

# Acqua di Rubinetto Trattata

*servita nei bar e nei ristoranti...*

*...ecco quello che non va!*

Opuscolo ad esclusivo uso interno dei distributori associati Italgrob

Federazione Italiana Grossisti Bevande

 Italgrob



## Che acqua vuole?

Ogni giorno, in alcuni bar e ristoranti italiani si consuma un **piccolo raggio** nei confronti dei clienti consumatori: succede quando nel chiedere un bicchiere o una bottiglia di acqua minerale per accompagnare le consumazioni, **viene loro servita acqua di rubinetto trattata con filtri**.

## Perché parliamo di raggio?

Il raggio avviene quando tutto ciò non viene palesemente comunicato al consumatore nei termini che la legge prevede. Mai un consumatore quando si siede al ristorante dice: *"Mi porti dell'acqua di rubinetto!"*.

E nel momento in cui gliela si serve, in una brocca o in bottiglia, si vuol sottendere che quell'acqua, seppur filtrata, ha caratteristiche simili se non migliori dell'acqua minerale.

La beffa ulteriore è quando il consumatore è costretto, spesso, a pagarla.



# Ma gli esercenti lo sanno?

Succede purtroppo che, a volte, **neanche gli esercenti sono informati o consapevoli** delle rilevanti differenze fra l'acqua di rubinetto filtrata e l'acqua minerale così come sgorga dalle sorgenti, e gli stessi esercenti nella loro inconsapevolezza si espongono gratuitamente a **rischi e sanzioni**.

Lo scopo di questo opuscolo è quello di spiegare in modo semplice e immediato quali sono le peculiari differenze fra acqua di rubinetto trattata e acqua minerale; e soprattutto quali sono gli **evidenti vantaggi per un barista e un ristoratore di servire ai propri clienti acqua minerale in bottiglia**.

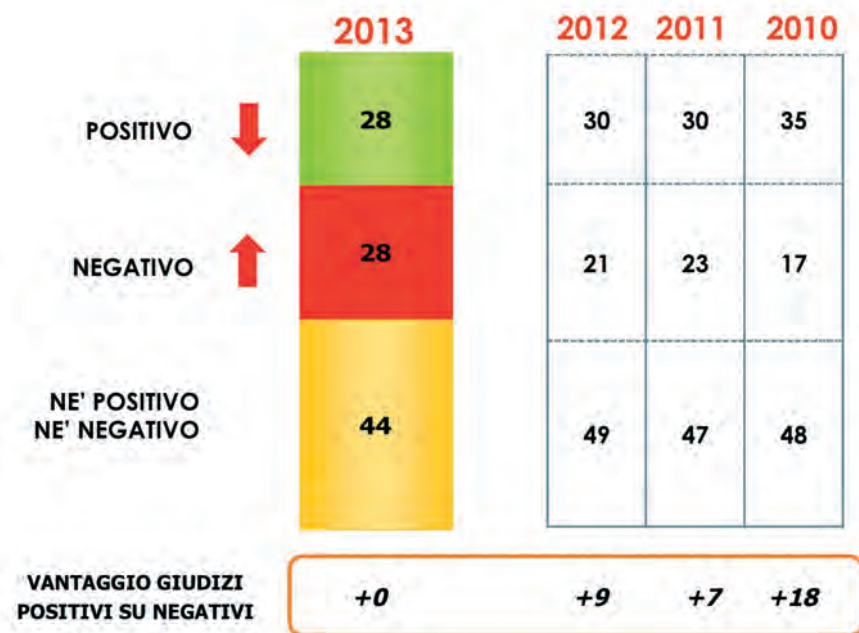


## Sarebbe opportuno chiedere agli esercenti:

«Siete sicuri che i vostri clienti vogliono bere acqua di rubinetto trattata?»

