



# - SEMINARIO - "La tutela delle acque dall'inquinamento"

Venerdì 31 Luglio 2009 - Rosignano S. (Li)

*"Criteri generali per l'utilizzazione delle  
acque reflue agroalimentari"*

REGIONE TOSCANA  
Direzione Generale dello Sviluppo Economico  
Settore "Politiche Agroambientali, Attività Faunistica-Venatoria"  
Dott. Leonardo Calistri



# *Quadro Normativo*

## 1) Quadro normativo Nazionale

Decreto Legislativo del 3 aprile 2006 n.152

"Norme di tutela ambientale"

Decreto Ministeriale del 7 aprile 2006 "Criteri e norme tecniche generali per la disciplina regionale dell'utilizzazione agronomica degli effluenti di allevamento" (ex art 38 del 152/99)

## 2) Quadro normativo regionale

- Legge Regionale 20/2006 (entrerà in vigore per le ARA il 17/9/2009)
- DPGR n 46/2008 regolamento attuativo art 13 della l.r 20/06





# *Definizioni*

## Le acque reflue agroalimentari (ARA):

- le acque reflue provenienti dalle aziende di cui all'art. 101 comma 7 lettera a), b), c) del 152/06.

7. Salvo quanto previsto dall'articolo 112, ai fini della disciplina degli scarichi e delle autorizzazioni, sono assimilate alle acque reflue domestiche le acque reflue:

- a) provenienti da imprese dedite esclusivamente alla coltivazione del terreno e/o alla silvicoltura;
- b) provenienti da imprese dedite ad allevamento di bestiame
- c) provenienti da imprese dedite alle attività di cui alle lettere a) e b) che esercitano anche attività di trasformazione o di valorizzazione della produzione agricola, inserita con carattere di normalità e complementarietà funzionale nel ciclo produttivo aziendale e con materia prima lavorata proveniente in misura prevalente dall'attività di coltivazione dei terreni di cui si abbia a qualunque titolo la disponibilità;



# *Definizioni*

- le acque reflue delle piccole aziende agroalimentari assimilate alle aziende di cui alla lettera c) sulla base del D.M. di cui all'art. 112, comma 2 del 152/06

Art. 17.

1. E' ammessa l'utilizzazione agronomica delle AR, qualora contenenti sostanze naturali non pericolose, provenienti dalle piccole aziende agroalimentari appartenenti ai settori lattiero-caseario, vitivinicolo e ortofrutticolo che producono quantitativi di AR non superiori a 4000 m<sup>3</sup>/anno e quantitativi di N, contenuti in dette acque a monte della fase di stoccaggio, non superiori a 1000 kg/anno.





# *Acque reflue agroalimentari*

2. L'utilizzazione delle ARA è consentita purché siano garantiti:

- a) la tutela dei corpi idrici
- b) l'effetto concimante e/o ammendante e/o irriguo sul suolo;
- c) l'esclusione delle acque derivanti dal lavaggio degli spazi esterni non connessi al ciclo produttivo;
- d) l'esclusione delle acque derivanti da processi enologici come ferrocianurazione e desolfurazione dei mosti muti, concentrati, e rettificati;
- e) l'esclusione nelle aziende che trasformano un quantitativo di latte superiore a 100.000 litri all'anno del siero di latte, del latticello, della scotta e delle acque di processo delle paste filate;
- f) il rispetto delle norme igienico-sanitarie, di tutela ambientale ed urbanistiche.



# *Acque reflue agroalimentari*

## Art. 28 "Criteri generali per l'utilizzazione delle acque reflue agroalimentari"

1. l'utilizzazione agronomica delle acque reflue agroalimentari deve essere comunicata dal legale rappresentante dell'azienda al comune nel quale ricade il centro aziendale almeno trenta giorni prima dell'inizio dell'attività, presentando la comunicazione semplificata di cui all'allegato 4, capo 5.





# *Acque reflue agroalimentari*

- 3) La tecnica prescelta deve comunque assicurare:
- a) il contenimento della formazione e diffusione, per deriva, di aerosol verso aree non interessate da attività agricola, comprese le abitazioni isolate e le vie pubbliche di traffico veicolare;
  - b) la prevenzione del rischio di ruscellamento, di lisciviazione e di percolazione dei nutrienti nei corpi idrici sotterranei;
  - c) la formazione di odori sgradevoli;
  - d) l'elevata utilizzazione degli elementi nutritivi;
  - e) l'uniformità di applicazione delle acque di cui al presente articolo.



# Acque reflue agroalimentari

6) Dosi di applicazione non devono essere superiori ad un terzo del fabbisogno irriguo delle colture e indicate nella comunicazione semplificata prevista dall'4 capo 5.

*I fabbisogni irrigui delle principali colture irrigate di riferimento ai fini della distribuzione delle acque reflue agroalimentari:*

COLTURA	FABBISOGNI COLTURA IRRIGUI (m <sup>3</sup> /ha)
mais	3.500
ortive (media)	2.500
patata	1.200
olivo	1.000
foraggere	2.500
vite	1.200
fruttiferi	2.400





# *Acque reflue agroalimentari*

- 8) L'utilizzazione agronomica delle acque reflue agroalimentari deve avvenire previa verifica del livello di salinità delle acque reflue rispetto al livello di salinità dei terreni, in particolare in aree soggette a salinizzazione delle falde.
- 9) Alle acque reflue agroalimentari si applicano divieti di utilizzazione già previsti per gli effluenti allevamento all'articolo 24, comma 3.



# *Acque reflue agroalimentari*

10. Per l'ubicazione dei contenitori di stoccaggio e di trattamento delle ARA devono essere esaminate le condizioni locali di accettabilità per i manufatti adibiti allo stoccaggio in relazione ai seguenti parametri:

- a) distanza dai centri abitati;
- b) fascia di rispetto da strade, autostrade, ferrovie e confini di proprietà.

11. I contenitori ove avvengono lo stoccaggio ed il trattamento delle acque reflue agroalimentari devono rispettare le disposizioni di cui all'allegato 4, capo 6 del presente regolamento.





# *Acque reflue agroalimentari*

## All. 4 capo 6. Dimensionamento dei contenitori di stoccaggio

1. Le ARA destinate all'utilizzazione agronomica devono essere raccolte in contenitori per lo stoccaggio dimensionati secondo le esigenze colturali e di capacità sufficiente a contenere le ARA nei periodi in cui l'impiego

agricolo è limitato o impedito da motivazioni agronomiche, climatiche o normative, e tali da garantire almeno le capacità di stoccaggio indicate nel presente regolamento.



# *Acque reflue agroalimentari*

2. I contenitori devono essere:

- a) tali da evitare rischi di cedimenti strutturali e garantire l'omogeneizzazione delle acque reflue agroalimentari stesse;
- b) a tenuta idraulica,
- c) dimensionati secondo le esigenze colturali e di capacità sufficiente in considerazione del volume di acque reflue prodotte prevedendo un periodo minimo di stoccaggio pari a 90 giorni;
- d) garantire l'esclusione delle acque di prima pioggia provenienti da aree a rischio.