



Bollettino ufficiale della Regione Puglia n. 7 del 17/01/2014

REGOLAMENTO REGIONALE 9 gennaio 2014, n. 1

Disciplina per il rilascio del giudizio di idoneità, per la sorveglianza e il controllo dell'acqua destinata al consumo umano.

IL PRESIDENTE DELLA GIUNTA REGIONALE

Visto l'art. 121 della Costituzione, così come modificato dalla legge costituzionale 22 novembre 1999 n. 1, nella parte in cui attribuisce al Presidente della Giunta Regionale l'emanazione dei regolamenti regionali;

Visto l'art. 42, comma 2, lett. c) L.R. 2 maggio 2004, n. 7 "Statuto della Regione Puglia";

Visto l'art. 44, comma 3, L. R. 12 maggio 2004, n. 7 "Statuto della Regione Puglia";

Vista la Delibera di Giunta Regionale n. 2566 del 30/12/2013 di adozione del Regolamento;

EMANA

Il seguente Regolamento:

**CAPO I
DISPOSIZIONI GENERALI**

**Art. 1
Principi generali**

1. La Regione Puglia qualifica la disponibilità dell'acqua destinata al consumo umano quale diritto fondamentale del cittadino, come tale, oggetto di tutela che deve estendersi anche a livello sanitario per garantire la salute pubblica.

2. L'inquinamento e la desertificazione costituiscono fattori che rendono preziosa la risorsa acqua, rendendo necessario di garantire la qualità delle acque destinate al consumo umano, anche per le fonti

di captazione non gestite dall'Ente Pubblico.

Art. 2

Finalità

1. Il presente Regolamento definisce le competenze, gli interventi e le procedure per perseguire gli obiettivi di cui all'art. 1.
2. Per le zone che non possono essere servite dal pubblico acquedotto, l'approvvigionamento idrico può avvenire in modo autonomo.
3. Il presente Regolamento costituisce anche atto di indirizzo per le Aziende Sanitarie Locali in ottemperanza all'art. 12.1 lett. g) del D. Lgs. 31/2001.

Art. 3

Definizioni

1. Ai fini del presente Regolamento si intende per:
 - a. Acqua ad uso domestico: acqua utilizzata per i bisogni della famiglia dell'utilizzatore, per l'abbeveraggio del bestiame, per l'innaffiamento di orti o giardini di proprietà o in uso da parte dell'utilizzatore e dei suoi familiari conviventi. È riferibile all'uso domestico l'innaffiamento di verde condominiale non eccedente i 5 mila mq.
 - b. Acque destinate al consumo umano, il cui uso è subordinato all'acquisizione del giudizio di idoneità:
 - b.1 acque trattate o non trattate, destinate all'uso potabile, alla preparazione di cibi e bevande o ad altri usi domestici, a prescindere dalla loro origine, siano esse fornite mediante rete di distribuzione, cisterne, bottiglie o contenitori, rispondenti ai requisiti fissati dal D.Lgs. n. 31/01;
 - b.2 acque utilizzate in un'impresa alimentare per la fabbricazione, il trattamento, la conservazione o l'immissione sul mercato di prodotti o di sostanze destinate al consumo umano, escluse quelle individuate dal Reg. CE 852/2004 la cui qualità non può avere conseguenze sulla salubrità del prodotto alimentare finale.
 - c. Acqua fornita al pubblico: acqua destinata al consumo umano erogata in edifici o strutture quali scuole, ospedali, case di cura, caserme circondariali, uffici pubblici, strutture ricettive, aeroporti, stazioni ed esercizi pubblici quali bar, ristoranti, pizzerie, tavole calde, birrerie e similari.
 - d. Acqua grezza: acqua prelevata da una fonte di approvvigionamento a monte dell'impianto di trattamento.
 - e. Acqua miscelata: unione di acque aventi provenienza e caratteristiche diverse.
 - f. Acqua non trattata: acqua, prelevata da una fonte di approvvigionamento, im-messa in rete idrica senza alcun trattamento.
 - g. Acqua piovana: acqua di origine meteorica raccolta tramite tetti o superfici dedicate.
 - h. Acqua potabile: acqua avente i requisiti previsti dal D.Lgs. 31/2001 e destinata ad essere ingerita dall'uomo.
 - i. Acqua potabile trattata:
 - i.1 acqua idonea al consumo umano, non preconfezionata, sottoposta a un qualsiasi trattamento, somministrata nelle collettività e in altri esercizi pubblici;
 - i.2 "gassata", se addizionata di anidride carbonica.
 - l. Acqua pulita: acqua dolce o acqua di mare o salmastra naturale, artificiale o depurata, che non contiene microrganismi, sostanze nocive o plancton tossico in quantità tali da incidere direttamente o

indirettamente sulla qualità igienico-sanitaria degli alimenti.

m. Acque sotterranee: le acque che si trovano sotto la superficie del suolo nella zona di saturazione e a contatto diretto con il suolo o il sottosuolo.

n. Acque superficiali: le acque interne ad eccezione delle acque sotterranee, le acque di transizione e le acque costiere, sono incluse le acque territoriali.

o. Acqua trattata: acqua di approvvigionamento in uscita dall'impianto di trattamento.

p. Acqua trasportata: acqua dotata di giudizio di idoneità, trasferita mediante cisterna da un qualsiasi vettore.

q. Acquedotto: complesso degli impianti di attingimento, di eventuale trattamento, di trasporto e di distribuzione.

r. Alimento o prodotto alimentare o derrata alimentare:

r.1 qualsiasi sostanza o prodotto trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato, destinato ad essere ingerito o di cui si prevede ragionevolmente che possa essere ingerito.

r.2 acqua intenzionalmente incorporata negli alimenti nel corso della loro produzione, preparazione o trattamento, conservazione e immissione sul mercato di prodotti o di sostanze destinate al consumo umano, escluse le acque individuate ai sensi dell'articolo 11, comma 1, lettera e) D.Lgs 31/2001, la cui qualità non può avere conseguenze sulla salubrità del prodotto alimentare finale.

r.3 acqua distribuita nei soli punti di consegna i cui i valori devono essere conformi al D.Lgs. 31/2001.

r.4 bevande e gomme da masticare;

r.5 non sono compresi:

- i mangimi;

- gli animali vivi, a meno che non siano preparati per l'immissione sul mercato ai fini del consumo umano;

- i vegetali prima della raccolta;

- i medicinali ai sensi delle Direttive del Consiglio 65/65/CEE e 92/73/CEE;

- i cosmetici ai sensi della Direttiva 76/768/CEE del Consiglio;

- il tabacco e i prodotti del tabacco ai sensi della Direttiva 89/622/CEE del Consiglio;

- le sostanze stupefacenti o psicotrope ai sensi della Convenzione Unica delle Nazioni Unite sugli stupefacenti del 1961 e della Convenzione delle Nazioni Unite sulle sostanze psicotrope del 1971;

- i residui e i contaminanti.

s. Approvvigionamento idrico: approvvigionamento autonomo o tramite acquedotto o tramite cisterna fissa o mobile.

t. Approvvigionamento idrico autonomo: approvvigionamento idrico privato da fonte naturale di cui si ha la disponibilità.

u. A.T.O.: Ambito territoriale ottimale di cui all'art. 148 del D.Lgs. 152/2006 e dalle legislazioni regionali competenti per ciascuna porzione di territorio. Nella Regione Puglia si identifica con l'A.I.P. (Autorità Idrica Pugliese).

v. Audit: esame sistematico e indipendente per accertare se determinate attività e i risultati correlati siano conformi alle disposizioni previste, se tali disposizioni siano attuate in modo efficace e siano adeguate per raggiungere determinati obiettivi.

w. Autocontrollo: metodologia basata sui principi dell'analisi dei pericoli e sulla individuazione dei punti critici di controllo (HACCP).

x. Autorità competente: Autorità centrale per l'organizzazione di controlli ufficiali o qualsiasi altra Autorità cui è conferita tale competenza, compresa l'Autorità prevista ai sensi dell'art. 54 D.Lgs 267/2000.

y. Autorità Idrica Pugliese (A.I.P): Ambito Territoriale Ottimale (A.T.O.).

z. Cabina della testata del pozzo: locale in cui è alloggiata la testata del pozzo.

aa. Captazione: insieme delle operazioni di realizzazione, gestione e manutenzione delle infrastrutture necessarie per l'approvvigionamento diretto di acque sotterranee (pozzi o sorgenti).

bb. Casa dell'acqua: unità distributiva, aperta al pubblico, di acque destinate al consumo umano

sottoposte a uno o più processi di trattamento.

cc. Cisterna: contenitore, preferibilmente ad uso esclusivo, atto a ricevere acqua destinata al consumo umano.

dd. Cisterna mobile: cisterna trasportata da un mezzo vettore.

ee. Controllo ufficiale: qualsiasi forma di controllo, eseguita dall'Autorità Competente o dalla Comunità, per la verifica della conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali.

