

Etichettatura Gennaio 2023

Nel rispetto dell'art.5 dell'Ordinanza del DFI sull'acqua potabile e sull'acqua per piscine e docce accessibili al pubblico (OPPD) pubblichiamo le seguenti informazioni sulla qualità dell'acqua distribuita da Age Sa secondo le analisi del 25.1.2023 e del 1.2.2023

	Sorgente Rovagina	Pozzo Prà Tiro
Classificazione secondo l'Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS)	A (Eccellente)	A (Eccellente)
Avvisi di non potabilità	Nessuno	Nessuno
Provenienza dell'acqua	Sorgente	Falda
Caratteristiche chimiche	Leggermente incrostante Mediamente dura	Debolmente aggressiva Mediamente dura
Trattamento	Eventuale flocculazione Filtrazione su sabbia Ozonazione Filtrazione su carbone attivo Disinfezione UV Occasionalmente clorata	Preclorazione Filtrazione su carbone attivo Disinfezione UV Occasionalmente: clorazione finale
Mineralizzazione	Debolmente mineralizzata	Debolmente mineralizzata
Conducibilità (25°C)	294 ± 13 µS/cm	431 ± 28 µS/cm
Durezza totale	17 ± 1 °f (gradi francesi)	24 ± 2 °f (gradi francesi)
Sali minerali e oligoelementi		
- Idrogenocarbonati	189 ± 9 mg/l	274 ± 17 mg/l
- Calcio	62 ± 3 mg/l	82 ± 6 mg/l
- Magnesio	4.4 ± 0.7 mg/l	10 ± 1 mg/l
- Sodio	1.6 ± 0.4 mg/l	6.4 ± 0.6 mg/l
- Potassio	0.5 ± 0.2 mg/l	2.0 ± 0.2 mg/l
- Cloruro	3.1 ± 0.7 mg/l	11 ± 2 mg/l
- Nitrato	8.4 ± 1.9 mg NO ₃ ⁻ /l	8.7 ± 0.8 mg NO ₃ ⁻ /l
- Solfato	6.2 ± 1.1 mg/l	11 ± 1.4 mg/l

L'acqua distribuita alle reti di Morbio Inferiore è prevalentemente sorgiva e proveniente dalla rete di Chiasso (acqua della Rovagina miscelata occasionalmente fino al 10% con acqua di falda del Prà Tiro).

*In caso di emergenza l'acqua distribuita è di origine mista (**falda del Prà Tiro/sorgente** , in proporzioni variabili) oppure unicamente falda.*

Per informazioni supplementari di carattere generale o relative all'installazione di apparecchi domestici per il trattamento dell'acqua (quali decalcificatori, depuratori, ...) è possibile rivolgervi a:

Age Sa, Piazza Col. Bernasconi 6, Chiasso - tel. 0840.22.33.33 - lab@age-sa.ch

Le etichettature aggiornate sono esposte allo sportello e pubblicate sul sito dell' Age Sa, così come eventuali comunicati particolari.

♦ Nota: la classificazione è basata sulle analisi microbiologiche eseguite dal laboratorio dell'Age Sa (STS 0664)

Controllo del documento	Versione	Data revisione
HACCP - Allegato 3.8.6	2.1	09.03.2022