



MUNICÍPIO DE CHAVES  
CÂMARA MUNICIPAL  
NIPC 501 205 551

*Handwritten signature or mark.*

## EDITAL Nº 125 /2010

### CONTROLO DE QUALIDADE DA ÁGUA

**João Gonçalves Martins Batista**, Presidente da Câmara Municipal de Chaves, torna público, nos termos e para os efeitos do disposto no artigo 17.º, n.º 1 do Decreto-Lei n.º 306/2007, de 27 de Agosto, os resultados analíticos obtidos na implementação do Programa de Controlo da Qualidade da Água, no período compreendido entre 1 de Julho de 2010 a 30 de Setembro de 2010, fornecida pelo Município de Chaves, a todos os prédios situados nas zonas do concelho servidas pelo sistema público de distribuição, acompanhados dos elementos informativos disponíveis, que permitem avaliar o grau de cumprimento das normas em vigor.

A qualidade da água do sistema de abastecimento público foi avaliada, por iniciativa da Câmara Municipal de Chaves, nas condições e com a frequência estipulada no Decreto-Lei n.º 306/2007, de 27 de Agosto, visando a observância das normas ou padrões exigíveis à sua utilização para consumo humano.

Mais torna público que os resultados dessa avaliação, a qual foi efectuada pelo Laboratório SER/EDT – Gestão de Serviços de Análises, aos sistemas de abastecimento de Chaves (fornecida pela ATMAD), de Vilarelho da Raia, de Lagarelhos, de Peto de Lagarelhos, de Escariz, de Polide, de Parada, de Sanfins/Mosteiro, de Santa Cruz da Castanheira, de Moreiras, de France, de Almorfe, de Campo de Cima, de Vilas Boas, de Ventuzelos, de Oucidres, de Vila Nova de Monforte, de Vilar de Iseu, de Sobrado, de Santiago, de Nogueira da Montanha/Gondar, de Maços, de Carvela, de Sandomil/Capeludos, de Amoinha Velha, de Santa Marinha, de Alanhosa, de Agrações, de Dorna, de Fernandinho, de Pereiro, de Póvoa de Agrações, de Noval, de Soutelo – Paço, de Soutelo - Prumal e de Izei, constam dos boletins em anexo, no total de 26 páginas, constituindo os mesmos parte integrante do presente edital.



## MUNICÍPIO DE CHAVES

### CÂMARA MUNICIPAL

NIPC 501 205 551

Para constar, e inteiro conhecimento de todos se publica o presente Edital que vai ser afixado nos lugares do costume.

E eu Sandra Cristina de Barros Monteiro Lisboa Dias Delgado Sandra Cristina de Barros Monteiro Lisboa Dias Delgado, Chefe de Divisão Administrativa e de Serviços Jurídicos, no uso de competências delegadas pelo Director de Departamento de Administração Geral, o subscrevi.

Chaves, 29 de Novembro de 2010

O Presidente da Câmara Municipal,

(Dr. João Gonçalves Martins Batista)



# DEPARTAMENTO DE OBRAS MUNICIPAIS, AMBIENTE E SERVIÇOS URBANOS

## Divisão de Abastecimento Público



Câmara Municipal de Chaves

### Controlo da qualidade da água de abastecimento público referente ao 3º trimestre de 2010

A Câmara Municipal de Chaves, na sua condição de entidade de gestora e responsável pelo abastecimento de água, vem por este meio publicar os resultados obtidos nas análises de demonstração de conformidade com as normas de qualidade da água nos termos do disposto no Decreto-Lei nº. 306/2007, de 27 de Agosto.

### Controlo da Qualidade da Água de Abastecimento Público referente ao 3º trimestre de 2010 – Sistema de Chaves - Chaves, Concelho de Chaves

| Parâmetros                           | Valor Determinado |        | VP      | N.º Total de Amostras |           | % Análises Realizadas | N.º Amostras > VP | % Amostras > VP |
|--------------------------------------|-------------------|--------|---------|-----------------------|-----------|-----------------------|-------------------|-----------------|
|                                      | Mínimo            | Máximo |         | Previsto              | Realizado |                       |                   |                 |
| CONTROLO DE ROTINA 1                 |                   |        |         |                       |           |                       |                   |                 |
| Bactérias Coliformes (N/100ml)       | 0                 | >100   | 0       | 21                    | 21        | 100%                  | 2                 | 10%*            |
| Cloro Livre (mg/L)                   | <0.26             | 0.45   | -       | 21                    | 21        | 100%                  | 0                 | 0               |
| E. coli (N/100ml)                    | 0                 | 0      | 0       | 21                    | 21        | 100%                  | 0                 | 0               |
| CONTROLO DE ROTINA 2                 |                   |        |         |                       |           |                       |                   |                 |
| Alumínio (µg/L)                      | <40               | 75     | 200     | 8                     | 8         | 100%                  |                   |                 |
| Amónio (mg/L)                        | <0.05             | <0.05  | 0.50    | 8                     | 8         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Cheiro (Factor diluição)             | 0                 | 0      | 3       | 8                     | 8         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Clostridium perfringens (N/ml)       | 0                 | 0      | 0       | 8                     | 8         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Condutividade, 20°C (µS/cm)          | 118               | 288    | 2500    | 8                     | 8         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Cor (mg/L Pt-Co)                     | <5.0              | <5.0   | 20      | 8                     | 8         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Manganês (µg/L)                      | <25               | <25    | 50      | 8                     | 8         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Nº Colónias 22°C (N/ml)              | 0                 | >300   | -       | 8                     | 8         | 100%                  | 1                 | 12.5%*          |
| Nº Colónias 37°C (N/ml)              | 0                 | >300   | -       | 8                     | 8         | 100%                  | 1                 | 12.5%*          |
| Nitratos (mg/L)                      | <5.0              | <5.0   | 50      | 8                     | 8         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Oxidabilidade (mg O <sub>2</sub> /L) | 1.0               | 1.7    | 5.0     | 8                     | 8         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Sabor (Factor diluição)              | 0                 | 0      | 3       | 8                     | 8         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Turvação (NTU)                       | <1.0              | 1.4    | 4       | 8                     | 8         | 100%                  | 0                 | 0               |
| pH                                   | 7.7               | 8.1    | 6.5-9.0 | 8                     | 8         | 100%                  | 0                 | 0               |
| CONTROLO DE INSPECCÃO                |                   |        |         |                       |           |                       |                   |                 |
| Benzo(a) pireno (µg/L)               |                   |        | 0.01    | 1**                   | 1**       | 100%                  | 0                 | 0               |
| Benzo (b) fluoranteno (µg/L)         |                   |        | -       | 1**                   | 1**       | 100%                  | 0                 | 0               |
| Benzo (k) fluoranteno (µg/L)         |                   |        | -       | 1**                   | 1**       | 100%                  | 0                 | 0               |
| Benzo (ghi) perileno (µg/L)          |                   |        | -       | 1**                   | 1**       | 100%                  | 0                 | 0               |
| Bromodichlorometano (µg/L)           |                   |        | -       | 1**                   | 1**       | 100%                  | 0                 | 0               |
| Bromofórmio (µg/L)                   |                   |        | -       | 1**                   | 1**       | 100%                  | 0                 | 0               |
| Chumbo (µg/L)                        |                   |        | 25      | 1**                   | 1**       | 100%                  | 0                 | 0               |
| Clorofórmio (µg/L)                   |                   |        | -       | 1**                   | 1**       | 100%                  | 0                 | 0               |
| Cobre (µg/L)                         |                   |        | 2.0     | 1**                   | 1**       | 100%                  | 0                 | 0               |
| Cálcio (mg/L)                        |                   |        | -       | 1**                   | 1**       | 100%                  | 0                 | 0               |
| Dibromoclorometano (µg/L)            |                   |        | -       | 1**                   | 1**       | 100%                  | 0                 | 0               |
| Dureza (mg/L)                        |                   |        | -       | 1**                   | 1**       | 100%                  | 0                 | 0               |
| Enterococos (N/ml)                   |                   |        | 0       | 1**                   | 1**       | 100%                  | 0                 | 0               |
| Ferro (µg/L)                         |                   |        | 200     | 1**                   | 1**       | 100%                  | 0                 | 0               |
| Indeno (1,2,3,cd) pireno (µg/L)      |                   |        | -       | 1**                   | 1**       | 100%                  | 0                 | 0               |
| Magnésio (mg/L)                      |                   |        | -       | 1**                   | 1**       | 100%                  | 0                 | 0               |
| Nitritos (µg/L)                      |                   |        | 0.5     | 1**                   | 1**       | 100%                  | 0                 | 0               |
| Níquel (µg/L)                        |                   |        | 20      | 1**                   | 1**       | 100%                  | 0                 | 0               |

\*Nota: Aumentou-se à concentração de hipoclorito de sódio.

\*\*Nota: Estes resultados ainda não estão disponíveis, porque o Laboratório ainda não os enviou.



29

### Controlo da qualidade da água de abastecimento público referente ao 3º trimestre de 2010

A Câmara Municipal de Chaves, na sua condição de entidade de gestora e responsável pelo abastecimento de água, vem por este meio publicar os resultados obtidos nas análises de demonstração de conformidade com as normas de qualidade da água nos termos do disposto no Decreto-Lei nº. 306/2007, de 27 de Agosto.

Controlo da Qualidade da Água de Abastecimento Público referente ao 3º trimestre de 2010 –  
Sistema de Vilarelho da Raia - Chaves, Concelho de Chaves

| Parâmetros                     | Valor Determinado |        | VP | N.º Total de Amostras |           | % Análises Realizadas | N.º Amostras > VP | % Amostras > VP |
|--------------------------------|-------------------|--------|----|-----------------------|-----------|-----------------------|-------------------|-----------------|
|                                | Mínimo            | Máximo |    | Previsto              | Realizado |                       |                   |                 |
| CONTROLO DE ROTINA I           |                   |        |    |                       |           |                       |                   |                 |
| Bactérias Coliformes (N/100ml) | 0                 | 0      | 0  | 3                     | 3         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Cloro Livre (mg/L)             | <0.26             | <0.26  | -  | 3                     | 3         | 100%                  | 0                 | 0               |
| E. coli (N/100ml)              | 0                 | 0      | 0  | 3                     | 3         | 100%                  | 0                 | 0               |



59

### Controlo da qualidade da água de abastecimento público referente ao 3º trimestre de 2010

A Câmara Municipal de Chaves, na sua condição de entidade de gestora e responsável pelo abastecimento de água, vem por este meio publicar os resultados obtidos nas análises de demonstração de conformidade com as normas de qualidade da água nos termos do disposto no Decreto-Lei nº. 306/2007, de 27 de Agosto.