ff. Corpo idrico superficiale: corso d'acqua o bacino le cui acque, dopo trattamento, possono essere utilizzate per l'approvvigionamento idropotabile.

gg. Fonte di approvvigionamento: acque sotterranee o acque superficiali che alimentano un acquedotto o un impianto idrico autonomo.

hh. Gestore: il Gestore del servizio idrico integrato, il Gestore del servizio idrico pubblico, nonché chiunque fornisca acqua a terzi attraverso impianti idrici autonomi o cisterne, fisse o mobili; il trasportatore di acqua destinata al consumo umano che eroga direttamente l'acqua a terzi; il titolare di una cisterna fissa - non allacciata alla rete dell'acquedotto pubblico - che eroga acqua a terzi direttamente dalla cisterna o mediante una rete di distribuzione idrica.

ii. Impianto di attingimento: complesso delle opere occorrenti per la raccolta, la regolazione e la derivazione di acque sotterranee o superficiali. Sono comprese tutte le opere occorrenti per proteggere e conservare la disponibilità e la qualità delle acque medesime.

jj. Impianto di distribuzione esterno: complesso dei serbatoi, della rete di distribuzione e delle relative diramazioni fino al punto di consegna agli utenti.

kk. Impianto di distribuzione interno o domestico: complesso costituito, dopo il punto di consegna, dalla eventuale riserva idrica, dalla rete di distribuzione e dalle diramazioni fino ai punti d'uso.

ll. Impianto di potabilizzazione: il complesso delle opere di trattamento occorrenti per conferire alle acque le particolari caratteristiche fisiche, chimiche e microbiologiche, richieste per la destinazione al consumo umano.

mm. Impianto idrico autonomo: sistema con approvvigionamento idrico autonomo e distribuzione di acqua destinata al consumo umano, costituito da fonte di approvvigionamento naturale, eventuali impianti di trattamento, di trasporto e di distribuzione.

nn. Impresa alimentare: ogni soggetto, pubblico o privato, riferito sia all'industria alimentare che all'attività di commercio al dettaglio, con o senza fini di lucro, che svolge una qualsiasi delle attività connesse a una delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti.

oo. O.D.I.: Origine di distribuzione idrica.

pp. Opere di trasporto: sistema di tubazioni per il trasporto dell'acqua da una o più fonti di approvvigionamento alla rete di distribuzione.

qq. O.S.A.: persona, fisica o giuridica, responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo.

Il trasportatore di acqua con giudizio di idoneità, che non eroga direttamente l'acqua a terzi.

rr. Piano di Sicurezza dell'Acqua (PSA) o Water Safety Plan (WPS): documento per garantire la sicurezza dell'approvvigionamento idrico mediante l'utilizzo di un approccio di valutazione e gestione globale del rischio che comprende tutte le fasi della filiera idrica dall'approvvigionamento alla distribuzione al consumatore.

ss. Pozzo: struttura realizzata mediante una perforazione, generalmente cilindrica, ottenuta con varie tecniche, provvista di armatura di sostegno, sviluppata al fine di consentire l'estrazione di acqua dal sottosuolo per pressione naturale o tramite sistema di pompaggio.

tt. Produzione primaria: l'insieme di tutte le fasi della produzione, dell'allevamento o della coltivazione dei prodotti primari, compresi il raccolto, la mungitura e la produzione zootecnica precedente la macellazione, comprese la caccia, la pesca e la raccolta di prodotti selvatici.

uu. Protezione dinamica: intensificazione del monitoraggio di parametri analitici concordati tra ASL e

Gestore, da adottare solo in casi particolari, in conseguenza della presenza di attività antropiche non rimovibili all'interno della zona di rispetto.

vv. Punto di consegna: punto posto prima dell'impianto di distribuzione interno, identificabile con il gruppo misuratore; costituisce il punto di separazione tra la rete interna e quella esterna. Ove il Gestore installi un rubinetto unidirezionale in prossimità del contatore, il punto di consegna diventa il rubinetto unidirezionale.

ww. Punto di immissione nella rete di distribuzione idrica: punto di origine della distribuzione idrica (O.D.I.); esso è individuato:

- dal punto immediatamente all'uscita del serbatoio, nel caso di rete di distribuzione idrica alimentata da serbatoio o partitore;

- dal punto di immissione diretta, nel caso di rete di distribuzione idrica alimentata da pozzo;

- di concerto, tra il gestore e la ASL, nei casi dubbi.

xx. Punto d'uso: punto in cui l'acqua viene resa disponibile al consumo.

yy. Punto rete: punto codificato per il prelievo di campioni d'acqua situato lungo la rete di distribuzione.

zz. Responsabile della rete di distribuzione interna o domestica:

zz.1 il soggetto responsabile della gestione di un impianto idrico interno di un edificio o di una struttura ricettiva, allacciato alla rete dell'acquedotto pubblico, che fornisce acqua anche a terzi;

zz.2 il Sindaco per l'erogazione di acqua da fontanine pubbliche, limitatamente al tratto a valle del punto di consegna.

Il responsabile non è obbligato ad effettuare i controlli analitici interni previsti dal D.Lgs. 31/2001, ma è tenuto a garantire l'idoneità igienico-sanitaria dell'impianto di distribuzione interno attraverso idonee e documentate procedure.

aaa. Rete di distribuzione idrica: sistema di tubazioni, raccordi e dispositivi per il trasporto di acqua all'utenza. La rete può essere a ciclo chiuso o ramificata.

bbb. Serbatoio: vasca di accumulo dell'acqua interrata, seminterrata o fuori terra.

ccc. Servizio competente della ASL: Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) o Unità Operativa dedicata.

ddd. Servizio Idrico integrato: servizio in un ambito territoriale ottimale ovvero servizio pubblico esistente soltanto fino alla piena operatività del servizio idrico integrato.

eee. Servizio Idrico pubblico: servizio idrico delle acque destinate al consumo umano, dalla fonte di approvvigionamento al punto di consegna.

fff. Sorgente: punto o area più o meno ristretta in cui avviene l'affioramento di acque sotterranee.

ggg. Torre piezometrica: serbatoio pensile con funzioni di regolatore della pressione di rete.

hhh. Utenze sensibili: edifici in cui l'acqua viene fornita al pubblico quali strutture sanitarie, socio-assistenziali, scolastiche, dialisi domiciliari e similari, per le quali la non conformità o l'alterazione qualitativa dell'acqua erogata comporta rischi aggiuntivi per la salute, per le particolari necessità e/o condizioni degli utenti.

iii. Valvola di ritegno: dispositivo che impedisce il riflusso dell'acqua in una tubazione.

III. Valutazione del rischio: processo su base scientifica costituito da quattro fasi: individuazione del pericolo, individuazione del rischio associato al pericolo, valutazione dell'esposizione al pericolo e caratterizzazione del rischio.

mmm. Vettore: mezzo di trasporto terrestre o marino.

nnn. Water Safety Plan (WPS): vedi punto rr.

ooo. Zona di approvvigionamento: zona geograficamente definita, all'interno della quale le acque destinate al consumo umano, provenienti da una o varie fonti, si presume che abbiano qualità sostanzialmente uniforme.

ppp. Zona di tutela assoluta: zona che, estendendosi per almeno metri 10 (dieci) di raggio dal punto di captazione o di derivazione dell'acqua, deve essere adeguatamente protetta ed adibita esclusivamente ad opere di captazione o presa ed ad infrastrutture di servizio.

qqq. Zona di rispetto: zona che si estende per metri 200 (duecento) di raggio dal punto di captazione o di derivazione dell'acqua, come individuata dalla Regione.

CAPO II

Sorveglianza e controllo

Art. 4

Competenze del Sindaco

1. Il Sindaco:

- a) adotta, su proposta della ASL, i provvedimenti cautelativi a tutela della risorsa idrica e della salute pubblica;
- b) diffonde l'informazione ai cittadini, congiuntamente alla ASL o su proposta della ASL;
- c) adotta provvedimenti inerenti alle zone di rispetto di cui al D. Lgs. 152/2006 e al R.R n. 12/2011.

Art. 5

Competenze del Gestore

1. Il Gestore

- a. effettua i controlli interni di cui all'art. 7 del D.Lgs. 31/2001 e comunica annualmente, al competente servizio della ASL, il piano dei controlli;
- b. conserva i risultati dei controlli interni per un periodo non inferiore a cinque anni, per la consultazione da parte dell'organo di controllo;
- c. attua i correttivi gestionali, sentita la ASL, necessari all'immediato ripristino della qualità delle acque erogate;
- d. cura la tenuta di un registro, a disposizione dell'Organo di controllo, in cui devono essere annotate:
 - l'avvenuta pulizia e disinfezione dei serbatoi idrici;
 - l'avvenuta ispezione delle reti di distribuzione e le eventuali riparazioni;
 - le operazioni di manutenzione ordinaria e straordinaria.

