



União das Freguesias de Valença, Cristelo-Côvo e Arão

Edital 2025/17

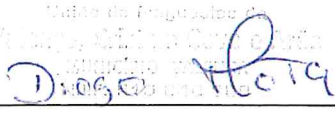
Diogo Miguel Mota da Silva, Presidente da União das Freguesias de Valença, Cristelo-Côvo e Arão, concelho de Valença, dando cumprimento ao estabelecido na alínea a) do n.º 1 do artigo 18.º da Lei n.º 75/2013, de 12 de setembro, na sua redação atual, torna público, o seguinte:-----

Os Relatórios de execução de análises de **14/05/2025**, para Água (Consumo Humano), encontram-se disponíveis para consulta na sede de Junta e online, referente aos seguintes fontanários:-----

- **Fonte Porto de Pesca** - Água imprópria para consumo humano;-----
- **Fonte da Rapadoura** - Água imprópria para consumo humano;-----
- **Fonte do Covelo** - Água imprópria para consumo humano;-----
- **Fonte do Rebolinho** - Água própria para consumo humano. -----

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

Valença, 28 de maio de 2025
O Presidente,


(Diogo Miguel Mota da Silva)

Tipo de Amostra:
Água para consumo humano

Origem da Amostra:
Subterrânea

Colheita Realizada por:
SERLAB – Técnico Certificado nº AAG-331

Local de Colheita /Referência do Cliente:
Fonte do Covelo

União das freguesias de Valença, Cristelo Covo e Arão
Rua Mouzinho de Albuquerque, N.º 119
Valença
4930-733 Valença

Colheita:	14/05/2025	Recepção:	14/05/2025	Início dos Ensaios:	14/05/2025	Fim dos Ensaios:	17/05/2025
Parâmetro Microbiológico							
Método de ensaio			Valor	Unidades	VP		
1 Pesquisa e quantificação de Bactérias Coliformes			>100*	ufc/100ml	0		
ISO 9308-1:2014 Amd1:2016							
1 Pesquisa e quantificação de Clostridium perfringens			38*	ufc/100ml	0		
ISO 14189:2013							
1 Número de Colónias a (22 ± 2) °C			>300	ufc/ml			
ISO 6222:1999							
1 Pesquisa e quantificação de Enterococos intestinais			99*	ufc/100ml	0		
ISO 7899-2:2000							
1 Pesquisa e quantificação de Escherichia coli			>100*	ufc/100ml	0		
ISO 9308-1:2014 Amd1:2016							
Parâmetro Físico-Químico							
Método de ensaio			Valor	Unidades	VP		
1 Determinação do Cheiro			< 1	Factor de diluição	3		
PA 61 (16-02-2024)							
1 Condutividade eléctrica a 20 °C			95,3	µS/cm	2500		
NP EN 27888:1996							
1 Determinação da Cor			<3,0 (Lq)	mg/L escala Pt-Co	20		
NP 627:1972							

Data de Emissão: 28/05/2025

Responsável pela emissão do relatório:

(Sérgio Rodrigues, Técnico de Laboratório)

ufc - unidade formadora de colónias	MP - Microrganismos presentes mas < 40	Certificado de Acreditação do Laboratório Subcontratado nº L0335
Lq - Limite de quantificação	NE - Número estimado	Relatório de Ensaio do Laboratório Subcontratado nº 2526846
PAQ - Procedimento analítico química	PAM - Procedimento analítico microbiologia	
VP - Valor Paramétrico	VL- Valor Limite	
(1) Subcontratado a entidade com ensaio acreditado.	(4) Colheita realizada por entidade não acreditada.	VMR - Valor máximo recomendado.
(2) Subcontratado a entidade com o ensaio não acreditado.	(5) Ensaio não acreditado.	VMA - Valor máximo admissível.
(3) Colheita realizada por entidade acreditada.		
MOD.0035 Este relatório só pode ser reproduzido na íntegra. Os resultados de ensaio referem-se exclusivamente à amostra ensaiada.		

