

Allegato H

Disciplina del controllo ufficiale sulle attività di utilizzazione delle acque minerali naturali e di sorgente (articolo 25). (10)

1. I controlli ufficiali sulle acque minerali naturali e di sorgente sono eseguiti nel rispetto delle disposizioni di cui al reg. (CE) 882/2004, del reg. (CE) 1935/2004 e del reg. UE 16/2011.

2. Sono vigenti le seguenti frequenze minime di controllo, sino alla definizione delle frequenze di controllo individuate dalla classificazione di ogni impresa di imbottigliamento eseguita in base alla categorizzazione del rischio di cui al regolamento (CE) n. 882/2004 ed alla deliberazione della Giunta Regionale che approva le linee di indirizzo per il controllo ufficiale degli esercizi di commercio al dettaglio:

a) per i controlli di tipo microbiologico e chimico delle acque minerali naturali e di sorgente:

1) alla captazione (sorgente, pozzo, ecc.) ed ai depositi di accumulo delle acque: un controllo all'anno;

2) ai depositi di stoccaggio delle confezioni presso lo stabilimento: un controllo all'anno;

3) ai depositi dei rivenditori all'ingrosso ed ai punti vendita: con frequenza stabilita nell'ambito della programmazione regionale dei controlli nel settore alimentare.

b) per i controlli di tipo chimico dei contenitori: si applicano le disposizioni contenute nelle vigenti linee guida regionali per il controllo ufficiale sui materiali e oggetti a contatto degli alimenti.

SEZIONE 1 – CAMPIONAMENTO

1. Il campione è composto da un numero diverso di aliquote, in relazione al luogo dove avviene il campionamento e alle esigenze dell'esercente delle attività di utilizzazione delle acque minerali naturali e di sorgente.

2. Nel caso di prelievo di acqua minerale naturale e di sorgente le aliquote sono identificate nel modo seguente:

a) campionamento alla captazione o ai depositi di accumulo delle acque o in uscita dalle linee di erogazione self-service:

a.1) analisi microbiologica: 4 litri di acqua suddivisa in quattro contenitori sterili da 1 litro;

a.2) analisi chimica e chimico- fisica: volume determinato dal laboratorio in base alle necessità analitiche.

Dovrà essere prelevata una sola aliquota, in quanto accertamento non ripetibile.

b) campionamento di prodotto confezionato:

b.1) se i contenitori hanno capacità uguale o superiore ad 1 litro: quattro contenitori;

b.2) se i contenitori hanno capacità inferiore ad 1 litro: un numero di contenitori necessario al raggiungimento della quantità di 4 l di acqua per la formazione dell'aliquota; i contenitori che hanno capacità di circa 1 l (ad esempio, 92 cl) si possono assimilare a quelli di 1 l.

Nel caso in cui sia prelevata acqua minerale naturale e di sorgente allo stabilimento di imbottigliamento, sul prodotto confezionato (in produzione o presente in magazzino, dovranno essere prelevate quattro aliquote da destinare secondo lo schema seguente:

Aliquota	Destinazione	Uso
1°	Laboratorio	Analisi
2°	Laboratorio	Eventuale analisi di revisione per l'I.S.S.
3°	Laboratorio	A disposizione dell'Autorità sanitaria o giudiziaria

4°	Stabilimento	A disposizione dell'Azienda
----	--------------	-----------------------------

Nel caso in cui sia prelevata acqua presso i rivenditori all'ingrosso ed i punti vendita dovranno essere prelevate cinque aliquote, da destinare secondo lo schema seguente:

Aliquota	Destinazione	Uso
1°	Laboratorio	Analisi
2°	Laboratorio	Eventuale analisi di revisione per l'I.S.S.
3°	Laboratorio	A disposizione dell'Autorità sanitaria o giudiziaria
4°	Laboratorio	A disposizione dell'Azienda
5°	Rivenditore	A disposizione dell'Azienda

Nel caso in cui l'esito delle analisi sia favorevole, tutte le aliquote del campionamento potranno essere eliminate dopo trenta giorni dalla data del prelievo o secondo quanto stabilito da procedure interne di ciascun laboratorio.