2. Oltre a quanto sopra, il Gestore del Servizio pubblico:

- a. informa tempestivamente la ASL di eventuali non conformità e di interruzioni del servizio;
- b. predispone un piano di interventi per le emergenze idriche rispondente alle modalità indicate nell'art. 12.1 a) del D. Lgs. 31/2001;
- c. predispone il piano di gestione delle interruzioni di servizio comunicandolo all'AIP;
- d. comunica almeno semestralmente alla ASL i risultati dei controlli interni;
- e. diffonde l'informazione ai cittadini secondo quanto stabilito dall'Autorità per l'energia elettrica ed il gas.

Art. 6

Competenze della ASL

1. La ASL:

- a. rilascia il giudizio di idoneità dell'acqua destinata al consumo umano a seguito di verifiche ispettive e controlli analitici;
- b. esprime parere, su richiesta, su progetti di impianti idrici e di reti idriche o su trasformazione degli

- esistenti;
- c. esprime pareri, su richiesta, all'A.I.P, ai sensi di quanto previsto dal D.L.gs 31/2001;
- d. definisce i punti ufficiali per il controllo esterno, d'intesa con il gestore, assegnando il relativo codice;
- e. comunica alla Regione i punti di prelievo codificati per il controllo e gli eventuali aggiornamenti nonché, periodicamente, i dati inerenti ai controlli esterni;
- f. stabilisce la frequenza di campionamento per le analisi di routine e di verifica;
- g. stabilisce i modelli analitici;
- h. effettua i controlli esterni, mediante prelievo di campioni di acque da sottoporre ad analisi;
- i. gestisce le non conformità:
- j.1 effettua la valutazione del rischio nei casi di non conformità ai valori di parametro o di altri aspetti di rischio igienico-sanitario;
- j.2 formula eventuali provvedimenti cautelativi a tutela della salute pubblica e li comunica al Sindaco per l'adozione;
- j.3 dispone che i Gestori adottino interventi correttivi;
- k. effettua i controlli ispettivi sulle strutture acquedottistiche:
- k.1 impianti di attingimento;
- k.2 opere di trasporto;
- k.3 impianti di trattamento;
- k.4 serbatoi;
- k.5 reti di distribuzione;
- k.6 impianti ripartitori;
- l. verifica la conformità delle aree di tutela assoluta e di rispetto;
- m. effettua controlli:
- m.1 sulle acque fornite mediante cisterne fisse e mobili, nonché sulle navi-cisterne;
- m.2 sugli impianti di confezionamento di acqua in bottiglia o in contenitori;
- m.3 sulle acque confezionate;
- m.4 sulle acque utilizzate nelle imprese alimentari;
- m.5 sulle acque utilizzate nei distributori automatici di bevande calde o fredde;
- m.6 sui distributori di acqua;
- m.7 sulle acque di impianti idrici autonomi in cui le acque sono distribuite a terzi;
- m.8 sulle reti idriche di strutture pubbliche, sanitarie e non (ospedali, case di cura, scuole e similari).
- n. acquisisce la documentazione relativa all'idoneità dei materiali utilizzati per le opere acquedottistiche e posti a contatto con l'acqua;
- o. informa il Sindaco e/o i cittadini, nel caso si rendessero necessarie modifiche nei comportamenti, circa il corretto utilizzo dell'acqua;
- p. informa, promuove e favorisce campagne di sensibilizzazione, soprattutto nelle Scuole e nelle Associazioni di Cittadini, anche attraverso un sito ASL dedicato, tese alla conoscenza e al corretto utilizzo della risorsa acqua e a incoraggiare l'utilizzo delle acque distribuite nelle reti acquedottistiche pubbliche, ai fini sia della maggior garanzia igienica che della tutela ambientale;
- q. valuta e gestisce i rischi connessi alla distribuzione e all'uso dell'acqua destinata al consumo umano;
- r. valuta i Piani di Autocontrollo per la gestione dei pericoli nei sistemi idrici delle imprese alimentari;
- s. valuta i Piani di Sicurezza dell'Acqua;
- t. valuta, per gli aspetti di competenza, i Piani di Intervento per l'Emergenza Idrica;
- u. applica le sanzioni di cui all'art. 19 del D.Lgs. 31/2001 e ai commi 4, 5, 6, 7 e 8 dell'art. 6 del D.Lgs. 193 del 2007.

Art. 7 Controlli interni

1. Sono controlli interni i controlli che il Gestore del servizio idrico integrato, il Gestore del servizio idrico pubblico, nonché chiunque fornisca acqua a terzi attraverso impianti idrici autonomi o cisterne fisse o mobili, è tenuto ad effettuare per la verifica della qualità dell'acqua destinata al consumo umano.
2. I punti di prelievo e la frequenza dei controlli interni possono essere concordati con l'Azienda Sanitaria Locale.
3. Per l'effettuazione dei controlli il Gestore si avvale di laboratori di analisi interni, ovvero stipula apposita convenzione con altri Gestori di servizi idrici o con altro laboratorio avente i requisiti di cui all'art. 10 del presente Regolamento.
4. I risultati dei controlli sono conservati per un periodo non inferiore a cinque anni per l'eventuale consultazione da parte dell'organo di controllo.
5. I Gestori del Servizio Idrico Integrato e del Servizio Idrico Pubblico comunicano, almeno semestralmente, alla ASL i risultati dei controlli effettuati.
6. Il Gestore del Servizio Idrico Integrato e il Gestore del Servizio Idrico Pubblico comunicano immediatamente alla ASL eventuali non conformità riscontrate durante i controlli interni e gli interventi correttivi posti in atto.
7. Le ASL vigilano sulla corretta e puntuale effettuazione dei controlli interni.

Art. 8

Controlli esterni

1. I controlli esterni sono effettuati dalla ASL territorialmente competente e sono finalizzati alla tutela della salute pubblica dai rischi derivanti dal consumo di acque fornite da un qualsiasi Gestore.
2. I controlli esterni comprendono i controlli ispettivi e i controlli analitici:
 - a. ai punti di prelievo delle acque superficiali e sotterranee da destinare al consumo umano;
 - b. agli impianti di adduzione, di accumulo e di potabilizzazione;
 - c. alle reti di distribuzione;
 - d. sulle acque fornite mediante cisterna, fissa o mobile.
3. Ogni ASL predispone un piano annuale dei controlli esterni. Tale piano prevede, tra l'altro:
 - a. il monitoraggio periodico delle fonti di approvvigionamento e dei serbatoi;
 - b. Il controllo ispettivo dei serbatoi e, in particolare, la verifica del rispetto della periodicità del relativo lavaggio.
4. Per il controllo ispettivo si utilizzano gli Allegati "1,2,3,4" al presente regolamento.
5. Per la predisposizione del piano annuale dei controlli, ci si attiene alle indicazioni dell'Allegato 5 al presente regolamento.

Art. 9

Tipologie di controlli e parametri

Ai sensi del D.Lgs. 31/2001 il controllo si distingue in:

1. Controllo di routine

1.1 Il controllo base di routine deve contenere i seguenti parametri:

- organolettici (colore, odore, sapore, torbidità);
- microbiologici (*Escherichia coli*, batteri coliformi a 37°C);
- ammonio;
- conducibilità;
- pH.

e dovrà essere integrato, in relazione alla situazione, con la determinazione di:

- alluminio e ferro, se usati come flocculanti;
- nitriti, se viene usata clorammina come disinfettante;
- *Clostridium perfringens*, se le acque provengono o sono influenzate da acque superficiali;
- *Pseudomonas aeruginosa* e conteggio delle colonie a 22° C e 37° C, se il controllo riguarda acqua in contenitori;
- disinfettante residuo, qualora impiegato;
- ogni altro parametro suggerito dalla situazione contingente.

Il controllo di routine attiene al:

a. controllo delle acque nel punto di immissione nella rete: vanno ricercati i parametri che non vengono significativamente modificati in fase di trasporto in rete, la cui concentrazione dipende direttamente dal trattamento o dalle caratteristiche dell'acqua di approvvigionamento.

b. controllo delle acque nella rete di distribuzione: vanno ricercati quei parametri la cui concentrazione può essere modificata in rete, nonché i di quei parametri necessari alla verifica dell'efficienza degli impianti di trattamento.

2 Controllo di verifica

I parametri per il controllo di verifica sono quelli contenuti nel D. Lgs. 31/2001.

A seguito di comunicazione la ASL, dal controllo di verifica potrà escludere quei parametri la cui presenza è legata a specifici trattamenti ove questi non fossero impiegati, nonché quelli connessi a particolari caratteristiche di tipo idrogeologico.

Il modello del controllo di verifica potrà essere integrato, qualora l'ASL ne ravvisi la necessità, anche con parametri non espressamente riportati nelle tabelle di cui all'allegato I del D.Lgs 31/2001.

3. Altri controlli

3.1 Altre tipologie di controlli con relativi modelli analitici sono stabiliti, caso per caso, dal SIAN o Unità Operativa dedicata.