Tipo de Amostra:
Água para consumo humano

Origem da Amostra:
Subterrânea

Colheita Realizada por:
SERLAB – Técnico Certificado nº AAG-331

Local de Colheita /Referência do Cliente:
Fonte do Covelo

União das freguesias de Valença, Cristelo Covo e Arão
Rua Mouzinho de Albuquerque, N.º 119
Valença
4930-733 Valença

Colheita:	14/05/2025	Recepção:	14/05/2025	Início dos Ensaios:	14/05/2025	Fim dos Ensaios:	17/05/2025
Parâmetro Físico-Químico							
Método de ensaio				Valor	Unidades	VP	
1 pH				5,3*	Escala Sorensen	[6.5 , 9.5]	
PA01(2019-08-28) equivalente a SMEWW 4500 H+B (23.ªEd.)							
1 pH- Temperatura de leitura				17	°C		
-/-							
1 Determinação do Sabor				< 1 (Lq)	Factor de diluição	3	
PA 61 (16-02-2024)							
1 Turvação				<1,0 (Lq)	NTU	4	
ISO 7027-1:2016							

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

Nota: Água imprópria para consumo humano.

Data de Emissão: 28/05/2025
Responsável pela emissão do relatório:


(Sérgio Rodrigues, Técnico de Laboratório)

ufc - unidade formadora de colónias	MP - Microrganismos presentes mas < 40	Certificado de Acreditação do Laboratório Subcontratado nº L0335
Lq - Limite de quantificação	NE - Número estimado	Relatório de Ensaio do Laboratório Subcontratado nº 2526846
PAQ - Procedimento analítico química	PAM - Procedimento analítico microbiologia	
VP - Valor Paramétrico	VL- Valor Limite	
(1) Subcontratado a entidade com ensaio acreditado.	(4) Colheita realizada por entidade não acreditada.	VMR - Valor máximo recomendado.
(2) Subcontratado a entidade com o ensaio não acreditado.	(5) Ensaio não acreditado.	VMA - Valor máximo admissível.
(3) Colheita realizada por entidade acreditada.		
MOD.0035 Este relatório só pode ser reproduzido na íntegra. Os resultados de ensaio referem-se exclusivamente à amostra ensaiada.		

RELATÓRIO DE ENSAIO Nº 65446



Tipo de Amostra:
Água para consumo humano

Origem da Amostra:
Subterrânea

Colheita Realizada por:
SERLAB – Técnico Certificado nº AAG-331

Local de Colheita /Referência do Cliente:
Fonte Porto de Pesca

União das freguesias de Valença, Cristelo Covo e Arão
Rua Mouzinho de Albuquerque, N.º 119
Valença
4930-733 Valença

Colheita:	14/05/2025	Recepção:	14/05/2025	Início dos Ensaios:	14/05/2025	Fim dos Ensaios:	17/05/2025
Parâmetro Microbiológico							
Método de ensaio			Valor	Unidades	VP		
1 Pesquisa e quantificação de Bactérias Coliformes			6*	ufc/100ml	0		
ISO 9308-1:2014 Amd1:2016							
1 Pesquisa e quantificação de Clostridium perfringens			0	ufc/100ml	0		
ISO 14189:2013							
1 Número de Colónias a (22 ± 2) °C			3	ufc/ml			
ISO 6222:1999							
1 Pesquisa e quantificação de Enterococos intestinais			0	ufc/100ml	0		
ISO 7899-2:2000							
1 Pesquisa e quantificação de Escherichia coli			0	ufc/100ml	0		
ISO 9308-1:2014 Amd1:2016							
Parâmetro Físico-Químico							
Método de ensaio			Valor	Unidades	VP		
1 Determinação do Cheiro			< 1	Factor de diluição	3		
PA 61 (16-02-2024)							
1 Condutividade eléctrica a 20 °C			137	µS/cm	2500		
NP EN 27888:1996							
1 Determinação da Cor			<3,0 (Lq)	mg/L escala Pt-Co	20		
NP 627:1972							

Data de Emissão: 28/05/2025
Responsável pela emissão do relatório:

(Sérgio Rodrigues, Técnico de Laboratório)

ufc - unidade formadora de colónias	MP - Microrganismos presentes mas < 40	Certificado de Acreditação do Laboratório Subcontratado nº L0335
Lq - Limite de quantificação	NE - Número estimado	Relatório de Ensaio do Laboratório Subcontratado nº 2526843
PAQ - Procedimento analítico química	PAM - Procedimento analítico microbiologia	
VP - Valor Paramétrico	VL- Valor Limite	
(1) Subcontratado a entidade com ensaio acreditado.	(4) Colheita realizada por entidade não acreditada.	VMR - Valor máximo recomendado.
(2) Subcontratado a entidade com o ensaio não acreditado.	(5) Ensaio não acreditado.	VMA - Valor máximo admissível.
(3) Colheita realizada por entidade acreditada.		
MOD.0035 Este relatório só pode ser reproduzido na íntegra. Os resultados de ensaio referem-se exclusivamente à amostra ensaiada.		

