

Circolare di aggiornamento tecnico-legislativo-sanitario in materia di trattamento acque potabile

**in rif. al D.L. n. 31 del 02/02/01 in attuazione
della direttiva Europea n. 98/83/CE relativa alla
qualità delle acque destinate al consumo umano.**

In base alla direttiva sopracitata, l'acqua adibita al consumo umano, anche dal punto di vista impiantistico, **deve essere considerata un alimento e come tale salvaguardato.**

In forma riassuntiva la direttiva che già è in vigore detta quanto segue:

1. Nuovi e più rigorosi parametri chimici e biologici per le acque potabili definite più correttamente "acque destinate al consumo umano", parametri che le aziende acquedottistiche dovranno assolutamente rispettare, in caso contrario soltanto se autorizzate da speciali deroghe previste.
2. Detti parametri, è obbligatorio, per gli enti erogatori, assicurarli fino al punto di utenza (rubinetto) e non solo fino al contatore come avveniva in precedenza. Ora, la responsabilità sulla variazione della qualità dell'acqua dal contatore al rubinetto è trasferita al titolare dell'impianto di distribuzione; proprietario, amministratore condominiale, gestore dell'edificio pubblico.
In altre parole, **non potranno esistere trattamenti acqua, effettuati dopo il contatore, che cambino la composizione chimica e biologica dell'acqua erogata.**

Sanzioni amministrative pecuniarie previste per le inosservanze:

- a. Fino a 3 milioni per gli utenti privati, (Utente privato in genere,).
 - b. Fino a 60 milioni per acqua distribuita al pubblico, (Amm. Condominiali, Ristorazione, Hotels, Imprese Alimentari,).
 - c. Fino a 120 milioni per i gestori di impianti pubblici, (Gestore acquedottistico, ...).
3. Decorrenza delle sanzioni, a partire dal 25 dicembre 2003.

Di rilevante importanza tra i parametri esposti e a noi pertinenti sono la **concentrazione max. del Sodio fissata a 200 mg/l** e la **concentrazione del Calcio consigliata tra un minimo di 15 e un max. di 50°F.**

I due parametri del Sodio e Calcio, implicitamente, riducono drasticamente la possibilità di utilizzare ad esempio gli addolcitori a scambio ionico sia per lo sfioramento della concentrazione del Sodio sia per la inopportuna riduzione eventuale del Calcio, elemento importante per classificare l'acqua come atta al consumo umano.

Rammentiamo che il Calcio presente nell'acqua preserva dal rischio dell'ipertensione e da patologie cardiovascolari (fonte OMS e Istituto Nazionale di nutrizione) oltre che apportare sali minerali indispensabili alla dieta.

Contrariamente, l'eccessiva presenza di Sodio, oltre ad aumentare la conducibilità elettrica dell'acqua e favorire fenomeni di elettrocorrosione nei metalli dell'impianto (il meno nobile dei quali fungerà da anodo sacrificale corrodendosi a maggiore velocità), se ingerito è ipertensivo (aumenta la pressione sanguigna e la ritenzione idrica) e non a caso se ne impone la bassa presenza.

Le nostre apparecchiature rientrano completamente sia per filosofia che per parametri nella nuova direttiva europea, **direttiva che impone di non cambiare la composizione chimica e biologica dell'acqua che viene fornita dal contatore fino al rubinetto o punto di utenza.**

La stessa normativa è imposta anche alle industrie e processi di produzione alimentare.

Si rammenta inoltre che a chiunque è fatto obbligo di osservarla e farla osservare.