

BOLETIM DE DIVULGAÇÃO - QUALIDADE DAS ÁGUAS BALNEARES 2009

				29.01.01 Lagoa									
Parâmetros	Unidade	VMR	VMA	795/10724	894/12478	1124/13449	1204/14601	1505/15998	1656/17089	1803/18292	1946/19326	2032/20470	2289/21472
Data de colheita	-			20-05-2009	03-06-2009	17-06-2009	29-06-2009	14-07-2009	28-07-2009	11-08-2009	25-08-2009	07-09-2009	21-09-2009
Hora da Colheita	hora			19:50	13:00	14:30	15:35	13:10	10:00	17:15	15:30	15:30	10:10
Temperatura do ar	°C			17	22	24	29	28	24	24	26	31	23
Temperatura da água	°C			18,0	18,1	22,2	21,2	22,7	20,3	20,1	22,3	22,8	21,2
Coliformes totais	ufc/100mL	500	10000	1	0	0	0	2	0	0	0	0	10
<i>Escherichia coli</i>	ufc/100mL	100	2000	1	0	0	0	2	0	0	0	0	10
Enterococos intestinais	ufc/100mL	100		0	0	12	0	0	8	0	0	0	0
Óleos minerais	-		Ausência de manchas e cheiro	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência
Substâncias tensoactivas	-		Ausência de espuma persistente	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência
Fenóis	-		Ausência de cheiro específico	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência
pH	Unidade de pH		6 - 9	8,4	8,2	8,2	8,4	8,3	8,1	8,2	8,4	8,3	8,1
Oxigénio Dissolvido	% Saturação	80 - 120		81,5	85,6	81,5	112,5	103,1	105,7	95,1	93,6	107,8	101,0
Turvação	UNT			1,0	2,0	0,6	<0,5	1,7	1,6	0,9	<0,5	3,6	2,2
Classificação de qualidade				Boa	Boa	Boa	Boa	Boa	Boa	Boa	Boa	Boa	Boa

Entidade Responsável pelas análises

Director Regional do Ordenamento do Território e dos Recursos Hídricos

BOLETIM DE DIVULGAÇÃO - QUALIDADE DAS ÁGUAS BALNEARES 2009

				29.01.02 Caloura									
Parâmetros	Unidade	VMR	VMA	766/10696	895/12479	1125/13450	1205/14602	1506/15999	1657/17090	1804/18293	1947/19327	2033/20471	2290/21473
Data de colheita	-			20-05-2009	03-06-2009	17-06-2009	29-06-2009	14-07-2009	28-07-2009	11-08-2009	25-08-2009	07-09-2009	21-09-2009
Hora da Colheita	hora			15:05	13:20	13:20	15:10	11:30	10:25	16:10	15:00	16:10	10:40
Temperatura do ar	°C			19	22	24	29	27	24	24	27	30	23
Temperatura da água	°C			17,0	18,1	21,2	21,2	22,9	20,8	20,1	22,3	22,1	21,4
Coliformes totais	ufc/100mL	500	10000	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0
<i>Escherichia coli</i>	ufc/100mL	100	2000	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0
Enterococos intestinais	ufc/100mL	100		0	0	0	2	0	2	0	0	0	0
Óleos minerais	-		Ausência de manchas e cheiro	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência
Substâncias tensoactivas	-		Ausência de espuma persistente	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência
Fenóis	-		Ausência de cheiro específico	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência
pH	Unidade de pH		6 - 9	8,3	8,2	8,2	8,3	8,5	8,3	8,3	8,5	8,4	8,2
Oxigénio Dissolvido	% Saturação	80 - 120		97,4	86,1	95,1	117,4	100,1	96,8	90,1	90,6	110,9	112,0
Turvação	UNT			0,7	1,3	1,6	0,5	0,7	<0,5	0,5	<0,5	0,7	<0,5
Classificação de qualidade				Boa	Boa	Boa	Boa	Boa	Boa	Boa	Boa	Boa	Boa

Entidade Responsável pelas análises

Director Regional do Ordenamento do Território e dos Recursos Hídricos

BOLETIM DE DIVULGAÇÃO - QUALIDADE DAS ÁGUAS BALNEARES 2009

				Santa Cruz (Lagoa)									
Parâmetros	Unidade	VMR	VMA	794/10723		1128/13453		1502/15995		1791/18280		2022/20460	
Data de colheita	-			20-05-2009		17-06-2009		14-07-2009		11-08-2009		07-09-2009	
Hora da Colheita	hora			20:15		14:10		12:50		16:55		15:50	
Temperatura do ar	°C			17		23		28		24		31	
Temperatura da água	°C			18,0		21,8		22,7		20,1		22,7	
Coliformes totais	ufc/100mL	500	10000	2		0		9		0		0	
<i>Escherichia coli</i>	ufc/100mL	100	2000	2		0		6		0		0	
Enterococos intestinais	ufc/100mL	100		0		0		0		3		0	
Óleos minerais	-		Ausência de manchas e cheiro	Ausência		Ausência		Ausência		Ausência		Ausência	
Substâncias tensoactivas	-		Ausência de espuma persistente	Ausência		Ausência		Ausência		Ausência		Ausência	
Fenóis	-		Ausência de cheiro específico	Ausência		Ausência		Ausência		Ausência		Ausência	
pH	Unidade de pH		6 - 9	8,3		8,2		8,3		8,2		8,2	
Oxigénio Dissolvido	% Saturação	80 - 120		84,1		82,5		104,2		93,4		100,1	
Turvação	UNT			0,5		0,8		2,0		0,8		6,0	
Classificação de qualidade				Boa		Boa		Boa		Boa		Boa	

