

**Marktgemeinde Hoheneich**  
**Marktplatz 91**  
**3945 Hoheneich**

Gmünd, 29.05.2024

**GUTACHTEN zu QNÖ-PB WA2024000986 vom 22.05.2024**

Das Gutachten bezieht sich auf die Ergebnisse der durchgeführten Untersuchungen der gegenständlichen Probe basierend auf dem Ortsbefund zum Zeitpunkt der Probenahme.

Probenbezeichnung: **Trinkwasser WVA Nondorf**

Das Gutachten bezieht sich auf die entnommenen Proben an den von der Behörde festgelegten Entnahmestellen zum Zeitpunkt der Probenahmen und die im zitierten Prüfbericht enthaltenen Ergebnisse der durchgeführten von der Behörde festgelegten Untersuchungen. Es wurden folgende Ergebnisse ermittelt:

**WA2024000985 PNST.1 Ortsnetz Nondorf, Netzanfang**

Die Proben wurden einer Mindestuntersuchung gemäß TWV unterzogen.

Die mikrobiologischen Ergebnisse der untersuchten Wasserprobe sind einwandfrei.

Nach den weiteren sensorischen und chemisch-physikalischen Ergebnissen der untersuchten Wasserprobe liegt weiches Wasser von unauffälliger vor.

**WA2024000986 PNST.2 Ortsnetz Nondorf, Netze**

Die Probe wurde einer Routine Kontrolle gemäß TWV unterzogen.

Die mikrobiologischen Ergebnisse der untersuchten Wasserprobe sind einwandfrei.

Nach den analysierten sensorischen und physikalischen Ergebnissen liegt Wasser von unauffälliger Beschaffenheit vor.

## Beurteilung

**Das Wasser der untersuchten Wasserversorgungsanlage entspricht aufgrund der vorliegenden Untersuchungsergebnisse im Rahmen des durchgeführten Untersuchungsumfanges den geltenden lebensmittelrechtlichen Vorschriften für Trinkwasser.  
Das Wasser ist zur Verwendung als Trinkwasser geeignet.**

Weitere Untersuchungen wurden auftragsgemäß nicht durchgeführt.

**Gutachtencode: A**

Staatlich autorisierte  
Lebensmittelgutachterin  
gemäß §73 LMSVG \*



Ing. Petra Schiller MSc

## HINWEISE

- Die Ergebnisse beziehen sich ausschließlich auf die inspizierte(n) Anlage(n).
- Ohne schriftliche Genehmigung des Qualitätslabor NÖ darf dieser Inspektionsbericht nicht auszugsweise kopiert werden.

Es gelten die allgemeinen Geschäftsbedingungen des Qualitätslabors Niederösterreich:

[www.labor1.eu](http://www.labor1.eu)

**Marktgemeinde Hoheneich**  
**Marktplatz 91**  
**3945 Hoheneich**

Prüfberichts-Nr.: **WA2024000986**  
Datum: 22.05.2024  
Status: freigegeben

## WASSERUNTERSUCHUNG

WVA Nondorf

Labor-IDs: **WA2024000985 PNST.1 Ortsnetz Nondorf, Netzanfang**  
**WA2024000986 PNST.2 Ortsnetz Nondorf, Netzende**

Untersuchungsauftrag: Überprüfung auf Trinkwassereignung gemäß  
Trinkwasserverordnung (TWV - BGBl. II Nr. 304/2001 idgF) und  
Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz (LMSVG -  
BGBl. I Nr. 13/2006 idgF) unter Berücksichtigung des  
Österreichischen Lebensmittelbuches (ÖLMB), IV. Aufl., Kap. B 1  
(„Trinkwasser“)

Untersuchungsumfang gem. Anhang II, Trinkwasserverordnung  
(TWV - BGBl. II Nr. 304/2001 idgF) unter Berücksichtigung des  
Schreibens des Amtes der Niederösterreichischen Landesregierung  
mit der Aktenzahl: GS2-WL-1472/027-2019

Abgegebene Wassermenge (m<sup>3</sup>/d)\*: 200

Kurzbeschreibung der Anlage: Öffentliche Trinkwasserversorgung durch EVN-Wasser.

## **PROBENENTNAHME**

gemäß DIN ISO 5667-5 und EN ISO 19458.