La risposta la offre un interessante sondaggio della Eurisko che registra negli anni dal 2010 al 2013 un continuo calo di attenzione verso l'acqua trattata. Segno che il consumatore, soprattutto quello informato, comprende i limiti e talvolta le insidie per la propria salute che possono nascondersi nell'acqua di rubinetto trattata.

Nel 2013 solo il **28%** del campione ha ancora un'opinione positiva



Base: Campione totale

Ricerca Eurisko

Mentre i giudizi neutri rimangono stabili,  
aumentano quelli negativi a scapito di quelli positivi



# Per di più il valore percepito dai consumatori è scarso

Domanda:

*Quanto concordi con le seguenti affermazioni?*



Ricerca Eurisko

L'indagine ha stabilito che in media quasi il

**70% dei consumatori non gradisce bere l'acqua di rubinetto trattata.**





# Acqua di rubinetto trattata

## Ecco quello che non va!

Sistemi di filtrazione sporchi e maltenuti, bottiglie non sufficientemente lavate. Recenti indagini giornalistiche (Le Iene, Striscia la notizia) hanno messo in luce che talvolta è più sana l'acqua del rubinetto così come sgorga, che non dopo essere passata dai filtri dove, se sporchi, a loro volta non possono che riempire l'acqua di batteri e altre sporcizie. Se i clienti e i consumatori avessero queste informazioni, **starebbero più attenti nel farsi servire o bere anche un solo bicchiere di acqua di rubinetto trattata**, che molte volte è più sporca di quella del rubinetto.



[http://www.iene.mediaset.it/puntate/2011/10/12/viviani-acqua-depurata\\_6744.shtml](http://www.iene.mediaset.it/puntate/2011/10/12/viviani-acqua-depurata_6744.shtml)

Servizio/denuncia de "Le Iene" sull'acqua trattata servita in alcuni ristoranti di Milano.



# I consumatori spesso non sanno cosa bevono

- Un'acqua trattata **perde la garanzia di sicurezza** del gestore del servizio idrico che opera bonifiche, disinfezioni, controlli per cercare di erogarla a norma di legge.
- Il sistema di trattamento non garantisce la qualità dell'acqua, bottiglia dopo bottiglia, mediante controlli e certificazioni. Tutto si basa su un'efficienza progettuale dell'impianto e su un programma di manutenzione efficace e puntuale: **ma alla fine chi ha la responsabilità del risultato quotidiano?**
- Alcuni aspetti igienico-sanitari fondamentali rimangono senza risposta per una **carenza legislativa** che tuttora permane, in particolare nell'esercizio di vigilanza ufficiale e nella regolamentazione del processo di trattamento dell'acqua.



<http://www.striscialanotizia.mediaset.it/video/videoextra.shtml?18726>

Servizio di "Striscia La Notizia" sull'acqua demineralizzata servita ai clienti in alcuni ristoranti di Milano.



## Il paradosso è:

### Se l'acqua di rubinetto è già potabile perchè filtrarla?

Un'inchiesta di Altro Consumo ha stabilito che l'acqua filtrata venduta a volte a caro prezzo nei ristoranti è igienicamente e qualitativamente peggiore di quella di rubinetto.

Da indagini e analisi, presso decine di locali fra Roma e Milano, è emerso che i clienti molte volte pagano per bere acqua sporca. Ecco i punti critici dell'indagine:

- **Igiene:** la carica batterica riscontrata è decisamente fuori norma, per assurdo l'acqua presa dal rubinetto, se non filtrata è decisamente migliore di quella filtrata, che non rispetta le norme igieniche previste.
- **Pseudomonas aeruginosa:** presente solo in pochi casi, si tratta di un patogeno sintomo di grave contaminazione che si sviluppa in situazioni di acque stagnanti. Di norma dovrebbe essere del tutto assente perchè causa gravi infezioni.
- **Nitrati e Nitriti:** Pericolosi soprattutto per i neonati e donne in gravidanza, sono tollerati solo in quantità esigue, si sviluppano anch'essi in situazioni di acque stagnanti.
- **Solventi:** Tetracloroetilene e tricloroetilene spesso minacciano le falde acquifere. Nei rilevamenti fortunatamente sono risultati assenti.
- **Metalli pesanti:** Se raggiungono concentrazioni elevate possono nuocere all'organismo, in un caso è stato rilevato dell'arsenico, anche dopo il trattamento di filtrazione.