BOLETIM DE DIVULGAÇÃO - QUALIDADE DAS ÁGUAS BALNEARES 2009

Parâmetros	Unidade	VMR	VMA	Baixa da Areia									
				758/10688		1129/13454		1503/15996		1869/18315		2023/20461	
Data de colheita	-			20-05-2009		17-06-2009		14-07-2009		13-08-2009		07-09-2009	
Hora da Colheita	hora			15:40		13:45		12:20		15:00		16:30	
Temperatura do ar	°C			17		24		28		26		30	
Temperatura da água	°C			17,5		22,0		22,7		21,9		21,9	
Coliformes totais	ufc/100mL	500	10000	44		0		6		5		94	
<i>Escherichia coli</i>	ufc/100mL	100	2000	44		0		4		4		94	
Enterococos intestinais	ufc/100mL	100		36		0		0		13		18	
Óleos minerais	-		Ausência de manchas e cheiro	Ausência		Ausência		Ausência		Ausência		Ausência	
Substâncias tensoactivas	-		Ausência de espuma persistente	Ausência		Ausência		Ausência		Ausência		Ausência	
Fenóis	-		Ausência de cheiro específico	Ausência		Ausência		Ausência		Ausência		Ausência	
pH	Unidade de pH		6 - 9	8,4		8,1		8,3		8,1		8,2	
Oxigénio Dissolvido	% Saturação	80 - 120		101,4		100,1		102,8		81,0		100,1	
Turvação	UNT			2,3		1,0		1,4		1,9		1,4	
Classificação de qualidade				Boa		Boa		Boa		Boa		Boa	

BOLETIM DE DIVULGAÇÃO - QUALIDADE DAS ÁGUAS BALNEARES 2009

Parâmetros	Unidade	VMR	VMA	Poças da Caloura									
				759/10689	1130/13455	1504/15997	1792/18281	2024/20462					
Data de colheita	-			20-05-2009	17-06-2009	14-07-2009	11-08-2009	07-09-2009					
Hora da Colheita	hora			16:25	13:40	11:50	16:25	14:20					
Temperatura do ar	°C			19	24	28	24	30					
Temperatura da água	°C			17,6	21,0	22,8	20,2	22,1					
Coliformes totais	ufc/100mL	500	10000	0	0	0	0	0					
<i>Escherichia coli</i>	ufc/100mL	100	2000	0	0	0	0	0					
Enterococos intestinais	ufc/100mL	100		0	0	0	0	0					
Óleos minerais	-		Ausência de manchas e cheiro	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência					
Substâncias tensoactivas	-		Ausência de espuma persistente	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência					
Fenóis	-		Ausência de cheiro específico	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência					
pH	Unidade de pH		6 - 9	8,3	8,3	8,5	8,3	8,3					
Oxigénio Dissolvido	% Saturação	80 - 120		93,2	98,3	101,6	89,2	106,3					
Turvação	UNT			0,7	<0,5	<0,5	1,1	<0,5					
Classificação de qualidade				Boa	Boa	Boa	Boa	Boa					

BOLETIM DE DIVULGAÇÃO - QUALIDADE DAS ÁGUAS BALNEARES 2009

Parâmetros	Unidade	VMR	VMA	Piscinas da Foz da Ribeira									
				787/10716	866/12454	995/13352	1306/14730	1476/15969	1589/17099	1833/18314	1881/19295	2105/20513	2223/21575
Data de colheita	-			20-05-2009	02-06-2009	15-06-2009	01-07-2009	14-07-2009	27-07-2009	12-08-2009	24-08-2009	09-09-2009	21-09-2009
Hora da Colheita	hora			17:50	11:00	16:35	14:00	12:15	15:30	13:00	10:30	16:55	14:20
Temperatura do ar	°C			17	18	23	17	26	24	24	26	22	24
Temperatura da água	°C			18,0	19,1	18,5	20,0	22,0	21,9	21,2	22,1	20,1	23,3
Coliformes totais	ufc/100mL	500	10000	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
<i>Escherichia coli</i>	ufc/100mL	100	2000	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Enterococos intestinais	ufc/100mL	100		1	3	0	0	0	0	0	4	0	0
Óleos minerais	-		Ausência de manchas e cheiro	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência
Substâncias tensoactivas	-		Ausência de espuma persistente	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência
Fenóis	-		Ausência de cheiro específico	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência
pH	Unidade de pH		6 - 9	8,4	8,1	8,1	8,1	8,3	8,2	8,2	8,0	8,1	8,0
Oxigénio Dissolvido	% Saturação	80 - 120		94,4	90,7	91,8	82,5	107,1	103,9	104,6	102,0	101,1	81,3
Turvação	UNT			1,4	1,2	<0,5	0,7	1,7	0,9	<0,5	0,6	0,9	<0,5
Classificação de qualidade				Boa	Boa	Boa	Boa	Boa	Boa	Boa	Boa	Boa	Boa

