

NORME TECNICHE PER L'UTILIZZAZIONE DI INDIRIZZO AGRONOMICO DELLE ACQUE REFLUE DI CANTINA FINALIZZATA ALLA VEICOLAZIONE DI PRODOTTI FITOSANITARI

1. Premesse.

La Regione Piemonte, in coerenza con la tempistica stabilita dalla normativa nazionale e con i criteri stabiliti dal D.M. 7 aprile 2006, ha emanato il regolamento regionale 29 ottobre 2007, n. 10/R recante “Disciplina generale dell'utilizzazione agronomica degli effluenti zootecnici e delle acque reflue e programma di azione per le zone vulnerabili da nitrati di origine agricola (legge regionale 29 dicembre 2000, n. 61)”.

Il regolamento regionale 10/R/2007 disciplina, al capo II, titolo II, l'utilizzazione agronomica delle acque reflue provenienti dalle aziende agricole e dalle piccole aziende agroalimentari.

Ai sensi dell'art. 2, comma 1, lettera W) per utilizzazione agronomica delle acque reflue si intende la gestione delle stesse dalla loro produzione fino all'applicazione al terreno, finalizzata all'utilizzo delle sostanze nutritive ed ammendanti nelle medesime contenute, ovvero al loro utilizzo irriguo e fertirriguo.

L'utilizzazione agronomica delle acque reflue è soggetta a comunicazione ai sensi dell'art. 3 del regolamento regionale 10/R/2007.

Il D.M. 7 aprile 2006 all'art. 11, comma 4, prevede forme di uso delle acque reflue diverse dall'utilizzo agronomico in senso stretto, non finalizzate all'utilizzo delle sostanze nutritive e ammendanti contenute nelle stesse, bensì volte alla veicolazione di prodotti fitosanitari o fertilizzanti impiegando tali acque reflue quale solvente del principio attivo.

In conformità al suddetto decreto ministeriale il regolamento regionale 10/R/2007 ammette all'art. 16, comma 2, l'utilizzo di indirizzo agronomico finalizzato a veicolare prodotti fitosanitari e fertilizzanti, da effettuarsi sulla base delle norme tecniche dettate con apposito provvedimento della Giunta regionale.

La presenti norme tecniche disciplinano l'utilizzazione di indirizzo agronomico delle acque reflue di cantina finalizzata, in particolare, alla veicolazione di prodotti fitosanitari.

Per “acque reflue di cantina” si intendono le acque derivanti dal lavaggio di attrezzature e impianti utilizzati nel processo di vinificazione, quali ad esempio presse enologiche, torchi idraulici, fermentini, vasi vinari.

L'uso delle acque reflue di cantina, in sostituzione dell'acqua, quale mezzo disperdente del formulato commerciale fitoiatrico al fine della preparazione della miscela destinata ai trattamenti fitosanitari, comporta un beneficio ambientale in quanto contribuisce alla salvaguardia della risorsa idrica.

2. Ambito di applicazione.

Possono essere destinate alla veicolazione di prodotti fitosanitari le acque reflue di cantina provenienti dai cicli produttivi:

- di aziende dedite alla coltivazione del fondo o alla silvicoltura, che esercitano anche attività di trasformazione e di valorizzazione delle uve, inserita con carattere di normalità e complementarità funzionale nel ciclo produttivo aziendale e con materia prima lavorata proveniente in misura prevalente dall'attività di coltivazione dei fondi di cui si abbia, a qualunque titolo, la disponibilità;

- di aziende agroalimentari appartenenti al settore vitivinicolo che producono quantitativi di acque reflue, contenenti sostanze naturali non pericolose, non superiori a 4000 m³ annui.

3. Comunicazione.

L'utilizzazione di indirizzo agronomico delle acque reflue di cantina finalizzata alla veicolazione di prodotti fitosanitari è soggetta a comunicazione ai sensi dell'art. 3 del regolamento regionale 10/R/2007.

4. Registrazione e trasporto.

L'utilizzazione di indirizzo agronomico delle acque reflue di cantina, finalizzata alla veicolazione di prodotti fitosanitari, deve essere annotata nel registro dei trattamenti (cosiddetto "quaderno di campagna") previsto dall'art. 42, comma 3, lettera b) del d.p.r. 23 aprile 2001, n. 290, integrando le informazioni ivi contenute con l'indicazione dei volumi di acqua reflua di cantina utilizzati.

Al fine di garantire un adeguato controllo sulla movimentazione delle acque reflue di cantina destinate a veicolare i prodotti fitosanitari, le aziende sono tenute agli obblighi di documentazione del trasporto di cui all'allegato III del regolamento regionale 10/R/2007.