#### Controlo da Qualidade da Água de Abastecimento Público referente ao 3º trimestre de 2010 – Sistema de Lagarelhos, Freguesia de São Pedro de Agostém, Concelho de Chaves

| Parâmetros                           | Valor Determinado |        | VP      | N.º Total de Amostras |           | % Análises Realizadas | N.º Amostras > VP | % Amostras > VP |
|--------------------------------------|-------------------|--------|---------|-----------------------|-----------|-----------------------|-------------------|-----------------|
|                                      | Mínimo            | Máximo |         | Previsto              | Realizado |                       |                   |                 |
| CONTROLO DE ROTINA 1                 |                   |        |         |                       |           |                       |                   |                 |
| Bactérias Coliformes (N/100ml)       | 0                 | 0      | 0       | 2                     | 2         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Cloro Livre (mg/L)                   | 0.48              | 0.66   | -       | 2                     | 2         | 100%                  | 0                 | 0               |
| E. coli (N/100ml)                    | 0                 | 0      | 0       | 2                     | 2         | 100%                  | 0                 | 0               |
| CONTROLO DE ROTINA 2                 |                   |        |         |                       |           |                       |                   |                 |
| Amónio (mg/L)                        | <0.05             | <0.05  | 0.50    | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Cheiro (Factor diluição)             | 0                 | 0      | 3       | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Condutividade, 20°C (µS/cm)          | 96                | 96     | 2500    | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Cor (mg/L Pt-Co)                     | <5.0              | <5.0   | 20      | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Manganês (µg/L)                      | <25               | <25    | 50      | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Nitratos (mg/L)                      | 5.2               | 5.2    | 50      | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Nº Colónias 22°C (N/ml)              | 0                 | 0      | -       | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Nº Colónias 37°C (N/ml)              | 0                 | 0      | -       | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Oxidabilidade (mg O <sub>2</sub> /L) | 0.9               | 0.9    | 5.0     | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Sabor (Factor diluição)              | 0                 | 0      | 3       | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Turvação (NTU)                       | <1.0              | <1.0   | 4       | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| pH                                   | 8.9               | 8.9    | 6.5-9.0 | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |



# DEPARTAMENTO DE OBRAS MUNICIPAIS, AMBIENTE E SERVIÇOS URBANOS

## Divisão de Abastecimento Público



Câmara Municipal de Chaves

### Controlo da Qualidade da Água de Abastecimento Público referente ao 3º trimestre de 2010 – Sistema de Escariz, Freguesia de São Pedro de Agostém, Concelho de Chaves

| Parâmetros                           | Valor Determinado |        | VP      | N.º Total de Amostras |           | % Análises Realizadas | N.º Amostras > VP | % Amostras > VP |
|--------------------------------------|-------------------|--------|---------|-----------------------|-----------|-----------------------|-------------------|-----------------|
|                                      | Mínimo            | Máximo |         | Previsto              | Realizado |                       |                   |                 |
| CONTROLO DE ROTINA 1                 |                   |        |         |                       |           |                       |                   |                 |
| Bactérias Coliformes (N/100ml)       | 0                 | 23     | 0       | 2                     | 2         | 100%                  | 1                 | 100%*           |
| Cloro Livre (mg/L)                   | <0.26             | 0.80   | -       | 2                     | 2         | 100%                  | 0                 | 0               |
| E. coli (N/100ml)                    | 0                 | 9      | 0       | 2                     | 2         | 100%                  | 1                 | 100%*           |
| CONTROLO DE ROTINA 2                 |                   |        |         |                       |           |                       |                   |                 |
| Amónio (mg/L)                        | <0.05             | <0.05  | 0.50    | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Cheiro (Factor diluição)             | 0                 | 0      | 3       | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Condutividade, 20°C (µS/cm)          | 215               | 215    | 2500    | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Cor (mg/L Pt-Co)                     | <5.0              | <5.0   | 20      | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Manganês (µg/L)                      | <25               | <25    | 50      | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Nitratos (mg/L)                      | <5.0              | <5.0   | 50      | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Nº Colónias 22°C (N/ml)              | 0                 | 0      | -       | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Nº Colónias 37°C (N/ml)              | 0                 | 0      | -       | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Oxidabilidade (mg O <sub>2</sub> /L) | 1.5               | 1.5    | 5.0     | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Sabor (Factor diluição)              | 0                 | 0      | 3       | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Turvação (NTU)                       | <1.0              | <1.0   | 4       | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| pH                                   | 8.9               | 8.9    | 6.5-9.0 | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |

\*Nota: Aumentou-se à concentração de hipoclorito de sódio

### Controlo da Qualidade da Água de Abastecimento Público referente ao 3º trimestre de 2010 – Sistema de Peto de Lagarelhos, Freguesia de São Pedro de Agostém, Concelho de Chaves

| Parâmetros                           | Valor Determinado |        | VP      | N.º Total de Amostras |           | % Análises Realizadas | N.º Amostras > VP | % Amostras > VP |
|--------------------------------------|-------------------|--------|---------|-----------------------|-----------|-----------------------|-------------------|-----------------|
|                                      | Mínimo            | Máximo |         | Previsto              | Realizado |                       |                   |                 |
| CONTROLO DE ROTINA 1                 |                   |        |         |                       |           |                       |                   |                 |
| Bactérias Coliformes (N/100ml)       | 0                 | 0      | 0       | 2                     | 2         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Cloro Livre (mg/L)                   | <0.26             | 0.69   | -       | 2                     | 2         | 100%                  | 0                 | 0               |
| E. coli (N/100ml)                    | 0                 | 0      | 0       | 2                     | 2         | 100%                  | 0                 | 0               |
| CONTROLO DE ROTINA 2                 |                   |        |         |                       |           |                       |                   |                 |
| Amónio (mg/L)                        | <0.05             | <0.05  | 0.50    | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Cheiro (Factor diluição)             | 0                 | 0      | 3       | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Condutividade, 20°C (µS/cm)          | 51                | 51     | 2500    | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Cor (mg/L Pt-Co)                     | <5.0              | <5.0   | 20      | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Manganês (µg/L)                      | <25               | <25    | 50      | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Nitratos (mg/L)                      | 5.0               | 5.0    | 50      | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Nº Colónias 22°C (N/ml)              | 0                 | 0      | -       | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Nº Colónias 37°C (N/ml)              | 0                 | 0      | -       | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Oxidabilidade (mg O <sub>2</sub> /L) | 0.9               | 0.9    | 5.0     | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Sabor (Factor diluição)              | 0                 | 0      | 3       | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Turvação (NTU)                       | <1.0              | <1.0   | 4       | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| pH                                   | 6.6               | 6.6    | 6.5-9.0 | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |



**DEPARTAMENTO DE OBRAS MUNICIPAIS,  
AMBIENTE E SERVIÇOS URBANOS**

**Divisão de Abastecimento Público**



**Câmara Municipal de Chaves**

**Controlo da qualidade da água de abastecimento público referente ao 3º trimestre de 2010**

A Câmara Municipal de Chaves, na sua condição de entidade de gestora e responsável pelo abastecimento de água, vem por este meio publicar os resultados obtidos nas análises de demonstração de conformidade com as normas de qualidade da água nos termos do disposto no Decreto-Lei nº. 306/2007, de 27 de Agosto.

**Controlo da Qualidade da Água de Abastecimento Público referente ao 3º trimestre de 2010 –  
Sistema de Polide, Freguesia de Sanfins da Castanheira, Concelho de Chaves**

| Parâmetros                           | Valor Determinado |        | VP      | N.º Total de Amostras |           | % Análises Realizadas | N.º Amostras > VP | % Amostras > VP |
|--------------------------------------|-------------------|--------|---------|-----------------------|-----------|-----------------------|-------------------|-----------------|
|                                      | Mínimo            | Máximo |         | Previsto              | Realizado |                       |                   |                 |
| CONTROLO DE ROTINA 1                 |                   |        |         |                       |           |                       |                   |                 |
| Bactérias Coliformes (N/100ml)       | 0                 | 0      | 0       | 2                     | 2         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Cloro Livre (mg/L)                   | 0.43              | 0.64   | -       | 2                     | 2         | 100%                  | 0                 | 0               |
| E. coli (N/100ml)                    | 0                 | 0      | 0       | 2                     | 2         | 100%                  | 0                 | 0               |
| CONTROLO DE ROTINA 2                 |                   |        |         |                       |           |                       |                   |                 |
| Amónio (mg/L)                        | <0.05             | <0.05  | 0.50    | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Cheiro (Factor diluição)             | 0                 | 0      | 3       | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Condutividade, 20°C (µS/cm)          | 112               | 112    | 2500    | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Cor (mg/L Pt-Co)                     | <5.0              | <5.0   | 20      | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Manganês (µg/L)                      | <25               | <25    | 50      | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Nitratos (mg/L)                      | 7.1               | 7.1    | 50      | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Nº Colónias 22°C (N/ml)              | 0                 | 0      | -       | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Nº Colónias 37°C (N/ml)              | 0                 | 0      | -       | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Oxidabilidade (mg O <sub>2</sub> /L) | 0.7               | 0.7    | 5.0     | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Sabor (Factor diluição)              | 0                 | 0      | 3       | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Turvação (NTU)                       | <1.0              | <1.0   | 4       | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| pH                                   | 6.9               | 6.9    | 6.5-9.0 | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |



**DEPARTAMENTO DE OBRAS MUNICIPAIS,  
AMBIENTE E SERVIÇOS URBANOS**

**Divisão de Abastecimento Público**



**Câmara Municipal de Chaves**

**Controlo da Qualidade da Água de Abastecimento Público referente ao 3º trimestre de 2010 –  
Sistema de Parada, Freguesia de Sanfins da Castanheira, Concelho de Chaves**

| Parâmetros                           | Valor Determinado |        | VP      | N.º Total de Amostras |           | % Análises Realizadas | N.º Amostras > VP | % Amostras > VP |
|--------------------------------------|-------------------|--------|---------|-----------------------|-----------|-----------------------|-------------------|-----------------|
|                                      | Mínimo            | Máximo |         | Previsto              | Realizado |                       |                   |                 |
| CONTROLO DE ROTINA 1                 |                   |        |         |                       |           |                       |                   |                 |
| Bactérias Coliformes (N/100ml)       | 0                 | 0      | 0       | 2                     | 2         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Cloro Livre (mg/L)                   | 0.48              | 0.69   | -       | 2                     | 2         | 100%                  | 0                 | 0               |
| E. coli (N/100ml)                    | 0                 | 0      | 0       | 2                     | 2         | 100%                  | 0                 | 0               |
| CONTROLO DE ROTINA 2                 |                   |        |         |                       |           |                       |                   |                 |
| Amónio (mg/L)                        | <0.05             | <0.05  | 0.50    | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Cheiro (Factor diluição)             | 0                 | 0      | 3       | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Condutividade, 20°C (µS/cm)          | 200               | 200    | 2500    | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Cor (mg/L Pt-Co)                     | <5.0              | <5.0   | 20      | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Manganês (µg/L)                      | <25               | <25    | 50      | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Nitratos (mg/L)                      | 7.5               | 7.5    | 50      | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Nº Colónias 22°C (N/ml)              | 0                 | 0      | -       | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Nº Colónias 37°C (N/ml)              | 0                 | 0      | -       | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Oxidabilidade (mg O <sub>2</sub> /L) | 0.8               | 0.8    | 5.0     | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Sabor (Factor diluição)              | 0                 | 0      | 3       | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Turvação (NTU)                       | <1.0              | <1.0   | 4       | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| pH                                   | 9.8               | 9.8    | 6.5-9.0 | 1                     | 1         | 100%                  | 1                 | 100%*           |

\*Nota: Diminuiu-se à concentração de hidróxido de sódio

**Controlo da Qualidade da Água de Abastecimento Público referente ao 3º trimestre de 2010 –  
Sistema de Sanfins/ Mosteiro, Freguesia de Sanfins da Castanheira, Concelho de Chaves**

| Parâmetros                           | Valor Determinado |        | VP      | N.º Total de Amostras |           | % Análises Realizadas | N.º Amostras > VP | % Amostras > VP |
|--------------------------------------|-------------------|--------|---------|-----------------------|-----------|-----------------------|-------------------|-----------------|
|                                      | Mínimo            | Máximo |         | Previsto              | Realizado |                       |                   |                 |
| CONTROLO DE ROTINA 1                 |                   |        |         |                       |           |                       |                   |                 |
| Bactérias Coliformes (N/100ml)       | 0                 | 19     | 0       | 2                     | 2         | 100%                  | I                 | 50%*            |
| Cloro Livre (mg/L)                   | <0.26             | 0.51   | -       | 2                     | 2         | 100%                  | 0                 | 0               |
| E. coli (N/100ml)                    | 0                 | 0      | 0       | 2                     | 2         | 100%                  | 0                 | 0               |
| CONTROLO DE ROTINA 2                 |                   |        |         |                       |           |                       |                   |                 |
| Amónio (mg/L)                        | <0.05             | <0.05  | 0.50    | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Cheiro (Factor diluição)             | 0                 | 0      | 3       | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Condutividade, 20°C (µS/cm)          | 119               | 119    | 2500    | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Cor (mg/L Pt-Co)                     | <5.0              | <5.0   | 20      | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Manganés (µg/L)                      | <25               | <25    | 50      | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Nitratos (mg/L)                      | <5.0              | <5.0   | 50      | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Nº Colónias 22°C (N/ml)              | 0                 | 0      | -       | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Nº Colónias 37°C (N/ml)              | 0                 | 0      | -       | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Oxidabilidade (mg O <sub>2</sub> /L) | 0.9               | 0.9    | 5.0     | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Sabor (Factor diluição)              | 0                 | 0      | 3       | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Turvação (NTU)                       | <1.0              | <1.0   | 4       | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| pH                                   | 6.9               | 6.9    | 6.5-9.0 | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |

\*Nota: Aumentou-se à concentração de hipoclorito de sódio





**DEPARTAMENTO DE OBRAS MUNICIPAIS,  
AMBIENTE E SERVIÇOS URBANOS**

7

**Divisão de Abastecimento Público**



**Câmara Municipal de Chaves**

**Controlo da Qualidade da Água de Abastecimento Público referente ao 3º trimestre de 2010 –  
Sistema de Santa Cruz, Freguesia de Sanfins da Castanheira, Concelho de Chaves**

| Parâmetros                           | Valor Determinado |        | VP      | N.º Total de Amostras |           | % Análises Realizadas | N.º Amostras > VP | % Amostras > VP |
|--------------------------------------|-------------------|--------|---------|-----------------------|-----------|-----------------------|-------------------|-----------------|
|                                      | Mínimo            | Máximo |         | Previsto              | Realizado |                       |                   |                 |
| CONTROLO DE ROTINA 1                 |                   |        |         |                       |           |                       |                   |                 |
| Bactérias Coliformes (N/100ml)       | 0                 | 0      | 0       | 2                     | 2         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Cloro Livre (mg/L)                   | 0.43              | 0.61   | -       | 2                     | 2         | 100%                  | 0                 | 0               |
| <i>E. coli</i> (N/100ml)             | 0                 | 0      | 0       | 2                     | 2         | 100%                  | 0                 | 0               |
| CONTROLO DE ROTINA 2                 |                   |        |         |                       |           |                       |                   |                 |
| Amónio (mg/L)                        | <0.05             | <0.05  | 0.50    | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Cheiro (Factor diluição)             | 0                 | 0      | 3       | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Condutividade, 20°C (µS/cm)          | 65                | 65     | 2500    | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Cor (mg/L Pt-Co)                     | <5.0              | <5.0   | 20      | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Manganês (µg/L)                      | <25               | <25    | 50      | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Nitratos (mg/L)                      | <5.0              | <5.0   | 50      | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Nº Colónias 22°C (N/ml)              | 0                 | 0      | -       | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Nº Colónias 37°C (N/ml)              | 0                 | 0      | -       | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Oxidabilidade (mg O <sub>2</sub> /L) | 1.0               | 1.0    | 5.0     | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Sabor (Factor diluição)              | 0                 | 0      | 3       | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Turvação (NTU)                       | <1.0              | <1.0   | 4       | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| pH                                   | 6.4               | 6.4    | 6.5-9.0 | 1                     | 1         | 100%                  | 1                 | 100%*           |

\*Nota: Aumentou-se à concentração de hipoclorito



**DEPARTAMENTO DE OBRAS MUNICIPAIS,  
AMBIENTE E SERVIÇOS URBANOS**

**Divisão de Abastecimento Público**



**Câmara Municipal de Chaves**

59

**Controlo da qualidade da água de abastecimento público referente ao 3º trimestre de 2010**

A Câmara Municipal de Chaves, na sua condição de entidade de gestora e responsável pelo abastecimento de água, vem por este meio publicar os resultados obtidos nas análises de demonstração de conformidade com as normas de qualidade da água nos termos do disposto no Decreto-Lei nº. 306/2007, de 27 de Agosto.

**Controlo da Qualidade da Água de Abastecimento Público referente ao 3º trimestre de 2010 –  
Sistema de Moreiras, Freguesia de Moreiras, Concelho de Chaves**

| Parâmetros                           | Valor Determinado |        | VP      | N.º Total de Amostras |           | % Análises Realizadas | N.º Amostras > VP | % Amostras > VP |
|--------------------------------------|-------------------|--------|---------|-----------------------|-----------|-----------------------|-------------------|-----------------|
|                                      | Mínimo            | Máximo |         | Previsto              | Realizado |                       |                   |                 |
| CONTROLO DE ROTINA 1                 |                   |        |         |                       |           |                       |                   |                 |
| Bactérias Coliformes (N/100ml)       | 0                 | 0      | 0       | 2                     | 2         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Cloro Livre (mg/L)                   | <0.26             | 0.53   | -       | 2                     | 2         | 100%                  | 0                 | 0               |
| E. coli (N/100ml)                    | 0                 | 0      | 0       | 2                     | 2         | 100%                  | 0                 | 0               |
| CONTROLO DE ROTINA 2                 |                   |        |         |                       |           |                       |                   |                 |
| Amónio (mg/L)                        | <0.05             | <0.05  | 0.50    | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Cheiro (Factor diluição)             | 0                 | 0      | 3       | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Condutividade, 20°C (µS/cm)          | 108               | 108    | 2500    | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Cor (mg/L Pt-Co)                     | <5.0              | <5.0   | 20      | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Manganês (µg/L)                      | <25               | <25    | 50      | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Nitratos (mg/L)                      | 20.2              | 20.2   | 50      | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Nº Colónias 22°C (N/ml)              | 0                 | 0      | -       | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Nº Colónias 37°C (N/ml)              | 0                 | 0      | -       | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Oxidabilidade (mg O <sub>2</sub> /L) | 0.8               | 0.8    | 5.0     | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Sabor (Factor diluição)              | 0                 | 0      | 3       | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Turvação (NTU)                       | <1.0              | <1.0   | 4       | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| pH                                   | 6.0               | 6.0    | 6.5-9.0 | 1                     | 1         | 100%                  | 1                 | 100%*           |

\*Nota: Aumentou-se a concentração de hidróxido de sódio



**DEPARTAMENTO DE OBRAS MUNICIPAIS,  
AMBIENTE E SERVIÇOS URBANOS**

**Divisão de Abastecimento Público**



Câmara Municipal de Chaves

59

**Controlo da Qualidade da Água de Abastecimento Público referente ao 3º trimestre de 2010 –  
Sistema de France, Freguesia de Moreiras, Concelho de Chaves**

| Parâmetros                           | Valor Determinado |        | VP      | N.º Total de Amostras |           | % Análises Realizadas | N.º Amostras > VP | % Amostras > VP |
|--------------------------------------|-------------------|--------|---------|-----------------------|-----------|-----------------------|-------------------|-----------------|
|                                      | Mínimo            | Máximo |         | Previsto              | Realizado |                       |                   |                 |
| CONTROLO DE ROTINA 1                 |                   |        |         |                       |           |                       |                   |                 |
| Bactérias Coliformes (N/100ml)       | 0                 | 0      | 0       | 2                     | 2         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Cloro Livre (mg/L)                   | <0.26             | <0.26  | -       | 2                     | 2         | 100%                  | 0                 | 0               |
| E. coli (N/100ml)                    | 0                 | 0      | 0       | 2                     | 2         | 100%                  | 0                 | 0               |
| CONTROLO DE ROTINA 2                 |                   |        |         |                       |           |                       |                   |                 |
| Amónio (mg/L)                        | <0.05             | <0.05  | 0.50    | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Cheiro (Factor diluição)             | 0                 | 0      | 3       | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Condutividade, 20°C (µS/cm)          | 128               | 128    | 2500    | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Cor (mg/L Pt-Co)                     | <5.0              | <5.0   | 20      | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Manganês (µg/L)                      | 73                | 73     | 50      | 1                     | 1         | 100%                  | 1                 | 100%*           |
| Nitratos (mg/L)                      | 12.8              | 12.8   | 50      | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Nº Colónias 22°C (N/ml)              | 0                 | 0      | -       | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Nº Colónias 37°C (N/ml)              | 0                 | 0      | -       | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Oxidabilidade (mg O <sub>2</sub> /L) | 0.9               | 0.9    | 5.0     | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Sabor (Factor diluição)              | 0                 | 0      | 3       | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Turvação (NTU)                       | <1.0              | <1.0   | 4       | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| pH                                   | 6.5               | 6.5    | 6.5-9.0 | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |

**Controlo da Qualidade da Água de Abastecimento Público referente ao 3º trimestre de 2010 –  
Sistema de Almorfe, Freguesia de Moreiras, Concelho de Chaves**

| Parâmetros                     | Valor Determinado |        | VP   | N.º Total de Amostras |           | % Análises Realizadas | N.º Amostras > VP | % Amostras > VP |
|--------------------------------|-------------------|--------|------|-----------------------|-----------|-----------------------|-------------------|-----------------|
|                                | Mínimo            | Máximo |      | Previsto              | Realizado |                       |                   |                 |
| CONTROLO DE ROTINA 1           |                   |        |      |                       |           |                       |                   |                 |
| Bactérias Coliformes (N/100ml) | 0                 | 0      | 0    | 2                     | 2         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Cloro Livre (mg/L)             | 0.38              | 0.57   | -    | 2                     | 2         | 100%                  | 0                 | 0               |
| E. coli (N/100ml)              | 0                 | 0      | 0    | 2                     | 2         | 100%                  | 0                 | 0               |
| CONTROLO DE ROTINA 2           |                   |        |      |                       |           |                       |                   |                 |
| Amónio (mg/L)                  | <0.05             | <0.05  | 0.50 | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Cheiro (Factor diluição)       | 0                 | 0      | 3    | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Condutividade, 20°C (µS/cm)    | 248               | 248    | 2500 | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |



**DEPARTAMENTO DE OBRAS MUNICIPAIS,  
AMBIENTE E SERVIÇOS URBANOS**

**Divisão de Abastecimento Público**



**Câmara Municipal de Chaves**

|                                      |      |      |         |   |   |      |   |   |
|--------------------------------------|------|------|---------|---|---|------|---|---|
| Cor (mg/L Pt-Co)                     | <5.0 | <5.0 | 20      | 1 | 1 | 100% | 0 | 0 |
| Manganês (µg/L)                      | <25  | <25  | 50      | 1 | 1 | 100% | 0 | 0 |
| Nitratos (mg/L)                      | 7.4  | 7.4  | 50      | 1 | 1 | 100% | 0 | 0 |
| Nº Colónias 22°C (N/ml)              | 0    | 0    | -       | 1 | 1 | 100% | 0 | 0 |
| Nº Colónias 37°C (N/ml)              | 0    | 0    | -       | 1 | 1 | 100% | 0 | 0 |
| Oxidabilidade (mg O <sub>2</sub> /L) | 0.9  | 0.9  | 5.0     | 1 | 1 | 100% | 0 | 0 |
| Sabor (Factor diluição)              | 0    | 0    | 3       | 1 | 1 | 100% | 0 | 0 |
| Turvação (NTU)                       | <1.0 | <1.0 | 4       | 1 | 1 | 100% | 0 | 0 |
| pH                                   | 6.5  | 6.5  | 6.5-9.0 | 1 | 1 | 100% | 0 | 0 |

**Controlo da qualidade da água de abastecimento público referente ao 3º trimestre de 2010**

A Câmara Municipal de Chaves, na sua condição de entidade de gestora e responsável pelo abastecimento de água, vem por este meio publicar os resultados obtidos nas análises de demonstração de conformidade com as normas de qualidade da água nos termos do disposto no Decreto-Lei nº. 306/2007, de 27 de Agosto.