Entidade Responsável pelas análises

Director Regional do Ordenamento do Território e dos Recursos Hídricos

BOLETIM DE DIVULGAÇÃO - QUALIDADE DAS ÁGUAS BALNEARES 2009

				29.02.01Lombo Gordo									
Parâmetros	Unidade	VMR	VMA	786/10715		999/13356		1475/15968		1832/18313		2104/20514	
Data de colheita	-			20-05-2009		15-06-2009		14-07-2009		12-08-2009		09-09-2009	
Hora da Colheita	hora			18:20		15:00		12:50		12:40		16:15	
Temperatura do ar	°C			17		21		26		24		22	
Temperatura da água	°C			18,3		18,6		22,1		21,0		20,1	
Coliformes totais	ufc/100mL	500	10000	0		0		0		0		0	
<i>Escherichia coli</i>	ufc/100mL	100	2000	0		0		0		0		0	
Enterococos intestinais	ufc/100mL	100		0		0		0		0		4	
Óleos minerais	-		Ausência de manchas e cheiro	Ausência		Ausência		Ausência		Ausência		Ausência	
Substâncias tensoactivas	-		Ausência de espuma persistente	Ausência		Ausência		Ausência		Ausência		Ausência	
Fenóis	-		Ausência de cheiro específico	Ausência		Ausência		Ausência		Ausência		Ausência	
pH	Unidade de pH		6 - 9	8,4		8,2		8,3		8,2		8,1	
Oxigénio Dissolvido	% Saturação	80 - 120		95,6		94,1		112,5		94,1		102,3	
Turvação	UNT			1,5		1,5		1,6		2,6		3,0	
Classificação de qualidade				Boa		Boa		Boa		Boa		Boa	

BOLETIM DE DIVULGAÇÃO - QUALIDADE DAS ÁGUAS BALNEARES 2009

Parâmetros	Unidade	VMR	VMA	Moinho da Relvas									
				784/10713		997/13354		1473/15966		1830/18311		2099/20519	
Data de colheita	-			20-05-2009		15-06-2009		14-07-2009		12-08-2009		09-09-2009	
Hora da Colheita	hora			16:00		17:10		11:10		14:45		17:50	
Temperatura do ar	°C			17		24		23		25		21	
Temperatura da água	°C			18,0		18,3		20,8		20,7		20,0	
Coliformes totais	ufc/100mL	500	10000	3		2		1		0		0	
<i>Escherichia coli</i>	ufc/100mL	100	2000	3		0		1		0		0	
Enterococos intestinais	ufc/100mL	100		2		3		0		0		0	
Óleos minerais	-		Ausência de manchas e cheiro	Ausência		Ausência		Ausência		Ausência		Ausência	
Substâncias tensoactivas	-		Ausência de espuma persistente	Ausência		Ausência		Ausência		Ausência		Ausência	
Fenóis	-		Ausência de cheiro específico	Ausência		Ausência		Ausência		Ausência		Ausência	
pH	Unidade de pH		6 - 9	8,4		8,4		8,3		8,3		8,1	
Oxigénio Dissolvido	% Saturação	80 - 120		84,6		84,0		95,8		95,1		100,2	
Turvação	UNT			1,0		0,8		1,2		0,6		<0,5	
Classificação de qualidade				Boa		Boa		Boa		Boa		Boa	

BOLETIM DE DIVULGAÇÃO - QUALIDADE DAS ÁGUAS BALNEARES 2009

				Foz da Ribeira das Coelhas									
Parâmetros	Unidade	VMR	VMA	783/10712		996/13353		1472/15965		1829/18310		2098/20520	
Data de colheita	-			20-05-2009		15-06-2009		14-07-2009		12-08-2009		09-09-2009	
Hora da Colheita	hora			15:15		17:40		10:50		15:30		18:20	
Temperatura do ar	°C			17		24		23		25		21	
Temperatura da água	°C			18,3		18,9		20,7		20,8		19,8	
Coliformes totais	ufc/100mL	500	10000	3		1		2		1		0	
<i>Escherichia coli</i>	ufc/100mL	100	2000	3		0		2		1		0	
Enterococos intestinais	ufc/100mL	100		3		0		1		0		13	
Óleos minerais	-		Ausência de manchas e cheiro	Ausência		Ausência		Ausência		Ausência		Ausência	
Substâncias tensoactivas	-		Ausência de espuma persistente	Ausência		Ausência		Ausência		Ausência		Ausência	
Fenóis	-		Ausência de cheiro específico	Ausência		Ausência		Ausência		Ausência		Ausência	
pH	Unidade de pH		6 - 9	8,3		8,4		8,2		8,3		8,0	
Oxigénio Dissolvido	% Saturação	80 - 120		86,3		85,0		96,3		94,3		98,6	
Turvação	UNT			1,1		<0,5		0,9		<0,5		1,0	
Classificação de qualidade				Boa		Boa		Boa		Boa		Boa	