**ALTROCONSUMO**  
Il tuo punto di forza

Leggi il documento integrale:

[http://issuu.com/italgrob/docs/pagare\\_per\\_l\\_acqua\\_sporca/0](http://issuu.com/italgrob/docs/pagare_per_l_acqua_sporca/0)



## Al di là delle inchieste che hanno messo a nudo i limiti dell'acqua di rete trattata

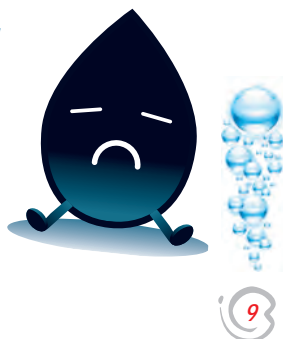
### molte volte sono gli stessi esercenti a non sapere che:

In funzione del tipo di trattamento, in particolare se non adattato con il tipo di acqua di rete, *il trattamento può arrivare ad avere rischi tali da compromettere la potabilità dell'acqua:*

- **Eccessiva demineralizzazione dell'acqua**
- **Eccessivo arricchimento di sodio**
- **Eccessiva riduzione di calcio e magnesio**
- **Degenerazione microbiologica** per tempi troppo lunghi intercorrenti tra trattamento e servizio, causata dalla rimozione del disinfettante di rete.

*Tali rischi possono presentarsi anche parzialmente in determinati periodi di vita utile del trattamento, per esaurimento del mezzo, per non segnalazione del reale periodo di ciclo.*

*Tali problematiche andrebbero dichiarate palesemente ai consumatori, ma gli esercenti molto spesso non lo fanno. Inoltre l'acqua deve essere somministrata con l'esplicita dizione "acqua potabile trattata e/o gassata" e con la precisa indicazione della specifica azione svolta dall'apparecchiatura di trattamento.*



**Molto spesso chi serve acqua di rubinetto trattata non conosce le peculiari differenze con le acque minerali.**

## **Non sono per nulla uguali**

	<b>Minerale</b>	<b>Del Rubinetto</b>	<b>Filtrata</b>
<i>Origine</i>	Sotterranea	Diversificata: da laghi, fiumi, falde freatiche e sotterranee	Diversificata: da laghi, fiumi, falde freatiche e sotterranee
<i>Protezione Naturale</i>	Obbligatoria	Non richiesta	Non richiesta
<i>Trattamenti</i>	Vietati trattamenti di disinfezione o che modifichino le caratteristiche di composizione: Pura Microbiologicamente «all'origine»		Filtrazione che può trattenere alcuni inquinanti e modificare la composizione salina.
<i>Tolleranza contaminazione attività umane</i>	Non ammessi (al di sotto dei limiti di rilevanza analitica)	Ammessi per legge in una soglia ritenuta di sicurezza per la salute umana	Ammessi per legge in una soglia ritenuta di sicurezza per la salute umana
<i>Composizione caratteristica</i>	Deve restare costante nel tempo	Non richiesta, può variare	Non richiesta, può variare



# Il valore dell'acqua minerale naturale



Le acque minerali provengono da **giacimenti profondi, protetti ed incontaminati**. Le sorgenti sono caratterizzate da minime variazioni stagionali: alcune sorgenti danno da secoli acqua minerale nella stessa quantità e con le stesse caratteristiche qualitative.

Ogni acqua minerale, per la sua particolare storia idrogeologica, è unica. La composizione e il tenore di minerali le conferiscono gusto e proprietà peculiari. La flora microbica originaria la rende viva ed attiva.