3.2 Tali controlli sono finalizzati a:

a. effettuare la determinazione di tutti i parametri indicati nel controllo di routine, escludendo i parametri la cui presenza è legata a particolari trattamenti;

b. aggiungere quei parametri per i quali, a giudizio della ASL, sussista l'opportunità, anche sulla base dei dati storici, con un'attenzione particolare a:

- solventi clorurati (tetracloroetilene e tricloroetilene): in caso di zone industrializzate, prima e dopo i trattamenti a carbone attivo;
- alometani: in caso di disinfezione con cloro o ipoclorito;
- arsenico: per motivi idrogeologici;
- piombo e/o altri metalli: in caso di rischio di cessioni da tubazioni;
- manganese: per motivi idrogeologici o correlati ad un alto contenuto di ferro.

c. prevedere controlli una tantum, privilegiando situazioni che riguardano acquedotti con elevato numero di utenze, di:

- Acrilammide
- Antimonio
- Benzene
- IPA
- Boro
- Cianuro
- Epicloridrina
- Fluoruro
- Nichel
- Antiparassitari
- Selenio
- Cloruro di vinile
- Clorito
- Vanadio
- Mercurio
- Bromati
- Rame

d. aggiungere la ricerca di sostanze e microrganismi per i quali non sono stati fissati valori di parametro e che comunque possano costituire pericolo per la salute, qualora si abbia motivo di ritenere la loro presenza.

4. Nei casi di approvvigionamento da acque superficiali è necessario aggiungere la conta e la caratterizzazione algale e la ricerca delle biotossine.

Art. 10

Campionamento e Procedure

1. Il prelievo ed il trasporto dei campioni relativi ai controlli esterni sono effettuati dai Tecnici della Prevenzione, appositamente formati. Ai Tecnici della Prevenzione sono assegnati tutti i dispositivi e i materiali per effettuare rilevazioni in loco, prelevare e trasportare i campioni a temperatura controllata. Tutti i campioni prelevati sono consegnati all'ARPA o al laboratorio interno alla ASL.

Campionamento per l'analisi microbiologica:

2.1 I contenitori utilizzati sono costituiti da bottiglie sterili o da sacchetti sterili. I contenitori sono aperti solo al momento del prelievo. I recipienti devono contenere 0,1 ml di sodio tiosolfato al 10% per ogni 100 ml di acqua da prelevare, al fine di neutralizzare l'azione dell'eventuale disinfettante residuo.

Tutti i campioni prelevati sono trasportati a temperatura inferiore a 10°C e consegnati al laboratorio per le analisi il giorno stesso in cui vengono eseguiti i prelievi e comunque entro 24 ore.

2.2 Il materiale da assegnare ai Tecnici della Prevenzione consistono in:

- a) recipiente sterile da 500 ml con 0,5 ml di sodio tiosolfato al 10%, da utilizzare per i controlli di routine
- b) recipiente sterile da 1000 ml con 1,0 ml di sodio tiosolfato al 10%, da utilizzare per i controlli di verifica;
- c) eventuale recipiente sterile da 1000 ml in vetro scuro, da utilizzare per gli esami di conta algale;
- d) turbidimetro;
- e) fotometro per la misurazione del cloro residuo e totale;
- f) termometro;
- g) flambatore portatile a gas;
- h) frigorifero portatile per la conservazione e trasporto dei campioni;

i) occorrente per sigillare i campioni.

2.3. I Tecnici della Prevenzione adottano le seguenti procedure:

- a) verificare visivamente che il rubinetto sia pulito;
- b) eliminare eventuali rompigitto o altre parti non termoresistenti;
- c) fare scorrere l'acqua per almeno 10 minuti e, comunque, assicurarsi che le misure della torbidità e della temperatura si siano stabilizzate;
- d) misurare il cloro residuo;
- e) chiudere e sterilizzare il rubinetto con il flambatore portatile;
- f) riaprire il rubinetto;
- g) aprire e riempire il contenitore, velocemente, senza risciacquare, avendo cura di non toccare le parti vicino al collo della bottiglia o i lembi vicino all'apertura del sacchetto; il riempimento non deve essere completo per consentire, in fase di semina, una completa omogeneizzazione del campione;
- h) chiudere il contenitore e riporlo immediatamente nel frigorifero per il trasporto.

Campionamento per l'analisi chimica

3.1 i materiali da assegnare ai Tecnici della Prevenzione consistono in:

- a) bottiglie in policarbonato da ml 1000 sia per controlli di routine che di verifica;
- b) bottiglie in vetro scuro da ml 2500 per l'analisi dei microinquinanti organici nel controllo di verifica;
- c) un contenitore in plastica da 250 ml per l'analisi dei metalli nel controllo di verifica;
- d) fiale in vetro scuro da ml 40, per alometani e altri composti volatili, a cui bisogna aggiungere una goccia di sodio tiosolfato al 10%;
- e) frigorifero portatile per la conservazione e il trasporto dei campioni;
- f) occorrente per sigillare i campioni.

I contenitori sono aperti solo al momento del prelievo.

3.2. I Tecnici della Prevenzione adottano le seguenti procedure:

- a) eseguire il campionamento chimico dopo quello batteriologico;
- b) riempire la bottiglia o le bottiglie dopo avvinamento con il campione da prelevare;
- c) riempire, dopo aver aggiunto una goccia di sodio tiosolfato al 10%, la fiala in vetro scuro da ml 40 per gli alometani e altri composti volatili, lentamente, senza che si formino bolle di aria tra il tappo e il pelo libero dell'acqua;
- d) depositare i campioni prelevati immediatamente nel frigorifero per il trasporto.

Verbalizzazione

Per la verbalizzazione sono utilizzati i modelli di cui agli Allegati 6, 7, 8, 9 al presente regolamento, in relazione alla tipologia di prelievo.

Conservazione e trasporto

I campioni prelevati sono conservati al riparo della luce, ad una temperatura compresa tra 4° C e 10° C, fino al momento della consegna al laboratorio e per un tempo non superiore alle 24 ore dal prelievo, per consentire le operazioni di processo del campione.

I recipienti contenenti i campioni prelevati sono collocati all'interno dei frigoriferi, avendo cura di evitare rovesciamenti.

I frigoriferi portatili devono essere collegati elettricamente alla batteria dell'automezzo utilizzato per il trasporto.

Dovrà procedersi alla rilevazione della temperatura sia all'inizio del trasporto che all'arrivo presso il laboratorio.

Per la registrazione della temperatura si utilizza apposita scheda riportata nell' Allegato 10 al presente regolamento.

Art. 11

Laboratori utilizzati per i controlli e per la verifica della conformità della qualità delle acque destinate al consumo umano e delle acque utilizzate nelle imprese alimentari

1. Per i controlli esterni, le Aziende Sanitarie Locali si avvalgono di propri laboratori o di quello della Agenzia Regionale per la Protezione dell'Ambiente (ARPA).
2. I controlli interni non possono essere effettuati dai laboratori della Agenzia Regionali per la Protezione dell'Ambiente o dai laboratori di analisi della ASL.
3. I laboratori di analisi che effettuano controlli sia esterni che interni, di cui agli artt. 7 e 8 del D.Lgs. 31/2001, nonché analisi per la verifica della conformità della qualità delle acque destinate al consumo umano, emettono un rapporto di prova che contenga almeno le seguenti indicazioni:
 - a) intestazione con dati identificativi del laboratorio;
 - b) identificazione univoca del rapporto di prova;
 - c) identificazione del committente e del soggetto che ha effettuato il prelievo del campione;
 - d) data e ora del prelievo, data e ora del ricevimento del campione e data di emissione del rapporto di prova;
 - e) metodo di analisi adottato per ogni parametro;
 - f) risultati delle determinazioni analitiche che, indipendentemente dalla sensibilità del metodo di analisi utilizzato, devono essere espressi secondo le unità di misura indicate nel D.Lgs. 31/2001, indicando lo stesso numero di decimali usato per il valore di parametro di cui all'Allegato "I", parti B e C dello stesso decreto;
 - g) eventuali pareri di conformità del campione ai valori di parametro;
 - h) firma del responsabile dell'emissione del rapporto di prova.
4. I laboratori di analisi che eseguono i controlli interni o esterni devono dichiarare di essere conformi ai requisiti organizzativi e tecnici dei laboratori di verifica della conformità della qualità delle acque (Rapporto ISTISAN 08/18).
5. Qualora il prelievo sia funzionale solo a valutare la potabilità dell'acqua al punto di consegna nell'industria alimentare o all'interno dell'industria alimentare al di fuori delle attività di controllo ufficiale e delle procedure di autocontrollo, il laboratorio di analisi non necessariamente deve essere accreditato e deve attenersi a quanto previsto dal D.Lgs. 31/2001.
6. Qualora nell'ambito di un'attività finalizzata a valutare la sicurezza di una preparazione alimentare, in una impresa alimentare, si ritenga necessario valutare uno o più parametri nell'acqua intenzionalmente incorporata negli alimenti, nel corso della loro produzione, preparazione o trattamento, dalla sua introduzione nel processo produttivo, il laboratorio di analisi non annesso all'impresa alimentare deve essere inserito nel registro regionale dei laboratori di cui al R.R. n. 1/2006.