3. Ogni aliquota di campione prelevato è accompagnata da un verbale conforme al decreto dirigenziale di approvazione della modulistica per lo svolgimento delle attività di prelievo delle acque minerali naturali, termali e di sorgente.-

4. La conformità della procedura di prelievo dei campioni alle disposizioni di cui ai punti precedenti è necessaria per il corretto e valido svolgimento del controllo ufficiale. Sono fatte salve procedure di campionamento diverse rispetto a quanto previsto dal presente regolamento in caso di prelievi eseguiti nell'ambito di procedimenti per il riconoscimento di acqua minerale naturale e di sorgente e per i rinnovi quinquennali delle analisi da riportare in etichetta.

5. Le determinazioni da effettuare al momento del prelievo riguardano i parametri CO₂ (anidride carbonica) libera, temperatura alla sorgente, e pH. Di seguito sono riportate le indicazioni tecniche relative ai contenitori da utilizzare per il campionamento, nonché per la stabilizzazione e conservazione dei campioni, fatte salve eventuali variazioni che potranno essere adottate nel tempo in funzione dell'adeguamento al progresso tecnico - scientifico e normativo delle tecniche analitiche e delle metodiche di campionamento.

PARAMETRO RICHIESTO	TIPO e VOLUME CONTENITORE	STABILIZZAZIONE - CONSERVAZIONE	NOTE OPERATIVE
Conducibilità, Cloruri, Solfati, Nitrati, Fluoruri, Bicarbonati, Nitriti, Silice, Sodio, Potassio, Calcio, Magnesio, Ione ammonio, Iodio, Bromo, (<i>Durezza</i>)	PE 1 litro a perdere	Refrigerare	
Residuo fisso a 180°C	PE 1 litro a perdere	Refrigerare	
Ossidabilità, Fosforo Totale	Vetro 0,5 litri a perdere	Acidificare con H ₂ SO ₄ conc (96%) a pH ≤ 2 Refrigerare	Aggiungere 0,5 ml di acido
Alluminio, Antimonio, Arsenico, Bario, Boro, Cadmio, Cromo, Rame, Piombo, Manganese, Nichel, Selenio, Stronzio, Litio	PE 0,250 litri a perdere	Acidificare con HNO ₃ conc supapur (65%) a pH ≤ 2	Aggiungere 0,5 ml di acido

Ferro disciolto	PE 0,250 litri a perdere	Filtrare 0,45 µm e acidificare con HNO ₃ conc suprapur (65%) a pH ≤ 2	Filtrare con filtri 0,45 µm e solo successivamente aggiungere 0,5 ml di acido
Mercurio	Vetro scuro 0,250 litri a perdere	Acidificare con HNO ₃ conc suprapur (65%) a pH ≤ 2 e aggiungere KmnO ₄ fino a 0,5 g/l	Aggiungere 0,5 ml di acido e 2,5 ml di KmnO ₄ 50 g/l
Cloroformio, Bromodichlorometano, Dibromoclorometano, Bromoformio, 1,2-dicloroetano, Tricloroetilene, Tetracloroetilene, Benzene	Vetro scuro (almeno 0,1 litri) a perdere	Refrigerare	Riempire fino all'orlo, senza bolla
Bromati	PE 0,250 litri a perdere	Aggiungere Etilendiammina fino a 50 mg/l Refrigerare	Aggiungere 0,125 ml di Etilendiammina 100g/l
Antiparassitari	Vetro scuro 1 litro a perdere	Refrigerare	
Idrocarburi Policiclici Aromatici	Vetro scuro 2 x1 litro a perdere	Refrigerare	
PCB	Vetro scuro 1 litro a perdere	Refrigerare	
Silice	PE 0,250 litri a perdere	Refrigerare	
Cianuro	PE 0,250 litri a perdere	Alcalinizzare con NaOH fino a pH ≥ 12 Refrigerare	Aggiungere 2 pasticche di NaOH
Oli minerali - idrocarburi disciolti o emulsionati	Vetro scuro 1 litro a perdere	Acidificare con HCl conc (37%) a pH ≤ 2 Refrigerare	Aggiungere 1,25 ml di acido - Riempire fino a 3 cm dal tappo
Agenti tensioattivi	PE 0,250 litri a perdere	Aggiungere Formaldeide fino a 1% Refrigerare	Aggiungere 5 ml di Formaldeide al 37%
Grado solfidrimetrico	PE 0,250 litri a perdere	Aggiungere Acetato di zinco fino a 4mM e NaOH fino a pH > 9 Refrigerare (per solfuro solubile solo refrigerazione)	Aggiungere 0,5 ml di Acetato di zinco 2M e 1 pasticca di NaOH
Coliformi a 37°C (500 ml) Enterococchi (500 ml) Clostridium perfringens (50 ml) Stafilococchi patogeni (250 ml) Pseudomonas aeruginosa (250 ml)	4 contenitori PE 1 litro STERILE a perdere	Refrigerare	