**Sono vietati per legge tutti i trattamenti risananti.** L'acqua minerale, batteriologicamente pura e priva di inquinanti alla sorgente, imbottigliata in contenitori sicuri e igienici, **arriva al consumatore così come sgorga alla fonte**. E in più con preziose e riconosciute virtù terapeutiche.

Per essere considerata tale e commercializzata, deve ottenere il **riconoscimento da parte del Ministero della Salute** che valuta gli studi geologici, le analisi batteriologiche e chimico-fisiche nonché le sperimentazioni clinico-farmacologiche. **La commercializzazione deve essere autorizzata dagli Enti competenti**, dopo una serie di sopralluoghi ed accertamenti sull'idoneità delle captazioni, degli impianti e del processo di imbottigliamento.





## Acqua trattata NE VALE LA PENA?

Di seguito le normative, i controlli e le criticità cui si espone l'esercente che, servendo acqua filtrata, è obbligato in prima persona e **sotto la sua responsabilità** a tutelare la sicurezza alimentare del:

- L'acqua deve essere somministrata con l'esplicita dizione **"acqua potabile trattata e/o gassata"** e con la precisa indicazione della specifica azione svolta dall'apparecchiatura di trattamento
- **L'acqua non può essere somministrata preconfezionata, cioè con tappo sigillato**, (salvo aver ottenuto la specifica autorizzazione per le linee di imbottigliamento)
- **I gas impiegati** nel processo di gasatura, devono rispondere alle **prescrizioni di purezza previste dal settore alimentare**;
- I Gestori devono adottare/integrare il **sistema HACCP** con l'individuazione dei punti critici di controllo e **darne evidenza dell'applicazione.**



# Controlli ufficiali

Il gestore dell'impianto è soggetto alle responsabilità e obblighi previsti dalle norme sugli alimenti che prevedono sanzioni di natura amministrativa e penale.

Alla stessa stregua i controlli ufficiali devono essere effettuati nella logica di un esercizio di trasformazione e erogazione di prodotti alimentari.

- **Idoneità del locale di esercizio**
- **Modalità di installazione**
- **Corretta esecuzione del piano di manutenzione**
- **Rispetto parametri di potabilità**
- **Rispetto dei parametri di miglioramento dichiarati nel trattamento**
- **Corretta gestione dell'autocontrollo e del piano HACCP**
- **Corretta informazione al consumatore**





## Criticità igienico-sanitarie

Da alcune relazioni tecniche che hanno preso in considerazione i vari tipi di filtri utilizzati, emergono severi dubbi circa l'efficacia di questi sistemi e per

conseguenza **si profilano rischi di natura igienico-sanitaria per il consumatore:**

1. **Rilascio di concentrazioni di metalli** e/o composti organici, in caso di rottura, malfunzionamento o semplice saturazione del sistema filtrante;
2. **Contaminazione batteriologica** determinata dall'eliminazione del cloro (che rende l'acqua "fragile" all'attacco dei batteri) e causata dall'accumulo nei filtri di materiale organico, nonché dal ristagno dell'acqua nelle tubazioni e serbatoi;
3. **Aumento del sodio** a seguito dello scambio ionico per la riduzione del calcio (il calcio ha valenza 1 mentre il sodio ha valenza 2, per cui, per uno ione di calcio che si riduce se ne creano due di sodio);
4. Abbattimento della durezza dell'acqua e **riduzione di elementi**, quali calcio e magnesio, **importanti per il benessere dell'uomo.**

Per un approfondimento vedi l'allegato: "Note igienico-sanitarie sugli apparecchi commercializzati ai fini della depurazione di acqua destinata al consumo umano" del Prof. Matteo Vitali, Professore di Igiene presso l'Università La Sapienza di Roma).

