

Deliberazione della Giunta Regionale 9 novembre 2009, n. 33-12520

Disposizioni attuative del regolamento regionale 28 ottobre 2007, n. 10/R e s.m.i. (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). Norme tecniche per l'utilizzazione di indirizzo agronomico delle acque reflue di cantina finalizzata alla veicolazione di prodotti fitosanitari.

A relazione degli Assessori De Ruggiero, Taricco:

Il decreto legislativo 11 maggio 1999, n. 152 (Disposizioni sulla tutela delle acque dall'inquinamento e recepimento della direttiva 91/271/CEE concernente il trattamento delle acque reflue urbane e della direttiva 91/676/CEE relativa alla protezione delle acque dall'inquinamento provocato dai nitrati provenienti da fonti agricole), demandava alle Regioni la disciplina delle attività di utilizzazione agronomica degli effluenti zootecnici e di alcune tipologie di acque reflue (articolo 38), nonché l'adozione di uno specifico Programma d'azione per le zone dalle stesse designate come vulnerabili da nitrati di origine agricola (articolo 19).

Successivamente, il decreto legislativo 3 aprile 2006, n. 152 (Norme in materia ambientale), pur abrogando il d.lgs. 152/1999, ha riprodotto in termini invariati quanto già previsto da quest'ultimo sia in linea generale per l'utilizzazione agronomica degli effluenti zootecnici e delle acque reflue, sia nello specifico per le zone vulnerabili da nitrati di origine agricola (articoli 112 e 92).

Sempre nell'anno 2006 è stato approvato il decreto ministeriale 7 aprile 2006, avente per oggetto i criteri e le norme tecniche generali per la disciplina, da parte delle regioni, delle attività di utilizzazione agronomica degli effluenti di allevamento e delle acque reflue di cui all'articolo 38 del d.lgs. 152/1999, oggi trasfuso nell'articolo 112 del d.lgs. 152/2006.

Il suddetto decreto ministeriale, nel disciplinare l'utilizzazione agronomica delle acque reflue, ammette all'articolo 11, comma 4, la possibilità di prevedere forme di utilizzazione di indirizzo agronomico diverse da quelle considerate abitualmente, quali la veicolazione di prodotti fitosanitari o fertilizzanti.

La Regione Piemonte, nell'anno 2007, ha emanato il regolamento 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)".

L'articolo 16, comma 2, del regolamento 10/R/2007, in conformità a quanto previsto dal decreto ministeriale 7 aprile 2006, ammette l'utilizzo agronomico delle acque reflue provenienti da aziende agricole e da piccole aziende agroalimentari finalizzato a veicolare prodotti fitosanitari o fertilizzanti, da effettuarsi sulla base delle norme tecniche dettate con apposito provvedimento della Giunta.

L'uso delle acque reflue provenienti da aziende agricole e da piccole aziende agroalimentari in sostituzione dell'acqua, quale mezzo disperdente del formulato commerciale fitoiatrico per la preparazione della miscela destinata ai trattamenti fitosanitari, è un utilizzo innovativo, per il quale al momento dell'entrata in vigore del regolamento 10/R/2007 non erano disponibili elementi tecnici sufficienti alla predisposizione delle suddette norme tecniche.

Pertanto la Regione Piemonte - in considerazione degli ingenti volumi di acque reflue prodotti in Piemonte dal comparto enologico a seguito dei processi di vinificazione e delle conseguenti criticità inerenti la salvaguardia ambientale nonché i costi a carico delle aziende per la gestione di tali reflui - ha ritenuto opportuno finanziare, nell'ambito del Bando regionale sulla ricerca scientifica applicata per l'anno 2004, uno specifico progetto di ricerca, coordinato dal prof. Paolo Balsari, ordinario al Dipartimento di Economia ed Ingegneria Agraria, Forestale e Ambientale dell'Università di Torino, dal titolo "Gestione sostenibile dei reflui delle cantine".

Le finalità della ricerca, della durata di 24 mesi, consistevano nell'individuare – nell'ambito di un progetto integrato e multidisciplinare - le più razionali soluzioni operative volte al contenimento delle problematiche derivanti dallo smaltimento delle acque reflue di cantina, oltre che nel fornire valide soluzioni operative per una gestione dei reflui enologici improntata alla salvaguardia ambientale e al contenimento dei costi.

