



União das Freguesias de Valença, Cristelo-Côvo e Arão

Edital

2025/1

Relatórios - Análises das águas dos fontanários da freguesia

Diogo Miguel Mota da Silva, Presidente da União das Freguesias de Valença, Cristelo-Côvo e Arão, concelho de Valença, dando cumprimento ao estabelecido na alínea a) do n.º 1 do artigo 18.º da Lei n.º 75/2013, de 12 de setembro, na sua redação atual, torna público, que os Relatórios de execução de análises de 24/01/2025, para Água (Consumo Humano), encontram-se disponíveis para consulta na sede de Junta e online, referente às seguintes fontes:

- **Fonte Porto de Pesca** - Água própria para consumo humano, quanto aos parâmetros analisados;
- **Fonte da Rapadura** - Água própria para consumo humano, quanto aos parâmetros analisados.

Para constar, se publica este e outros de igual teor, que vão ser afixados nos lugares de estilo, da Freguesia e no website da Freguesia em jf-vcca.pt

Valença, 31 de janeiro de 2025

O Presidente,

União de freguesias de
Valença, Cristelo Covo e Arão
MUNICÍPIO VALENÇA
N.º 251 818 080


(Diogo Miguel Mota da Silva)

Tipo de Amostra:

Água para consumo humano

Origem da Amostra:

Subterrânea

Colheita Realizada por:

SERLAB – Técnico Certificado nº AAG-331

Local de Colheita /Referência do Cliente:

Fonte Porto de Pesca

União das freguesias de Valença, Cristelo Covo e Arão

Rua Mouzinho de Albuquerque, N.º 119

Valença

4930-733 Valença

Colheita:	15/01/2025	Recepção:	15/01/2025	Início dos Ensaios:	15/01/2025	Fim dos Ensaios:	24/01/2025
------------------	------------	------------------	------------	----------------------------	------------	-------------------------	------------

Parâmetro Microbiológico

Método de ensaio	Valor	Unidades	VP
1 Pesquisa e quantificação de Bactérias Coliformes ISO 9308-1:2014 Amd1:2016	0	ufc/100ml	0
1 Pesquisa e quantificação de Clostridium perfringens ISO 14189:2013	0	ufc/100ml	0
1 Número de Colónias a (22 ± 2) °C ISO 6222:1999	2	ufc/ml	
1 Pesquisa e quantificação de Enterococos intestinais ISO 7899-2:2000	0	ufc/100ml	0
1 Pesquisa e quantificação de Escherichia coli ISO 9308-1:2014 Amd1:2016	0	ufc/100ml	0

Parâmetro Físico-Químico

Método de ensaio	Valor	Unidades	VP
1 Determinação do Cheiro PA 61 (16-02-2024)	< 1	Factor de diluição	3
1 Condutividade eléctrica a 20 °C NP EN 27888:1996	177	µS/cm	2500
1 Determinação da Cor NP 627:1972	<3,0 (Lq)	mg/L escala Pt-Co	20

Data de Emissão: 31/01/2025

Responsável pela emissão do relatório:



(Sérgio Rodrigues, Técnico de Laboratório)

ufc - unidade formadora de colónias

Lq - Limite de quantificação

PAQ - Procedimento analítico química

VP - Valor Paramétrico

(1) Subcontratado a entidade com ensaio acreditado.

(2) Subcontratado a entidade com o ensaio não acreditado.

(3) Colheita realizada por entidade acreditada.

MP - Microrganismos presentes mas < 40

NE - Número estimado

PAM - Procedimento analítico microbiologia

VL- Valor Limite

(4) Colheita realizada por entidade não acreditada.

(5) Ensaio não acreditado.

Certificado de Acreditação do Laboratório Subcontratado nº L0335

Relatório de Ensaio do Laboratório Subcontratado nº 2501924

VMR - Valor máximo recomendado.

VMA - Valor máximo admissível.