## Criticità tecniche

Il venditore dell'impianto di filtrazione garantisce esclusivamente l'efficienza di trattamento e, solo al momento dell'in-



stallazione e immediatamente dopo la manutenzione, la qualità dell'acqua erogata. Non vi è nessuna certificazione di qualità dell'acqua trattata giorno dopo giorno a meno che l'esercente non si prenda in carico l'onere di effettuare assidui controlli analitici presso laboratori idonei.

Il fatto che il venditore di impianti di filtrazione non garantisca la qualità giorno dopo giorno sposta eventuali problematiche e responsabilità direttamente in capo all'esercente. E non può non essere che così. (Per fare un esempio: è come se il produttore di un alimento cercasse di dare la responsabilità del prodotto a colui vende la linea di produzione.)

Nel caso malaugurato che qualche cliente si lamentasse dell'acqua potabile trattata o addirittura lamentasse malessere, il ristoratore non avrebbe un supporto dinanzi alle Autorità competenti.

## Criticità giuridiche

Non è da trascurare l'ipotesi che la somministrazione dell'acqua potabile trattata determini la sussistenza del reato di **frode in commercio**, ricorrente laddove il consumatore richieda in un ristorante acqua minerale naturale ed, invece, si veda servita la caraffa contenente acqua potabile trattata. In tal caso, si realizza appunto la fattispecie della frode in commercio, che può essere oggetto di denuncia.

Ancor più grave il caso in cui la caraffa assuma l'aspetto di una bottiglia con un tappo apparentemente identico a quello utilizzato per le acque minerali naturali, inducendo il cliente a credere che la bottiglia contenga acqua minerale naturale. Anche qui si concretizza la fattispecie della frode in commercio ed eventualmente della truffa.



## In conclusione

La scelta di servire a tavola l'acqua filtrata è libera facoltà del ristoratore che, nel pieno rispetto delle normative, può farlo tramite una brocca di acqua del rubinetto con la creanza di non farla pagare. Ma è un dovere dell'esercente non disattendere le richieste dei propri clienti che domandano sulla loro tavola un'acqua minerale imbottigliata.

*I sostenitori dell'acqua trattata si aggrappano alla scusa che si evita, secondo loro, che i camion che trasportano acqua dalla fonte fino ai depositi dei distributori inquinino l'aria. È una scusa poco esatta, quello che è certo è che per trattate con i filtri un litro di acqua se ne sprecano almeno 3, questo è uno spreco tangibile.*

**Non possono certo dire che sono i clienti a voler bere l'acqua del rubinetto, nessuno la chiede se poi deve addirittura anche pagarla.**

*Spesso gli esercenti danno la motivazione che servendo acqua di rubinetto posso fare a meno di occupare spazio in magazzino e non avere impegni sulla gestione delle cauzioni sui vuoti. A parte in discorso delle cauzioni, che non è un costo ma una partita di giro, oggi lo spazio in magazzino da impegnare può essere davvero minimo se il rapporto con il distributore è ben armonizzato.*

*Ultima scusa è che servendo acqua di rubinetto trattata risparmiando sui costi. Anche qui non è detto. Se si mette da un lato il costo dell'impianto, i costi di manutenzione e tutti i rischi e le responsabilità connesse, probabilmente il gioco non vale la candela.*



## Acqua di rubinetto. Mancati guadagni

*È bene suggerire agli esercenti di leggere preliminarmente e attentamente, in tutte le sue parti, il contratto di installazione dell'impianto di filtrazione: spesso contiene clausole di vincoli di lungo ingaggio temporale fortemente onerosi in caso di recesso.*

**Premesso pertanto che farsi pagare per una bottiglia d'acqua di rubinetto non è il massimo della cortesia e dell'immagine per un ristorante**, vi è da chiedersi: quanto perde in termini di mancato guadagno quel ristorante che serve acqua di rubinetto? Fra comprare e vendere acqua minerale in bottiglia vi è il **giusto margine che il cliente è abituato a riconoscere**, un valore che deve rientrare necessariamente nella conta dei soldi che perde il ristoratore.