### **WA2024000985 PNST.1 Ortsnetz Nondorf, Netzanfang**

Probennehmer: Theresa Pfeifer  
 Datum Uhrzeit: 08.05.2024 10:45  
 Wetterverhältnisse bei der Probenahme: bedeckt  
 Lufttemperatur bei der Probenahme: 12°C  
 Wetterverhältnisse vor Probenahme\*: Niederschläge, wechselhaft  
 Ort der Probenahme: Grätzlweg 169, AT-3945 Nondorf  
 Entnahmestelle: Kaltwasserhahn, Gartenanschluss  
 nähere Beschreibung: Netzentnahme in der KG Nondorf im Bereich des Übergabeschachtes  
 Wasseraufbereitung, Desinfektion: nicht vorhanden  
 Probenmenge, Gebinde: 1 x 0,25 L sterile, verschraubbare Kunststoffflasche mit Natriumthiosulfat (Mikrobiologie); 1 x 0,25 L + 1 x 0,5 L verschraubbare Kunststoffflaschen (Chemie)  
 Art der Probenahme: Sieb/Perlator entfernt, Vorspülung bis Temperaturkonstanz, Auslass abgeflammt  
 Probentransport: Qualitätslabor Nö, gekühlt  
 Eingangsdatum, Uhrzeit: 08.05.2024 12:15

## **PRÜFERGEBNISSE**

Untersuchung von 08.05.2024 bis 22.05.2024

<u>Parameter</u>	<u>Einheit</u>	<u>Ergebnis</u>	<u>Indikatorparameter</u>	<u>Parameterwert</u>	<u>Akkr</u>	<u>Norm</u>
<b><u>Wasser - Sensorische Untersuchungen</u></b>						
Aussehen, VM		<b>o.B.</b>			α	ÖNORM M 6620
Geruch, VM		<b>o.B.</b>			α	ÖNORM M 6620
Geschmack		<b>o.B.</b>			α	ÖNORM M 6620
<b><u>Wasser - Mikrobiologische Parameter</u></b>						
Koloniebildende Einheiten bei 22°C Bebrütungstemperatur	KBE/ml	<b>1</b>	100		α	ISO 6222
Koloniebildende Einheiten bei 37°C Bebrütungstemperatur	KBE/ml	<b>1</b>	20		α	ISO 6222
Coliforme Bakterien in 100ml	KBE/100ml	<b>0</b>	0		α	ISO 9308-1
Escherichia coli in 100ml	KBE/100ml	<b>0</b>		0	α	ISO 9308-1

Parameter	Einheit	Ergebnis	Indikator- parameter	Parameter- wert	Akk	Norm
<b>Wasser - Mikrobiologische Parameter</b>						
Enterokokken in 100ml	KBE/100ml	<b>0</b>		0	α	ISO 7899-2
<b>Wasser - Physikalische Parameter</b>						
Wassertemperatur, VM	°C	<b>11</b>	25		α	DIN 38404-4
pH-Wert, VM		<b>7,3</b>	6,5 - 9,5		α	ISO 10523 mod.
Elektrische Leitfähigkeit bei 20°C, VM	µS/cm	<b>302</b>	2500		α	ÖNORM 27888
Spektrales Absorptionsmaß bei 436 nm, unfiltriert	m-1	<b>&lt;0,1</b>	0,5		α	ISO 7887
<b>Wasser - Chemische Standarduntersuchungen</b>						
Gesamthärte	°dH	<b>7,1</b>			α	DIN 38409-6
Carbonathärte	°dH	<b>3,7</b>			α	DIN 38409-7
Calcium	mg/l	<b>46</b>	400		α	ÖNORM EN ISO 14911
Magnesium	mg/l	<b>2,8</b>	150		α	ÖNORM EN ISO 14911
Natrium	mg/l	<b>12</b>	200		α	ÖNORM EN ISO 14911
Kalium	mg/l	<b>2,3</b>	50		α	ÖNORM EN ISO 14911
Eisen	mg/l	<b>&lt;0,010</b>	0,200		α	ÖNORM EN ISO 11885
Mangan	mg/l	<b>&lt;0,0010</b>	0,0500		α	ÖNORM EN ISO 11885
Ammonium	mg/l	<b>0,02</b>	0,5		α	ÖNORM EN ISO 14911
Nitrat	mg/l	<b>4,9</b>		50	α	ISO 10304-1
Nitrit	mg/l	<b>&lt;0,01</b>		0,1	α	ISO 10304-1
Chlorid	mg/l	<b>48</b>	200		α	ISO 10304-1
Sulfat	mg/l	<b>15</b>	250		α	ISO 10304-1
<b>Wasser - Summenparameter</b>						
Gesamter organisch gebundener Kohlenstoff (TOC)	mg/l	<b>2,10</b>			α	ÖNORM EN 1484

## **PROBENENTNAHME**

gemäß DIN ISO 5667-5 und EN ISO 19458.