BOLETIM DE DIVULGAÇÃO - QUALIDADE DAS ÁGUAS BALNEARES 2009

				Lenho da Achada / Achadinha									
Parâmetros	Unidade	VMR	VMA	785/10714		998/13355		1474/15967		1831/18312		2100/20518	
Data de colheita	-			20-05-2009		15-06-2009		14-07-2009		12-08-2009		09-09-2009	
Hora da Colheita	hora			17:15		15:40		11:45		13:50		17:30	
Temperatura do ar	°C			17		21		26		24		21	
Temperatura da água	°C			18,0		18,8		21,9		20,9		20,1	
Coliformes totais	ufc/100mL	500	10000	0		0		0		0		0	
<i>Escherichia coli</i>	ufc/100mL	100	2000	0		0		0		0		0	
Enterococos intestinais	ufc/100mL	100		4		0		0		0		14	
Óleos minerais	-		Ausência de manchas e cheiro	Ausência		Ausência		Ausência		Ausência		Ausência	
Substâncias tensoactivas	-		Ausência de espuma persistente	Ausência		Ausência		Ausência		Ausência		Ausência	
Fenóis	-		Ausência de cheiro específico	Ausência		Ausência		Ausência		Ausência		Ausência	
pH	Unidade de pH		6 - 9	8,4		8,2		8,3		8,2		8,1	
Oxigénio Dissolvido	% Saturação	80 - 120		91,5		93,4		108,2		92,8		99,3	
Turvação	UNT			<0,5		3,1		1,2		3,3		<0,5	
Classificação de qualidade				Boa		Boa		Boa		Boa		Boa	

BOLETIM DE DIVULGAÇÃO - QUALIDADE DAS ÁGUAS BALNEARES 2009

Parâmetros	Unidade	VMR	VMA	29.03.01 Milícias									
				719/10758	869/12457	1136/13461	1196/14595	1411/15905	1572/16866	1702/17998	1940/19320	2009/20455	2282/21607
Data de colheita	-			19-05-2009	02-06-2009	17-06-2009	29-06-2009	13-07-2009	27-07-2009	10-08-2009	25-08-2009	07-09-2009	21-09-2009
Hora da Colheita	hora			10:20	17:40	14:50	11:10	16:00	10:50	12:40	15:50	12:05	11:00
Temperatura do ar	°C			18	22	24	21	26	27	26	27	26	27
Temperatura da água	°C			17,6	18,5	22,0	18,8	21,8	22,4	22,4	22,1	22,9	21,6
Coliformes totais	ufc/100mL	500	10000	0	0	0	2	31	1	6	0	0	7
<i>Escherichia coli</i>	ufc/100mL	100	2000	0	0	0	1	31	1	4	0	0	6
Enterococos intestinais	ufc/100mL	100		0	0	0	1	12	0	0	0	0	27
Óleos minerais	-		Ausência de manchas e cheiro	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência
Substâncias tensoactivas	-		Ausência de espuma persistente	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência
Fenóis	-		Ausência de cheiro específico	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência
pH	Unidade de pH		6 - 9	8,2	8,1	8,2	8,1	8,3	8,2	8,0	8,3	8,3	8,2
Oxigénio Dissolvido	% Saturação	80 - 120		81,7	87,6	81,6	95,6	110,1	100,0	100,0	97,1	89,6	103,5
Turvação	UNT			0,8	0,4	1,8	0,7	0,7	0,8	1,4	1,3	0,6	0,9
Classificação de qualidade				Boa	Boa	Boa	Boa	Boa	Boa	Boa	Boa	Boa	Boa

Entidade Responsável pelas análises

Director Regional do Ordenamento do Território e dos Recursos Hídricos

BOLETIM DE DIVULGAÇÃO - QUALIDADE DAS ÁGUAS BALNEARES 2009

				29.03.03 Pópulo									
Parâmetros	Unidade	VMR	VMA	720/10759	870/12458	1137/13462	1197/14596	1412/15906	1573/16867	1703/17999	1941/19321	2010/20456	2283/21608
Data de colheita	-			19-05-2009	02-06-2009	17-06-2009	29-06-2009	13-07-2009	27-07-2009	10-08-2009	25-08-2009	07-09-2009	21-09-2009
Hora da Colheita	hora			10:00	17:55	15:00	10:55	16:30	10:35	12:25	16:10	11:55	10:50
Temperatura do ar	°C			18	22	24	22	26	27	26	27	26	26
Temperatura da água	°C			17,9	18,5	22,0	18,8	21,7	22,3	22,2	22,1	24,4	20,8
Coliformes totais	ufc/100mL	500	10000	0	0	0	3	0	8	0	0	0	0
<i>Escherichia coli</i>	ufc/100mL	100	2000	0	0	0	2	0	5	0	0	0	0
Enterococos intestinais	ufc/100mL	100		0	0	1	2	0	9	1	0	12	0
Óleos minerais	-		Ausência de manchas e cheiro	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência
Substâncias tensoactivas	-		Ausência de espuma persistente	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência
Fenóis	-		Ausência de cheiro específico	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência
pH	Unidade de pH		6 - 9	8,3	8,1	7,8	8,2	8,3	8,2	8,0	8,3	8,4	8,2
Oxigénio Dissolvido	% Saturação	80 - 120		87,5	89,0	89,1	95,6	109,2	90,9	88,4	98,0	123,6	103,8
Turvação	UNT			0,5	< 0,5	0,9	0,7	1,0	1,6	1,4	1,0	0,7	<0,5
Classificação de qualidade				Boa	Boa	Boa	Boa	Boa	Boa	Boa	Boa	Boa	Boa