Art. 12

Altri controlli esterni sulle acque

1. Ulteriori controlli sulle acque sono effettuati:

- a. presso gli stabilimenti di produzione di acqua confezionata in bottiglie e contenitori, esclusa l'acqua minerale;
- b. presso gli esercizi commerciali che vendono acque confezionate dagli stabilimenti di cui al punto precedente;
- c. presso gli esercizi commerciali di preparazione e somministrazione di alimenti che utilizzano o meno acqua trattata con apparecchi collegati alla rete di distribuzione interna;
- d. presso le case dell'acqua;
- e. presso le industrie alimentari;
- f. sulle reti idriche di strutture pubbliche, sanitarie e non.

2. I controlli sono effettuati sulla base della programmazione annuale e riguardano sia il prelievo di campioni che l'esame ispettivo, come stabilito caso per caso dalla ASL, in relazione alle caratteristiche dell'attività.

Art. 13

Stabilimenti di produzione di acqua confezionata in bottiglia o in contenitori

1. Le acque da confezionare devono soddisfare i valori di parametro fissati nell'Allegato "I" del D.Lgs. 31/2001 nel punto in cui le acque vengono imbottigliate o introdotte nei contenitori e fino al termine del periodo minimo di conservazione indicato sul contenitore.

2. Per i materiali impiegati, per gli impianti di confezionamento e di trattamento, valgono le disposizioni contenute nell'articolo 9 del D.Lgs. 31/2001 o, in assenza di disposizioni specifiche, quelle dettate per i materiali a contatto con l'acqua (D.M. 6 aprile 2004 n. 174).

3. L'attività di confezionamento è soggetta a vigilanza, da parte degli organismi sanitari competenti, secondo quanto previsto nel D.Lgs. 31/2001, Allegato II, tabella B2 (frequenza dei prelievi per il controllo nel punto in cui sono imbottigliate o introdotte nei contenitori).

Nelle fasi successive all'introduzione dell'acqua nelle bottiglie o nei contenitori, l'impresa è tenuta al rispetto del Reg. CE 852/2004 e i relativi controlli sono effettuati secondo il Reg. CE 882/2004.

Qualora le acque siano sottoposte a trattamento di disinfezione, i controlli accertano l'efficacia dello stesso.

4. L'etichettatura per l'acqua potabile confezionata deve fornire le indicazioni previste dalla normativa in vigore per i prodotti alimentari (D.Lgs. 109/92) e gli eventuali trattamenti subiti.

5. Per lo svolgimento dell'attività di confezionamento, devono essere rese disponibili all'Organo di controllo:

- a. relazione inerente alla descrizione del tipo di approvvigionamento, agli estremi della concessione e sua durata per ognuna delle fonti di approvvigionamento, al luogo in cui la risorsa viene prelevata, al prelievo in m³ al giorno, all'ubicazione dello stabilimento, alla descrizione dei locali e delle attrezzature (completa di planimetria quotata e layout del processo produttivo) e alle caratteristiche dell'attività (stagionale, continuativa, altro);
- b. manuale aziendale di autocontrollo basato sul sistema HACCP.

6. I prelievi per il controllo si eseguono:

- a. nel punto in cui le acque vengono imbottigliate (controllo esterno ai sensi del D.Lgs. 31/2001);

b. nelle bottiglie e nei contenitori resi disponibili al consumo umano (controllo ai sensi del Reg. CE 882/2004).

Art. 14

Acqua trattata in apparecchi collegati
a reti idriche e resa disponibile al consumo

1. I controlli afferenti agli esercizi della ristorazione pubblica e collettiva, alle case dell'acqua, ai chioschi e ad ogni altra impresa alimentare che effettua il trattamento, sono effettuati secondo le disposizioni di cui al Reg. CE 882/2004 e sulla base della check-list di cui all' Allegato 11, del presente regolamento.

2. Nei piani di autocontrollo adottati dagli OSA, per ciascuna attività sono predisposte, attuate e mantenute una o più procedure permanenti basate sui principi del sistema HACCP. In particolare, vanno individuati i punti critici di controllo e vanno predisposte analisi di laboratorio volte a verificare il mantenimento dei parametri relativi alla potabilità dell'acqua e il controllo di eventuali cessioni da sostanze e materiali in contatto con l'acqua.

3. Sul contenitore dell'acqua trattata e somministrata deve essere presente un'etichetta riportante:

a. il tipo di approvvigionamento;

b. i trattamenti subiti;

c. le sostanze introdotte;

d. la dichiarazione di conformità ai valori di parametro previsti dal D.Lgs. 31/2001.

Per l'acqua venduta mediante spillatura, l'etichetta deve essere applicata sull'impianto e, comunque, deve essere ben visibile al consumatore.

4. I prelievi di campioni per il controllo sono effettuati all'uscita dell'apparecchio e, eventualmente, nei contenitori, qualora l'acqua sia somministrata mediante brocche o bottiglie aperte.

Art. 15

Acque utilizzate nelle imprese alimentari

1. L'utilizzo dell'acqua nelle imprese alimentari, ivi comprese quelle operanti nel commercio al dettaglio così come definito dal Regolamento (CE) 178/2002 (articolo 3, punto 7)), è disciplinato dal Regolamento (CE) 852/2004.

2. Sono escluse dal rispetto dei requisiti previsti dal D.Lgs. 31/2001, le acque individuate ai sensi dell'articolo 11, comma 1, lettera e) dello stesso decreto legislativo, la cui qualità non deve avere conseguenze sulla salubrità del prodotto alimentare finale.

3. Per il lavaggio di prodotti come pronti al consumo (prodotti di IV gamma) è possibile solo l'impiego di acqua potabile.

4. I requisiti per l'acqua potabile, previsti negli allegati del D.Lgs. 31/2001, devono essere rispettati anche per acque fornite tramite cisterne alle imprese alimentari.

5. L'impresa alimentare che utilizzi acqua destinata al consumo umano derivante da approvvigionamento autonomo, è identificata come "Gestore" fino al punto d'uso, in quanto fornitore di acqua attraverso impianto idrico autonomo; l'utilizzo di tale acqua è subordinata al rilascio del giudizio di idoneità.

6. Nelle imprese alimentari può essere usata, nel ciclo produttivo, anche acqua pulita, cioè un'acqua di qualità tale da non presentare rischi di contaminazione, sia chimica che microbiologica, e da non compromettere la sicurezza dell'alimento. La valutazione e gestione dei rischi correlati al suo utilizzo costituiscono responsabilità dell' OSA nell'ambito del sistema di autocontrollo.

7. Qualora gli operatori del settore alimentare utilizzino acqua pulita, in qualsiasi fase successiva alla produzione primaria, devono predisporre procedure di monitoraggio e documentazione inerente alla sua sicurezza ed alla sua idoneità basate sul sistema HACCP. I relativi rapporti di prova devono essere a disposizione dell'Organo di controllo presso l'impresa alimentare.

8. Nella valutazione del rischio si dovranno considerare i seguenti aspetti:

- la composizione dell'acqua (inclusi eventuali contaminanti di tipo microbiologico, chimico, alghe tossiche, ecc.) al punto di approvvigionamento e le possibili variazioni quali-quantitative che possono influire direttamente o indirettamente sulla sicurezza degli alimenti;
- l'impatto delle fonti di contaminazione, naturali o umane, e le possibili misure protettive per mitigarle;
- l'impianto idrico, comprendente le modalità di attingimento, l'eventuale trattamento con procedure adeguate, lo stoccaggio e la distribuzione dell'acqua.

9. Altre tipologie di acqua possono essere utilizzate al di fuori del ciclo produttivo e non devono venire mai a contatto, diretto o indiretto, con gli alimenti.

Le condotte delle diverse tipologie di acqua, identificabili da una diversa colorazione, non devono essere raccordate tra loro e si dovrà evitare qualsiasi possibilità di riflusso. Quindi, i dispositivi e le procedure seguite per l'attingimento, la distribuzione e l'impiego, devono assicurare la separazione delle diverse tipologie di acqua e queste non devono mai mischiarsi tra loro.

10. In fase di controllo ufficiale il SIAN o Unità Operativa dedicata verificherà se le procedure poste in atto dall'OSA sono sufficienti e se vengono attuate correttamente, senza costituire rischi per i consumatori; l'eventuale campionamento dell'acqua pulita dovrà essere effettuato al punto d'uso.

11. Oltre al controllo ufficiale, l'audit svolto dai servizi competenti della ASL presso l'impresa alimentare, dovrà prevedere una specifica sezione dedicata al rifornimento idrico.

12. Sono sanzionabili, ai sensi dell'art. 6 comma 5 del D.Lgs. 193/2007, le imprese alimentari che impiegano acqua non potabile o acqua pulita al di fuori di quanto previsto dalle norme vigenti.

