeri e croccanti
- Concluderemo la serata assaporando insieme tutte le prelibatezze fritte



Non Aspettare! Acquista ora il tuo voucher e regala un'esperienza culinaria indimenticabile.

Per maggiori informazioni e iscrizioni, visita www.ltacookingschool.it