**Controlo da Qualidade da Água de Abastecimento Público referente ao 3º trimestre de 2010 –  
Sistema de Campo de Cima, Freguesia da Madalena, Concelho de Chaves**

| Parâmetros                           | Valor Determinado |        | VP      | N.º Total de Amostras |           | % Análises Realizadas | N.º Amostras > VP | % Amostras > VP |
|--------------------------------------|-------------------|--------|---------|-----------------------|-----------|-----------------------|-------------------|-----------------|
|                                      | Mínimo            | Máximo |         | Previsto              | Realizado |                       |                   |                 |
| CONTROLO DE ROTINA 1                 |                   |        |         |                       |           |                       |                   |                 |
| Bactérias Coliformes (N/100ml)       | 0                 | 0      | 0       | 2                     | 2         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Cloro Livre (mg/L)                   | 0.41              | 1.64   | -       | 2                     | 2         | 100%                  | 0                 | 0               |
| E. coli (N/100ml)                    | 0                 | 0      | 0       | 2                     | 2         | 100%                  | 0                 | 0               |
| CONTROLO DE ROTINA 2                 |                   |        |         |                       |           |                       |                   |                 |
| Amónio (mg/L)                        | <0.05             | <0.05  | 0.50    | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Cheiro (Factor diluição)             | 0                 | 0      | 3       | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Condutividade, 20°C (µS/cm)          | 112               | 112    | 2500    | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Cor (mg/L Pt-Co)                     | <5.0              | <5.0   | 20      | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Manganês (µg/L)                      | <25               | <25    | 50      | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Nitratos (mg/L)                      | <5.0              | <5.0   | 50      | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Nº Colónias 22°C (N/ml)              | 0                 | 0      | -       | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Nº Colónias 37°C (N/ml)              | 0                 | 0      | -       | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Oxidabilidade (mg O <sub>2</sub> /L) | 0.8               | 0.8    | 5.0     | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Sabor (Factor diluição)              | 0                 | 0      | 3       | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Turvação (NTU)                       | <1.0              | <1.0   | 4       | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| pH                                   | 7.9               | 7.9    | 6.5-9.0 | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |



### Controlo da qualidade da água de abastecimento público referente ao 3º trimestre de 2010

A Câmara Municipal de Chaves, na sua condição de entidade de gestora e responsável pelo abastecimento de água, vem por este meio publicar os resultados obtidos nas análises de demonstração de conformidade com as normas de qualidade da água nos termos do disposto no Decreto-Lei nº. 306/2007, de 27 de Agosto.

#### Controlo da Qualidade da Água de Abastecimento Público referente ao 3º trimestre de 2010 – Sistema de Vilas Boas, Freguesia de Vilas Boas, Concelho de Chaves

| Parâmetros                           | Valor Determinado |        | VP      | N.º Total de Amostras |           | % Análises Realizadas | N.º Amostras > VP | % Amostras > VP |
|--------------------------------------|-------------------|--------|---------|-----------------------|-----------|-----------------------|-------------------|-----------------|
|                                      | Mínimo            | Máximo |         | Previsto              | Realizado |                       |                   |                 |
| CONTROLO DE ROTINA 1                 |                   |        |         |                       |           |                       |                   |                 |
| Bactérias Coliformes (N/100ml)       | 0                 | 0      | 0       | 2                     | 2         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Cloro Livre (mg/L)                   | <0.26             | 0.52   | -       | 2                     | 2         | 100%                  | 0                 | 0               |
| E. coli (N/100ml)                    | 0                 | 0      | 0       | 2                     | 2         | 100%                  | 0                 | 0               |
| CONTROLO DE ROTINA 2                 |                   |        |         |                       |           |                       |                   |                 |
| Amónio (mg/L)                        | <0.05             | <0.05  | 0.50    | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Cheiro (Factor diluição)             | 0                 | 0      | 3       | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Condutividade, 20°C (µS/cm)          | 162               | 162    | 2500    | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Cor (mg/L Pt-Co)                     | <5.0              | <5.0   | 20      | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Manganês (µg/L)                      | <25               | <25    | 50      | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Nitratos (mg/L)                      | <5.0              | <5.0   | 50      | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Nº Colónias 22°C (N/ml)              | 0                 | 0      | -       | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Nº Colónias 37°C (N/ml)              | 0                 | 0      | -       | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Oxidabilidade (mg O <sub>2</sub> /L) | 0.9               | 0.9    | 5.0     | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Sabor (Factor diluição)              | 0                 | 0      | 3       | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Turvação (NTU)                       | <1.0              | <1.0   | 4       | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| pH                                   | 7.2               | 7.2    | 6.5-9.0 | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |



**DEPARTAMENTO DE OBRAS MUNICIPAIS,  
AMBIENTE E SERVIÇOS URBANOS**

**Divisão de Abastecimento Público**



**Câmara Municipal de Chaves**

57

**Controlo da qualidade da água de abastecimento público referente ao 3º trimestre de 2010**

A Câmara Municipal de Chaves, na sua condição de entidade de gestora e responsável pelo abastecimento de água, vem por este meio publicar os resultados obtidos nas análises de demonstração de conformidade com as normas de qualidade da água nos termos do disposto no Decreto-Lei nº. 306/2007, de 27 de Agosto.

**Controlo da Qualidade da Água de Abastecimento Público referente ao 3º trimestre de 2010 –  
Sistema de Ventuzelos, Freguesia de São Pedro de Agostém, Concelho de Chaves**

| Parâmetros                           | Valor Determinado |        | VP      | N.º Total de Amostras |           | % Análises Realizadas | N.º Amostras > VP | % Amostras > VP |
|--------------------------------------|-------------------|--------|---------|-----------------------|-----------|-----------------------|-------------------|-----------------|
|                                      | Mínimo            | Máximo |         | Previsto              | Realizado |                       |                   |                 |
| CONTROLO DE ROTINA 1                 |                   |        |         |                       |           |                       |                   |                 |
| Bactérias Coliformes (N/100ml)       | 0                 | 0      | 0       | 2                     | 2         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Cloro Livre (mg/L)                   | <0.26             | 0.42   | -       | 2                     | 2         | 100%                  | 0                 | 0               |
| E. coli (N/100ml)                    | 0                 | 0      | 0       | 2                     | 2         | 100%                  | 0                 | 0               |
| CONTROLO DE ROTINA 2                 |                   |        |         |                       |           |                       |                   |                 |
| Amónio (mg/L)                        | <0.05             | <0.05  | 0.50    | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Cheiro (Factor diluição)             | 0                 | 0      | 3       | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Condutividade, 20°C (µS/cm)          | 160               | 160    | 2500    | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Cor (mg/L Pt-Co)                     | <5.0              | <5.0   | 20      | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Manganês (µg/L)                      | <25               | <25    | 50      | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Nitratos (mg/L)                      | 11.0              | 11.0   | 50      | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Nº Colónias 22°C (N/ml)              | 0                 | 0      | -       | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Nº Colónias 37°C (N/ml)              | 0                 | 0      | -       | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Oxidabilidade (mg O <sub>2</sub> /L) | 1.3               | 1.3    | 5.0     | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Sabor (Factor diluição)              | 0                 | 0      | 3       | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Turvação (NTU)                       | <1.0              | <1.0   | 4       | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| pH                                   | 7.7               | 7.7    | 6.5-9.0 | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |



**DEPARTAMENTO DE OBRAS MUNICIPAIS,  
AMBIENTE E SERVIÇOS URBANOS**

**Divisão de Abastecimento Público**



**Câmara Municipal de Chaves**

39

**Controlo da qualidade da água de abastecimento público referente ao 3º trimestre de 2010**

A Câmara Municipal de Chaves, na sua condição de entidade de gestora e responsável pelo abastecimento de água, vem por este meio publicar os resultados obtidos nas análises de demonstração de conformidade com as normas de qualidade da água nos termos do disposto no Decreto-Lei nº. 306/2007, de 27 de Agosto.

**Controlo da Qualidade da Água de Abastecimento Público referente ao 3º trimestre de 2010 –  
Sistema de Oucidres, Freguesia de Oucidres, Concelho de Chaves**

| Parâmetros                           | Valor Determinado |        | VP      | N.º Total de Amostras |           | % Análises Realizadas | N.º Amostras > VP | % Amostras > VP |
|--------------------------------------|-------------------|--------|---------|-----------------------|-----------|-----------------------|-------------------|-----------------|
|                                      | Mínimo            | Máximo |         | Previsto              | Realizado |                       |                   |                 |
| CONTROLO DE ROTINA 1                 |                   |        |         |                       |           |                       |                   |                 |
| Bactérias Coliformes (N/100ml)       | 0                 | 0      | 0       | 2                     | 2         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Cloro Livre (mg/L)                   | <0.26             | 0.53   | -       | 2                     | 2         | 100%                  | 0                 | 0               |
| E. coli (N/100ml)                    | 0                 | 0      | 0       | 2                     | 2         | 100%                  | 0                 | 0               |
| CONTROLO DE ROTINA 2                 |                   |        |         |                       |           |                       |                   |                 |
| Amónio (mg/L)                        | <0.05             | <0.05  | 0.50    | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Cheiro (Factor diluição)             | 0                 | 0      | 3       | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Condutividade, 20°C (µS/cm)          | 137               | 137    | 2500    | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Cor (mg/L Pt-Co)                     | <5.0              | <5.0   | 20      | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Manganês (µg/L)                      | <25               | <25    | 50      | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Nitratos (mg/L)                      | 18.1              | 18.1   | 50      | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Nº Colónias 22°C (N/ml)              | 0                 | 0      | -       | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Nº Colónias 37°C (N/ml)              | 0                 | 0      | -       | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Oxidabilidade (mg O <sub>2</sub> /L) | 0.8               | 0.8    | 5.0     | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Sabor (Factor diluição)              | 0                 | 0      | 3       | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Turvação (NTU)                       | <1.0              | <1.0   | 4       | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| pH                                   | 8.7               | 8.7    | 6.5-9.0 | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |



## Divisão de Abastecimento Público



**Câmara Municipal de Chaves**

5

Controlo da Qualidade da Água de Abastecimento Público referente ao 3º trimestre de 2010 –  
Sistema de Vila Nova de Monforte, Freguesia de Oucidres, Concelho de Chaves

| Parâmetros                           | Valor Determinado |        | VP      | N.º Total de Amostras |           | % Análises Realizadas | N.º Amostras > VP | % Amostras > VP |
|--------------------------------------|-------------------|--------|---------|-----------------------|-----------|-----------------------|-------------------|-----------------|
|                                      | Mínimo            | Máximo |         | Previsto              | Realizado |                       |                   |                 |
| <b>CONTROLO DE ROTINA 1</b>          |                   |        |         |                       |           |                       |                   |                 |
| Bactérias Coliformes (N/100ml)       | 0                 | 0      | 0       | 2                     | 2         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Cloro Livre (mg/L)                   | 0.27              | 0.50   | -       | 2                     | 2         | 100%                  | 0                 | 0               |
| <i>E. coli</i> (N/100ml)             | 0                 | 0      | 0       | 2                     | 2         | 100%                  | 0                 | 0               |
| <b>CONTROLO DE ROTINA 2</b>          |                   |        |         |                       |           |                       |                   |                 |
| Amónio (mg/L)                        | <0.05             | <0.05  | 0.50    | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Cheiro (Factor diluição)             | 0                 | 0      | 3       | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Condutividade, 20°C (µS/cm)          | 42                | 42     | 2500    | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Cor (mg/L Pt-Co)                     | <5.0              | <5.0   | 20      | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Manganês (µg/L)                      | <25               | <25    | 50      | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Nitratos (mg/L)                      | 7.1               | 7.1    | 50      | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Nº Colónias 22°C (N/ml)              | 0                 | 0      | -       | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Nº Colónias 37°C (N/ml)              | 0                 | 0      | -       | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Oxidabilidade (mg O <sub>2</sub> /L) | 1.1               | 1.1    | 5.0     | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Sabor (Factor diluição)              | 0                 | 0      | 3       | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Turvação (NTU)                       | <1.0              | <1.0   | 4       | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| pH                                   | 6.3               | 6.3    | 6.5-9.0 | 1                     | 1         | 100%                  | 1                 | 100%*           |