Carica batterica 37°C (20 ml) Carica batterica 20°C (20ml) Ricerca microrganismi e parassiti patogeni (1000 ml)			
---	--	--	--

SEZIONE 2 – TRASPORTO DEI CAMPIONI E PERSONALE COMPETENTE AL PRELIEVO

1. I campioni di acqua minerale naturale e di sorgente non confezionata (prelevati cioè alla captazione, ai depositi di accumulo di acqua, ai punti di erogazione self service da sottoporre alle analisi microbiologiche, devono essere trasportati secondo le procedure operative stabilite dai laboratori a cui sono destinati i campioni e che operano in ottemperanza alla norma tecnica ISO/IEC 17025:2005.
2. I campioni da sottoporre alle analisi microbiologiche devono essere sottoposti ad analisi prima possibile ed al massimo entro ventiquattro ore dal prelievo. La conservazione dei campioni deve avvenire in modo conforme alle disposizioni previste dalle procedure interne del laboratorio e dalle metodiche analitiche.
3. I campioni prelevati per l'esecuzione delle analisi chimiche e chimico - fisiche devono essere trasportati secondo le procedure operative stabilite dai laboratori a cui sono destinati i campioni e che operano in ottemperanza alla norma tecnica ISO/IEC 17025:2005. La conservazione dei campioni deve avvenire in modo conforme alle disposizioni previste dalle procedure interne del laboratorio e dalle metodiche analitiche.
4. I prelievi di acqua minerale naturale e di sorgente confezionata e non confezionata, effettuati presso qualsiasi punto della filiera, sono eseguiti dal personale appartenente alle strutture organizzative competenti in materia di sicurezza alimentare delle aziende USL competenti per territorio.

SEZIONE 3 – METODI DI ANALISI

1. I metodi analitici per la determinazione dei parametri chimici e chimico - fisici delle acque minerali naturali devono essere compatibili con le disposizioni di cui al D.M. 12 novembre 1992, n. 542 (Regolamento recante i criteri di valutazione delle caratteristiche delle acque minerali naturali), e successive modifiche ed integrazioni, nelle more dell'entrata in vigore del decreto di cui all'articolo 3 comma 1 del d.lgs. 176/2011, e con le condizioni di utilizzazione delle acque minerali naturali.
2. I metodi analitici per la determinazione dei parametri chimici e chimico - fisici delle acque di sorgente devono essere compatibili con le disposizioni di cui al D. Lgs 31/2001 e successive modifiche ed integrazioni,
3. I metodi analitici per la determinazione dei parametri microbiologici devono essere compatibili con le disposizioni di cui alla circolare del Ministro della Sanità 13 settembre 1991, n.17 (Analisi microbiologiche di acque minerali naturali) e al decreto del Ministro della Sanità del 13 gennaio 1993 (Metodi di analisi per la valutazione delle caratteristiche microbiologiche e di composizione delle acque minerali naturali e modalità per i relativi prelievi dei campioni), nelle more dell'entrata in vigore del decreto di cui all'articolo 3 comma 1 del d.lgs. 176/2011.
4. Le metodiche analitiche di cui ai punti precedenti potranno essere variate al fine di adeguarle al progresso tecnico - scientifico e alle norme emanate dal Ministero della Salute.

