



Avv. Barbara Calza
Studio De Berti Jacchia

ACQUA DEL RUBINETTO



ACQUA FILTRATA nella ristorazione?

Acqua del rubinetto, acqua filtrata, acqua in bottiglia. Sono diverse le opzioni a disposizione dell'operatore della ristorazione: non tutte sono però ugualmente a disposizione del cliente.

In Italia, infatti, **non esistono leggi** che obblighino i professionisti della ristorazione ad offrire ai propri clienti acqua del rubinetto gratuitamente. La legislazione italiana impone solo l'obbligo, per il locale

**NULLA VIETA
AI RISTORATORI
DI PROPORRE
ACQUA IN CARAFFA
AI PROPRI CLIENTI**

pubblico, di avere una **fonte di acqua potabile** che rispetti una serie precisa di requisiti igienici: sulla carta, dunque, i locali pubblici potrebbero offrire acqua sicura dal rubinetto, ma nella pratica non sussiste alcun obbligo in tal senso, in mancanza di una precisa previsione legislativa. Di conseguenza, in caso di rifiuto, l' esercente non può essere sanzionato. Vi è solo un requisito informativo generale, previsto dal comma 5 dell'art. 13 del D. Lgs. 181/2003, in base al quale "Le acque idonee al consumo umano non preconfezionate, somministrate nelle collettività e in altri esercizi pubblici, devono riportare, ove trattate, la specifica denominazione di vendita "acqua potabile trattata o acqua potabile trattata e gassata" se è stata

IN ITALIA
L'ACQUA DEL
RUBINETTO VIENE
COSTANTEMENTE
MONITORATA PER
LEGGE

addizionata di anidride carbonica". Situazione diverse in altri paesi europei, ad esempio in Spagna, a partire proprio da quest'anno. Infatti, perseguendo l'obiettivo di raggiungere una riduzione degli sprechi e i rifiuti nel 2025 del 13% rispetto a quelli generati nel 2010 e del 15%

nel 2030, dal gennaio di quest'anno, la Spagna ha previsto un **obbligo** per i gestori di bar, ristoranti, caffetterie e in generali di locali che esercitano **attività di somministrazione di alimenti e bevande**, di offrire ai propri clienti acqua del rubinetto. Oltre a quest'obbligo, la Spagna ha introdotto anche un aumento delle tariffe per il conferimento e lo smaltimento dei rifiuti in discarica e nuove tasse sui prodotti di plastica monouso.

In Italia siamo lontani da questo tipo di imposizioni ma, come accennato, **nulla vieta ai ristoratori di proporre acqua in caraffa** ai propri clienti o, come sempre più spesso accade, acqua microfiltrata. Si tratta, in entrambi i casi, di una



POMIZZA®

la polpa "speciale" ... non solo per la pizza!



tradizione di famiglia

- POMODORI PELATI
- POLPA DI POMODORO A CUBETTI
- POLPA FINE DI POMODORO
- OROPIZZA
- PASSATA DI POMODORO
- POMODORINI DI COLLINA



INDUSTRIA CONSERVE ALIMENTARI
COPPOLA S.p.A. - SCAFATI (SA)
Tel. +39 081 8633370 - +39 081 8631996
Fax +39 081 8635579
E.mail: info@coppolaspa.it - www.coppolaspa.it



scelta consapevole, volta alla tutela dell'ambiente attraverso la riduzione degli imballaggi (di plastica e non) e l'utilizzo di bottiglie di vetro riciclabili. Talvolta l'acqua filtrata è servita gratuitamente al cliente, talvolta viene invece addebitata sul conto.

Tra l'altro, in Italia, l'acqua del rubinetto, a garanzia della sua qualità, viene costantemente monitorata per legge: i controlli vengono fatti sia da parte della società che distribuisce l'acqua, sia da parte dell'ASL locale: l'acqua che arriva direttamente nel ristorante già rispetta, quindi, tutti i parametri fissati dalla legge (D.Lgs. 31/2001).

Oltre a questi controlli, l'**acqua micro filtrata** viene sottoposta ad un'ulteriore operazione di filtraggio, attraverso la quale vengono trattate impurità e residui delle sostanze che vengono usate per potabilizzare l'acqua, come per esempio il cloro, ma anche eventuali virus e batteri presenti. Occorre certamente porre attenzione alla pulizia dei filtri e assicurarsi che questi funzionino bene. Da ciò ne deriva la necessità di una **corretta manutenzione**

da parte della ditta fornitrice. Il ristoratore deve però sempre garantire che la somministrazione dell'acqua (come, in generale, di tutti i prodotti alimentari) sia effettuata in modo igienico all'interno del proprio locale.

Per agevolare il ristoratore in questo compito, sono disponibili manuali nazionali di corretta prassi operativa in materia di igiene e di applicazione dei principi del sistema

HACCP, strumenti fondamentali per la predisposizione del manuale di autocontrollo. Ecco quindi un **elenco di azioni** che il ristoratore deve svolgere per il rispetto della prassi HACCP, qualora adotti il sistema di microfiltrazione dell'acqua:

- Pulizia giornaliera dei beccucci tramite lavaggio e disinfezione con prodotti specifici;
- Utilizzo della bottiglia come quello di qualunque altra stoviglia (bicchieri, posate ecc.) ovvero dopo ogni singolo utilizzo passare al lavaggio in lavastoviglie;
- Eventuale lavaggio manuale delle bottiglie in caso di accumulo nel tempo di macchie o incrostazioni;
- Spurgo dell'impianto dopo la pausa settimanale e/o notturna;
- Assicurarsi che la ditta fornitrice effettui i necessari interventi di manutenzione e/o sostituzione dei filtri o quant'altro previsto entro i termini e le date riportate nel Libretto d'Impianto.