\*Nota: Aumentou-se à concentração de hidróxido de sódio

Controlo da Qualidade da Água de Abastecimento Público referente ao 3º trimestre de 2010 –  
Sistema de Vilar de Iseu, Freguesia de Oucidres, Concelho de Chaves

| Parâmetros                  | Valor Determinado |        | VP | N.º Total de Amostras |           | % Análises Realizadas | N.º Amostras > VP | % Amostras > VP |
|-----------------------------|-------------------|--------|----|-----------------------|-----------|-----------------------|-------------------|-----------------|
|                             | Mínimo            | Máximo |    | Previsto              | Realizado |                       |                   |                 |
| <b>CONTROLO DE ROTINA 1</b> |                   |        |    |                       |           |                       |                   |                 |





**DEPARTAMENTO DE OBRAS MUNICIPAIS,  
AMBIENTE E SERVIÇOS URBANOS**

**Divisão de Abastecimento Público**



49

**Câmara Municipal de Chaves**

|                                      |       |       |         |   |   |      |   |       |
|--------------------------------------|-------|-------|---------|---|---|------|---|-------|
| Bactérias Coliformes (N/100ml)       | 0     | 0     | 0       | 2 | 2 | 100% | 0 | 0     |
| Cloro Livre (mg/L)                   | <0.26 | <0.26 | -       | 2 | 2 | 100% | 0 | 0     |
| E. coli (N/100ml)                    | 0     | 0     | 0       | 2 | 2 | 100% | 0 | 0     |
| <b>CONTROLO DE ROTINA 2</b>          |       |       |         |   |   |      |   |       |
| Amónio (mg/L)                        | <0.05 | <0.05 | 0.50    | 1 | 1 | 100% | 0 | 0     |
| Cheiro (Factor diluição)             | 0     | 0     | 3       | 1 | 1 | 100% | 0 | 0     |
| Condutividade, 20°C (µS/cm)          | 43    | 43    | 2500    | 1 | 1 | 100% | 0 | 0     |
| Cor (mg/L Pt-Co)                     | <5.0  | <5.0  | 20      | 1 | 1 | 100% | 0 | 0     |
| Manganês (µg/L)                      | <25   | <25   | 50      | 1 | 1 | 100% | 0 | 0     |
| Nitratos (mg/L)                      | 6.0   | 6.0   | 50      | 1 | 1 | 100% | 0 | 0     |
| Nº Colónias 22°C (N/ml)              | 0     | 0     | -       | 1 | 1 | 100% | 0 | 0     |
| Nº Colónias 37°C (N/ml)              | 0     | 0     | -       | 1 | 1 | 100% | 0 | 0     |
| Oxidabilidade (mg O <sub>2</sub> /L) | 1.4   | 1.4   | 5.0     | 1 | 1 | 100% | 0 | 0     |
| Sabor (Factor diluição)              | 0     | 0     | 3       | 1 | 1 | 100% | 0 | 0     |
| Turvação (NTU)                       | <1.0  | <1.0  | 4       | 1 | 1 | 100% | 0 | 0     |
| pH                                   | 5.8   | 5.8   | 6.5-9.0 | 1 | 1 | 100% | 1 | 100%* |

\*Nota: Aumentou-se a concentração de hidróxido de sódio

**Controlo da qualidade da água de abastecimento público referente ao 3º trimestre de 2010**

A Câmara Municipal de Chaves, na sua condição de entidade de gestora e responsável pelo abastecimento de água, vem por este meio publicar os resultados obtidos nas análises de demonstração de conformidade com as normas de qualidade da água nos termos do disposto no Decreto-Lei n.º 306/2007, de 27 de Agosto.

**Controlo da Qualidade da Água de Abastecimento Público referente ao 3º trimestre de 2010 –  
Sistema de Sobrado, Freguesia de Nogueira da Montanha, Concelho de Chaves**

| Parâmetros                           | Valor Determinado |        | VP      | N.º Total de Amostras |           | % Análises Realizadas | N.º Amostras > VP | % Amostras > VP |
|--------------------------------------|-------------------|--------|---------|-----------------------|-----------|-----------------------|-------------------|-----------------|
|                                      | Mínimo            | Máximo |         | Previsto              | Realizado |                       |                   |                 |
| CONTROLO DE ROTINA 1                 |                   |        |         |                       |           |                       |                   |                 |
| Bactérias Coliformes (N/100ml)       | 0                 | 0      | 0       | 2                     | 2         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Cloro Livre (mg/L)                   | 0.37              | 0.53   | -       | 2                     | 2         | 100%                  | 0                 | 0               |
| E. coli (N/100ml)                    | 0                 | 0      | 0       | 2                     | 2         | 100%                  | 0                 | 0               |
| CONTROLO DE ROTINA 2                 |                   |        |         |                       |           |                       |                   |                 |
| Amónio (mg/L)                        | <0.05             | <0.05  | 0.50    | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Cheiro (Factor diluição)             | 0                 | 0      | 3       | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Condutividade, 20°C (µS/cm)          | 150               | 150    | 2500    | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Cor (mg/L Pt-Co)                     | <5.0              | <5.0   | 20      | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Manganês (µg/L)                      | <25               | <25    | 50      | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Nitratos (mg/L)                      | 24.0              | 24.0   | 50      | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Nº Colónias 22°C (N/ml)              | 0                 | 0      | -       | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Nº Colónias 37°C (N/ml)              | 0                 | 0      | -       | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Oxidabilidade (mg O <sub>2</sub> /L) | 0.7               | 0.7    | 5.0     | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Sabor (Factor diluição)              | 0                 | 0      | 3       | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Turvação (NTU)                       | <1.0              | <1.0   | 4       | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| pH                                   | 7.2               | 7.2    | 6.5-9.0 | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |



**DEPARTAMENTO DE OBRAS MUNICIPAIS,  
AMBIENTE E SERVIÇOS URBANOS**

**Divisão de Abastecimento Público**



Câmara Municipal de Chaves

Controlo da Qualidade da Água de Abastecimento Público referente ao 3º trimestre de 2010 –  
Sistema de Santiago, Freguesia de Nogueira da Montanha, Concelho de Chaves

| Parâmetros                           | Valor Determinado |        | VP      | N.º Total de Amostras |           | % Análises Realizadas | N.º Amostras > VP | % Amostras > VP |
|--------------------------------------|-------------------|--------|---------|-----------------------|-----------|-----------------------|-------------------|-----------------|
|                                      | Mínimo            | Máximo |         | Previsto              | Realizado |                       |                   |                 |
| CONTROLO DE ROTINA 1                 |                   |        |         |                       |           |                       |                   |                 |
| Bactérias Coliformes (N/100ml)       | 0                 | 0      | 0       | 2                     | 2         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Cloro Livre (mg/L)                   | <0.26             | 0.31   | -       | 2                     | 2         | 100%                  | 0                 | 0               |
| E. coli (N/100ml)                    | 0                 | 0      | 0       | 2                     | 2         | 100%                  | 0                 | 0               |
| CONTROLO DE ROTINA 2                 |                   |        |         |                       |           |                       |                   |                 |
| Amónio (mg/L)                        | <0.05             | <0.05  | 0.50    | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Cheiro (Factor diluição)             | 0                 | 0      | 3       | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Condutividade, 20°C (µS/cm)          | 75                | 75     | 2500    | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Cor (mg/L Pt-Co)                     | <5.0              | <5.0   | 20      | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Manganês (µg/L)                      | 26                | 26     | 50      | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Nitratos (mg/L)                      | 8.4               | 8.4    | 50      | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Nº Colónias 22°C (N/ml)              | 0                 | 0      | -       | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Nº Colónias 37°C (N/ml)              | 0                 | 0      | -       | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Oxidabilidade (mg O <sub>2</sub> /L) | 0.7               | 0.7    | 5.0     | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Sabor (Factor diluição)              | 0                 | 0      | 3       | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Turvação (NTU)                       | <1.0              | <1.0   | 4       | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| pH                                   | 6.2               | 6.2    | 6.5-9.0 | 1                     | 1         | 100%                  | 1                 | 100%*           |

\*Nota: Aumentou-se a concentração de hidróxido de sódio

Controlo da Qualidade da Água de Abastecimento Público referente ao 3º trimestre de 2010 –  
Sistema de Nogueira da Montanha/Gondar, Freguesia de Nogueira da Montanha, Concelho de Chaves

| Parâmetros | Valor | VP | N.º Total de | % | N.º Amostras > VP | % Amostras > VP |
|------------|-------|----|--------------|---|-------------------|-----------------|
|------------|-------|----|--------------|---|-------------------|-----------------|



**DEPARTAMENTO DE OBRAS MUNICIPAIS,  
AMBIENTE E SERVIÇOS URBANOS**

**Divisão de Abastecimento Público**



**Câmara Municipal de Chaves**

|                                      | Determinado |        |         | Amostras |           | Análises Realizadas |   |       |
|--------------------------------------|-------------|--------|---------|----------|-----------|---------------------|---|-------|
|                                      | Mínimo      | Máximo |         | Previsto | Realizado |                     |   |       |
| CONTROLO DE ROTINA 1                 |             |        |         |          |           |                     |   |       |
| Bactérias Coliformes (N/100ml)       | 0           | 0      | 0       | 2        | 2         | 100%                | 0 | 0     |
| Cloro Livre (mg/L)                   | <0.26       | 0.43   | -       | 2        | 2         | 100%                | 0 | 0     |
| E. coli (N/100ml)                    | 0           | 0      | 0       | 2        | 2         | 100%                | 0 | 0     |
| CONTROLO DE ROTINA 2                 |             |        |         |          |           |                     |   |       |
| Amónio (mg/L)                        | <0.05       | <0.05  | 0.50    | 1        | 1         | 100%                | 0 | 0     |
| Cheiro (Factor diluição)             | 0           | 0      | 3       | 1        | 1         | 100%                | 0 | 0     |
| Condutividade, 20°C (µS/cm)          | 93          | 93     | 2500    | 1        | 1         | 100%                | 0 | 0     |
| Cor (mg/L Pt-Co)                     | <5.0        | <5.0   | 20      | 1        | 1         | 100%                | 0 | 0     |
| Manganês (µg/L)                      | <25         | <25    | 50      | 1        | 1         | 100%                | 0 | 0     |
| Nitratos (mg/L)                      | 7.9         | 7.9    | 50      | 1        | 1         | 100%                | 0 | 0     |
| Nº Colónias 22°C (N/ml)              | 0           | 0      | -       | 1        | 1         | 100%                | 0 | 0     |
| Nº Colónias 37°C (N/ml)              | 0           | 0      | -       | 1        | 1         | 100%                | 0 | 0     |
| Oxidabilidade (mg O <sub>2</sub> /L) | 1.0         | 1.0    | 5.0     | 1        | 1         | 100%                | 0 | 0     |
| Sabor (Factor diluição)              | 0           | 0      | 3       | 1        | 1         | 100%                | 0 | 0     |
| Turvação (NTU)                       | <1.0        | <1.0   | 4       | 1        | 1         | 100%                | 0 | 0     |
| pH                                   | 6.0         | 6.0    | 6.5-9.0 | 1        | 1         | 100%                | 1 | 100%* |