SEZIONE 4 – PARAMETRI CHIMICI E CHIMICO- FISICI

1 - Parametri minimi obbligatori da ricercare nelle acque minerali naturali

- a) temperatura alla sorgente

- b) pH alla temperatura dell'acqua alla sorgente
- c) conducibilità elettrica specifica a 20 °C
- d) durezza totale
- e) bicarbonati
- f) solfati
- g) nitrati
- h) nitriti
- i) fluoruri
- l) cloruri
- m) sodio
- n) potassio
- o) calcio
- p) magnesio
- q) ione ammonio
- r) composti organoalogenati (cloroformio, bromoformio, diclorobromometano, dibromoclorometano, tricloroetilene, tetracloroetilene); eventuali altri composti sulla base delle conoscenze che possono interessare l'area di ricarica dell'acquifero.

2 – Parametri da ricercare per situazioni particolari.

In acque naturalmente ricche di Ferro e Manganese e che sono state sottoposte a trattamento per la loro rimozione con aria: Ferro e Manganese.

In acque naturalmente ricche di Arsenico, Ferro e Manganese e che sono state sottoposte a trattamento per la loro rimozione con aria contenente ozono: Arsenico, Ferro, Manganese, Bromato, Ozono e Bromoformio.

Sulla base delle caratteristiche litologiche che possono determinare arricchimenti per cause naturali di metalli pesanti ed altri elementi: Antimonio, Arsenico, Bario, Boro, Cadmio, Cromo, Manganese, Mercurio, Nichel, Piombo, Rame e Selenio.

Sulla base delle conoscenze delle pressioni ambientali che possono interessare l'area di ricarica dell'acquifero, oppure in relazione alla tipologia della localizzazione dell'area di captazione (area remota, area a bassa presenza antropica, area a media presenza antropica), oppure sulla base delle criticità evidenziate nei precedenti controlli è necessario ricercare in toto o in parte i parametri indicati nella seguente tabella:

N°	Parametro	Limiti minimi di rendimento richiesti (***) ai metodi analitici (LMRR) (µg/L)
1*	Agenti tensioattivi	50 (come LAS)
2*	Oli minerali-idrocarburi disciolti o emulsionati	10
3*	Benzene	0,5
4*	Idrocarburi policiclici aromatici:	
	Benzo (a) pirene	0,003
	Benzo (b) fluorantene	0,006
	Benzo (k) fluorantene	0,006
	Benzo (g,h,i) terilene	0,006

	Dibenzo (a,h) antracene	0,006
	Indeno (1,2,3-cd) pirene	0,006
	Altri	0,006
5*	Antiparassitari (**) (singolo composto) (insetticidi, erbicidi, fungicidi, nematocidi, acaricidi, algicidi, rodenticidi, prodotti connessi e i pertinenti metaboliti, prodotti di degradazione e di reazione)	0,05
	Aldrin, dieldrin, eptacloro, eptacloro epossido (singoli composti)	0,01
6*	Policlorobifenili (per singolo congenere)	0,05
7*	Composti organoalogenati che non rientrano nelle voci 5 e 6 (singolo composto): Cloroformio, clorodibromometano, diclorobromometano, bromoformio	0,5
	Tricloroetilene, tetracloroetilene, 1-2 dicloroetano ed altri	0,1
8*	Cianuro	Limite massimo ammissibile: 0,010 mg/L

(*) Il metodo utilizzato deve essere indicato nel rapporto di prova.