Entidade Responsável pelas análises

Director Regional do Ordenamento do Território e dos Recursos Hídricos

BOLETIM DE DIVULGAÇÃO - QUALIDADE DAS ÁGUAS BALNEARES 2009

				29.03.02 Mosteiros									
Parâmetros	Unidade	VMR	VMA	716/10755	871/12459	1092/13430	1198/14597	1442/15930	1574/16868	1704/18000	1942/19322	2011/20457	2284/21609
Data de colheita	-			19-05-2009	02-06-2009	17-06-2009	29-06-2009	14-07-2009	27-07-2009	10-08-2009	25-08-2009	07-09-2009	21-09-2009
Hora da Colheita	hora			12:40	16:30	09:25	09:20	08:36	09:15	09:50	19:30	09:25	09:20
Temperatura do ar	°C			19	21	19	18	20	23	24	23	24	21
Temperatura da água	°C			18,4	18,5	18,8	18,9	19,5	21,9	23,7	20,5	22,5	20,5
Coliformes totais	ufc/100mL	500	10000	0	0	0	9	1	0	22	0	0	0
<i>Escherichia coli</i>	ufc/100mL	100	2000	0	0	0	5	0	0	22	0	0	0
Enterococos intestinais	ufc/100mL	100		0	0	0	19	0	3	170	0	0	0
Óleos minerais	-		Ausência de manchas e cheiro	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência
Substâncias tensoactivas	-		Ausência de espuma persistente	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência
Fenóis	-		Ausência de cheiro específico	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência
pH	Unidade de pH		6 - 9	8,3	8,1	8,2	8,1	8,2	8,2	7,2	8,3	7,1	8,0
Oxigénio Dissolvido	% Saturação	80 - 120		87,3	93,6	90,2	89,3	90,4	103,9	103,2	99,1	93,5	120,0
Turvação	UNT			2,8	2,2	<0,5	1,8	0,8	<0,5	0,6	2,0	0,9	<0,5
Classificação de qualidade				Boa	Boa	Boa	Boa	Boa	Boa	Boa	Boa	Boa	Boa

Entidade Responsável pelas análises

Director Regional do Ordenamento do Território e dos Recursos Hídricos

BOLETIM DE DIVULGAÇÃO - QUALIDADE DAS ÁGUAS BALNEARES 2009

				29.03.05 Poças Sul dos Mosteiros									
Parâmetros	Unidade	VMR	VMA	715/10754	867/12455	1091/13429	1193/14592	1440/15928	1569/16863	1699/17995	1937/19317	2006/20452	2279/21604
Data de colheita	-			19-05-2009	02-06-2009	17-06-2009	29-06-2009	14-07-2009	27-07-2009	10-08-2009	25-08-2009	07-09-2009	21-09-2009
Hora da Colheita	hora			13:10	16:50	09:15	09:04	08:20	09:00	09:25	19:50	09:15	09:00
Temperatura do ar	°C			19	23	19	18	21	24	24	23	23	20
Temperatura da água	°C			17,8	18,8	19,0	18,9	19,0	21,9	23,6	20,5	21,9	20,8
Coliformes totais	ufc/100mL	500	10000	0	0	0	1	0	0	2	0	0	0
<i>Escherichia coli</i>	ufc/100mL	100	2000	0	0	0	1	0	0	2	0	0	0
Enterococos intestinais	ufc/100mL	100		0	0	1	0	0	7	0	0	0	0
Óleos minerais	-		Ausência de manchas e cheiro	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência
Substâncias tensoactivas	-		Ausência de espuma persistente	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência
Fenóis	-		Ausência de cheiro específico	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência
pH	Unidade de pH		6 - 9	8,3	8,3	8,2	8,0	8,1	7,8	7,5	8,3	7,9	8,0
Oxigénio Dissolvido	% Saturação	80 - 120		91,5	105,0	94,9	80,7	80,9	99,8	81,7	98,6	82,2	80,0
Turvação	UNT			0,5	0,5	<0,5	1,0	<0,5	<0,5	<0,5	0,6	<0,5	<0,5
Classificação de qualidade				Boa	Boa	Boa	Boa	Boa	Boa	Boa	Boa	Boa	Boa