Art. 16

Acque utilizzate nelle strutture ricettive
non allacciate alla rete idrica pubblica

1. L'acqua utilizzata nelle strutture ricettive non allacciate all'acquedotto pubblico, in base al diverso profilo di qualità e sicurezza, può essere di due tipi:

- a. acqua potabile;
- b. acqua non potabile.

2. Il rifornimento di acqua potabile potrà aversi mediante approvvigionamento autonomo o mediante acqua trasportata. In ogni caso l'acqua deve essere dotata di giudizio di idoneità.

In entrambi i casi, il titolare della struttura ricettiva si identifica Gestore e, pertanto, soggiace agli obblighi

previsti dal presente Regolamento.

3. Per gli usi diversi da quello potabile, nell'ottica del risparmio della risorsa idrica, potrà e dovrà essere favorito l'impiego di acqua non potabile, sottoposta a disinfezione, con il rispetto dei parametri microbiologici previsti dal D. Lgs. 31/2001 e nella prospettiva della prevenzione della legionellosi.

Le diverse tipologie di acqua non devono presentare interconnessioni.

I rubinetti da cui viene erogata acqua non potabile devono essere segnalati con apposito cartello.

Art. 17

Acqua trasportata mediante cisterna

1. L'acqua destinata al consumo umano può essere trasportata solo se in possesso di giudizio di idoneità.

2. Per il trasporto le imprese utilizzano esclusivamente cisterne autorizzate e/o registrate. I materiali costituenti la cisterna e gli accessori devono essere conformi alle prescrizioni della normativa vigente per i materiali posti a contatto con l'acqua (D.M. 21.03.1973 e D.M. 06.04.2004 n. 174).

3. Le attrezzature usate per la fornitura mediante cisterna (manichette, tubi, raccordi, e simili) devono essere sottoposte alle stesse modalità di sanificazione previste per la cisterna e conservate in sicurezza igienica, in modo che non possano verificarsi contaminazioni e successivo rischio per l'acqua che ne verrà a contatto.

4. Le imprese che effettuano il trasporto devono dimostrare, ogniqualvolta richiesto dagli organi di vigilanza, di:

a. aver effettuato i controlli interni di cui all'art. 7 del D. Lgs 31/2001, se rivestono anche la qualifica di "Gestore";

b. avere il piano di autocontrollo predisposto secondo i principi del sistema HACCP, corredato delle relative schede di monitoraggio debitamente compilate in cui siano riportate:

b.1 le date;

b.2 le risultanze di tutte le operazioni di autocontrollo sulla qualità dell'acqua trasportata;

b.3 le sanificazioni;

b.4 le modalità di smaltimento dei liquidi di risulta successivi alla disinfezione.

c. La mancata predisposizione e applicazione delle suddette procedure di autocontrollo comporta, a carico dell'OSA, una sanzione amministrativa ai sensi dei commi 6 e 8 dell'art. 6 del D. Lgs.193/2007.

5. Ai fini della rintracciabilità ai sensi dell' art.18 del Regolamento CE n. 178/2002, il vettore deve tenere, a disposizione delle Autorità Competenti che lo richiedano, un registro nel quale sono riportati per ogni carico di acqua: il fornitore, la data, l'orario, la quantità di acqua e il destinatario della fornitura.

La violazione di tale obbligo comporta la sanzione amministrativa ai sensi dell'art. 2 del D.Lgs 190/2006.

6. L'autorizzazione sanitaria o la Registrazione, il manuale aziendale di autocontrollo, le relative schede di monitoraggio e il registro sulla rintracciabilità devono essere custoditi a bordo per le verifiche da parte degli organi di controllo.

7. Il ciclo completo del trasporto, costituito dalle fasi di carico dell'acqua, trasferimento e scarico, deve essere svolto nel più breve tempo possibile e, comunque, entro le 12 ore. Il presente comma non si

applica alle navi cisterne.

8. Si procede al lavaggio e alla sanificazione della cisterna e degli accessori:

- a. ogni volta che viene riutilizzata, dopo un periodo di disuso superiore ai sette giorni; deve essere sanificata con vaporizzazioni e/o ipoclorito di sodio e lavata con abbondante acqua destinata al consumo umano;
- b. con periodicità almeno trimestrale, se la cisterna effettua attività continuativa di trasporto di acqua destinata al consumo umano;
- c. ogni volta che la cisterna ha trasportato altri liquidi alimentari; in questo caso il lavaggio e la sanificazione dovranno essere accurati, al punto da non lasciare traccia di residui del precedente liquido alimentare trasportato.

Gli interventi di lavaggio e sanificazione dovranno essere riportati nell'autocontrollo.

Il titolare dell'attività di trasporto è responsabile della sicurezza igienica dell'acqua trasportata e delle eventuali dichiarazioni mendaci.

I punti di rifornimento ammessi sono solo ed esclusivamente i punti di prelievo dell'impianto idrico di un qualsiasi Gestore.

Il competente Servizio della ASL controlla il possesso della documentazione prevista, la sua corretta compilazione ed effettua verifiche ispettive e, se ritenuto opportuno, prelievi d'acqua. Le eventuali non conformità rilevate potranno essere oggetto di provvedimenti amministrativi e/o penali secondo quanto previsto dalla normativa vigente.

I campioni per il controllo devono essere prelevati al rubinetto di cui devono essere dotate le cisterne.

CAPO III

Gestione dei risultati analitici

Art. 18

Gestione delle non conformità

1. Nel caso di non conformità di uno o più valori di parametro, l'ARPA o il laboratorio interno alla ASL la trasmette al SIAN o alla Unità Operativa dedicata, con il mezzo più rapido.
2. L'inoltro dei risultati delle indagini analitiche deve essere effettuato nel più breve tempo possibile e tempestivamente in caso di risultato sfavorevole.
3. La non conformità di parametro non comporta automaticamente il divieto d'uso potabile o la limitazione d'uso, in quanto il SIAN o l'Unità Operativa dedicata dovrà valutare con dovuta ponderazione anche i rischi che deriverebbero dall'interruzione o da una limitazione dell'approvvigionamento idrico.
4. L'obbligo dell'informazione di cui al D.Lgs 31/2001 è un compito ripartito, per quanto di rispettiva competenza, tra il Sindaco, il Gestore e la ASL.
5. spetta alla A.S.L. fornire informazioni sui possibili rischi per la salute dei consumatori, con propria iniziativa o formulando idonee proposte al Sindaco o al Gestore.

Art. 19

Protocollo per la non conformità dell'acqua

erogata dai Gestori nei punti in cui devono essere rispettati i valori di parametro

1. Nel caso di non conformità ai parametri microbiologici di cui alla “Parte A” e ai parametri chimici di cui alla “Parte B” dell’Allegato I al D.L.gs 31/2001 si adotta la procedura indicata nell’allegato 12 al presente regolamento.

2. Nel caso di non conformità ai parametri di cui alla “Parte C” dell’Allegato I al D.L.gs 31/2001 si adotta la procedura prevista nell’allegato 13 al presente regolamento.

3. La non conformità ai parametri di cui alle parti A e/o B dell’Allegato I al D.L.gs 31/2001 viene riscontrata sull’acqua trasportata da cisterne mobili utilizzate in emergenza idrica, è comunicata al Gestore e viene applicata la sanzione prevista dal D.Lgs. 31/2001 con la sospensione dell’uso della cisterna mobile fino a rimozione della non conformità.

Art. 20

Protocollo per la non conformità delle acque trasportate mediante cisterna mobile o nave cisterna

1. L’acqua trasportata mediante cisterna mobile o nave cisterna deve essere munita di giudizio di idoneità.

2. La responsabilità della non conformità ricade sul trasportatore nella sua qualità di OSA, salvo che lo stesso dimostri che la non conformità ha origini che non dipendono dalle sue procedure.

3. I prelievi sono effettuati all’uscita del rubinetto posto sulla cisterna, con diritto di garanzia ai sensi dell’art. 223 del D.Lgs 267/89.

4. Al ricevimento della comunicazione della non conformità si adotta la procedura indicata nell’Allegato 14 al presente regolamento.

5. L’attività dell’impresa può essere ripresa dopo che sia stata accertata la conformità.

6. I controlli da effettuare sulle navi-cisterna sono svolti congiuntamente con il personale della Sanità Marittima.

Art. 21

Protocollo per la non conformità al punto d’uso di un impianto di distribuzione interno

1. Il responsabile della gestione della rete di distribuzione interna di un edificio o di una struttura assicura che i valori di parametro fissati dal D.Lgs. 31/2001, rispettati nel punto di consegna, siano mantenuti nel punto in cui l’acqua fuoriesce dal rubinetto.

2. Il Gestore del Servizio Idrico Pubblico adotta ogni utile provvedimento e intervento qualora non vi sia rispondenza ai requisiti di legge nel punto d’uso, pur in presenza di conformità al punto di consegna.