(**) Tra le classi di composti elencate si devono ricercare quegli antiparassitari che hanno maggiore probabilità di trovarsi nel territorio influente sulla risorsa interessata. L'elenco di tali composti va richiesto alle locali autorità sanitarie competenti.

(***) Il limite minimo di rendimento richiesto (LMRR) è il contenuto minimo di analita in un campione che deve essere rilevato e confermato.

È fatta salva la facoltà dell'Autorità sanitaria competente di inserire nel controllo analitico chimico la ricerca di ulteriori parametri (bromuro, ioduro, silice, ecc.) in presenza di acque con chimismo particolare o utilizzate per altri fini oltre all'imbottigliamento (cure idropiniche, preparazioni cosmetici, ecc.).

3 – Valutazione dell'incertezza di misura.

Per incertezza di misura si intende l'intervallo intorno al risultato di una misurazione che si stima possa comprendere una gran parte della distribuzione dei valori ragionevolmente attribuiti al misurando. Di solito si ritiene che l'intervallo di incertezza contenga il valore vero con una probabilità del 95 %.

I risultati analitici sono accompagnati dai valori dell'incertezza quando i dati sono ad un valore critico, cioè nell'intorno dei valori limite; quanto detto si applica dunque nel caso delle acque minerali ai soli parametri caratterizzati da LMA ovvero alle "Sostanze di origine naturale che non devono derivare da una eventuale contaminazione della fonte" .

Per i parametri presenti invece nella tabella delle sostanze non ammesse caratterizzate da LMRR ("Sostanze o composti derivanti dall'attività antropica") il risultato va espresso senza incertezza (vedasi Documento 2 maggio 2005 inviato alla Regione Toscana, Direzione Generale del Diritto alla Salute e delle Politiche di Solidarietà Settore Igiene Pubblica).

L'indicazione dell'incertezza di misura riportata sul certificato di analisi deve essere coerente con quanto riportato nel punto 5.4.6 della norma tecnica UNI CEI EN ISO/IEC 17025/2005.

SEZIONE 5 – PARAMETRI MICROBIOLOGICI

1 - Parametri minimi obbligatori da ricercare e valutazione dei risultati per l'emissione del giudizio di accettabilità.

CARICA MICROBICA TOTALE (1)		Parassiti e microrganismi patogeni	Escherichia coli e Coliformi totali		Streptococchi fecali		Clostridi solfito riduttori	Pseudo monas aeruginosa	Staphylococcus aureus (2)	
20-22°C, in 72 ore	37°C in 24 ore		1° Replica	2° Replica	1° Replica	2° Replica				
≤ 100 ufc/ml	≤ 20 ufc/ml	-	-	-	-	-	-	-	-	ACCETTABILE
> 100 ufc/ml	≤ 20 ufc/ml	-	-	-	-	-	-	-	-	NON ACCETTABILE
≤ 100 ufc/ml	> 20 ufc/ml	-	-	-	-	-	-	-	-	NON ACCETTABILE
≤ 100 ufc/ml	≤ 20 ufc/ml	+								NON ACCETTABILE
≤ 100 ufc/ml	≤ 20 ufc/ml	-	+	-	-	-	-	-	-	RINVIO ALLA 2° ISTANZA
≤ 100 ufc/ml	≤ 20 ufc/ml	-	+	+	-	-	-	-	-	NON ACCETTABILE
≤ 100 ufc/ml	≤ 20 ufc/ml	-	-	-	+	-	-	-	-	RINVIO ALLA 2° ISTANZA
≤ 100 ufc/ml	≤ 20 ufc/ml	-	-	-	+	+	-	-	-	NON ACCETTABILE
≤ 100 ufc/ml	≤ 20 ufc/ml	-	-	-	-	-	+	-	-	RINVIO ALLA 2° ISTANZA
≤ 100 ufc/ml	≤ 20 ufc/ml	-	-	-	-	-	-	+	-	NON ACCETTABILE
≤ 100 ufc/ml	≤ 20 ufc/ml	-	-	-	-	-	-	-	+	NON ACCETTABILE
≤ 100 ufc/ml	≤ 20 ufc/ml	-	+	-	+	-	-	-	-	NON ACCETTABILE
≤ 100 ufc/ml	≤ 20 ufc/ml	-	+	-	-	-	+	-	-	NON ACCETTABILE
≤ 100 ufc/ml	≤ 20 ufc/ml	-	-	-	+	-	+	-	-	NON ACCETTABILE

(1) Il tenore suddetto è misurato nelle 12 ore successive all'imbottigliamento; in questo periodo di 12 ore l'acqua è mantenuta a una temperatura di 4°C ± 1°C.