Entidade Responsável pelas análises

Director Regional do Ordenamento do Território e dos Recursos Hídricos

BOLETIM DE DIVULGAÇÃO - QUALIDADE DAS ÁGUAS BALNEARES 2009

Parâmetros	Unidade	VMR	VMA	Poços de S. Vicente Ferreira									
				778/10707	875/12463	1121/13446	1221/14618	1422/15916	1664/17097	1714/18010	1954/19334	2036/20474	2297/21480
Data de colheita	-			20-05-2009	02-06-2009	17-06-2009	29-06-2009	13-07-2009	28-07-2009	10-08-2009	25-08-2009	07-09-2009	21-09-2009
Hora da Colheita	hora			09:45	15:40	18:05	12:10	15:15	16:45	16:20	18:50	14:55	17:05
Temperatura do ar	°C			19	23	21	26	26	27	29	29	30	24
Temperatura da água	°C			17,1	20,0	19,1	21,8	21,9	20,8	22,6	21,8	22,7	21,0
Coliformes totais	ufc/100mL	500	10000	3	0	1	3	2	0	0	0	0	0
<i>Escherichia coli</i>	ufc/100mL	100	2000	3	0	1	2	1	0	0	0	0	0
Enterococos intestinais	ufc/100mL	100		2	7	17	0	3	5	20	0	0	0
Óleos minerais	-		Ausência de manchas e cheiro	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência
Substâncias tensoactivas	-		Ausência de espuma persistente	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência
Fenóis	-		Ausência de cheiro específico	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência
pH	Unidade de pH		6 - 9	8,3	8,1	8,1	8,2	8,4	8,3	8,3	8,3	8,1	8,3
Oxigénio Dissolvido	% Saturação	80 - 120		84,6	102,9	98,3	85,6	112,6	106,2	93,7	96,0	106,2	101,9
Turvação	UNT			<0,5	<0,5	<0,5	0,8	0,6	<0,5	<0,5	0,5	<0,5	<0,5
Classificação de qualidade				Boa	Boa	Boa	Boa	Boa	Boa	Boa	Boa	Boa	Boa

Entidade Responsável pelas análises

Director Regional do Ordenamento do Território e dos Recursos Hídricos

BOLETIM DE DIVULGAÇÃO - QUALIDADE DAS ÁGUAS BALNEARES 2009

Parâmetros	Unidade	VMR	VMA	Praia de São Roque									
				718/10757	868/12456	1135/13460	1195/14594	1410/15904	1571/16865	1701/17997	1939/19319	2008/20454	2281/21606
Data de colheita	-			19-05-2009	02-06-2009	17-06-2009	29-06-2009	13-07-2009	27-07-2009	10-08-2009	25-08-2009	07-09-2009	21-09-2009
Hora da Colheita	hora			10:33	18:00	16:15	10:40	16:45	10:20	12:10	16:25	11:45	10:35
Temperatura do ar	°C			20	21	23	21	26	27	26	27	24	25
Temperatura da água	°C			17,6	18,4	20,9	19,0	21,8	22,3	22,1	22,0	22,9	21,3
Coliformes totais	ufc/100mL	500	10000	0	0	0	29	8	1	0	0	3	0
<i>Escherichia coli</i>	ufc/100mL	100	2000	0	0	0	17	4	1	0	0	1	0
Enterococos intestinais	ufc/100mL	100		0	0	5	0	5	0	0	2	0	0
Óleos minerais	-		Ausência de manchas e cheiro	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência
Substâncias tensoactivas	-		Ausência de espuma persistente	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência
Fenóis	-		Ausência de cheiro específico	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência
pH	Unidade de pH		6 - 9	8,2	8,1	8,1	8,1	8,3	8,2	8,0	8,3	8,3	8,2
Oxigénio Dissolvido	% Saturação	80 - 120		82,8	87,4	84,0	87,3	98,6	110,4	97,4	89,6	100,1	105,1
Turvação	UNT			1,0	0,5	1,1	0,5	1,8	1,9	0,6	1,8	0,7	<0,5
Classificação de qualidade				Boa	Boa	Boa	Boa	Boa	Boa	Boa	Boa	Boa	Boa

Entidade Responsável pelas análises

Director Regional do Ordenamento do Território e dos Recursos Hídricos

BOLETIM DE DIVULGAÇÃO - QUALIDADE DAS ÁGUAS BALNEARES 2009

Parâmetros	Unidade	VMR	VMA	Piscina Natural das Portas do Mar									
				717/10756	902/12486	1134/13459	119414593	1441/15929	1570/16864	1700/17996	1938/19318	2007/20453	2280/21605
Data de colheita	-			19-05-2009	03-06-2009	17-06-2009	29-06-2009	14-07-2009	27-07-2009	10-08-2009	25-08-2009	07-09-2009	21-09-2009
Hora da Colheita	hora			11:13	15:10	16:35	10:19	10:30	11:20	12:55	16:50	12:30	11:25
Temperatura do ar	°C			19	21	24	25	21	24	26	26	26	27
Temperatura da água	°C			17,5	17,5	22,0	18,9	19,7	21,8	22,3	21,8	23,1	21,6
Coliformes totais	ufc/100mL	500	10000	0	0	0	2	6	3	0	0	0	0
<i>Escherichia coli</i>	ufc/100mL	100	2000	0	0	0	2	4	3	0	0	0	0
Enterococos intestinais	ufc/100mL	100		0	0	2	1	0	0	2	0	2	0
Óleos minerais	-		Ausência de manchas e cheiro	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência
Substâncias tensoactivas	-		Ausência de espuma persistente	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência
Fenóis	-		Ausência de cheiro específico	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência
pH	Unidade de pH		6 - 9	8,2	8,2	8,3	8,1	8,1	8,1	7,9	8,3	8,3	8,1
Oxigénio Dissolvido	% Saturação	80 - 120		81,5	88,2	102,1	97,9	91,8	100,3	95,5	97,4	104,5	103,5
Turvação	UNT			0,7	1,8	1,5	<0,5	<0,5	<0,5	<0,5	0,6	0,5	<0,5
Classificação de qualidade				Boa	Boa	Boa	Boa	Boa	Boa	Boa	Boa	Boa	Boa