\*Nota: Aumentou-se à concentração de hidróxido de sódio

**Controlo da Qualidade da Água de Abastecimento Público referente ao 3º trimestre de 2010 –  
Sistema de Maços, Freguesia de Nogueira da Montanha, Concelho de Chaves**

| Parâmetros                           | Valor Determinado |        | VP      | N.º Total de Amostras |           | % Análises Realizadas | N.º Amostras > VP | % Amostras > VP |
|--------------------------------------|-------------------|--------|---------|-----------------------|-----------|-----------------------|-------------------|-----------------|
|                                      | Mínimo            | Máximo |         | Previsto              | Realizado |                       |                   |                 |
| CONTROLO DE ROTINA 1                 |                   |        |         |                       |           |                       |                   |                 |
| Bactérias Coliformes (N/100ml)       | 0                 | 0      | 0       | 2                     | 2         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Cloro Livre (mg/L)                   | 0.44              | 0.90   | -       | 2                     | 2         | 100%                  | 0                 | 0               |
| E. coli (N/100ml)                    | 0                 | 0      | 0       | 2                     | 2         | 100%                  | 0                 | 0               |
| CONTROLO DE ROTINA 2                 |                   |        |         |                       |           |                       |                   |                 |
| Amónio (mg/L)                        | <0.05             | <0.05  | 0.50    | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Cheiro (Factor diluição)             | 0                 | 0      | 3       | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Condutividade, 20°C (µS/cm)          | 158               | 158    | 2500    | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Cor (mg/L Pt-Co)                     | <5.0              | <5.0   | 20      | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Manganês (µg/L)                      | <25               | <25    | 50      | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Nitratos (mg/L)                      | 31                | 31     | 50      | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Nº Colónias 22°C (N/ml)              | 0                 | 0      | -       | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Nº Colónias 37°C (N/ml)              | 0                 | 0      | -       | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Oxidabilidade (mg O <sub>2</sub> /L) | 0.9               | 0.9    | 5.0     | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Sabor (Factor diluição)              | 0                 | 0      | 3       | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Turvação (NTU)                       | <1.0              | <1.0   | 4       | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| pH                                   | 6.6               | 6.6    | 6.5-9.0 | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |

**Controlo da Qualidade da Água de Abastecimento Público referente ao 3º trimestre de 2010 --  
Sistema de Carvela, Freguesia de Nogueira da Montanha, Concelho de Chaves**



# DEPARTAMENTO DE OBRAS MUNICIPAIS, AMBIENTE E SERVIÇOS URBANOS

## Divisão de Abastecimento Público



Câmara Municipal de Chaves

| Parâmetros                           | Valor Determinado |        | VP      | N.º Total de Amostras |           | % Análises Realizadas | N.º Amostras > VP | % Amostras > VP |
|--------------------------------------|-------------------|--------|---------|-----------------------|-----------|-----------------------|-------------------|-----------------|
|                                      | Mínimo            | Máximo |         | Previsto              | Realizado |                       |                   |                 |
| CONTROLO DE ROTINA 1                 |                   |        |         |                       |           |                       |                   |                 |
| Bactérias Coliformes (N/100ml)       | 0                 | 0      | 0       | 2                     | 2         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Cloro Livre (mg/L)                   | 0.35              | 0.46   | -       | 2                     | 2         | 100%                  | 0                 | 0               |
| E. coli (N/100ml)                    | 0                 | 0      | 0       | 2                     | 2         | 100%                  | 0                 | 0               |
| CONTROLO DE ROTINA 2                 |                   |        |         |                       |           |                       |                   |                 |
| Amónio (mg/L)                        | <0.05             | <0.05  | 0.50    | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Cheiro (Factor diluição)             | 0                 | 0      | 3       | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Condutividade, 20°C (µS/cm)          | 145               | 145    | 2500    | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Cor (mg/L Pt-Co)                     | <5.0              | <5.0   | 20      | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Manganês (µg/L)                      | <25               | <25    | 50      | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Nitratos (mg/L)                      | 36                | 36     | 50      | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Nº Colónias 22°C (N/ml)              | 0                 | 0      | -       | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Nº Colónias 37°C (N/ml)              | 0                 | 0      | -       | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Oxidabilidade (mg O <sub>2</sub> /L) | 0.7               | 0.7    | 5.0     | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Sabor (Factor diluição)              | 0                 | 0      | 3       | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Turvação (NTU)                       | <1.0              | <1.0   | 4       | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| pH                                   | 6.0               | 6.0    | 6.5-9.0 | 1                     | 1         | 100%                  | 1                 | 100%*           |

\*Nota: Aumentou-se à concentração de hidróxido de sódio

Controlo da Qualidade da Água de Abastecimento Público referente ao 3º trimestre de 2010 – Sistema de Sandomil/Capeludos, Freguesia de Nogueira da Montanha, Concelho de Chaves

| Parâmetros                           | Valor Determinado |        | VP      | N.º Total de Amostras |           | % Análises Realizadas | N.º Amostras > VP | % Amostras > VP |
|--------------------------------------|-------------------|--------|---------|-----------------------|-----------|-----------------------|-------------------|-----------------|
|                                      | Mínimo            | Máximo |         | Previsto              | Realizado |                       |                   |                 |
| CONTROLO DE ROTINA 1                 |                   |        |         |                       |           |                       |                   |                 |
| Bactérias Coliformes (N/100ml)       | 0                 | 0      | 0       | 2                     | 2         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Cloro Livre (mg/L)                   | 0.37              | 0.50   | -       | 2                     | 2         | 100%                  | 0                 | 0               |
| E. coli (N/100ml)                    | 0                 | 0      | 0       | 2                     | 2         | 100%                  | 0                 | 0               |
| CONTROLO DE ROTINA 2                 |                   |        |         |                       |           |                       |                   |                 |
| Amónio (mg/L)                        | <0.05             | <0.05  | 0.50    | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Cheiro (Factor diluição)             | 0                 | 0      | 3       | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Condutividade, 20°C (µS/cm)          | 115               | 115    | 2500    | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Cor (mg/L Pt-Co)                     | <5.0              | <5.0   | 20      | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Manganês (µg/L)                      | <25               | <25    | 50      | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Nitratos (mg/L)                      | 16.4              | 16.4   | 50      | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Nº Colónias 22°C (N/ml)              | 0                 | 0      | -       | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Nº Colónias 37°C (N/ml)              | 0                 | 0      | -       | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Oxidabilidade (mg O <sub>2</sub> /L) | 1.5               | 1.5    | 5.0     | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Sabor (Factor diluição)              | 0                 | 0      | 3       | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Turvação (NTU)                       | <1.0              | <1.0   | 4       | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| pH                                   | 5.7               | 5.7    | 6.5-9.0 | 1                     | 1         | 100%                  | 1                 | 100%*           |

\*Nota: Aumentou-se à concentração de hidróxido de sódio

Controlo da Qualidade da Água de Abastecimento Público referente ao 3º trimestre de 2010 – Sistema de Amoinha Velha, Freguesia de Nogueira da Montanha, Concelho de Chaves



**DEPARTAMENTO DE OBRAS MUNICIPAIS,  
AMBIENTE E SERVIÇOS URBANOS**

**Divisão de Abastecimento Público**



**Câmara Municipal de Chaves**

| Parâmetros                           | Valor Determinado |        | VP      | N.º Total de Amostras |           | % Análises Realizadas | N.º Amostras > VP | % Amostras > VP |
|--------------------------------------|-------------------|--------|---------|-----------------------|-----------|-----------------------|-------------------|-----------------|
|                                      | Mínimo            | Máximo |         | Previsto              | Realizado |                       |                   |                 |
| CONTROLO DE ROTINA 1                 |                   |        |         |                       |           |                       |                   |                 |
| Bactérias Coliformes (N/100ml)       | 0                 | 0      | 0       | 2                     | 2         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Cloro Livre (mg/L)                   | <0.26             | <0.26  | -       | 2                     | 2         | 100%                  | 0                 | 0               |
| E. coli (N/100ml)                    | 0                 | 0      | 0       | 2                     | 2         | 100%                  | 0                 | 0               |
| CONTROLO DE ROTINA 2                 |                   |        |         |                       |           |                       |                   |                 |
| Amónio (mg/L)                        | <0.05             | <0.05  | 0.50    | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Cheiro (Factor diluição)             | 0                 | 0      | 3       | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Condutividade, 20°C (µS/cm)          | 94                | 94     | 2500    | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Cor (mg/L Pt-Co)                     | <5.0              | <5.0   | 20      | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Manganês (µg/L)                      | 41                | 41     | 50      | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Nitratos (mg/L)                      | 12.6              | 12.6   | 50      | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Nº Colónias 22°C (N/ml)              | 0                 | 0      | -       | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Nº Colónias 37°C (N/ml)              | 0                 | 0      | -       | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Oxidabilidade (mg O <sub>2</sub> /L) | 0.8               | 0.8    | 5.0     | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Sabor (Factor diluição)              | 0                 | 0      | 3       | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Turvação (NTU)                       | <1.0              | <1.0   | 4       | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| pH                                   | 5.5               | 5.5    | 6.5-9.0 | 1                     | 1         | 100%                  | 1                 | 100%*           |

\*Nota: Aumentou-se à concentração de hidróxido de sódio

**Controlo da Qualidade da Água de Abastecimento Público referente ao 3º trimestre de 2010 –  
Sistema de Alanhosa, Freguesia de Nogueira da Montanha, Concelho de Chaves**

| Parâmetros                           | Valor Determinado |        | VP      | N.º Total de Amostras |           | % Análises Realizadas | N.º Amostras > VP | % Amostras > VP |
|--------------------------------------|-------------------|--------|---------|-----------------------|-----------|-----------------------|-------------------|-----------------|
|                                      | Mínimo            | Máximo |         | Previsto              | Realizado |                       |                   |                 |
| CONTROLO DE ROTINA 1                 |                   |        |         |                       |           |                       |                   |                 |
| Bactérias Coliformes (N/100ml)       | 0                 | 0      | 0       | 2                     | 2         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Cloro Livre (mg/L)                   | 0.26              | 0.41   | -       | 2                     | 2         | 100%                  | 0                 | 0               |
| E. coli (N/100ml)                    | 0                 | 0      | 0       | 2                     | 2         | 100%                  | 0                 | 0               |
| CONTROLO DE ROTINA 2                 |                   |        |         |                       |           |                       |                   |                 |
| Amónio (mg/L)                        | <0.05             | <0.05  | 0.50    | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Cheiro (Factor diluição)             | 0                 | 0      | 3       | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Condutividade, 20°C (µS/cm)          | 182               | 182    | 2500    | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Cor (mg/L Pt-Co)                     | <5.0              | <5.0   | 20      | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Manganês (µg/L)                      | <25               | <25    | 50      | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Nitratos (mg/L)                      | 27.0              | 27.0   | 50      | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Nº Colónias 22°C (N/ml)              | 0                 | 0      | -       | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Nº Colónias 37°C (N/ml)              | 0                 | 0      | -       | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Oxidabilidade (mg O <sub>2</sub> /L) | 0.9               | 0.9    | 5.0     | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Sabor (Factor diluição)              | 0                 | 0      | 3       | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Turvação (NTU)                       | <1.0              | <1.0   | 4       | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| pH                                   | 7.1               | 7.1    | 6.5-9.0 | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |

**Controlo da Qualidade da Água de Abastecimento Público referente ao 3º trimestre de 2010 –  
Sistema de Santa Marinha, Freguesia de Nogueira da Montanha, Concelho de Chaves**