MOD.0035 Este relatório só pode ser reproduzido na íntegra. Os resultados de ensaio referem-se exclusivamente à amostra ensaiada.

Tipo de Amostra:

Água para consumo humano

Origem da Amostra:

Subterrânea

Colheita Realizada por:

SERLAB – Técnico Certificado nº AAG-331

Local de Colheita /Referência do Cliente:

Fonte Porto de Pesca

União das freguesias de Valença, Cristelo Covo e Arão

Rua Mouzinho de Albuquerque, N.º 119

Valença

4930-733 Valença

Colheita:	15/01/2025	Recepção:	15/01/2025	Início dos Ensaios:	15/01/2025	Fim dos Ensaios:	24/01/2025
Parâmetro Físico-Químico							
Método de ensaio				Valor	Unidades	VP	
1 pH				5,4*	Escala Sorensen	[6.5 , 9.5]	
PA01(2019-08-28) equivalente a SMEWW 4500 H+B (23.ªEd.)							
1 pH- Temperatura de leitura				20	°C		
-/-							
1 Determinação do Sabor				< 1 (Lq)	Factor de diluição	3	
PA 61 (16-02-2024)							
1 Turvação				<1,0 (Lq)	NTU	4	
ISO 7027-1:2016							

Apreciação:

*O(s) parâmetro(s) assinalado(s) não respeita(m) o Valor Paramétrico de acordo com o Decreto-Lei nº69/2023, de 21 de agosto, para a Qualidade da água destinada ao consumo humano.

Nota: Água própria para consumo humano, quanto aos parâmetros analisados.

Data de Emissão: 31/01/2025

Responsável pela emissão do relatório:



(Sérgio Rodrigues, Técnico de Laboratório)

ufc - unidade formadora de colónias

Lq - Limite de quantificação

PAQ - Procedimento analítico química

VP - Valor Paramétrico

(1) Subcontratado a entidade com ensaio acreditado.

(2) Subcontratado a entidade com o ensaio não acreditado.

(3) Colheita realizada por entidade acreditada.

MP - Microrganismos presentes mas < 40

NE - Número estimado

PAM - Procedimento analítico microbiologia

VL- Valor Limite

(4) Colheita realizada por entidade não acreditada.

(5) Ensaio não acreditado.

Certificado de Acreditação do Laboratório Subcontratado nº L0335

Relatório de Ensaio do Laboratório Subcontratado nº 2501924

VMR - Valor máximo recomendado.

VMA - Valor máximo admissível.

MOD.0035 Este relatório só pode ser reproduzido na íntegra. Os resultados de ensaio referem-se exclusivamente à amostra ensaiada.

Tipo de Amostra:

Água para consumo humano

Origem da Amostra:

Subterrânea

Colheita Realizada por:

SERLAB – Técnico Certificado nº AAG-331

Local de Colheita /Referência do Cliente:

Fonte da Rapadura

União das freguesias de Valença, Cristelo Covo e Arão

Rua Mouzinho de Albuquerque, N.º 119

Valença

4930-733 Valença

Colheita:	15/01/2025	Recepção:	15/01/2025	Início dos Ensaios:	15/01/2025	Fim dos Ensaios:	24/01/2025
Parâmetro Microbiológico							
Método de ensaio				Valor	Unidades	VP	
1 Pesquisa e quantificação de Bactérias Coliformes				0	ufc/100ml	0	
ISO 9308-1:2014 Amd1:2016							
1 Pesquisa e quantificação de Clostridium perfringens				0	ufc/100ml	0	
ISO 14189:2013							
1 Número de Colónias a (22 ± 2) °C				10	ufc/ml		
ISO 6222:1999							
1 Pesquisa e quantificação de Enterococos intestinais				0	ufc/100ml	0	
ISO 7899-2:2000							
1 Pesquisa e quantificação de Escherichia coli				0	ufc/100ml	0	
ISO 9308-1:2014 Amd1:2016							
Parâmetro Físico-Químico							
Método de ensaio				Valor	Unidades	VP	
1 Determinação do Cheiro				< 1	Factor de diluição	3	
PA 61 (16-02-2024)							
1 Condutividade eléctrica a 20 °C				117	µS/cm	2500	
NP EN 27888:1996							
1 Determinação da Cor				<3,0 (Lq)	mg/L escala Pt-Co	20	
NP 627:1972							