Entidade Responsável pelas análises

Director Regional do Ordenamento do Território e dos Recursos Hídricos

BOLETIM DE DIVULGAÇÃO - QUALIDADE DAS ÁGUAS BALNEARES 2009

				Piscina das Feteiras									
Parâmetros	Unidade	VMR	VMA	713/10752		1096/13434		1439/15927		1698/17994		2005/20451	
Data de colheita	-			19-05-2009		17-06-2009		14-07-2009		10-08-2009		07-09-2009	
Hora da Colheita	hora			14:10		11:20		10:00		11:25		10:55	
Temperatura do ar	°C			21		22		21		26		24	
Temperatura da água	°C			18,2		21,4		18,7		25,4		19,4	
Coliformes totais	ufc/100mL	500	10000	0		19		6		12		17	
<i>Escherichia coli</i>	ufc/100mL	100	2000	0		19		3		12		17	
Enterococos intestinais	ufc/100mL	100		0		0		0		1		0	
Óleos minerais	-		Ausência de manchas e cheiro	Ausência		Ausência		Ausência		Ausência		Ausência	
Substâncias tensoactivas	-		Ausência de espuma persistente	Ausência		Ausência		Ausência		Ausência		Ausência	
Fenóis	-		Ausência de cheiro específico	Ausência		Ausência		Ausência		Ausência		Ausência	
pH	Unidade de pH		6 - 9	6,6		7,8		6,9		6,6		6,8	
Oxigénio Dissolvido	% Saturação	80 - 120		100,8		87,0		80,4		107,4		98,9	
Turvação	UNT			1,5		0,8		<0,5		0,8		<0,5	
Classificação de qualidade				Boa		Boa		Boa		Boa		Boa	

BOLETIM DE DIVULGAÇÃO - QUALIDADE DAS ÁGUAS BALNEARES 2009

29.03.06 Poças Norte dos Mosteiros												
Parâmetros	Unidade	VMR	VMA	710/10749		1093/13431		1436/15924		1694/17990		2001/20447
Data de colheita	-			19-05-2009		17-06-2009		14-07-2009		10-08-2009		07-09-2009
Hora da Colheita	hora			12:55		09:05		08:10		09:10		09:00
Temperatura do ar	°C			21		19		20		24		23
Temperatura da água	°C			18,9		18,9		18,9		23,6		22,5
Coliformes totais	ufc/100mL	500	10000	0		0		1		3		0
<i>Escherichia coli</i>	ufc/100mL	100	2000	0		0		1		3		0
Enterococos intestinais	ufc/100mL	100		0		10		0		11		1
Óleos minerais	-		Ausência de manchas e cheiro	Ausência		Ausência		Ausência		Ausência		Ausência
Substâncias tensoactivas	-		Ausência de espuma persistente	Ausência		Ausência		Ausência		Ausência		Ausência
Fenóis	-		Ausência de cheiro específico	Ausência		Ausência		Ausência		Ausência		Ausência
pH	Unidade de pH		6 - 9	8,4		8,2		8,3		7,8		7,7
Oxigénio Dissolvido	% Saturação	80 - 120		114,0		91,4		92,5		106,5		97,0
Turvação	UNT			0,7		<0,5		0,6		0,6		<0,5
Classificação de qualidade				Boa		Boa		Boa		Boa		Boa

BOLETIM DE DIVULGAÇÃO - QUALIDADE DAS ÁGUAS BALNEARES 2009

Parâmetros	Unidade	VMR	VMA	Ponta da Ferraria									
				711/10750		1094/13432		1437/15925		1696/17992		2003/20449	
Data de colheita	-			19-05-2009		17-06-2009		14-07-2009		10-08-2009		07-09-2009	
Hora da Colheita	hora			14:47		10:50		09:30		10:50		10:25	
Temperatura do ar	°C			18		19		22		26		24	
Temperatura da água	°C			28,7		23,5		28,3		29,3		28,1	
Coliformes totais	ufc/100mL	500	10000	0		0		0		0		0	
<i>Escherichia coli</i>	ufc/100mL	100	2000	0		0		0		0		0	
Enterococos intestinais	ufc/100mL	100		0		0		0		7		0	
Óleos minerais	-		Ausência de manchas e cheiro	Ausência		Ausência		Ausência		Ausência		Ausência	
Substâncias tensoactivas	-		Ausência de espuma persistente	Ausência		Ausência		Ausência		Ausência		Ausência	
Fenóis	-		Ausência de cheiro específico	Ausência		Ausência		Ausência		Ausência		Ausência	
pH	Unidade de pH		6 - 9	6,3		6,7		6,6		6,2		6,5	
Oxigénio Dissolvido	% Saturação	80 - 120		106,1		104,7		93,8		82,3		87,0	
Turvação	UNT			<0,5		<0,5		<0,5		<0,5		<0,5	
Classificação de qualidade				Boa		Boa		Boa		Boa		Boa	