La temperatura di conservazione a 4°C ± 1°C deve essere garantita dal momento del prelievo sino all'esecuzione dell'analisi. Nel caso in cui si decida di verificare tale parametro, è necessario annotare nel verbale di prelievo la data e l'ora dell'imbottigliamento.

Le specificità delle condizioni di prelievo e conservazione del campione non hanno come conseguenza l'obbligatorietà per l'impresa di imbottigliamento di conservare le acque minerali imbottigliate a 4°C ± 1°C. Analogamente, il valore del parametro è valido e verificabile solo per prelievi di acqua minerale imbottigliata nel momento del campionamento.

(2) sino all'entrata in vigore del decreto di cui al comma 1 dell'art. 3 del Decreto Legislativo 8 ottobre 2011, n. 176.

Escherichia coli e	Streptococchi	Clostridi	Pseudomonas	Staphylococcus	
--------------------	---------------	-----------	-------------	----------------	--

Coliformi totali		fecali		solfito riduttori	aeruginosa	aureus (2)	
1° Replica	2° Replica	1° Replica	2° Replica	Unica semina	Unica semina	Unica semina	
-	-	-	-	-	-	-	ACCETTABILE
+	-	-	-	-	-	-	NON ACCETTABILE
-	-	+	-	-	-	-	NON ACCETTABILE
-	-	-	-	+	-	-	NON ACCETTABILE
-	-	-	-	-	+	-	NON ACCETTABILE
-	-	-	-	-	-	+	NON ACCETTABILE

(2) sino all'entrata in vigore del decreto di cui al comma 1 dell'art. 3 del Decreto Legislativo 8 ottobre 2011, n. 176

N.B. Per la ricerca dei Coliformi totali e degli Streptococchi fecali, la positività in 1° replica va intesa come positività in una delle due repliche.

2 – Limiti indicativi per la carica microbica.

Punto prelievo	Carica microbica a 20-22 °C per 72 ore	Carica microbica a 37 °C per 24 ore
sorgente	< 20 UFC/ml	< 5 UFC/ml

3 – Valutazione dell'incertezza di misura.

Le analisi dei campioni microbiologici per le seguenti caratteristiche intrinseche:

- instabilità dei campioni biologici, siano essi costituiti da matrici alimentari o ambientali;
- variabilità esistente tra i sottocampioni, più elevata di quella derivante dall'esecuzione ripetuta della prova;
- distribuzione dei microrganismi nel campione che, per quanto resa omogenea, viene rappresentata dalla relazione di uguaglianza tra media e varianza;

Tali caratteristiche intrinseche sono soggette a variazioni la cui dimensione non sempre può essere calcolata attraverso un algoritmo analitico; per il calcolo dell'incertezza di misura nelle analisi microbiologiche si opera con variabili causali discrete, ossia dati di conteggio che per lo più seguono il modello di probabilità di Poisson o quello binomiale.

L'indicazione dell'incertezza di misura riportata sul certificato di analisi deve essere coerente con quanto riportato nel punto 6.1.2 della norma UNI CEI ENV 13005: 2000 "Guida all'espressione dell'incertezza di misura".

SEZIONE 6 – PROCEDURE PER L'EMISSIONE DEL GIUDIZIO DI ACCETTABILITÀ E PER L'INVIO DEI REFERTI ANALITICI.