Data de Emissão: 31/01/2025

Responsável pela emissão do relatório:



(Sérgio Rodrigues, Técnico de Laboratório)

ufc - unidade formadora de colónias

Lq - Limite de quantificação

PAQ - Procedimento analítico química

VP - Valor Paramétrico

(1) Subcontratado a entidade com ensaio acreditado.

(2) Subcontratado a entidade com o ensaio não acreditado.

(3) Colheita realizada por entidade acreditada.

MP - Microrganismos presentes mas < 40

NE - Número estimado

PAM - Procedimento analítico microbiologia

VL- Valor Limite

(4) Colheita realizada por entidade não acreditada.

(5) Ensaio não acreditado.

Certificado de Acreditação do Laboratório Subcontratado nº L0335

Relatório de Ensaio do Laboratório Subcontratado nº 2501925

VMR - Valor máximo recomendado.

VMA - Valor máximo admissível.

MOD.0035 Este relatório só pode ser reproduzido na íntegra. Os resultados de ensaio referem-se exclusivamente à amostra ensaiada.

Tipo de Amostra:

Água para consumo humano

Origem da Amostra:

Subterrânea

Colheita Realizada por:

SERLAB – Técnico Certificado nº AAG-331

Local de Colheita /Referência do Cliente:

Fonte da Rapadura

União das freguesias de Valença, Cristelo Covo e Arão

Rua Mouzinho de Albuquerque, N.º 119

Valença

4930-733 Valença

Colheita:	15/01/2025	Recepção:	15/01/2025	Início dos Ensaios:	15/01/2025	Fim dos Ensaios:	24/01/2025
Parâmetro Físico-Químico							
Método de ensaio				Valor	Unidades	VP	
1 pH				5,4*	Escala Sorensen	[6.5 , 9.5]	
PA01(2019-08-28) equivalente a SMEWW 4500 H+B (23.ªEd.)							
1 pH- Temperatura de leitura				20	°C		
-/-							
1 Determinação do Sabor				< 1 (Lq)	Factor de diluição	3	
PA 61 (16-02-2024)							
1 Turvação				<1,0 (Lq)	NTU	4	
ISO 7027-1:2016							

Apreciação:

*O(s) parâmetro(s) assinalado(s) não respeita(m) o Valor Paramétrico de acordo com o Decreto-Lei nº69/2023, de 21 de agosto, para a Qualidade da água destinada ao consumo humano.

Nota: Água própria para consumo humano, quanto aos parâmetros analisados.

Data de Emissão: 31/01/2025

Responsável pela emissão do relatório:



(Sérgio Rodrigues, Técnico de Laboratório)

ufc - unidade formadora de colónias

Lq - Limite de quantificação

PAQ - Procedimento analítico química

VP - Valor Paramétrico

(1) Subcontratado a entidade com ensaio acreditado.

(2) Subcontratado a entidade com o ensaio não acreditado.

(3) Colheita realizada por entidade acreditada.

MP - Microrganismos presentes mas < 40

NE - Número estimado

PAM - Procedimento analítico microbiologia

VL- Valor Limite

(4) Colheita realizada por entidade não acreditada.

(5) Ensaio não acreditado.

Certificado de Acreditação do Laboratório Subcontratado nº L0335

Relatório de Ensaio do Laboratório Subcontratado nº 2501925

VMR - Valor máximo recomendado.

VMA - Valor máximo admissível.

MOD.0035 Este relatório só pode ser reproduzido na íntegra. Os resultados de ensaio referem-se exclusivamente à amostra ensaiada.