5. Criteri generali di utilizzazione.

L'utilizzazione di indirizzo agronomico delle acque reflue di cantina finalizzata alla veicolazione di prodotti fitosanitari è consentita purché siano garantiti i seguenti criteri:

- a) la tutela dei corpi idrici e, per gli stessi, il mantenimento o il raggiungimento degli obiettivi di qualità definiti dal Piano regionale di tutela delle acque;
- b) l'esclusione delle acque reflue che possano generare rischi di tipo igienico-sanitario, nonché delle acque derivanti dal lavaggio degli spazi esterni;
- c) l'esclusione delle acque di prima pioggia provenienti da aree a rischio di dilavamento di sostanze che creano pregiudizio per il mantenimento o il raggiungimento degli obiettivi di qualità dei corpi idrici;
- d) l'esclusione delle acque derivanti da processi enologici speciali come ferrocianurazione e desolfurazione dei mosti muti, produzione di mosti concentrati e mosti concentrati rettificati e, più in generale, l'esclusione delle acque derivanti dai processi enologici contenenti sostanze prioritarie di cui alla Tabella 1/A dell'Allegato 1 del d.m. 14 aprile 2009, n. 56;
- e) l'esclusione delle acque reflue contenenti biocidi;
- f) l'esclusione delle acque reflue contenenti detergenti, disinfettanti, tensioattivi fatte salve le eventuali piccole quantità che possono provenire dalle ordinarie operazioni di pulizia e lavaggio dei recipienti, attrezzi e accessori utilizzati nei processi di vinificazione.

Nell'ambito della preparazione delle miscele fitoiatriche restano valide le prescrizioni più restrittive riportate in etichetta dei formulati commerciali autorizzati e, in generale, quanto previsto dalla vigente normativa in tema di utilizzo dei prodotti fitosanitari.

6. Divieti di utilizzazione.

L'utilizzazione di indirizzo agronomico delle acque reflue di cantina finalizzata alla veicolazione di prodotti fitosanitari è vietata:

- a) sulle superfici non interessate dall'attività agricola, fatta eccezione per le aree a verde pubblico e privato e per le aree soggette a recupero e ripristino ambientale;
- b) nei boschi;

- c) entro 10 metri dalle sponde dei corpi idrici superficiali naturali e da quelli artificiali non arginati del reticolo principale di drenaggio; sono comunque esclusi i canali artificiali ad esclusivo uso aziendale;
- d) entro 10 metri di distanza dall'inizio dell'arenile per le acque lacuali;
- e) sui terreni gelati, innevati, con falda acquifera affiorante, con frane in atto, saturi d'acqua;
- f) su colture foraggiere;
- g) nel periodo compreso tra il 1° dicembre ed il 31 gennaio di ogni anno;
- h) in tutte le situazioni in cui l'autorità competente provvede ad emettere specifici provvedimenti di divieto o di prescrizione in ordine alla prevenzione di malattie infettive, infestive e diffuse per gli animali, per l'uomo e per la difesa dei corpi idrici;
- i) sui terreni di cui non si ha titolo d'uso.

Nell'ambito della preparazione delle miscele fitoiatriche restano valide le prescrizioni più restrittive riportate in etichetta dei formulati commerciali autorizzati, e in, generale, quanto previsto dalla vigente normativa in tema di utilizzo dei prodotti fitosanitari.

7. Stoccaggio.

Lo stoccaggio determina un miglioramento sia delle caratteristiche fisiche (abbattimento dei solidi totali con formazione di un sedimento a fondo vasca) che chimiche (innalzamento del pH, diminuzione del carico organico di BOD₅ e COD) delle acque reflue di cantina, con relativa riduzione degli odori.

I contenitori ove avviene lo stoccaggio delle acque reflue di cantina sono realizzati a tenuta idraulica, al fine di evitare la percolazione, la dispersione delle stesse all'esterno nonché contenere la diffusione in atmosfera dei gas prodotti durante la fase di stoccaggio.

Per le aziende che intendono utilizzare contenitori esistenti non idonei a contenere la diffusione all'esterno dei gas prodotti durante lo stoccaggio, si raccomanda l'adozione di accorgimenti tecnici volti a consentire l'avvio di un processo anaerobico che, sebbene non utile ad una significativa produzione di biogas, determina una migliore stabilizzazione del refluo di cantina.

I contenitori di stoccaggio devono essere localizzati in aree non destinate ai processi produttivi di vinificazione al fine di evitare un inquinamento microbiologico dell'ambiente di cantina.