Tipo de Amostra:	
Água para consumo humano	
Origem da Amostra:	União das freguesias de Valença, Cristelo Covo e Arão
Subterrânea	Rua Mouzinho de Albuquerque, N.º 119
Colheita Realizada por:	Valença
SERLAB – Técnico Certificado nº AAG-331	4930-733 Valença
Local de Colheita /Referência do Cliente:	
Fonte Porto de Pesca	

Colheita:	14/05/2025	Recepção:	14/05/2025	Início dos Ensaios:	14/05/2025	Fim dos Ensaios:	17/05/2025
Parâmetro Físico-Químico							
Método de ensaio				Valor	Unidades	VP	
1 pH PA01(2019-08-28) equivalente a SMEWW 4500 H+B (23.ªEd.)				5,2*	Escala Sorensen	[6.5 , 9.5]	
1 pH- Temperatura de leitura -/-				19	°C		
1 Determinação do Sabor PA 61 (16-02-2024)				< 1 (Lq)	Factor de diluição	3	
1 Turvação ISO 7027-1:2016				<1,0 (Lq)	NTU	4	

Apreciação:

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

Nota: Água imprópria para consumo humano.

Data de Emissão: 28/05/2025

Responsável pela emissão do relatório:

(Sérgio Rodrigues, Técnico de Laboratório)

ufc - unidade formadora de colónias	MP - Microrganismos presentes mas < 40	Certificado de Acreditação do Laboratório Subcontratado nº L0335
Lq - Limite de quantificação	NE - Número estimado	Relatório de Ensaio do Laboratório Subcontratado nº 2526843
PAQ - Procedimento analítico química	PAM - Procedimento analítico microbiologia	
VP - Valor Paramétrico	VL- Valor Limite	
(1) Subcontratado a entidade com ensaio acreditado.	(4) Colheita realizada por entidade não acreditada.	VMR - Valor máximo recomendado.
(2) Subcontratado a entidade com o ensaio não acreditado.	(5) Ensaio não acreditado.	VMA - Valor máximo admissível.
(3) Colheita realizada por entidade acreditada.		
MOD.0035 Este relatório só pode ser reproduzido na íntegra . Os resultados de ensaio referem-se exclusivamente à amostra ensaiada.		

Tipo de Amostra:
Água para consumo humano

Origem da Amostra:
Subterrânea

Colheita Realizada por:
SERLAB – Técnico Certificado nº AAG-331

Local de Colheita /Referência do Cliente:
Fonte do Rebolinho

União das freguesias de Valença, Cristelo Covo e Arão
Rua Mouzinho de Albuquerque, N.º 119
Valença
4930-733 Valença

Colheita:	14/05/2025	Recepção:	14/05/2025	Início dos Ensaios:	14/05/2025	Fim dos Ensaios:	17/05/2025
Parâmetro Microbiológico							
Método de ensaio			Valor	Unidades	VP		
1 Pesquisa e quantificação de Bactérias Coliformes			0	ufc/100ml	0		
ISO 9308-1:2014 Amd1:2016							
1 Pesquisa e quantificação de Clostridium perfringens			0	ufc/100ml	0		
ISO 14189:2013							
1 Número de Colónias a (22 ± 2) °C			12	ufc/ml			
ISO 6222:1999							
1 Pesquisa e quantificação de Enterococos intestinais			0	ufc/100ml	0		
ISO 7899-2:2000							
1 Pesquisa e quantificação de Escherichia coli			0	ufc/100ml	0		
ISO 9308-1:2014 Amd1:2016							
Parâmetro Físico-Químico							
Método de ensaio			Valor	Unidades	VP		
1 Determinação do Cheiro			< 1	Factor de diluição	3		
PA 61 (16-02-2024)							
1 Condutividade eléctrica a 20 °C			136	µS/cm	2500		
NP EN 27888:1996							
1 Determinação da Cor			<3,0 (Lq)	mg/L escala Pt-Co	20		
NP 627:1972							