Oggetto del suddetto progetto di ricerca – incentrato in particolare sulle aziende di medio-piccole dimensioni, che sono quelle che meglio possono avvalersi di questa particolare forma di utilizzazione delle acque reflue di cantina – sono stati i seguenti elementi essenziali:

- a) individuazione delle principali caratteristiche quali-quantitative dei reflui prodotti;
- b) individuazione delle più idonee soluzioni per lo stoccaggio e il trattamento dei reflui prima della loro utilizzazione agronomica;
- c) individuazione delle quantità e delle modalità di distribuzione in campo degli stessi;
- d) messa a punto di un sistema esperto in grado di fornire al viticoltore indicazioni circa le soluzioni per ridurre la produzione di acque reflue di cantina e individuare le tecniche di gestione più convenienti.

Sulla base dei risultati emersi dal citato progetto di ricerca, la Regione Piemonte - in attuazione dell'articolo 16, comma 2, del regolamento 10/R/2007 - ha elaborato le "Norme tecniche per l'utilizzazione di indirizzo agronomico delle acque reflue di cantina finalizzata alla veicolazione di prodotti fitosanitari", allegate alla presente deliberazione.

Le suddette norme tecniche sono state oggetto di confronto con la Direzione Sanità, che ha ritenuto opportuno verificare la concentrazione degli eventuali residui di sostanze utilizzate nelle pratiche di lavaggio delle attrezzature e degli impianti usati nel processo di vinificazione e, più in generale, effettuare una valutazione del rischio sanitario, in particolare per le acque reflue destinate ai trattamenti fitoiatrici sul prodotto edibile.

Considerato tuttavia che il d.m. 7 aprile 2006 - oltre ad ammettere all'articolo 11, comma 4, la possibilità di prevedere forme di utilizzazione di indirizzo agronomico diverse da quelle considerate abitualmente, quali la veicolazione di prodotti fitosanitari - stabilisce, tra l'altro, i criteri e le norme tecniche generali per la disciplina, da parte delle regioni, dello spandimento su suolo delle acque reflue di cui all'articolo 38 del d.lgs. 152/1999 (oggi trasfuso nell'articolo 112 del d.lgs. 152/2006);

ritenuto che il suddetto decreto ministeriale, in quanto approvato di concerto con il Ministero della salute, abbia tenuto in adeguata considerazione gli aspetti inerenti i rischi igienico-sanitari attinenti l'attività di spandimento su suolo delle acque reflue;

considerato pertanto che la valutazione del rischio sanitario non sia necessaria per la veicolazione dei prodotti diserbanti e degli altri prodotti fitosanitari qualora non siano interessati direttamente i prodotti da destinare al consumo umano, in quanto come sopra evidenziato, ai sensi del regolamento 10/R/2007 e del d.m. 7 aprile 2006 è già ammesso e disciplinato l'utilizzo delle acque reflue sul suolo;

ritenuto, per le ragioni di cui sopra, che l'utilizzo delle acque reflue di cantina destinato a veicolare i prodotti fitosanitari, in attesa dei risultati della suddetta valutazione del rischio sanitario, sia da consentire al momento limitatamente ai trattamenti diserbanti e agli altri trattamenti fitoiatrici fino alla fase fenologica della fioritura;

considerato che l'utilizzo delle acque reflue di cantina per la veicolazione di prodotti fitosanitari - determinando un risparmio idrico e un contenimento dell'inquinamento diffuso - contribuisce in tale modo alla salvaguardia della risorsa idrica;

considerato che gli incontri organizzati per comunicare i risultati del suddetto progetto di ricerca hanno suscitato un forte interesse nel mondo agricolo ad avvalersi di tale uso innovativo delle acque reflue di cantina, tanto da inserire tale forma di utilizzo nell'ambito delle azioni da promuovere nei cosiddetti "contratti di fiume";

dato atto che le norme tecniche allegate alla presente deliberazione sono state oggetto di confronto nell'ambito del Comitato tecnico istituito con deliberazione del 23 dicembre 2002 n. 65-8111;

tutto ciò premesso,

la Giunta Regionale

visto l'art. 16 della legge regionale 28 luglio 2008, n. 23;

visto il decreto legislativo 3 aprile 2006, n. 152;

visto il decreto ministeriale 7 aprile 2006;

visto il regolamento regionale 29 ottobre 2007, n. 10/R;

visto il Piano di tutela delle acque;

con voto unanime espresso nei modi di legge,

delibera

di approvare, per le motivazioni riportate in premessa, l'Allegato recante "Norme tecniche per l'utilizzazione di indirizzo agronomico delle acque reflue di cantina finalizzata alla veicolazione di prodotti fitosanitari", costituente parte integrante della presente deliberazione e contenente disposizioni attuative del regolamento regionale 29 ottobre 2007, n. 10/R (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).

La presente deliberazione sarà pubblicata sul Bollettino Ufficiale della Regione Piemonte ai sensi dell'articolo 61 dello Statuto e dell'articolo 14 del D.P.G.R. n. 8/R del 2002.

(omissis)

Allegato

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.