

Rapporto di prova n°: **25LA06986**Spettabile :  
**S.A.C.A. s.p.a.**  
Viale del Commercio, 2  
67039 Sulmona (AQ)**Dati del campione**Identificazione campione: (#) **Acqua destinata al consumo umano**  
Provenienza: (#) **Serbatoio - Castel di Ieri**  
Produttore: (#) **S.A.C.A. s.p.a.**  
Rif. Legge/Autoriz.: **Decreto Legislativo n. 18 del 23/02/2023 e s.m.i.****Dati di campionamento**Punto di prelievo: (#) **Rubinetto uscita serbatoio**  
Data prelievo: (#) **08/08/2025**  
Data arrivo campione: **08/08/2025**  
Data inizio analisi: **08/08/2025** Data fine analisi: **20/08/2025**  
Data RdP: **04/09/2025**  
Prelevatore: (#) **Committente**

*Il campionamento è stato effettuato da Committente pertanto la Ecopoint srl declina ogni responsabilità sulla modalità di campionamento adottata e sulle informazioni fornite in fase di accettazione. Le prove sono eseguite sul campione così come ricevuto.*

**Risultati prove**

| Prova<br>Metodo                                                | U.M.                             | Risultato | L min | L max                                                                   |
|----------------------------------------------------------------|----------------------------------|-----------|-------|-------------------------------------------------------------------------|
| <b>ANALISI CHIMICO-FISICA</b>                                  |                                  |           |       |                                                                         |
| Colore<br>APAT CNR IRSA 2020 A Man 29 2003                     | -                                | Incolore  |       | Accettabile                                                             |
| (*) Odore<br>APAT CNR IRSA 2050 Man 29 2003                    | -                                | Inodore   |       | Accettabile                                                             |
| (*) Sapore<br>APAT CNR IRSA 2080 Man 29 2003                   | -                                | Insapore  |       | Accettabile                                                             |
| Torbidità<br>APAT CNR IRSA 2110 Man 29 2003                    | NTU                              | < 0,3     |       | Accettabile<br>per i<br>consumatori<br>e senza<br>variazioni<br>anomale |
| Concentrazione ioni idrogeno<br>APAT CNR IRSA 2060 Man 29 2003 | unità pH                         | 8,6       | 6,5   | 9,5                                                                     |
| Conducibilità<br>APAT CNR IRSA 2030 Man 29 2003                | $\mu\text{S cm}^{-1}$ a 20°<br>C | 375       |       | 2500                                                                    |

segue Rapporto di prova n°: **25LA06986**

| Prova<br>Metodo                                                   | U.M.       | Risultato | L min | L max                          |
|-------------------------------------------------------------------|------------|-----------|-------|--------------------------------|
| Ammonio<br><i>APAT CNR IRSA 3030 Man 29 2003</i>                  | mg/l       | < 0,10    |       | 0,50                           |
| Clorato<br><i>UNI EN ISO 10304-4:2022</i>                         | mg/l       | < 0,10    |       | 0,70                           |
| Clorito<br><i>Rapporti ISTISAN 2007/31 pag 115 Met ISS CBB037</i> | mg/l       | < 0,10    |       | 0,70                           |
| <b>ANALISI MICROBIOLOGICA</b>                                     |            |           |       |                                |
| Batteri coliformi<br><i>UNI EN ISO 9308-1:2017</i>                | UFC/100 ml | 0         |       | 0                              |
| Escherichia coli<br><i>UNI EN ISO 9308-1:2017</i>                 | UFC/100 ml | 0         |       | 0                              |
| Enterococchi intestinali<br><i>UNI EN ISO 7899-2:2003</i>         | UFC/100 ml | 0         |       | 0                              |
| Microrganismi vitali a 22°C<br><i>UNI EN ISO 6222:2001</i>        | UFC/ml     | 3         |       | Senza<br>variazioni<br>anomale |

**Legenda:**

U.M. (unità di misura);

**Note tecniche:**

Metodo: UNI EN ISO 6222:2001:

- Tecnica utilizzata: Inclusione
- Terreno utilizzato: Yeast Extract Agar
- Temperatura d'incubazione: 22°C ± 1
- Tempo d'incubazione: 68 ± 4 ore

- Per il parametro "Microrganismi vitali a 22°C", secondo la norma ISO 8199:2018, per le piastre contenenti tra 3 e 9 colonie il risultato è da intendersi come "Numero stimato del microorganismo nel volume analizzato".

**Note:**

(\*) = I metodi/prove così contrassegnati, non sono accreditati da Accredia

(#) = Dati forniti da cliente/terzi.

- I risultati contenuti nel presente Rapporto di Prova si riferiscono esclusivamente al campione sottoposto ad analisi.

- Qualora la modalità di campionamento non risulti accreditata (\*), l'incertezza estesa è calcolata con livello di fiducia al 95% e utilizzando un fattore di copertura k=2. In caso contrario, con modalità di campionamento accreditata, l'incertezza estesa è calcolata con livello di fiducia al 95%, utilizzando un fattore di copertura K=2, includendo sia l'attività di campionamento sia quella di prova.

- Nella dichiarazione di Conformità, il Laboratorio adotta come regola decisionale il confronto diretto del risultato con il limite applicato senza tenere conto dell'incertezza di misura.

- Nel caso di metodi che prevedono fasi di preparazione del campione (come estrazione, mineralizzazione, preconcentrazione o purificazione), ove non espressamente indicato, il recupero è da intendersi compreso all'interno dei limiti di accettabilità specifici previsti dal metodo di prova o dalla normativa vigente. Ove non espressamente indicato, il recupero non è stato utilizzato nei calcoli.

- Le sommatorie di più composti, ove non espressamente indicato, sono state calcolate con il criterio lower bound; il limite di quantificazione della somma si riferisce al composto meno sensibile.

- Per il parametro "Torbidità", la Ecopoint srl ritiene accettabile un valore < 1 NTU.

**DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'**

Il campione in esame, relativamente ai parametri determinati, risulta conforme ai limiti riportati nel D. Lgs. n. 18 del 23.02.2023 e s.m.i. sulla qualità delle acque destinate al consumo umano.

segue Rapporto di prova n°: **25LA06986**

**Il Responsabile di Laboratorio**

Dott. Stefano Gallina  
Ordine dei Chimici Lazio Umbria Abruzzo Molise  
Iscrizione n° 3517

**Il Direttore Tecnico**

Ing. Edmondo Metildi  
Ordine degli Ingegneri della provincia dell'Aquila  
Sezione A - n° 2739

Il presente rapporto di prova non può essere riprodotto parzialmente salvo l'approvazione scritta del Laboratorio. Il rapporto di prova originale viene fornito digitalmente e firmato con sistema di firma digitale certificata dal responsabile autorizzato (.p7m). Eventuali copie stampate del suddetto documento digitale non hanno validità legale. La data di RdP sopra riportata rappresenta la data di redazione del presente rapporto di prova. La data di emissione del rapporto di prova corrisponde con la data di apposizione della firma digitale.