Data de Emissão: 28/05/2025

Responsável pela emissão do relatório:

(Sérgio Rodrigues, Técnico de Laboratório)

ufc - unidade formadora de colónias	MP - Microrganismos presentes mas < 40	Certificado de Acreditação do Laboratório Subcontratado nº L0335
Lq - Limite de quantificação	NE - Número estimado	Relatório de Ensaio do Laboratório Subcontratado nº 2526844
PAQ - Procedimento analítico química	PAM - Procedimento analítico microbiologia	
VP - Valor Paramétrico	VL- Valor Limite	
(1) Subcontratado a entidade com ensaio acreditado.	(4) Colheita realizada por entidade não acreditada.	VMR - Valor máximo recomendado.
(2) Subcontratado a entidade com o ensaio não acreditado.	(5) Ensaio não acreditado.	VMA - Valor máximo admissível.
(3) Colheita realizada por entidade acreditada.		
MOD.0035 Este relatório só pode ser reproduzido na íntegra. Os resultados de ensaio referem-se exclusivamente à amostra ensaiada.		

Tipo de Amostra:
Água para consumo humano
Origem da Amostra:
Subterrânea
Colheita Realizada por:
SERLAB – Técnico Certificado nº AAG-331
Local de Colheita /Referência do Cliente:
Fonte do Rebolinho

União das freguesias de Valença, Cristelo Covo e Arão
Rua Mouzinho de Albuquerque, N.º 119
Valença
4930-733 Valença

Colheita:	14/05/2025	Recepção:	14/05/2025	Início dos Ensaios:	14/05/2025	Fim dos Ensaios:	17/05/2025
Parâmetro Físico-Químico							
Método de ensaio			Valor	Unidades	VP		
1 pH PA01(2019-08-28) equivalente a SMEWW 4500 H+B (23.ªEd.)			5,4*	Escala Sorensen	[6.5 , 9.5]		
1 pH- Temperatura de leitura -/-			18	°C			
1 Determinação do Sabor PA 61 (16-02-2024)			< 1 (Lq)	Factor de diluição	3		
1 Turvação ISO 7027-1:2016			<1,0 (Lq)	NTU	4		

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

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

Data de Emissão: 28/05/2025
Responsável pela emissão do relatório:

(Sérgio Rodrigues, Técnico de Laboratório)

ufc - unidade formadora de colónias	MP - Microrganismos presentes mas < 40	Certificado de Acreditação do Laboratório Subcontratado nº L0335
Lq - Limite de quantificação	NE - Número estimado	Relatório de Ensaio do Laboratório Subcontratado nº 2526844
PAQ - Procedimento analítico química	PAM - Procedimento analítico microbiologia	
VP - Valor Paramétrico	VL- Valor Limite	
(1) Subcontratado a entidade com ensaio acreditado.	(4) Colheita realizada por entidade não acreditada.	VMR - Valor máximo recomendado.
(2) Subcontratado a entidade com o ensaio não acreditado.	(5) Ensaio não acreditado.	VMA - Valor máximo admissível.
(3) Colheita realizada por entidade acreditada.		
MOD.0035 Este relatório só pode ser reproduzido na íntegra. Os resultados de ensaio referem-se exclusivamente à amostra ensaiada.		

Tipo de Amostra:
Água para consumo humano

Origem da Amostra:
Subterrânea

Colheita Realizada por:
SERLAB – Técnico Certificado nº AAG-331

Local de Colheita /Referência do Cliente:
Fonte da Rapadura

União das freguesias de Valença, Cristelo Covo e Arão
Rua Mouzinho de Albuquerque, N.º 119
Valença
4930-733 Valença