# DEPARTAMENTO DE OBRAS MUNICIPAIS, AMBIENTE E SERVIÇOS URBANOS

## Divisão de Abastecimento Público



Câmara Municipal de Chaves

| Parâmetros                           | Valor Determinado |        | VP      | N.º Total de Amostras |           | % Análises Realizadas | N.º Amostras > VP | % Amostras > VP |
|--------------------------------------|-------------------|--------|---------|-----------------------|-----------|-----------------------|-------------------|-----------------|
|                                      | Mínimo            | Máximo |         | Previsto              | Realizado |                       |                   |                 |
| CONTROLO DE ROTINA 1                 |                   |        |         |                       |           |                       |                   |                 |
| Bactérias Coliformes (N/100ml)       | 0                 | 0      | 0       | 2                     | 2         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Cloro Livre (mg/L)                   | 0.50              | 0.61   | -       | 2                     | 2         | 100%                  | 0                 | 0               |
| <i>E. coli</i> (N/100ml)             | 0                 | 0      | 0       | 2                     | 2         | 100%                  | 0                 | 0               |
| CONTROLO DE ROTINA 2                 |                   |        |         |                       |           |                       |                   |                 |
| Amónio (mg/L)                        | <0.05             | <0.05  | 0.50    | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Cheiro (Factor diluição)             | 0                 | 0      | 3       | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Condutividade, 20°C (µS/cm)          | 111               | 111    | 2500    | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Cor (mg/L Pt-Co)                     | <5.0              | <5.0   | 20      | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Manganês (µg/L)                      | <25               | <25    | 50      | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Nitratos (mg/L)                      | 5.1               | 5.1    | 50      | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Nº Colónias 22°C (N/ml)              | 0                 | 0      | -       | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Nº Colónias 37°C (N/ml)              | 0                 | 0      | -       | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Oxidabilidade (mg O <sub>2</sub> /L) | 1.2               | 1.2    | 5.0     | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Sabor (Factor diluição)              | 0                 | 0      | 3       | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Turvação (NTU)                       | <1.0              | <1.0   | 4       | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| pH                                   | 6.4               | 6.4    | 6.5-9.0 | 1                     | 1         | 100%                  | 1                 | 100%*           |

\*Nota: Aumentou-se a concentração de hidróxido de sódio

Controlo da qualidade da água de abastecimento público referente ao 3º trimestre de 2010



**DEPARTAMENTO DE OBRAS MUNICIPAIS,  
AMBIENTE E SERVIÇOS URBANOS**

**Divisão de Abastecimento Público**



57

**Câmara Municipal de Chaves**

A Câmara Municipal de Chaves, na sua condição de entidade de gestora e responsável pelo abastecimento de água, vem por este meio publicar os resultados obtidos nas análises de demonstração de conformidade com as normas de qualidade da água nos termos do disposto no Decreto-Lei n.º 306/2007, de 27 de Agosto.

**Controlo da Qualidade da Água de Abastecimento Público referente ao 3º trimestre de 2010 –  
Sistema de Izei, Freguesia de Samaiões, Concelho de Chaves**

| Parâmetros                           | Valor Determinado |        | VP      | N.º Total de Amostras |           | % Análises Realizadas | N.º Amostras > VP | % Amostras > VP |
|--------------------------------------|-------------------|--------|---------|-----------------------|-----------|-----------------------|-------------------|-----------------|
|                                      | Mínimo            | Máximo |         | Previsto              | Realizado |                       |                   |                 |
| CONTROLO DE ROTINA 1                 |                   |        |         |                       |           |                       |                   |                 |
| Bactérias Coliformes (N/100ml)       | 0                 | 0      | 0       | 2                     | 2         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Cloro Livre (mg/L)                   | <0.26             | 0.28   | -       | 2                     | 2         | 100%                  | 0                 | 0               |
| E. coli (N/100ml)                    | 0                 | 0      | 0       | 2                     | 2         | 100%                  | 0                 | 0               |
| CONTROLO DE ROTINA 2                 |                   |        |         |                       |           |                       |                   |                 |
| Amónio (mg/L)                        | <0.05             | <0.05  | 0.50    | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Cheiro (Factor diluição)             | 0                 | 0      | 3       | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Condutividade, 20°C (µS/cm)          | 80                | 80     | 2500    | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Cor (mg/L Pt-Co)                     | <5.0              | <5.0   | 20      | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Manganês (µg/L)                      | <25               | <25    | 50      | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Nitratos (mg/L)                      | 8.7               | 8.7    | 50      | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Nº Colónias 22°C (N/ml)              | 0                 | 0      | -       | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Nº Colónias 37°C (N/ml)              | 0                 | 0      | -       | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Oxidabilidade (mg O <sub>2</sub> /L) | 0.9               | 0.9    | 5.0     | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Sabor (Factor diluição)              | 0                 | 0      | 3       | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Turvação (NTU)                       | <1.0              | <1.0   | 4       | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| pH                                   | 7.1               | 7.1    | 6.5-9.0 | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |



# DEPARTAMENTO DE OBRAS MUNICIPAIS, AMBIENTE E SERVIÇOS URBANOS

sf

## Divisão de Abastecimento Público



Câmara Municipal de Chaves

### Controlo da qualidade da água de abastecimento público referente ao 3º trimestre de 2010

A Câmara Municipal de Chaves, na sua condição de entidade de gestora e responsável pelo abastecimento de água, vem por este meio publicar os resultados obtidos nas análises de demonstração de conformidade com as normas de qualidade da água nos termos do disposto no Decreto-Lei nº. 306/2007, de 27 de Agosto.

### Controlo da Qualidade da Água de Abastecimento Público referente ao 3º trimestre de 2010 – Sistema de Pereiro, Freguesia de Póvoa de Agrações, Concelho de Chaves

| Parâmetros                           | Valor Determinado |        | VP      | N.º Total de Amostras |           | % Análises Realizadas | N.º Amostras > VP | % Amostras > VP |
|--------------------------------------|-------------------|--------|---------|-----------------------|-----------|-----------------------|-------------------|-----------------|
|                                      | Mínimo            | Máximo |         | Previsto              | Realizado |                       |                   |                 |
| CONTROLO DE ROTINA 1                 |                   |        |         |                       |           |                       |                   |                 |
| Bactérias Coliformes (N/100ml)       | 0                 | 0      | 0       | 2                     | 2         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Cloro Livre (mg/L)                   | <0.26             | 0.38   | -       | 2                     | 2         | 100%                  | 0                 | 0               |
| E. coli (N/100ml)                    | 0                 | 0      | 0       | 2                     | 2         | 100%                  | 0                 | 0               |
| CONTROLO DE ROTINA 2                 |                   |        |         |                       |           |                       |                   |                 |
| Amónio (mg/L)                        | <0.05             | <0.05  | 0.50    | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Cheiro (Factor diluição)             | 0                 | 0      | 3       | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Condutividade, 20°C (µS/cm)          | 162               | 162    | 2500    | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Cor (mg/L Pt-Co)                     | <5.0              | <5.0   | 20      | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Manganês (µg/L)                      | <25               | <25    | 50      | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Nitratos (mg/L)                      | 18                | 18     | 50      | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Nº Colónias 22°C (N/ml)              | 0                 | 0      | -       | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Nº Colónias 37°C (N/ml)              | 0                 | 0      | -       | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Oxidabilidade (mg O <sub>2</sub> /L) | 0.9               | 0.9    | 5.0     | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Sabor (Factor diluição)              | 0                 | 0      | 3       | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Turvação (NTU)                       | <1.0              | <1.0   | 4       | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| pH                                   | 6.3               | 6.3    | 6.5-9.0 | 1                     | 1         | 100%                  | 1                 | 100%*           |

\*Nota: Aumentou-se a concentração de hidróxido de sódio

### Controlo da Qualidade da Água de Abastecimento Público referente ao 3º trimestre de 2010 – Sistema de Agrações, Freguesia de Póvoa de Agrações, Concelho de Chaves





**DEPARTAMENTO DE OBRAS MUNICIPAIS,  
AMBIENTE E SERVIÇOS URBANOS**

**Divisão de Abastecimento Público**



**Câmara Municipal de Chaves**

| Parâmetros                           | Valor Determinado |        | VP      | N.º Total de Amostras |           | % Análises Realizadas | N.º Amostras > VP | % Amostras > VP |
|--------------------------------------|-------------------|--------|---------|-----------------------|-----------|-----------------------|-------------------|-----------------|
|                                      | Mínimo            | Máximo |         | Previsto              | Realizado |                       |                   |                 |
| CONTROLO DE ROTINA 1                 |                   |        |         |                       |           |                       |                   |                 |
| Bactérias Coliformes (N/100ml)       | 0                 | 15     | 0       | 2                     | 2         | 100%                  | 1                 | 50%*            |
| Cloro Livre (mg/L)                   | <0.26             | 1.64   | -       | 2                     | 2         | 100%                  | 0                 | 0               |
| E. coli (N/100ml)                    | 0                 | 0      | 0       | 2                     | 2         | 100%                  | 0                 | 0               |
| CONTROLO DE ROTINA 2                 |                   |        |         |                       |           |                       |                   |                 |
| Amónio (mg/L)                        | <0.05             | <0.05  | 0.50    | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Cheiro (Factor diluição)             | 0                 | 0      | 3       | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Condutividade, 20°C (µS/cm)          | 151               | 151    | 2500    | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Cor (mg/L Pt-Co)                     | <5.0              | <5.0   | 20      | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Manganês (µg/L)                      | <25               | <25    | 50      | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Nitratos (mg/L)                      | 29.0              | 29.0   | 50      | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Nº Colónias 22°C (N/ml)              | 0                 | 0      | -       | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Nº Colónias 37°C (N/ml)              | 0                 | 0      | -       | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Oxidabilidade (mg O <sub>2</sub> /L) | 1.1               | 1.1    | 5.0     | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Sabor (Factor diluição)              | 0                 | 0      | 3       | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Turvação (NTU)                       | <1.0              | <1.0   | 4       | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| pH                                   | 6.5               | 6.5    | 6.5-9.0 | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |

\*Nota: Aumentou-se à concentração de hipoclorito de sódio

**Controlo da Qualidade da Água de Abastecimento Público referente ao 3º trimestre de 2010 –  
Sistema de Póvoa de Agrações, Freguesia de Póvoa de Agrações, Concelho de Chaves**

| Parâmetros                           | Valor Determinado |        | VP      | N.º Total de Amostras |           | % Análises Realizadas | N.º Amostras > VP | % Amostras > VP |
|--------------------------------------|-------------------|--------|---------|-----------------------|-----------|-----------------------|-------------------|-----------------|
|                                      | Mínimo            | Máximo |         | Previsto              | Realizado |                       |                   |                 |
| CONTROLO DE ROTINA 1                 |                   |        |         |                       |           |                       |                   |                 |
| Bactérias Coliformes (N/100ml)       | 0                 | 0      | 0       | 2                     | 2         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Cloro Livre (mg/L)                   | <0.26             | <0.26  | -       | 2                     | 2         | 100%                  | 0                 | 0               |
| E. coli (N/100ml)                    | 0                 | 0      | 0       | 2                     | 2         | 100%                  | 0                 | 0               |
| CONTROLO DE ROTINA 2                 |                   |        |         |                       |           |                       |                   |                 |
| Amónio (mg/L)                        | <0.05             | <0.05  | 0.50    | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Cheiro (Factor diluição)             | 0                 | 0      | 3       | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Condutividade, 20°C (µS/cm)          | 87                | 87     | 2500    | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Cor (mg/L Pt-Co)                     | <5.0              | <5.0   | 20      | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Manganês (µg/L)                      | <25               | <25    | 50      | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Nitratos (mg/L)                      | 7.7               | 7.7    | 50      | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Nº Colónias 22°C (N/ml)              | 0                 | 0      | -       | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Nº Colónias 37°C (N/ml)              | 0                 | 0      | -       | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Oxidabilidade (mg O <sub>2</sub> /L) | 0.7               | 0.7    | 5.0     | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Sabor (Factor diluição)              | 0                 | 0      | 3       | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Turvação (NTU)                       | <1.0              | <1.0   | 4       | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| pH                                   | 5.9               | 5.9    | 6.5-9.0 | 1                     | 1         | 100%                  | 1                 | 100%*           |