1. Il giudizio di accettabilità di tipo chimico dell'acqua minerale naturale è espresso in base al rispetto delle seguenti condizioni:

- assenza di materiali in sospensione sia di natura organica che inorganica e, in generale, assenza di alterazioni delle caratteristiche organolettiche;
- non superamento dei limiti massimi ammissibili dei parametri di cui all'art. 6, comma 1, del D.M. n. 542/1992, nelle more dell'entrata in vigore del decreto di cui all'articolo 3 comma 1 del d.lgs. 176/2011;

c) non rilevazione delle sostanze di cui all'art. 6, comma 2, del D.M. 542/1992, ricercate con metodiche aventi i limiti minimi di rendimento di cui all'Allegato II del D.M. 542/1992, nelle more dell'entrata in vigore del decreto di cui all'articolo 3 comma 1 del d.lgs. 176/2011.

Il giudizio di accettabilità tiene conto della valutazione dell'incertezza di misura secondo le indicazioni di cui alla sezione 4, punto 3.

2. Il solo scostamento (in positivo o in negativo) delle tolleranze sotto indicate non costituisce presupposto per l'emissione del giudizio di non accettabilità, ma, eventualmente, per l'aggiornamento anticipato delle analisi riportate in etichetta. Questo può essere disposto dal comune competente per territorio, nel caso in cui si verificano le condizioni indicate di seguito:

a) scostamento della conducibilità oltre il 15% e della concentrazione di almeno un parametro oltre le tolleranze indicate nel punto b). In questo caso, prima di procedere all'aggiornamento dei dati analitici in etichetta, è necessario che il titolare dell'autorizzazione all'utilizzo monitori la composizione dell'acqua per almeno 12 mesi, con frequenza almeno trimestrale, salvo diversa valutazione da parte delle autorità sanitarie competenti;

b) variazione di almeno 3 parametri oltre le tolleranze indicate nello schema seguente:

b1) per concentrazioni inferiori a 1 mg/l	+/- 75 %
b2) per concentrazioni comprese tra 1 mg e 3 mg/l	+/- 50 %
b3) per concentrazioni comprese tra 3 mg e 10 mg/l	+/- 25 %
b4) per concentrazioni comprese tra 10 mg e 20 mg/l	+/- 20 %
b5) per concentrazioni superiori a 20 mg/l	+/- 10 %

In questo caso, prima di procedere all'aggiornamento dei dati analitici in etichetta, è necessario che il titolare dell'autorizzazione all'utilizzo monitori la composizione dell'acqua con tempi che possono essere ridotti anche a tre mesi e con frequenze dei controlli aumentate fino a cadenze settimanali per comprendere e controllare il fenomeno, salvo diversa valutazione da parte delle autorità sanitarie competenti. Per la valutazione dei parametri le cui concentrazioni si scostano dalle tolleranze indicate al punto 2 lettera b), non è necessario associare al dato analitico l'incertezza di misura di cui al punto 3 della sezione 1.

3. Il giudizio di accettabilità di tipo chimico dell'acqua di sorgente è espresso in base al rispetto delle seguenti condizioni:

a) assenza di materiali in sospensione sia di natura organica che inorganica e, in generale, assenza di alterazioni delle caratteristiche organolettiche;

b) non superamento dei valori di parametro di cui all'allegato 1, parte B e parte C, del d. lgs 31/2001 ("Attuazione delle direttive 98/83/CE relativa alla qualità delle acque destinate al consumo umano").

Il giudizio di accettabilità tiene conto della valutazione dell'incertezza di misura secondo le indicazioni di cui alla sezione 4, punto 3.