Colheita:	14/05/2025	Recepção:	14/05/2025	Início dos Ensaios:	14/05/2025	Fim dos Ensaios:	17/05/2025
Parâmetro Microbiológico							
Método de ensaio			Valor	Unidades	VP		
1 Pesquisa e quantificação de Bactérias Coliformes			19*	ufc/100ml	0		
ISO 9308-1:2014 Amd1:2016							
1 Pesquisa e quantificação de Clostridium perfringens			0	ufc/100ml	0		
ISO 14189:2013							
1 Número de Colónias a (22 ± 2) °C			160	ufc/ml			
ISO 6222:1999							
1 Pesquisa e quantificação de Enterococos intestinais			0	ufc/100ml	0		
ISO 7899-2:2000							
1 Pesquisa e quantificação de Escherichia coli			0	ufc/100ml	0		
ISO 9308-1:2014 Amd1:2016							
Parâmetro Físico-Químico							
Método de ensaio			Valor	Unidades	VP		
1 Determinação do Cheiro			< 1	Factor de diluição	3		
PA 61 (16-02-2024)							
1 Condutividade eléctrica a 20 °C			87,3	µS/cm	2500		
NP EN 27888:1996							
1 Determinação da Cor			<3,0 (Lq)	mg/L escala Pt-Co	20		
NP 627:1972							

Data de Emissão: 28/05/2025

Responsável pela emissão do relatório:

(Sérgio Rodrigues, Técnico de Laboratório)

ufc - unidade formadora de colónias	MP - Microrganismos presentes mas < 40	Certificado de Acreditação do Laboratório Subcontratado nº L0335
Lq - Limite de quantificação	NE - Número estimado	Relatório de Ensaio do Laboratório Subcontratado nº 2526845
PAQ - Procedimento analítico química	PAM - Procedimento analítico microbiologia	
VP - Valor Paramétrico	VL- Valor Limite	
(1) Subcontratado a entidade com ensaio acreditado.	(4) Colheita realizada por entidade não acreditada.	VMR - Valor máximo recomendado.
(2) Subcontratado a entidade com o ensaio não acreditado.	(5) Ensaio não acreditado.	VMA - Valor máximo admissível.
(3) Colheita realizada por entidade acreditada.		
MOD.0035 Este relatório só pode ser reproduzido na íntegra. Os resultados de ensaio referem-se exclusivamente à amostra ensaiada.		

Tipo de Amostra:
Água para consumo humano
Origem da Amostra:
Subterrânea
Colheita Realizada por:
SERLAB – Técnico Certificado nº AAG-331
Local de Colheita /Referência do Cliente:
Fonte da Rapadura

União das freguesias de Valença, Cristelo Covo e Arão
Rua Mouzinho de Albuquerque, N.º 119
Valença
4930-733 Valença

Colheita:	14/05/2025	Recepção:	14/05/2025	Início dos Ensaios:	14/05/2025	Fim dos Ensaios:	17/05/2025
Parâmetro Físico-Químico							
Método de ensaio				Valor	Unidades	VP	
1 pH PA01(2019-08-28) equivalente a SMEWW 4500 H+B (23.ªEd.)				5,3*	Escala Sorensen	[6.5 , 9.5]	
1 pH- Temperatura de leitura -/-				19	°C		
1 Determinação do Sabor PA 61 (16-02-2024)				< 1 (Lq)	Factor de diluição	3	
1 Turvação ISO 7027-1:2016				<1,0 (Lq)	NTU	4	

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

Nota: Água imprópria para consumo humano.

Data de Emissão: 28/05/2025
Responsável pela emissão do relatório:


(Sérgio Rodrigues, Técnico de Laboratório)

ufc - unidade formadora de colónias	MP - Microrganismos presentes mas < 40	Certificado de Acreditação do Laboratório Subcontratado nº L0335
Lq - Limite de quantificação	NE - Número estimado	Relatório de Ensaio do Laboratório Subcontratado nº 2526845
PAQ - Procedimento analítico química	PAM - Procedimento analítico microbiologia	
VP - Valor Paramétrico	VL - Valor Limite	
(1) Subcontratado a entidade com ensaio acreditado.	(4) Colheita realizada por entidade não acreditada.	VMR - Valor máximo recomendado.
(2) Subcontratado a entidade com o ensaio não acreditado.	(5) Ensaio não acreditado.	VMA - Valor máximo admissível.
(3) Colheita realizada por entidade acreditada.		
MOD.0035 Este relatório só pode ser reproduzido na íntegra. Os resultados de ensaio referem-se exclusivamente à amostra ensaiada.		