

ATTIVITA' DI CONTROLLO SU ACQUE POTABILI

Il SIAN è titolare del controllo ufficiale sulle acque destinate al consumo umano, che viene svolto secondo le disposizioni previste dal [D.Lgs. 31/01](#) e dalla [Circolare Regionale n. 9 del 14/5/2004](#).

Il controllo, che consiste essenzialmente in ispezioni sugli impianti e in prelievi di campioni che vengono poi sottoposti ad analisi presso i laboratori dell'ARPA, ha la finalità di garantire che l'acqua erogata dagli acquedotti della provincia sia conforme ai requisiti previsti dalla normativa, e quindi non contenga sostanze o microrganismi pericolosi per la salute.

Gli ambiti di controllo sono:

1. Acqua erogata dalle reti di distribuzione.

In questo modo si verifica la qualità dell'acqua erogata, al punto in cui è fornita all'utenza. I campioni sono prelevati sulle diverse sezioni delle reti, dall'uscita dei serbatoi di accumulo ai punti terminali, e sottoposti ad analisi chimica e batteriologica. Vengono utilizzate allo scopo diverse tipologie di utenze: fontane pubbliche, scuole, uffici pubblici, pubblici esercizi, abitazioni private.

In Provincia di Modena risultano censiti oltre 200 acquedotti. Si va dagli impianti di grandi dimensioni come l'acquedotto HERA che serve la città di Modena, fino a piccole reti di montagna a servizio di piccoli agglomerati.

La frequenza dei controlli sul singolo acquedotto è tanto maggiore quanto più numerosa è la popolazione servita.

In totale nell'intera Azienda USL sono prelevati ogni anno circa 1400 campioni in rete, di cui più di 900 nell'Area Sud (distretti di Sassuolo, Pavullo e Vignola), che è caratterizzata dalla presenza di un grande numero di acquedotti di medie-piccole dimensioni. L'acquedotto di Modena è controllato con circa 120 campioni.

Oltre all'attività di prelievo, la vigilanza prevede periodiche ispezioni sui principali impianti per verificarne le condizioni strutturali e funzionali. L'insieme dei dati che derivano dalle analisi e dalle ispezioni consente una conoscenza complessiva delle caratteristiche degli acquedotti, e quindi della qualità dell'acqua che viene erogata ai cittadini.

2. Fonti di alimentazione di acquedotti pubblici (pozzi e sorgenti)

Con questi controlli si ha un quadro complessivo delle caratteristiche dell'acqua all'origine, prima che venga sottoposta a trattamenti. Grazie alle serie storiche di dati è possibile seguire l'andamento temporale dei principali parametri, in particolare di quelli che possono risentire degli effetti delle attività umane (es. nitrati). Ogni pozzo utilizzato per l'alimentazione dei pubblici acquedotti della Provincia viene controllato almeno una volta all'anno, con analisi chimica e batteriologica completa.

Vengono sottoposte a controllo anche le principali sorgenti della zona appenninica.

Ogni anno sono eseguiti circa 300 campioni.

3. Acque superficiali destinate alla produzione di acqua potabile

Si tratta di controlli analitici eseguiti su corsi d'acqua o laghi artificiali della zona appenninica in corrispondenza dei punti in cui le acque vengono captate per essere poi sottoposte a trattamento di potabilizzazione e immesse nelle reti di distribuzione di alcuni Comuni montani. Il controllo è finalizzato a verificare le caratteristiche di qualità all'origine dell'acqua da potabilizzare; vengono eseguite analisi chimiche e batteriologiche complete con cadenza mensile su ogni punto di captazione.

4. Altre tipologie di controllo

Vengono eseguiti controlli su alcune fontane pubbliche approvvigionate da sorgente autonoma, dislocate soprattutto in montagna, nei punti di maggior transito, e controlli sulle acque utilizzate nei cicli produttivi delle imprese alimentari.

In caso di rilievo di non conformità, vengono fatte le segnalazioni del caso agli organi competenti (Comuni, Enti Gestori, Agenzia d'Ambito per i Servizi Pubblici – ATO) per l'adozione dei provvedimenti previsti dalle normative.

CONTROLLI SU ACQUE CONFEZIONATE.

Nella nostra Provincia si trovano alcuni stabilimenti che producono acque minerali naturali, acque di sorgente, e acque potabili confezionate, anch'essi oggetto di controllo da parte del SIAN.

Le analisi vengono effettuate sia su campioni prelevati ogni stagione alle sorgenti per verificarne le caratteristiche originarie, sia sul prodotto confezionato, con frequenza mensile o quindicinale a seconda dell'entità della produzione.

Sugli stabilimenti vengono inoltre condotte periodiche ispezioni.