Tale obbligo non sussiste quando la mancata conformità al punto d'uso sia attribuibile ad inadeguatezza strutturale o a non corretta gestione della rete di distribuzione interna.

3. I Responsabili di reti di distribuzione interna non sono obbligati ad effettuare il controllo analitico interno di cui all'articolo 7 del D.Lgs. 31/2001, ma devono garantire il mantenimento della qualità dell'acqua ed elaborare il Piano di Sicurezza dell'Acqua all'interno degli edifici (PSA).

4. I prelievi sono effettuati al punto d'uso e, in caso di non conformità, anche al punto di consegna.

5. Al ricevimento della comunicazione della non conformità, si adotta la procedura indicata nell'Allegato 15 al presente regolamento.

6. La ASL ed il Responsabile della rete di distribuzione interna, ciascuno per quanto di competenza, dispongono affinché gli utenti interessati siano informati sui provvedimenti e consigliati sui comportamenti da adottare.

Art. 22

Protocollo per la non conformità dell'acqua
potabile confezionata
in bottiglia o in contenitori

1. Il controllo si effettua:

- a. sull'acqua nel punto in cui è imbottigliata o introdotta nei contenitori;
- b. sull'acqua confezionata, in stoccaggio presso l'impresa di confezionamento prima della commercializzazione;
- c. sull'acqua confezionata, esposta per la vendita, negli esercizi commerciali;

2. i prelievi presso le imprese che confezionano acque in bottiglie o in contenitori, di cui alle lettere a e b del comma che precede, sono effettuati in contemporanea;

3. nel caso di non conformità si adotta la procedura di cui all'Allegato 16 al presente regolamento.

Art. 23

Protocollo per la non conformità di
acqua potabile trattata in apparecchi collegati
a reti idriche e resa disponibile al consumo

1. I prelievi sono effettuati all'uscita dell'apparecchio. Sono fatte salve le garanzie di cui all'art. 223 del D.Lgs 271/89.

2. Nel caso di non conformità si adotta la procedura di cui all'Allegato 17 al presente regolamento.

3. L'attività dell'impresa potrà essere ripresa al ripristino della conformità.

Art. 24

Protocollo per le non conformità dell'acqua
utilizzata nelle imprese alimentari

1. Nelle imprese alimentari i prelievi di acqua sono effettuati al punto d'uso, sia per l'acqua potabile che

per l'acqua pulita; sono fatte salve le garanzie di cui all'art. 223 del D.Lgs 271/89.

2. Nel caso di non conformità, si adotta la procedura di cui all'Allegato 18 al presente regolamento.

3. L'attività dell'impresa potrà essere ripresa al ripristino della conformità.

CAPO IV

Giudizio di idoneità

Art. 25

Procedura per il rilascio di giudizio di idoneità

1. Il "giudizio di idoneità" è rilasciato dal competente Servizio dell'ASL, ai sensi del comma 5 bis dell'art. 6 del D.Lgs. n. 31/2001, su richiesta dell'interessato con le modalità riportate nell'Allegato 22 al presente Regolamento, sulla base di una valutazione globale riferita alle risultanze del controllo analitico sulle caratteristiche qualitative dell'acqua e del controllo ispettivo; costituisce requisito essenziale per tutte le acque destinate al consumo umano.

2. Il controllo ispettivo attiene alla verifica dei requisiti igienico-sanitari e, ove previsto, alla verifica della "zona di tutela assoluta" e della "zona di rispetto". In particolare, i controlli ispettivi sulla "zona di rispetto", sono effettuati dal Servizio competente della ASL, di concerto con il Gestore ed in collaborazione con gli UTC territorialmente competenti, limitatamente agli acquedotti che rivestono pubblico interesse.

3. Per le acque sotterranee prelevate da pubblico acquedotto, si applicano la checklist di cui all'Allegato 2, unitamente al verbale di cui all'Allegato 1 e la procedura prevista dall'Allegato 19 del presente regolamento. Il competente Servizio della ASL può impartire, caso per caso, le prescrizioni necessarie per la conservazione della risorsa e per il controllo delle caratteristiche qualitative delle acque destinate al consumo umano.

4. Il controllo analitico, per le acque sotterranee, finalizzato alla caratterizzazione della risorsa idrica, a cura dell'interessato, prevede un prelievo campione di acqua a stagione. Tutti i prelievi campione sono sottoposti ad analisi mediante la tipologia del controllo di verifica.

5. Per le acque sotterranee, qualora il Servizio competente dell'ASL ravvisi il superamento dei valori di uno o più parametri, effettuata la valutazione del rischio, può disporre che il Gestore adotti un processo di trattamento dell'acqua, compresa la miscelazione, successivo alla fase di emungimento e prima della immissione della stessa nella rete di distribuzione, finalizzato al raggiungimento dei valori di parametro nel punto di immissione. Di tale processo è fornita opportuna relazione.

6. I Sindaci emanano i provvedimenti di competenza sulla base della vigente normativa.

7. Nei casi di variazioni significative apportate alle opere di captazione/presa e/o alla rete idrica, successivamente al giudizio di idoneità, l'interessato è obbligato a produrre relativa documentazione al Servizio competente della ASL.

8. E' facoltà della ASL:

- a. richiedere integrazione alla documentazione in suo possesso, ai fini dell'acquisizione delle informazioni utili per il mantenimento del giudizio e/o per l'aggiornamento dei dati agli atti;
- b. effettuare in qualsiasi momento la vigilanza igienico-sanitaria sugli impianti.

9. Per gli impianti di approvvigionamento autonomo, il "giudizio di idoneità" contiene prescrizioni al Gestore per la registrazione dei controlli e delle operazioni di manutenzione.

10. Le spese per la procedura del rilascio del giudizio di idoneità sono a carico del richiedente, nella misura prevista dal tariffario regionale, per la voce "accertamenti, attestazioni...", adottato dalla giunta regionale e a cui va aggiunto il costo per l'effettuazione delle analisi dei soli campioni prelevati dalla ASL.

11. Le analisi di laboratorio sono svolte presso laboratori di analisi di cui all'art. 11 del presente Regolamento.

Art. 26

Giudizio di idoneità per l'acqua distribuita
dagli acquedotti che rivestono
pubblico interesse

1. L'acqua erogata da Gestori di acquedotti già esistenti che rivestono pubblico interesse si deve di fatto considerare in possesso del giudizio di idoneità, ferma restando la conformità a quanto previsto dal D. Lgs 31/2011.

2. Ogni immissione di acqua proveniente da nuova fonte sarà consentita solo previo rilascio del giudizio di idoneità al punto di immissione in rete.

3. Per le fonti di captazione di cui agli elenchi delle Disposizioni Presidenziali prot. 01/008721/ GAB dell'11.05.2005, prot. 01/13816/GAB del 03.08.2005, prot. 01/000875/GAB del 05.02.2008, prot. 14903 del 28.12.2009, si seguiranno le relative indicazioni operative.

4. Per le fonti di captazione già in esercizio alla data dell'entrata in vigore del D.M.26.03.1991, ferma restando la conformità nei punti di immissione della qualità delle acque ai valori di parametro stabiliti dalla normativa vigente per la destinazione al consumo umano, il "giudizio di idoneità" si intende acquisito a condizione che:

- a. siano valutate le caratteristiche delle aree di salvaguardia;
- b. il Gestore attesti l'ottemperanza a quanto previsto dal Regolamento Regionale n. 12 del 16/06/11, se trattasi di acque sotterranee.

Art. 27

Norma transitoria

Per i procedimenti avviati prima dell'entrata in vigore del presente regolamento, continuano ad applicarsi le disposizioni vigenti al momento dell'avvio dei medesimi.

Il presente Regolamento è dichiarato urgente ai sensi e per gli effetti dell'art. 44 comma 3 e dell'art. 53 dello Statuto ed entrerà in vigore il giorno stesso della sua pubblicazione sul Bollettino Ufficiale della

Regione Puglia. E' fatto obbligo a chiunque spetti di osservarlo e farlo osservare come Regolamento della Regione Puglia.

Dato a Bari, addì 9 gennaio 2014

VENDOLA

Appendice

Riferimenti normativi e pubblicazioni

Regio Decreto 11.12.1933, n. 1775 "Testo Unico delle disposizioni di legge sulle acque e impianti elettrici".

L. 30.04.1962, n. 283 e D.P.R. 327/80, nelle parti in vigore.

D.M. 21 marzo 1973. "Disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili, destinati a venire in contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d'uso personale".

Delibera CITAI 04.02.1977 - Allegato 3 "Norme tecniche generali per la regolamentazione dell'installazione e dell'esercizio degli impianti di acquedotto"

Decreto interministeriale n. 474 del 10/10/88 "Norme sul trasporto marittimo con navi cisterna di acqua potabile e di sostanze alimentari liquide sfuse".

