

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

Gmünd, 20.05.2025

**GUTACHTEN zu QNÖ-PB WA2025000937 vom 19.05.2025**

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

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:  
Öffentliche Trinkwasserversorgung durch EVN-Wasser.

**WA2025000936 PNST.1 Ortsnetz Nondorf, Netzanfang**

Die Probe wurde einer Mindestuntersuchung gemäß TWV unterzogen.

Die mikrobiologischen Ergebnisse der untersuchten Wasserprobe lassen keine Anzeichen einer bakteriellen Verunreinigung erkennen.

Die Ergebnisse der sensorischen und chemisch-physikalischen Analysen der vorliegenden Wasserprobe weisen auf ein weiches Wasser von unauffälliger Beschaffenheit hin.

Die ermittelten Werte für die überprüften Parameterwerte sowie Indikatorparameter erfüllen die diesbezüglichen Anforderungen.

**WA2025000937 PNST.2 Ortsnetz Nondorf, Netzende**

Die Probe wurde einer routinemäßigen Kontrolle gemäß TWV unterzogen.

Die mikrobiologischen Ergebnisse der untersuchten Wasserprobe lassen keine Anzeichen einer bakteriellen Verunreinigung erkennen.

Die Ergebnisse der sensorischen und physikalischen Analysen der untersuchten Wasserprobe weisen auf ein Wasser von unauffälliger Beschaffenheit hin.

Die ermittelten Werte für die überprüften Parameterwerte sowie Indikatorparameter erfüllen die diesbezüglichen Anforderungen.

**Zusammenfassende Beurteilung**

**Das untersuchte Wasser der WVA Nondorf 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.

Staatlich autorisierte  
Lebensmittelgutachterin  
gemäß §73 LMSVG:



DI Karin Reuberger

Gutachtencode: A

Die Unterzeichnende ist aufgrund eines Bescheids gemäß §73 Abs. 2 des Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz – LMSVG (BGBl. I Nr.13/2006 idgF) zur entgeltlichen Durchführung von Untersuchungen und Erstattung von Gutachten darüber nach diesem Gesetz berechtigt.

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

Prüfberichts-Nr.: **WA2025000937**  
Datum: 19.05.2025  
Status: freigegeben

## WASSERUNTERSUCHUNG

WVA Nondorf

Labor-IDs: **WA2025000936 PNST.1 Ortsnetz Nondorf, Netzanfang**  
**WA2025000937 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.

### **WA2025000936 PNST.1 Ortsnetz Nondorf, Netzanfang**

Probennehmer: Michael Hahn  
 Datum Uhrzeit: 08.05.2025 10:20  
 Wetterverhältnisse bei der Probenahme: bedeckt  
 Lufttemperatur bei der Probenahme: 11°C  
 Wetterverhältnisse vor Probenahme\*: 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: 08.05.2025 11:00

## PRÜFERGEBNISSE

Untersuchung von 08.05.2025 bis 19.05.2025

<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: 2012
Geruch, VM		<b>o.B.</b>			α	ÖNORM M 6620: 2012
Geschmack		<b>o.B.</b>			α	ÖNORM M 6620: 2012
<b><u>Wasser - Mikrobiologische Parameter</u></b>						
Koloniebildende Einheiten bei 22°C Bebrütungstemperatur	KBE/ml	<b>0</b>	100		α	ISO 6222: 1999
Koloniebildende Einheiten bei 37°C Bebrütungstemperatur	KBE/ml	<b>1</b>	20		α	ISO 6222: 1999
Coliforme Bakterien in 100ml	KBE/100ml	<b>0</b>	0		α	ISO 9308-1: 2014
Escherichia coli in 100ml	KBE/100ml	<b>0</b>		0	α	ISO 9308-1: 2014
intestinale Enterokokken in 100ml	KBE/100ml	<b>0</b>		0	α	ISO 7899-2: 2000

