DECRETO DEL DIRIGENTE DELL' UNITA' DI PROGETTO SANITA' ANIMALE E IGIENE ALIMENTARE n. 3 del 18 gennaio 2010

Classificazione delle acque del bacino di Chioggia della Laguna di Venezia utilizzate dagli stabilimenti di lavorazione dei prodotti ittici sulla base dei dati del monitoraggio attuato da ARPAV nel periodo 2008-2009, ai sensi del Decreto Legislativo 3 aprile 2006, n. 152 (parte terza, allegato 2- sezione A).

[Ambiente e beni ambientali]

Il Dirigente

Considerato che al fine di una prima verifica della qualità dell'acqua attinta dagli stabilimenti di lavorazione dei prodotti della pesca nel Comune di Chioggia, già riconosciuti dal Ministero della Salute, sono state eseguite a cura della Regione con la collaborazione di ARPAV e del Magistrato alle Acque di Venezia, a luglio 2005, due campagne di monitoraggio su 5 stazioni in prossimità degli stabilimenti già presenti (Canale Novissimo, Canale Lombardo, Canale Fossetta, Canale S. Domenico, laguna Lusenzo, Canale Perognola) e che limitatamente a tale periodo di osservazione, i risultati analitici delle due campagne hanno dimostrato il rispetto dei valori imperativi indicati per la Categoria A3;

Considerato che con Dgr n. 3906 del 13 dicembre 2005 la Giunta regionale ha stabilito, tra l'altro, di autorizzare in via provvisoria gli stabilimenti di lavorazione dei prodotti della pesca in possesso di riconoscimento (Ce), all'utilizzo di acqua salmastra della Laguna di Venezia, secondo le seguenti prescrizioni:

- le acque salmastre, utilizzate negli stabilimenti di lavorazione dei prodotti della pesca, siano classificate almeno nella Categoria A3 di cui alla tabella 1/A dell'allegato 2 alla parte III del D.lgs 152/2006 e s.m.i. - caratteristiche di qualità delle acque superficiali destinate alla produzione di acqua potabile;
- le acque salmastre in questione siano sottoposte a trattamento di depurazione, secondo quanto stabilito dall'art. 80 del D.lgs 152/2006 per le acque di Categoria A3;
- sia acquisito il parere favorevole espresso dal Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione della Azienda Ulss n. 14 di Chioggia sulla qualità dell'acqua, al punto d'uso, in attuazione al Decreto Legislativo n. 31/01 (salvo i parametri intrinseci dell'acqua di mare); inoltre dovranno essere ricercati altresì i parametri: densità totale di fitoplankton, tensioattivi anionici (MBAS), toluene, xilene e altri contaminanti potenzialmente presenti, i cui valori dovranno risultare inferiori ai limiti di rilevanza ottenibili con i metodi analitici ufficiali di riferimento;
- siano individuate e delimitate le opere di presa, al fine di rispettare le prescrizioni di cui al parere dell'Istituto Superiore di Sanità, prot. n. 26288 del 23 maggio 2005;
- siano inseriti nel piano di autocontrollo i criteri di gestione e di manutenzione degli impianti di trattamento;
- il trattamento e lo smaltimento dei reflui di lavorazione avvengano secondo le norme vigenti in materia ossia, a) scarico in laguna qualora ci sia l'autorizzazione del Magistrato alle Acque di Venezia; b) raccolta ed allontanamento qualora ci sia un contratto con Ditta autorizzata; c) scarico in fognatura, previo contratto con il Gestore;

Considerato che è necessario pervenire ad una classificazione aggiornata delle acque salmastre della Laguna di Venezia nella zona di Chioggia, sempre in riferimento alla Tabella 1/A dell'allegato 2 alla parte terza del D.lgs 152/2006 e s.m.i.;

Viste le note della Direzione regionale Tutela Ambiente prot. 638291 del 16 settembre 2005, prot. 656986 del 22 novembre 2007 e prot. 10463 del 8 gennaio 2008 con cui si richiedeva all'Arpav di procedere alla predisposizione e all'attuazione di un apposito piano di monitoraggio delle acque di cui sopra, in collaborazione con l'Unità di Progetto Sanità Animale (UPSA) della Regione e con l'Azienda Ulss 14 competente per territorio;

Vista la nota della Direzione Tecnico-Scientifica di ARPAV, prot. n. 23890 del 20 febbraio 2008, con cui venivano invitate le competenti strutture dell'Arpav (Dipartimento regionale Laboratori, Dipartimento provinciale di Venezia e Servizio Acque Marino Costiere) a dare immediata esecuzione al piano di monitoraggio illustrato in Allegato A al presente decreto;

Vista la nuova proposta di classificazione delle acque salmastre della Laguna di Venezia nella zona di Chioggia, sulla base di dati del monitoraggio attuato da ARPAV nel periodo 2008-2009, presentata da ARPAV in data 5 giugno 2009 prot. n. 71992 e riportata in Allegato A al presente decreto;

Visti gli esiti del piano di monitoraggio, controllo ufficiale eseguito nel periodo 2008-2009 a cura del Dipartimento regionale Laboratori, Dipartimento provinciale di Venezia e Servizio Acque Marino Costiere che evidenziano per una delle cinque stazioni di monitoraggio (il punto stazione 530 - laguna Lusenzo/canaletta della Cava), la non conformità ai criteri di qualità

previsti per la classe A3 di cui alla tabella 1/A del D.L.gs. n.152/2006 (parte terza, allegato 2- sezione A) ed in particolare per i parametri azoto Kjeldhal, BOD5, coliformi totali, fosfati, ossigeno disciolto, grassi animali e vegetali, odore, fenoli e ammoniacca;

Decreta

1. di approvare la proposta di classificazione delle acque del bacino di Chioggia della laguna di Venezia utilizzate dagli stabilimenti di lavorazione dei prodotti ittici sulla base dei dati del monitoraggio attuato da ARPAV nel periodo 2008-2009, ai sensi del Decreto Legislativo 3 aprile 2006, n. 152 (parte terza, allegato 2- sezione A), come riportata in Allegato A al presente decreto e secondo quanto riportato in premessa;
2. di trasmettere il presente decreto all'Unità di Progetto Sanità Animale e Igiene Alimentare per il seguito degli adempimenti di competenza.

Fabio Fior