4. Il giudizio di accettabilità di tipo microbiologico dell'acqua minerale naturale e dell'acqua di sorgente è espresso in base al rispetto delle seguenti condizioni:

a) non superamento del limite di 100 ufc per millilitro, a 20-22°C, in 72 ore, e 20 ufc per millilitro a 37°C in 24 ore di carica microbica totale. Il tenore suddetto è misurato nelle 12 ore successive all'imbottigliamento ed in questo periodo di 12 ore l'acqua è mantenuta a una temperatura di 4°C ± 1°C.

b) assenza escherichia coli e coliformi totali in 250 ml, accertata su semina in due repliche da 250 ml;

c) assenza di parassiti e microrganismi patogeni;

d) assenza streptococchi fecali in 250 ml, accertata su semina in due repliche da 250 ml;

e) assenza spore di clostridi solfito riduttori in 50 ml, accertata su unica semina;

f) assenza di Staphylococcus aureus in 250 ml, accertata su unica semina, sino all'entrata in vigore del decreto di cui al comma 1 dell'art. 3 del Decreto Legislativo 8 ottobre 2011 n. 176;

g) assenza di Pseudomonas aeruginosa in 250 ml, accertata su unica semina.

L'accettabilità di un campione dal punto di vista microbiologico si riassume nelle condizioni, intese come eventi minimi sufficienti per emettere il giudizio, riportate nella tabella di cui alla sezione 5, punto 1. Il giudizio di accettabilità tiene conto della valutazione dell'incertezza di misura secondo le indicazioni di cui alla sezione 5, punto 3.

5. È prevista la determinazione della carica microbica totale a 20-22 °C ed a 37 °C per campioni di acqua minerale naturale e di sorgente prelevati alla captazione. I limiti riportati nella tabella di cui alla sezione 5,

		conformi			chimico-fisica			contatto con alimenti	
Acqua minerale naturale									
Acqua di sorgente 1									

(1) Per acque di sorgente si intende acque riconosciute ai sensi del D. Lgs 176/2011 e non acque minerali naturali prelevate alla sorgente.

c) entro il 31 gennaio di ogni anno le aziende USL inviano al comune competente e alla Regione il riepilogo dei controlli ufficiali eseguiti presso gli stabilimenti di utilizzazione delle acque minerali naturali e di sorgente secondo il seguente schema ed in coerenza con le disposizioni regionali vigente in materia di flussi informativi:

Azienda USL n. : di	TOTALE
Anno:	
Numero di stabilimenti	
Numero di stabilimenti ispezionati	
Numero totale di ispezioni	
Numero di stabilimenti che hanno commesso infrazioni	
Tipo di infrazione	
Piano HACCP	
Igiene ambientale	
Igiene del personale	
Contaminazione chimica e chimico-fisica di acqua imbottigliata	
Contaminazione microbiologica di acqua imbottigliata	
Contaminazione fisica di acqua imbottigliata	
Materiali a contatto con alimenti	
Etichettatura	
Altro	

SEZIONE 7 – MODALITÀ DI EFFETTUAZIONE DEI CONTROLLI ANALITICI E COSTI DEL CONTROLLO UFFICIALE.

1. Nel caso in cui sia prelevata acqua minerale naturale e di sorgente alla captazione, allo stabilimento di imbottigliamento, presso i rivenditori all'ingrosso e i punti vendita, dovranno essere determinati:

- a) parametri chimici e chimico - fisici indicati nella sezione 4;
- b) parametri microbiologici indicati nella sezione 5.

2. I parametri da determinare per il controllo periodico delle migrazioni globali e specifiche dei materiali di composizione usati per il confezionamento dell'acqua minerale naturale e di sorgente sono identificati nell'ambito dei piani mirati regionali di controllo ufficiale sui materiali a contatto con gli alimenti, come individuati nelle vigenti linee guida regionali sul controllo ufficiale sui materiali a contatto con gli alimenti.

3. I costi relativi al controllo ufficiale sulle acque minerali naturali e di sorgente, ivi compresi quelli relativi al campionamento ed alle analisi, sono determinati in conformità alle disposizioni del decreto legislativo 19

novembre 2008, n. 194 "Disciplina delle modalità di rifinanziamento dei controlli sanitari ufficiali in attuazione del regolamento (CE) n. 882/2004".

(10) Allegato così sostituito con d.p.g.r. 16 febbraio 2015, n. 15/R , art. 6.