Decreto del Ministro Sanità del 26 Marzo 1991. Norme tecniche di prima attuazione del decreto del Presidente della Repubblica 24 maggio 1988, n. 236, relativo all'attuazione della direttiva CEE n. 80/778 concernente la qualità delle acque destinate al consumo umano, ai sensi dell'art. 15 della legge 16 aprile 1987, n. 183 (Gazzetta Ufficiale, serie generale n. 84, 10/04/91).

D. L.gs. 03.03.1993 n.123 "attuazione della Direttiva 89/397/CEE relativa al controllo ufficiale dei prodotti alimentari". (Gazzetta Ufficiale, serie generale n. 97, 27/04/93).

Direttiva del Consiglio 98/83/CE del 3 novembre 1998. Direttiva concernente la qualità delle acque destinate al consumo umano.

Direttiva 2000/60/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 23 ottobre 2000, che istituisce un quadro per l'azione comunitaria in materia di acque.

Decreto Legislativo n. 267/2000 Testo Unico Enti Locali

Decreto Legislativo 2 febbraio 2001, n. 31. Attuazione della direttiva 98/83/CE relativa alla qualità delle acque destinate al consumo umano.

Reg. (CE) 28.01.2002 n. 178. Regolamento del Parlamento europeo e del Consiglio che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare.

Decreto Legislativo 2 Febbraio 2002, n. 27. Modifiche ed integrazioni al decreto legislativo 2 Febbraio 2001, n. 31, recante attuazione della direttiva 98/83/CE relativa alla qualità delle acque destinate al consumo umano.

Accordo Stato-Regioni 12/12/2002. Linee guida per la tutela della qualità delle acque destinate al consumo umano e criteri generali per l'individuazione delle aree di salvaguardia delle risorse idriche di cui all'art. 21 del Decreto Legislativo 11 maggio 1999, n. 152.

Capitolo VII dell'Intesa, ai sensi dell'art. 8 c. 6 della legge 5/6/2003 n. 131, tra il Governo, le Regioni e le Province Autonome di Trento e Bolzano sul documento recante "Linee guida sui criteri per l'individuazione delle non conformità negli stabilimenti del settore carne e latte e verifica della completezza ed efficacia delle azioni correttive adottate dall'operatore del settore alimentare" del 25/7/2012.

Decreto Legislativo 23 giugno 2003, n.181. Attuazione della direttiva 2000/13/CE concernente l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari, nonché la relativa pubblicità'.

D.M. (Salute) 06.04.2004, n. 174. Regolamento concernente i materiali e gli oggetti che possono essere utilizzati negli impianti fissi di captazione, trattamento, adduzione e distribuzione delle acque destinate al consumo umano.

Reg. (CE) 29.04.2004 n. 852. Regolamento del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari.

Reg. (CE) 29.04.2004 n. 853. Regolamento del Parlamento europeo e del Consiglio che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale.

Reg. (CE) 29.04.2004 n. 882. Regolamento del Parlamento europeo e del Consiglio relativo ai controlli intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e alimenti.

World Health Organization. Guidelines for Drinking-Water Quality - 2006.

Decreto Legislativo 3 Aprile 2006, n. 152. "Norme in materia ambientale", supplemento ordinario n. 96 della Gazzetta Ufficiale n. 88 del 14 Aprile 2006.

DECRETO 22 gennaio 2008, n. 37 "Regolamento concernente l'attuazione dell'articolo 11-quaterdecies, comma 13, lettera a) della legge n. 248 del 2 dicembre 2005, recante riordino delle disposizioni in materia di attività di installazione degli impianti all'interno degli edifici". GU n.61 del 12/03/2008

OMS 2011 Water safety in buildings (Sicurezza dell'acqua negli edifici).

Decreto del Ministero della Salute n. 25 del 07/02/12 "Disposizioni tecniche concernenti apparecchiature finalizzate al trattamento dell'acqua destinata al consumo umano". G.U. n. 69 del 22/03/12.

D.P.C.M. 20.07.2012 Individuazione delle funzioni dell'autorità per l'energia elettrica e il gas attinenti alla regolazione e al controllo dei servizi idrici, ai sensi dell'art. 21, comma 19, del D.L. del 06.12.2011 n. 201, convertito con modificazioni dalla L. 22.12.2011 n. 214.

Legge Regionale n. 36 del 20/07/84. Gazzetta Regionale n. 82 del 27/07/84. "Norme concernenti l'igiene e sanità pubblica ed il servizio farmaceutico"

Legge Regionale n. 18 del 05/05/1999. Gazzetta Regionale n. 48 dell' 11/05/1999 Disposizioni in materia di ricerca ed utilizzazione di acque sotterranee

Art. 32 L. R. 12.01.2005 n. 1 coordinato con art. 28.1 bis della L. R. 22.02.2005 n. 3 e L.R. 28.05.2007 D.G.R. 21.05.2007 n. 612. Recepimento dell'accordo 09.02.2006, ai sensi dell'art. 4 del d. l.vo. 28.08.1997 n. 281, tra il Ministero della Salute, le Regioni e le Province Autonome relative a "Linee Guida applicative del regolamento n. 853/2004/CE del parlamento europeo e del consiglio sull'igiene dei prodotti di origine animale. Indicazioni operative e approvazione modulistica."

Legge Regionale n. 16 del 07/10/09 (articolo 1).

Disposizione Presidenziale Regione Puglia n. 01/008721/GAB del 11/05/05.

Disposizione Presidenziale Regione Puglia n. 01/013816/GAB del 03/08/05.

Disposizione Presidenziale Regione Puglia n. 01/000875/GAB del 05/02/08.

Disposizione Presidenziale Regione Puglia n. 01/014903/GAB del 28/12/09.

Piano di Tutela delle Acque della Regione Puglia, approvato con Delibera di Consiglio Regionale n. 230 del 20/10/09.

Regolamento Regionale n. 12 del 16/06/11 "Disciplina degli insediamenti o delle attività ricadenti all'interno delle zone di rispetto delle opere di captazione delle acque sotterranee destinate al consumo umano"[art. 94-commi 5 e 6-D.Lgs. 152/06 s.m.i.]. BURP n. 96 del 20/06/11.

Regolamento Regionale n. 26 del 12/12/2011 "Disciplina degli scarichi di acque reflue domestiche o assimilate alle domestiche di insediamenti di consistenza inferiore ai 2000 AE, ad esclusione degli scarichi già regolamentati dal SII". BURP n. 195 del 16/12/2011.

Rapporto ISTISAN 08/18 Requisiti organizzativi e tecnici dei laboratori di verifica della conformità della qualità dell'acqua.

Rapporto ISTISAN 12/47 Sicurezza dell'acqua negli edifici.

Rapporto ISTISAN 11/35 Vol. 1 e 2 - Stato delle conoscenze per la valutazione e la gestione del rischio.
INDICE

CAPO I - DISPOSIZIONI GENERALI

Art. 1 - Principi generali

Art. 2 - Finalità

Art. 3 - Definizioni

CAPO II - Sorveglianza e controllo

Art. 4 - Competenze del Sindaco

Art. 5 - Competenze del Gestore

Art. 6 - Competenze della ASL

Art. 7 - Controlli interni

Art. 8 - Controlli esterni

Art. 9 - Tipologie di controlli e parametri

Art. 10 - Campionamento e Procedure

Art. 11 - Laboratori utilizzati per i controlli e per la verifica della conformità della qualità delle acque destinate al consumo umano e delle acque utilizzate nelle imprese alimentari

Art. 12 - Altri controlli esterni sulle acque

Art. 13 - Stabilimenti di produzione di acqua confezionata in bottiglia o in contenitori

Art. 14 - Acqua trattata in apparecchi collegati a reti idriche e resa disponibile al consumo

Art. 15 - Acque utilizzate nelle imprese alimentari

Art. 16 - Acque utilizzate nelle strutture ricettive non allacciate alla rete idrica pubblica

Art. 17 - Acqua trasportata mediante cisterna

CAPO III - Gestione dei risultati analitici

Art. 18 - Gestione delle non conformità

Art. 19 - Protocollo per la non conformità dell'acqua erogata dai Gestori nei punti in cui devono essere rispettati i valori di parametro

Art. 20 - Protocollo per la non conformità delle acque trasportate mediante cisterna mobile o nave cisterna

Art. 21 - Protocollo per la non conformità al punto d'uso di un impianto di distribuzione interno

Art. 22 - Protocollo per la non conformità dell'acqua potabile confezionata in bottiglia o in contenitori

Art. 23 - Protocollo per la non conformità di acqua potabile trattata in apparecchi collegati a reti idriche e resa disponibile al consumo

Art. 24 - Protocollo per le non conformità dell'acqua utilizzata nelle imprese alimentari

CAPO IV - Giudizio di idoneità

Art. 25 - Procedura per il rilascio di giudizio di idoneità

Art. 26 - Giudizio di idoneità per l'acqua distribuita dagli acquedotti che rivestono pubblico interesse

Art. 27 - Norma transitoria

Appendice - Riferimenti normativi e pubblicazioni

Allegati