



di Giorgio Temporelli

Qualità dell'ACQUA negli ALLEVAMENTI e nella PRODUZIONE degli ALIMENTI

L'utilizzo dell'acqua per l'abbeveramento degli animali da allevamento e nella produzione e trasformazione degli alimenti deve possedere caratteristiche qualitative tali da non rappresentare un pericolo per il consumatore finale.

I rapporti tra la qualità dell'acqua e la sicurezza dei prodotti alimentari sono affidati a differenti norme legislative in materia di ambiente e alimenti: le prime riferite alla qualità del rifornimento idrico per la produzione alimentare e le seconde alla gestione dell'acqua nel ciclo produttivo¹.

Il "REGOLAMENTO (CE) N. 852/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari", seppur con un certo grado di "interpretabilità", dà indicazioni sui requisiti in materia di igiene nella produzione primaria e sull'approvvigionamento idrico. Per quanto riguarda la qualità dell'acqua l'interpretabilità deriva dal fatto che il Regolamento (CE) richiede l'utilizzo di acqua potabile o "pulita", infatti se da una parte è chiaro cosa si intende per acqua potabile (conformità al D.Lgs 18/2023) dall'altra non esiste parimenti una definizione univoca di cosa sia un'acqua pulita e tanto meno sono fissati valori di parametro per una tale acqua.

Ciò premesso vediamo cosa stabilisce in merito il Regolamento (CE) 852/2004, limitandoci ai punti specifici riportati negli Allegati in cui si fa riferimento alla qualità dell'acqua da utilizzare nella produzione primaria e al rifornimento idrico.

Per ulteriori approfondimenti si rimanda alla lettura del documento.

ALLEGATO I PRODUZIONE PRIMARIA

PARTE A: Requisiti generali in materia di igiene per la produzione primaria e le operazioni associate

Il Requisiti in materia di igiene

4. Gli operatori del settore alimentare che allevano, raccolgono o cacciano animali o producono prodotti primari di origine animale devono, se del caso, adottare misure adeguate per:

d) utilizzare acqua potabile o acqua pulita, ove necessario in modo da prevenire la contaminazione;

5. Gli operatori del settore alimentare che producono o raccolgono prodotti vegetali, devono, se del caso, adottare misure adeguate per:

c) usare acqua potabile o acqua pulita, ove necessario in modo da prevenire la contaminazione.

¹ - Ottaviani M., Lucentini L., Ferretti E. "La qualità dell'acqua per la sicurezza dei prodotti alimentari" - Istituto Superiore di Sanità - Notiziario 2005;18(2):3-9.

ALLEGATO II

REQUISITI GENERALI IN MATERIA DI IGIENE APPLICABILI A TUTTI GLI OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE

CAPITOLO VII Rifornimento idrico

1.

a) Il rifornimento di acqua potabile deve essere sufficiente. L'acqua potabile va usata, ove necessario, per garantire che i prodotti alimentari non siano contaminati.

b) Per i prodotti della pesca interi può essere usata acqua pulita. Per molluschi bivalvi, echinodermi, tunicati e gasteropodi marini vivi può essere usata acqua di mare pulita; l'acqua pulita può essere usata anche per il lavaggio esterno. Se si usa acqua pulita è necessario disporre di strutture e procedure adeguate per la sua fornitura, in modo da garantire che tale uso non rappresenti una fonte di contaminazione dei prodotti alimentari.

2. Qualora acqua non potabile sia utilizzata ad esempio per la lotta antincendio, la produzione di vapore, la refrigerazione e altri scopi analoghi, essa deve passare in condotte separate debitamente segnalate. Le condotte di acqua non potabile non devono essere ricollegate a quelle di acqua potabile, evitando qualsiasi possibilità di riflusso.

3. L'acqua riciclata utilizzata nella trasformazione o come ingrediente non deve presentare rischi di contaminazione e deve rispondere ai requisiti fissati per l'acqua potabile, a meno che l'autorità competente non abbia accertato che la qualità della stessa non è tale da compromettere l'integrità dei prodotti alimentari nella loro forma finita.

4. Il ghiaccio che entra in contatto con gli alimenti o che potrebbe contaminare gli stessi deve essere ottenuto da acqua potabile o, allorché è utilizzato per la refrigerazione di prodotti della pesca interi, da acqua pulita. Esso deve essere fabbricato, manipolato e conservato in modo da evitare ogni possibile contaminazione.

5. Il vapore direttamente a contatto con gli alimenti non deve contenere alcuna sostanza che presenti un pericolo per la salute o possa contaminare gli alimenti.

6. Laddove il trattamento termico venga applicato a prodotti alimentari racchiusi in contenitori ermeticamente sigillati, occorre garantire che l'acqua utilizzata per raffreddare i contenitori dopo il trattamento non costituisca una fonte di contaminazione per i prodotti alimentari.

