

Quargnento 20 Maggio 2023

Dgls 18 del 23 febbraio 2023: la nuova normativa che disciplina la qualità delle acque destinate al consumo umano.

Il Decreto, che recepisce la Direttiva UE 2020/2184 e abroga il D. Lgs. 31/2001, ha tra i suoi obiettivi principali, la protezione della **salute** dagli effetti negativi legati alla contaminazione delle acque destinate al consumo umano, la **razionalizzazione** dei grandi sistemi idrici, la **riduzione delle perdite** delle reti e la capacità di affrontare, in prospettiva, gli effetti dei **cambiamenti climatici**.

Il nuovo decreto, come il precedente, si applica anche alle acque utilizzate dalle **imprese alimentari**.

Le principali novità e conferme per le imprese alimentari:

Il nuovo Decreto:

- 1) Introduce/potenzia l'approccio basato sulla **valutazione del rischio** da parte dei soggetti responsabili.
- 2) Conferma che l'impresa alimentare deve garantire la **conformità** dell'acqua che utilizza nel punto di impiego, è quindi responsabile di mantenere funzionale ed efficiente la rete idrica interna (dall'allacciamento, ovvero dal pozzo aziendale, al punto di impiego).
- 3) Modifica i parametri che definiscono la qualità delle acque destinate al consumo umano: il Decreto prevede il monitoraggio di **nuovi contaminanti** quali bisfenolo, clorato, Acidi aloacetici (HAAs), Microcistina-LR, Uranio e PFAS; per altri contaminanti vengono modificati i tenori massimi ammessi (in alcuni casi in aumento come ad esempio per Rame e Selenio, in altri in diminuzione vedi Cromo e Piombo). Pochi parametri in precedenza previsti sono stati eliminati (durezza, residui secco). Le tempistiche di adeguamento previste arrivano **fino al 2026**.
- 4) Introduce parametri di valutazione per materiali e componenti utilizzati nell'impiantistica che possono venire a **contatto** con le acque destinate al consumo umano e per materiali e sostanze utilizzati negli impianti di trattamento delle acque. Al riguardo si deve considerare l'attenzione che viene posta rispetto alla presenza di componenti in Piombo che potrebbero provocare rischi di contaminazione.



Cosa devono fare le imprese alimentari:

Sviluppare una valutazione dei rischi in relazione al proprio sistema idrico. Questa può essere opportunamente inserita nel Piano di Autocontrollo/HACCP aziendale. Ricordiamo che il Reg CE 852/2004 definisce, tra gli obblighi generali, che le imprese alimentari devono rispettare anche requisiti in riferimento al Rifornimento Idrico (Capitolo VII dell'Allegato II).

Le imprese alimentari dovranno quindi:

1) sviluppare una valutazione dei rischi connessi al loro sistema di approvvigionamento idrico, che potrà basarsi ad esempio su:

- descrizione dettagliata del sistema
- valutazione dei rischi pertinenti
- attività di controllo previste
- azioni previste in caso di non conformità.

Questa attività dovrà tenere conto della complessità delle reti aziendali, della presenza di impianti quali accumuli e/o sistemi di trattamento, nonché delle normative regionali vigenti.

2) Attuare e documentare i controlli nei tempi e modalità previsti.

Sanzioni Amministrative

Il Decreto prevede all'art 23 le sanzioni per l'inosservanza degli obblighi previsti; le imprese alimentari rischiano **sanzioni da 5.000 a 30.000€**, se utilizzano acqua non conforme nel processo produttivo, con rischi per la salute umana (Art. 23 lettera c). Al riguardo il nuovo decreto conferma quanto era previsto dalla precedente normativa.

Il supporto di SATA e CADIR LAB.

Le nostre società possono supportare le imprese alimentari nell'**adeguamento** alla nuova normativa e nella **definizione** dei piani di controllo meglio rispondenti alle diverse realtà aziendali.