Parameter	Einheit	Ergebnis	Indikator- parameter	Parameter- wert	Akk	Norm
<b>Wasser - Physikalische Parameter</b>						
Wassertemperatur, VM	°C	<b>9</b>	25		α	DIN 38404-4: 1976
pH-Wert, VM		<b>7,3</b>	6,5 - 9,5		α	ISO 10523: 2012 (mod.)
Elektrische Leitfähigkeit bei 20°C, VM	µS/cm	<b>262</b>	2500		α	ÖNORM 27888: 1993
Spektrales Absorptionsmaß bei 436 nm, unfiltriert	m-1	<b>&lt;0,1</b>	0,5		α	ISO 7887:2011
<b>Wasser - Chemische Standarduntersuchungen</b>						
Gesamthärte	°dH	<b>6,2</b>			n	Berechnung
Carbonathärte	°dH	<b>3,1</b>			α	DIN 38409-7: 2005
Calcium	mg/l	<b>40</b>	400		α	ÖNORM EN ISO 14911: 1999
Magnesium	mg/l	<b>2,6</b>	150		α	ÖNORM EN ISO 14911: 1999
Natrium	mg/l	<b>11</b>	200		α	ÖNORM EN ISO 14911: 1999
Kalium	mg/l	<b>2</b>	50		α	ÖNORM EN ISO 14911: 1999
Eisen	mg/l	<b>&lt;0,010</b>	0,200		α	ÖNORM EN ISO 11885: 2009
Mangan	mg/l	<b>&lt;0,0010</b>	0,0500		α	ÖNORM EN ISO 11885: 2009
Ammonium	mg/l	<b>0,03</b>	0,5		α	ÖNORM EN ISO 14911: 1999
Nitrat	mg/l	<b>3,4</b>		50	α	ISO 10304-1: 2007
Nitrit	mg/l	<b>0,05</b>		0,1	α	ISO 10304-1: 2007
Chlorid	mg/l	<b>43</b>	200		α	ISO 10304-1: 2007
Sulfat	mg/l	<b>15</b>	250		α	ISO 10304-1: 2007
<b>Wasser - Summenparameter</b>						
Gesamter organisch gebundener Kohlenstoff (TOC)	mg/l	<b>1,81</b>			α	ÖNORM EN 1484: 2019

## **PROBENENTNAHME**

gemäß DIN ISO 5667-5 und EN ISO 19458.

### **WA2025000937 PNST.2 Ortsnetz Nondorf, Netzende**

Probenehmer:	Michael Hahn
Datum Uhrzeit:	08.05.2025 10:30
Wetterverhältnisse bei der Probenahme:	bedeckt
Lufttemperatur bei der Probenahme:	11°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:	08.05.2025 11:00

## PRÜFERGEBNISSE

Untersuchung von 08.05.2025 bis 19.05.2025

<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>			α	ÖNORM M 6620: 2012
Geruch, VM		<b>o.B.</b>			α	ÖNORM M 6620: 2012
Geschmack		<b>o.B.</b>			α	ÖNORM M 6620: 2012
<b><u>Wasser - Mikrobiologische Parameter</u></b>						
Koloniebildende Einheiten bei 22°C Bebrütungstemperatur	KBE/ml	<b>0</b>	100		α	ISO 6222: 1999
Koloniebildende Einheiten bei 37°C Bebrütungstemperatur	KBE/ml	<b>0</b>	20		α	ISO 6222: 1999
Coliforme Bakterien in 100ml	KBE/100ml	<b>0</b>	0		α	ISO 9308-1: 2014
Escherichia coli in 100ml	KBE/100ml	<b>0</b>		0	α	ISO 9308-1: 2014
intestinale Enterokokken in 100ml	KBE/100ml	<b>0</b>		0	α	ISO 7899-2: 2000
<b><u>Wasser - Physikalische Parameter</u></b>						
Wassertemperatur, VM	°C	<b>13</b>	25		α	DIN 38404-4: 1976
pH-Wert, VM		<b>7,1</b>	6,5 - 9,5		α	ISO 10523: 2012 (mod.)
Elektrische Leitfähigkeit bei 20°C, VM	µS/cm	<b>280</b>	2500		α	ÖNORM 27888: 1993
Spektrales Absorptionsmaß bei 436 nm, unfiltriert	m-1	<b>&lt;0,1</b>	0,5		α	ISO 7887:2011

\* = 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 WA2025000937

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)