

# ALIMENTI E ACQUE POTABILI, IL LEGAME TRA LE FILIERE

IL MODELLO WATER SAFETY PLANS PRESENTA ANALOGIE CON LA PROCEDURA HACCP (HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL) DELLE FILIERE ALIMENTARI. IL LEGAME CHE UNISCE ALIMENTI E ACQUE POTABILI È MOLTO STRETTO: NELLE FILIERE ALIMENTARI SI CONSUMA CIRCA IL 90% DELL'ACQUA POTABILE. L'AZIONE DELLA REGIONE EMILIA-ROMAGNA.

**L'**integrazione è sempre di più lo strumento maggiormente efficace per il miglioramento della tutela della salute umana, individuato anche dall'Organizzazione mondiale della sanità (Oms), che da alcuni anni propone un sistema integrato di sorveglianza, monitoraggio e gestione del rischio per la salute umana derivante dalla distribuzione dell'acqua potabile, che è conosciuta con l'acronimo di *Water Safety Plans (WSPs)* (WHO, 2009).

Il modello WSP definisce come prioritaria l'esigenza di stabilire una stretta collaborazione tra autorità sanitarie preposte ai controlli e alla sorveglianza e tutti coloro che operano nel settore dei servizi idrici, considerando anche la necessità di garantire al cittadino un'informazione corretta e trasparente; tutto ciò anche per favorire la crescita di una cultura sempre più diffusa della salute, del benessere e della salvaguardia ambientale.

È sicuramente questa la strada da percorrere, su cui la Regione Emilia-Romagna ha già impiegato le risorse necessarie, che hanno già portato a risultati importanti che ci incoraggiano a proseguire sulla sperimentazione di nuove modalità di controllo delle acque destinate al consumo umano.

## Acqua potabile e alimenti, analogie nelle norme europee

Al Servizio veterinario e igiene degli alimenti (Svia), che opera all'interno della Direzione generale Sanità e politiche sociali della Regione Emilia-Romagna, sono attribuite le competenze in materia di sanità pubblica, veterinaria e sicurezza alimentare, al fine di tutelare la salute umana e animale sul territorio della Regione. Ai sensi del Dlgs 193/2007, il servizio agisce inoltre in qualità di autorità competente per la sicurezza alimentare, secondo le modalità e i criteri stabiliti dalla normativa vigente.

Tali competenze tecnico-professionali rientrano in due aree:

- *Area sanità animale*, con varie funzioni tra cui la sorveglianza delle malattie infettive degli animali, della prevenzione e controllo delle zoonosi, delle anagrafi zootecniche, della sicurezza degli allevamenti e igiene delle loro produzioni, nonché la sorveglianza sull'impiego del farmaco veterinario.

- *Area sicurezza alimentare*, con principali funzioni di controllo sulla produzione, trasformazione, distribuzione, commercializzazione di alimenti sia di origine animale che vegetale e predisposizione di relativi piani per la ricerca di sostanze microbiologiche e chimiche, compresi i residui di prodotti fitosanitari e delle sostanze radioattive. Sono compresi in tale area anche altri settori affini quali, gli additivi alimentari, integratori, alimenti particolari, materiali a contatto con gli alimenti e la sorveglianza nutrizionale comprese le allergie e intolleranze alimentari (es. celiachia) e la promozione di corrette abitudini alimentari.

In tale aree figura anche dal 2009 la sorveglianza delle acque destinate al consumo umano, anche in coerenza con l'assetto territoriale dei Dipartimenti di sanità pubblica, al cui interno operano i Servizi igiene degli alimenti e nutrizione, che si occupano anche di tale matrice. È indubbio che il legame che unisce le due filiere sia molto stretto, basti pensare che le filiere alimentari consumano circa il 90% dell'acqua utilizzata dalla società e il restante 10% circa è destinato a uso domestico o industriale (Hoekstra et al. 2012). L'acqua rappresenta pertanto un elemento essenziale per la sopravvivenza dell'uomo sia direttamente, sia per il ruolo che riveste nella produzione degli alimenti. Basti pensare all'acqua quale elemento di crescita, ma anche di possibili fonti di contaminazione delle colture agrarie (acqua di irrigazione) o delle produzioni zootecniche (acqua di abbeverata degli animali "produttori" di



alimenti. La qualità dell'acqua riveste un ruolo primario anche nell'industria alimentare, sia come componente degli alimenti stessi, sia per la pulizia degli impianti di produzione.

Da un punto di vista legislativo, i rapporti tra la qualità dell'acqua e la sicurezza dei prodotti alimentari sono affidati a differenti norme distinte e parallele in materia di ambiente e alimenti.

In entrambi i settori il quadro normativo europeo introduce concetti di analisi del rischio, principi di precauzione, dove la salute del consumatore diventa il tema centrale attorno al quale devono ruotare e convergere le politiche sulle risorse idriche e sulle produzioni alimentari. Ecco quindi che vediamo le due norme integrarsi, nel momento in cui la direttiva 98/83/CE sulle acque destinate al consumo umano, individua requisiti di qualità rigorosi anche per le imprese alimentari, al loro punto di utilizzo. Da quel punto è il regolamento 178/2002/CE che si occupa dell'acqua, alla stregua di qualsiasi altro alimento (art. 2) e come tale soggetto alla legislazione alimentare.

**Gabriele Squintani**

Regione Emilia-Romagna