

Note relative al
D. Lgs. N° 31 del 02/02/2001
E successive modifiche
Del D. Lgs. N° 27 del 02/02/2002
Analisi acque destinate al consumo umano

Art. 1.
(Finalità)

1. Il presente decreto disciplina la qualità delle acque destinate al consumo umano al fine di proteggere la salute umana dagli effetti negativi derivanti dalla contaminazione delle acque, garantendone la salubrità e la pulizia.

...omissis...

Per gli edifici e le strutture in cui l'acqua è fornita al pubblico, il titolare ed il gestore dell'edificio o della struttura devono assicurare che i valori di parametro fissati nell'allegato I, rispettati nel punto di consegna, siano mantenuti tali anche nel punto in cui l'acqua fuoriesce dal rubinetto.

I risultati dei controlli devono essere conservati per un periodo di almeno cinque anni per l'eventuale consultazione da parte dell'amministrazione che effettua i controlli esterni.

Chiunque fornisce acqua destinata al consumo umano, in violazione delle disposizioni di cui all'articolo 4, comma 2, è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria da € 10.329 a € 61.974.

Art. 2.
(Definizioni)

Ai fini del suddetto decreto, si intende per:

1. "acque destinate al consumo umano":

- Le acque trattate o non trattate, destinate ad uso potabile; per la preparazione di cibi e bevande, o per altri usi domestici, a prescindere dalla loro origine, siano esse fornite tramite una rete di distribuzione, mediante cisterne, in bottiglie o in contenitori;
- Le 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 ai sensi dell'articolo 11, comma 1, lettera e), la cui qualità non può avere conseguenze sulla salubrità del prodotto alimentare finale;

2. "impianto di distribuzione domestico":

1. Le condutture, i raccordi, le apparecchiature installati tra la bocchetta e rubinetti normalmente utilizzati per l'erogazione dell'acqua destinata al consumo umano;
2. La delimitazione tra impianto di distribuzione domestico e rete di distribuzione esterna, di seguito denominata punto di consegna, è costituita dal contatore, salva diversa indicazione del contratto di amministrazione.

Le acque destinate al consumo umano devono essere salubri e pulite, non devono contenere microrganismi e parassiti, né altre sostanze, in quantità o concentrazioni tali da rappresentare un potenziale pericolo per la salute umana; fatto salvo quanto previsto dagli articoli 13 e 16.

- Devono soddisfare i requisiti minimi di cui alle parti A e B dell'allegato I;
- Devono essere conformi a quanto previsto nei provvedimenti adottati ai sensi dell'articolo 14, comma 1.

I valori di parametro fissati nell'allegato I devono essere rispettati nei seguenti punti:

1. per le acque fornite attraverso una rete di distribuzione, nel punto in cui queste fuoriescono dai rubinetti utilizzati per il consumo umano;

...omississ...

Per i condomini è indicato come preferenza il rubinetto posto più in basso dell'edificio.

D.lgs. 2 febbraio 2002, n.27

"Art. 15 (Termini per la messa in conformità).

1. La qualità delle acque destinate al consumo umano deve essere resa conforme ai valori di parametro dell'allegato I entro il 25 dicembre 2003, fatto salvo quanto disposto dalle note 2,4,10 e 11 dell'allegato I, parte B".

Controlli previsti (e suggeriti)

Allegato II – Tabella A- Parametri da analizzare

Il controllo di routine mira a fornire ad intervalli regolari (almeno una volta all'anno e/o in occasione della disinfezione delle cisterne) la conferma della qualità organolettica e batteriologica delle acque fornite per il consumo umano nonché dati sull'efficacia di eventuali trattamenti effettuati (in particolare disinfezione) per accertare se le acque destinate al consumo umano rispondano o no ai pertinenti valori fissati dal decreto in oggetto.

I controlli obbligatori sono:

1. Alluminio
2. Ammonio
2. Colore
3. Conduttività
4. Escherichia coli
5. Ferro
6. Concentrazione ioni idrogeno (PH)
7. Sapore
8. Odore
9. Conteggio delle colonie a 22°C e 37° C
10. Batteri Coliformi a 37°C
11. Torbidità
12. Piombo