\*Nota: Aumentou-se à concentração de hidróxido de sódio

**Controlo da Qualidade da Água de Abastecimento Público referente ao 3º trimestre de 2010 –  
Sistema de Fernandinho, Freguesia de Póvoa de Agrações, Concelho de Chaves**



# DEPARTAMENTO DE OBRAS MUNICIPAIS, AMBIENTE E SERVIÇOS URBANOS

## Divisão de Abastecimento Público



Câmara Municipal de Chaves

| Parâmetros                           | Valor Determinado |        | VP      | N.º Total de Amostras |           | % Análises Realizadas | N.º Amostras > VP | % Amostras > VP |
|--------------------------------------|-------------------|--------|---------|-----------------------|-----------|-----------------------|-------------------|-----------------|
|                                      | Mínimo            | Máximo |         | Previsto              | Realizado |                       |                   |                 |
| CONTROLO DE ROTINA 1                 |                   |        |         |                       |           |                       |                   |                 |
| Bactérias Colifonnes (N/100ml)       | 0                 | >100   | 0       | 2                     | 2         | 100%                  | 1                 | 50%*            |
| Cloro Livre (mg/L)                   | <0.26             | 0.63   | -       | 2                     | 2         | 100%                  | 0                 | 0               |
| E. coli (N/100ml)                    | 0                 | >100   | 0       | 2                     | 2         | 100%                  | 1                 | 50%*            |
| CONTROLO DE ROTINA 2                 |                   |        |         |                       |           |                       |                   |                 |
| Amónio (mg/L)                        | <0.05             | <0.05  | 0.50    | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Cheiro (Factor diluição)             | 0                 | 0      | 3       | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Condutividade, 20°C (µS/cm)          | 189               | 189    | 2500    | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Cor (mg/L Pt-Co)                     | <5.0              | <5.0   | 20      | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Manganês (µg/L)                      | <25               | <25    | 50      | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Nitratos (mg/L)                      | <5.0              | <5.0   | 50      | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Nº Colónias 22°C (N/ml)              | 0                 | 0      | -       | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Nº Colónias 37°C (N/ml)              | 0                 | 0      | -       | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Oxidabilidade (mg O <sub>2</sub> /L) | 1.0               | 1.0    | 5.0     | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Sabor (Factor diluição)              | 0                 | 0      | 3       | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Turvação (NTU)                       | <1.0              | <1.0   | 4       | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| pH                                   | 8.2               | 8.2    | 6.5-9.0 | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |

\*Nota: Aumentou-se à concentração de hipoclorito de sódio

### Controlo da Qualidade da Água de Abastecimento Público referente ao 3º trimestre de 2010 – Sistema da Dorna, Freguesia de Póvoa de Agrações, Concelho de Chaves

| Parâmetros                           | Valor Determinado |        | VP      | N.º Total de Amostras |           | % Análises Realizadas | N.º Amostras > VP | % Amostras > VP |
|--------------------------------------|-------------------|--------|---------|-----------------------|-----------|-----------------------|-------------------|-----------------|
|                                      | Mínimo            | Máximo |         | Previsto              | Realizado |                       |                   |                 |
| CONTROLO DE ROTINA 1                 |                   |        |         |                       |           |                       |                   |                 |
| Bactérias Coliformes (N/100ml)       | 0                 | 0      | 0       | 2                     | 2         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Cloro Livre (mg/L)                   | <0.26             | <0.26  | -       | 2                     | 2         | 100%                  | 0                 | 0               |
| E. coli (N/100ml)                    | 0                 | 0      | 0       | 2                     | 2         | 100%                  | 0                 | 0               |
| CONTROLO DE ROTINA 2                 |                   |        |         |                       |           |                       |                   |                 |
| Amónio (mg/L)                        | <0.05             | <0.05  | 0.50    | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Cheiro (Factor diluição)             | 0                 | 0      | 3       | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Condutividade, 20°C (µS/cm)          | 115               | 115    | 2500    | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Cor (mg/L Pt-Co)                     | <5.0              | <5.0   | 20      | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Manganês (µg/L)                      | <25               | <25    | 50      | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Nitratos (mg/L)                      | <5.0              | <5.0   | 50      | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Nº Colónias 22°C (N/ml)              | 0                 | 0      | -       | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Nº Colónias 37°C (N/ml)              | 0                 | 0      | -       | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Oxidabilidade (mg O <sub>2</sub> /L) | 0.7               | 0.7    | 5.0     | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Sabor (Factor diluição)              | 0                 | 0      | 3       | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Turvação (NTU)                       | <1.0              | <1.0   | 4       | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| pH                                   | 6.5               | 6.5    | 6.5-9.0 | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |

### Controlo da qualidade da água de abastecimento público referente ao 3º trimestre de 2010



**DEPARTAMENTO DE OBRAS MUNICIPAIS,  
AMBIENTE E SERVIÇOS URBANOS**

**Divisão de Abastecimento Público**



**Câmara Municipal de Chaves**

A Câmara Municipal de Chaves, na sua condição de entidade de gestora e responsável pelo abastecimento de água, vem por este meio publicar os resultados obtidos nas análises de demonstração de conformidade com as normas de qualidade da água nos termos do disposto no Decreto-Lei n.º 306/2007, de 27 de Agosto.

**Controlo da Qualidade da Água de Abastecimento Público referente ao 3º trimestre de 2010 –  
Sistema de Noval, Freguesia de Soutelo, Concelho de Chaves**

| Parâmetros                           | Valor Determinado |        | VP      | N.º Total de Amostras |           | % Análises Realizadas | N.º Amostras > VP | % Amostras > VP |
|--------------------------------------|-------------------|--------|---------|-----------------------|-----------|-----------------------|-------------------|-----------------|
|                                      | Mínimo            | Máximo |         | Previsto              | Realizado |                       |                   |                 |
| CONTROLO DE ROTINA 1                 |                   |        |         |                       |           |                       |                   |                 |
| Bactérias Coliformes (N/100ml)       | 0                 | 0      | 0       | 2                     | 2         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Cloro Livre (mg/L)                   | <0.26             | 0.63   | -       | 2                     | 2         | 100%                  | 0                 | 0               |
| E. coli (N/100ml)                    | 0                 | 0      | 0       | 2                     | 2         | 100%                  | 0                 | 0               |
| CONTROLO DE ROTINA 2                 |                   |        |         |                       |           |                       |                   |                 |
| Amónio (mg/L)                        | <0.05             | <0.05  | 0.50    | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Cheiro (Factor diluição)             | 0                 | 0      | 3       | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Condutividade, 20°C (µS/cm)          | 57                | 57     | 2500    | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Cor (mg/L Pt-Co)                     | <5.0              | <5.0   | 20      | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Manganês (µg/L)                      | <25               | <25    | 50      | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Nitratos (mg/L)                      | <5.0              | <5.0   | 50      | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Nº Colónias 22°C (N/ml)              | 0                 | 0      | -       | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Nº Colónias 37°C (N/ml)              | 0                 | 0      | -       | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Oxidabilidade (mg O <sub>2</sub> /L) | 0.7               | 0.7    | 5.0     | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Sabor (Factor diluição)              | 0                 | 0      | 3       | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Turvação (NTU)                       | <1.0              | <1.0   | 4       | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| pH                                   | 6.5               | 6.5    | 6.5-9.0 | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |

**Controlo da Qualidade da Água de Abastecimento Público referente ao 3º trimestre de 2010 –  
Sistema do Paço de Soutelo, Freguesia de Soutelo, Concelho de Chaves**



**DEPARTAMENTO DE OBRAS MUNICIPAIS,  
AMBIENTE E SERVIÇOS URBANOS**

**Divisão de Abastecimento Público**



Câmara Municipal de Chaves

| Parâmetros                           | Valor Determinado |        | VP      | N.º Total de Amostras |           | % Análises Realizadas | N.º Amostras > VP | % Amostras > VP |
|--------------------------------------|-------------------|--------|---------|-----------------------|-----------|-----------------------|-------------------|-----------------|
|                                      | Mínimo            | Máximo |         | Previsto              | Realizado |                       |                   |                 |
| CONTROLO DE ROTINA 1                 |                   |        |         |                       |           |                       |                   |                 |
| Bactérias Coliformes (N/100ml)       | 0                 | 0      | 0       | 2                     | 2         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Cloro Livre (mg/L)                   | 0.52              | 0.63   | -       | 2                     | 2         | 100%                  | 0                 | 0               |
| E. coli (N/100ml)                    | 0                 | 0      | 0       | 2                     | 2         | 100%                  | 0                 | 0               |
| CONTROLO DE ROTINA 2                 |                   |        |         |                       |           |                       |                   |                 |
| Amónio (mg/L)                        | <0.05             | <0.05  | 0.50    | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Cheiro (Factor diluição)             | 0                 | 0      | 3       | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Condutividade, 20°C (µS/cm)          | 112               | 112    | 2500    | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Cor (mg/L Pt-Co)                     | <5.0              | <5.0   | 20      | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Manganês (µg/L)                      | <25               | <25    | 50      | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Nitratos (mg/L)                      | <5.0              | <5.0   | 50      | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Nº Colónias 22°C (N/ml)              | 0                 | 0      | -       | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Nº Colónias 37°C (N/ml)              | 0                 | 0      | -       | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Oxidabilidade (mg O <sub>2</sub> /L) | 1.2               | 1.2    | 5.0     | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Sabor (Factor diluição)              | 0                 | 0      | 3       | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Turvação (NTU)                       | <1.0              | <1.0   | 4       | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| pH                                   | 7.1               | 7.1    | 6.5-9.0 | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |

Controlo da Qualidade da Água de Abastecimento Público referente ao 3º trimestre de 2010 –  
Sistema do Prumal de Soutelo, Freguesia de Soutelo, Concelho de Chaves

| Parâmetros                           | Valor Determinado |        | VP      | N.º Total de Amostras |           | % Análises Realizadas | N.º Amostras > VP | % Amostras > VP |
|--------------------------------------|-------------------|--------|---------|-----------------------|-----------|-----------------------|-------------------|-----------------|
|                                      | Mínimo            | Máximo |         | Previsto              | Realizado |                       |                   |                 |
| CONTROLO DE ROTINA 1                 |                   |        |         |                       |           |                       |                   |                 |
| Bactérias Coliformes (N/100ml)       | 0                 | 0      | 0       | 2                     | 2         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Cloro Livre (mg/L)                   | 0.54              | 0.73   | -       | 2                     | 2         | 100%                  | 0                 | 0               |
| E. coli (N/100ml)                    | 0                 | 0      | 0       | 2                     | 2         | 100%                  | 0                 | 0               |
| CONTROLO DE ROTINA 2                 |                   |        |         |                       |           |                       |                   |                 |
| Amónio (mg/L)                        | <0.05             | <0.05  | 0.50    | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Cheiro (Factor diluição)             | 0                 | 0      | 3       | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Condutividade, 20°C (µS/cm)          | 129               | 129    | 2500    | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Cor (mg/L Pt-Co)                     | <5.0              | <5.0   | 20      | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Manganês (µg/L)                      | <25               | <25    | 50      | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Nitratos (mg/L)                      | <5.0              | <5.0   | 50      | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Nº Colónias 22°C (N/ml)              | 0                 | 0      | -       | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Nº Colónias 37°C (N/ml)              | 0                 | 0      | -       | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Oxidabilidade (mg O <sub>2</sub> /L) | 1.3               | 1.3    | 5.0     | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Sabor (Factor diluição)              | 0                 | 0      | 3       | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| Turvação (NTU)                       | <1.0              | <1.0   | 4       | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |
| pH                                   | 7.8               | 7.8    | 6.5-9.0 | 1                     | 1         | 100%                  | 0                 | 0               |

Chaves, 19 de Novembro de 2010

O Presidente da Câmara,

(João Batista)