I contenitori di stoccaggio delle acque reflue di cantina possono essere ubicati anche al di fuori dell'azienda che le utilizza a fini agronomici o di indirizzo agronomico.

Deve essere in ogni caso garantita la non miscelazione con tipologie di acque reflue diverse da quelle di cui alle presenti norme tecniche o con rifiuti.

I contenitori per lo stoccaggio sono dimensionati secondo i quantitativi medi di uva lavorata e realizzati di capacità sufficiente a coprire i periodi in cui l'impiego delle acque reflue di cantina è limitato o impedito da motivazioni agronomiche, climatiche o normative e in ogni caso tale da garantire un periodo minimo di stoccaggio pari a 90 giorni.

Sono raccomandati, ove possibile, contenitori in grado di garantire un periodo minimo di stoccaggio pari a 180 giorni.

E' raccomandato, inoltre, un franco di stoccaggio di almeno il 10% del volume al fine di consentire il contenimento degli eventuali gas prodotti durante la fase di stoccaggio.

La fase di stoccaggio comporta inevitabilmente la formazione di un sedimento a fondo vasca, che potrebbe avere effetti negativi sulla strumentazione per la distribuzione dei prodotti fitoiatrici, intasandone gli ugelli.

Si raccomanda di posizionare l'ingresso del refluo tal quale circa a 1/4 dell'altezza della vasca di stoccaggio, e poco al di sopra l'uscita per il prelievo del refluo chiarificato.

Nel caso sia presente un unico ugello/apertura, al fine di consentire la sedimentazione della frazione solida, dovrà essere assicurato un intervallo di almeno 12 ore tra l'immissione e il prelievo.

Si consiglia di posizionare un rubinetto o un portello sul fondo della vasca in modo da facilitarne la pulizia e lo svuotamento. Ove possibile si raccomanda di posizionare la vasca con una lieve pendenza verso l'uscita.

Al fine di ridurre la frazione sedimentabile del refluo da cantina e, conseguentemente, le quantità di detergenti e di disinfettanti nonché i volumi di acqua utilizzati per la pulizia delle attrezzature di cantina, sono raccomandati i seguenti accorgimenti:

- prima del lavaggio, pulizia a secco delle attrezzature mediante spazzolamento al fine di eliminare i solidi grossolani. Tale accorgimento è particolarmente importante nel caso della pulizia delle tramogge di ricevimento delle uve e delle diraspapigiatrici, dei fermentini e dei vasi vinari, delle presse e di tutte quelle attrezzature che conservano un certo quantitativo di residui solidi;
- adozione di soluzioni fisiche per il lavaggio delle attrezzature, quali l'utilizzo di acqua ad alta temperatura e in pressione, che riducono sensibilmente il consumo di acqua grazie all'incremento dell'azione meccanica del getto sotto pressione;
- adozione di soluzioni strutturali, quali pulitrici industriali, che permettono di riutilizzare la soluzione detergente tramite ricircolo;
- uso di contenitori di stoccaggio in acciaio inossidabile o vetroresina;
- realizzazione di pavimentazioni lavabili con opportune pendenze.

8. Tecniche di preparazione della miscela fitoiatrica.

Nella preparazione delle miscele fitoiatriche deve essere prestata particolare cura all'utilizzo della sola frazione chiarificata; a tal fine è raccomandato l'uso di pompe galleggianti.

E' consigliato, inoltre, utilizzare un filtro prima dell'immissione all'irroratrice, al fine di prevenire il rischio di intasamento degli ugelli.

9. Distribuzione della miscela fitoiatrica.

Per quanto riguarda modalità e tecniche di distribuzione della miscela fitoiatrica restano valide le istruzioni e le indicazioni contenute nelle etichette con le quali vengono posti in commercio i prodotti.

10. Trattamenti fitosanitari consentiti.

In considerazione della necessità di verificare la concentrazione degli eventuali residui di sostanze impiegate nelle pratiche di lavaggio delle attrezzature e impianti utilizzati nel processo di vinificazione e, più in generale, di effettuare una valutazione del rischio sanitario, in particolare per le acque reflue destinate ai trattamenti fitoiatrici sul prodotto edibile, l'utilizzo delle acque reflue di cantina destinate a veicolare i prodotti fitosanitari, in attesa dei risultati della suddetta valutazione, è ammesso esclusivamente:

- per i trattamenti diserbanti;
- per i trattamenti fitoiatrici sulla pianta fino alla fase fenologica della fioritura.