Recenti studi di aziende leader nel settore delle acque minerali hanno calcolato che, **in media, un ristorante può perdere fino a 5.000,00 euro l'anno di guadagni.**

**Senza contare il valore e il prestigio** che può dare una buona e bella bottiglia di acqua minerale messa sul tavolo ad accompagnare una pietanza di pari livello.

La forza e il valore aggiunto di un' **acqua imbottigliata** sta nella **qualità intrinseca e distintiva del prodotto**, non paragonabile ad altre acque da bere:

- **naturalità, purezza e specificità di origine** (è sicuramente un prodotto Bio, DOC, DOP... se paragonato ad alimenti)
- **nel vissuto, nella composizione, negli aspetti sensoriali, nell'eleganza del packaging** che il prodotto può evocare in termini di comunicazione e presentazione.



# I Compiti del distributore

Il fenomeno delle acque di rubinetto filtrate e servite nei locali, seppur abbia un sempre minor appeal da parte dei consumatori, **resta sempre un competitor preoccupante e dannoso per chi imbottiglia e distribuisce acqua minerale.**

Un danno in maniera preponderante e diretta lo subisce proprio chi si occupa di distribuzione. Nella filiera Ho.Re.Ca. "da sempre" il **distributore di bevande recita un compito di primo piano e il suo giornaliero lavoro lo vede impegnato a promuovere il meglio delle produzioni di acque minerali.**

Grossisti che **nel loro assortimento propongono tante e diverse acque di pregio.** Prodotti che nel tempo hanno inserito e sostenuto, sui quali hanno investito tempo e lavoro per farli diventare in molti casi dei veri e propri fenomeni di mercato.

L'acqua di rubinetto filtrata rappresenta in tal senso per loro, oltre al danno, anche una beffa, ed è pertanto opportuno che **i contenuti del presente opuscolo vengano fatti propri dai distributori** e dai loro venditori affinché possano informare compiutamente i clienti esercenti chiarendo che questa prassi non porta vantaggi a nessuno, neanche agli esercenti come abbiamo visto.

Un fenomeno questo che vuol far bere agli italiani, non a tutti fortunatamente, un certo tipo di acqua che non sempre richiedono e non gradiscono.



# Il ruolo di Italgrob

*Italgrob, Federazione nazionale distributori di bevande, nella sua veste di sindacato non poteva non prendere una dura e decisa posizione per contrastare il fenomeno dell'acqua di rete trattata servita nei locali, poichè tale prassi incide direttamente sul conto economico dei distributori italiani.*

In diverse circostanze e nei diversi meeting e convegni organizzati, Italgrob proprio sul tema delle acque di rubinetto filtrate si è detta pronta a scendere in campo per tutelare gli interessi dei distributori italiani, difendere i propri venditori e le loro provvigioni e fare oltremodo chiarezza soprattutto nei confronti del cliente consumatore finale.

*La realizzazione del presente documento informativo è un tangibile passo in tale direzione, con l'auspicio che distributori e i loro venditori possano adottarne i contenuti, e far proprie le argomentazioni per contrastare il fenomeno e promuovere e vendere al meglio l'acqua minerale italiana, un bene prezioso per l'uomo di oggi e di domani, un grande patrimonio nazionale che appartiene anche ai distributori italiani.*



Opuscolo informativo a cura di



atto a chiarire l'uso e il consumo  
dell'acqua di rete trattata  
servita in bar e ristoranti e promuovere  
l'acqua minerale in bottiglia.



**Italgrob - Federazione Italiana Grossisti Distributori di Bevande**

ASSOCIATA CONFINDUSTRIA 

Viale Pasteur, 6 - 00144 Roma - Tel. Segreteria: 06.591.30.90 - Fax: 06.944.43.578  
segreteria@italgrob.it - [www.italgrob.it](http://www.italgrob.it)



[www.italgrob.it](http://www.italgrob.it)

**CEGROBB**  
CONFERENZA DI GROSSISTI DEL SETTORE BEVANDA

