



Comune di Anguillara Sabazia

Informativa sull'acqua per le imprese alimentari

Ulteriori informazioni su www.comune.anguillara-sabazia.roma.it

Relazione in esito al Tavolo Tecnico Regionale del 27 dicembre 2012 in merito all'emergenza determinatasi dall'erogazione di acque destinate al consumo umano con valori di arsenico e fluoruro al di sopra dei limiti imposti dal D.Lgs 31/2001

La normativa di cui al regolamento CE n. 178/2002 stabilisce i requisiti generali in fatto di legislazione alimentare e procedure nel campo della sicurezza alimentare.

L'acqua viene ingerita come ogni altro alimento direttamente, contribuendo così al rischio complessivo cui si espongono i consumatori attraverso l'ingestione di sostanze, tra cui contaminanti chimici e microbiologici.

Il Capo I, art. 2 del Regolamento CE 178/2002 definisce “*alimento*” anche l'acqua ingerita indirettamente, cioè intenzionalmente incorporata negli alimenti nel corso della loro produzione, preparazione o trattamento (*es. bibite, acqua gassata refrigerata, reidratazione di cibi liofilizzati ivi compresi latte, orzo, caffè solubile, preparazione di sughi-minestre-minestroni-salamoie-brodi, cottura della pasta/riso, lessatura delle verdure, preparazione di impasti per pane-pizza-dolciumi etc.*).

Gli operatori del settore alimentare, nel rispetto della normativa vigente in materia di alimenti Legge 283/62, DPR 327/80, Regolamenti CE 178/2002, 852/2004, 882/2004 sono, sotto il profilo giuridico-istituzionale, soggetti obbligati ad inserire nel piano di autocontrollo la gestione del rischio derivante dall'acqua disponibile (*anche se potabile*); sono in grado, meglio di chiunque altro, di elaborare sistemi sicuri per l'approvvigionamento alimentare (*ivi compreso quello dell'acqua*) e garantire la sicurezza dei prodotti forniti.

Occorre pertanto che l'acqua utilizzata per il lavaggio, la preparazione, produzione, trattamento degli alimenti sia sicura e cioè contenga arsenico e fluoruri in quantità rispettivamente ricomprese entro 10 microgrammi/litro ed 1,5 milligrammi/litro.



Comune di Anguillara Sabazia

Informativa sull'acqua per le imprese alimentari

Ulteriori informazioni su www.comune.anguillara-sabazia.roma.it

E' necessario istituire un approvvigionamento alternativo di acqua da utilizzare per la produzione/preparazione/trattamento dei prodotti alimentari forniti al consumatore.

Allo scopo è possibile:

1. Utilizzare acque di sorgente o minerali naturali, così come definite dalla legislazione di cui al Decreto Legislativo 8 ottobre 2011 n. 176, attuazione Direttiva 2009/54/CE, sull'utilizzazione e la commercializzazione delle acque minerali naturali, quantunque tracciata dalla azienda produttrice ai sensi del regolamento CE 178/2002.
2. Trattare l'acqua derivante dalla rete idrica comunale con idoneo impianto conforme alle indicazioni contenute nel Decreto del Ministero della Salute n. 25 del 7 febbraio 2012 (G.U. n. 69 del 22/03/2012), utilizzato per garantire la conformità al D.Lgs 31/2001 dei parametri arsenico e fluoruro nell'acqua erogata al consumo umano: nella fattispecie dovranno essere espletate analisi quantitative periodiche degli omonimi parametri, presso laboratori accreditati per analisi di alimenti ed iscritti in elenchi regionali.

Letto, confermato e sottoscritto dai partecipanti al tavolo tecnico.