### **WA2024000986 PNST.2 Ortsnetz Nondorf, Netzende**

Probenehmer:	Theresa Pfeifer
Datum Uhrzeit:	08.05.2024 11:05
Wetterverhältnisse bei der Probenahme:	stark bewölkt, leichter Regen
Lufttemperatur bei der Probenahme:	12°C
Wetterverhältnisse vor Probenahme*:	wechselhaft
Ort der Probenahme:	Hauptstraße 110, Hotel Leonardo, AT-3945 Nondorf
Entnahmestelle:	Kaltwasserhahn im Heizraum
nähere Beschreibung:	Netzentnahme in der KG Nondorf in einem möglichst weit vom Übergabeschacht entfernten Teil des Ortsnetzes
Wasseraufbereitung, Desinfektion:	nicht vorhanden
Probenmenge, Gebinde:	1 x 0,25 L sterile, verschraubbare Kunststoffflasche mit Natriumthiosulfat (Mikrobiologie); 1 x 0,5 L verschraubbare Kunststoffflasche (Chemie)
Art der Probenahme:	Sieb/Perlator nicht vorhanden, Vorspülung bis Temperaturkonstanz, Auslass abgeflammt
Probentransport:	Qualitätslabor Nö, gekühlt
Eingangsdatum, Uhrzeit:	08.05.2024 12:15

## PRÜFERGEBNISSE

Untersuchung von 08.05.2024 bis 22.05.2024

<u>Parameter</u>	<u>Einheit</u>	<u>Ergebnis</u>	<u>Indikator- parameter</u>	<u>Parameter- wert</u>	<u>Akk</u>	<u>Norm</u>
<b><u>Wasser - Sensorische Untersuchungen</u></b>						
Aussehen, VM		<b>o.B.</b>			a	ÖNORM M 6620
Geruch, VM		<b>o.B.</b>			a	ÖNORM M 6620
Geschmack		<b>o.B.</b>			a	ÖNORM M 6620
<b><u>Wasser - Mikrobiologische Parameter</u></b>						
Koloniebildende Einheiten bei 22°C Bebrütungstemperatur	KBE/ml	<b>0</b>	100		a	ISO 6222
Koloniebildende Einheiten bei 37°C Bebrütungstemperatur	KBE/ml	<b>0</b>	20		a	ISO 6222
Coliforme Bakterien in 100ml	KBE/100ml	<b>0</b>	0		a	ISO 9308-1
Escherichia coli in 100ml	KBE/100ml	<b>0</b>		0	a	ISO 9308-1
Enterokokken in 100ml	KBE/100ml	<b>0</b>		0	a	ISO 7899-2
<b><u>Wasser - Physikalische Parameter</u></b>						
Wassertemperatur, VM	°C	<b>13</b>	25		a	DIN 38404-4
pH-Wert, VM		<b>7,3</b>	6,5 - 9,5		a	ISO 10523 mod.
Elektrische Leitfähigkeit bei 20°C, VM	µS/cm	<b>304</b>	2500		a	ÖNORM 27888
Spektrales Absorptionsmaß bei 436 nm, unfiltriert	m-l	<b>&lt;0,1</b>	0,5		a	ISO 7887

\* = Angaben des Auftraggebers

### verwendete Abkürzungen:

Akk = Akkreditierungsstatus:  
n...QNÖ nicht akkreditiert  
a...QNÖ akkreditiert  
UAn..Unterauftrag, im Fremdlabor nicht akkreditiert  
UAa...Unterauftrag, im Fremdlabor akkreditiert  
KBE = Koloniebildende Einheit

o.B. = ohne Besonderheiten  
AG = Messung erfolgte durch Auftraggeber  
n.n. = nicht nachweisbar  
VM = Messung erfolgte vor Ort  
n.a. = nicht analysiert  
ISO 10523 mod = alternative Kalibration

**- - - - ENDE PRÜFBERICHT - - - -**

Fortsetzung von QNÖ PB WA2024000986

freigegeben:



für die Prüfstelle  
Michael Brunner

#### HINWEISE

- Ergebnisangaben in % drücken - sofern nicht anders angegeben - Massenverhältnisse aus.
- Die Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf die untersuchte(n) Probe(n)
- Ohne schriftliche Genehmigung des Qualitätslabors Niederösterreich darf dieser Prüfbericht nicht auszugsweise kopiert werden.
- Ein elektronisch übermitteltes Exemplar dieses Prüfberichts ist inhaltlich mit der original unterzeichneten Version ident. Rechtlich verbindlich ist die gedruckte, durch Unterschrift freigegebene Version des Prüfberichts.

Es gelten die AGB des QNÖ. Abrufbar unter: [www.labor1.eu](http://www.labor1.eu)