BOLETIM DE DIVULGAÇÃO - QUALIDADE DAS ÁGUAS BALNEARES 2009

Zona Balnear do Forno da Cal												
Parâmetros	Unidade	VMR	VMA	714/10753		1144/13550		1409/15903		1695/17991		2002/20448
Data de colheita	-			19-05-2009		17-06-2009		13-07-2009		10-08-2009		07-09-2009
Hora da Colheita	hora			10:55		18:00		17:10		12:00		11:35
Temperatura do ar	°C			19		23		25		26		25
Temperatura da água	°C			17,6		19,9		21,8		24,6		23,4
Coliformes totais	ufc/100mL	500	10000	0		0		12		0		0
<i>Escherichia coli</i>	ufc/100mL	100	2000	0		0		12		0		0
Enterococos intestinais	ufc/100mL	100		0		0		4		1		8
Óleos minerais	-		Ausência de manchas e cheiro	Ausência		Ausência		Ausência		Ausência		Ausência
Substâncias tensoactivas	-		Ausência de espuma persistente	Ausência		Ausência		Ausência		Ausência		Ausência
Fenóis	-		Ausência de cheiro específico	Ausência		Ausência		Ausência		Ausência		Ausência
pH	Unidade de pH		6 - 9	8,1		7,8		8,3		7,6		8,0
Oxigénio Dissolvido	% Saturação	80 - 120		93,2		93,5		97,2		116,8		100,3
Turvação	UNT			0,6		1,0		<0,5		<0,5		0,7
Classificação de qualidade				Boa		Boa		Boa		Boa		Boa

BOLETIM DE DIVULGAÇÃO - QUALIDADE DAS ÁGUAS BALNEARES 2009

Lagoa Azul das Sete Cidades												
Parâmetros	Unidade	VMR	VMA	712/10751		1095/13433		1438/15926		1697/17993		2004/20450
Data de colheita	-			19-05-2009		17-06-2009		14-07-2009		10-08-2009		07-09-2009
Hora da Colheita	hora			12:15		10:20		09:00		10:10		09:55
Temperatura do ar	°C			17		19		19		25		22
Temperatura da água	°C			19,4		21,5		21,7		24,7		23,5
Coliformes totais	ufc/100mL	500	10000	25		20		17		68		630
<i>Escherichia coli</i>	ufc/100mL	100	2000	25		20		0		68		630
Enterococos intestinais	ufc/100mL	100		0		68		4		96		18
Óleos minerais	-		Ausência de manchas e cheiro	Ausência		Ausência		Ausência		Ausência		Ausência
Substâncias tensoactivas	-		Ausência de espuma persistente	Ausência		Ausência		Ausência		Ausência		Ausência
Fenóis	-		Ausência de cheiro específico	Ausência		Ausência		Ausência		Ausência		Ausência
pH	Unidade de pH		6 - 9	8,5		8,0		8,5		7,2		7,8
Oxigénio Dissolvido	% Saturação	80 - 120		115,2		100,8		108,0		115,8		102,8
Turvação	UNT			2,4		1,8		1,6		1,2		1,7
Classificação de qualidade				Boa		Boa		Boa		Boa		Aceitável

BOLETIM DE DIVULGAÇÃO - QUALIDADE DAS ÁGUAS BALNEARES 2009

Parâmetros	Unidade	VMR	VMA	Fogo (Ribeira Quente)									
				734/10687	901/12485	1035/13487	1211/14608	1491/15984	1663/17096	1810/18299	1953/19333	2094/20430	2296/21479
Data de colheita	-			19-05-2009	03-06-2009	16-06-2009	29-06-2009	14-07-2009	28-07-2009	11-08-2009	25-08-2009	07-09-2009	21-09-2009
Hora da Colheita	hora			16:20	10:30	12:20	10:30	15:00	14:10	10:10	10:40	13:45	14:05
Temperatura do ar	°C			20	20	26	23	25	25	30	24	25	25
Temperatura da água	°C			19,0	17,1	23,2	19,6	21,8	20,9	20,3	21,2	22,1	22,3
Coliformes totais	ufc/100mL	500	10000	0	2	0	21	3	0	0	0	0	0
<i>Escherichia coli</i>	ufc/100mL	100	2000	0	1	0	21	3	0	0	0	0	0
Enterococos intestinais	ufc/100mL	100		0	0	0	10	0	0	0	0	0	0
Óleos minerais	-		Ausência de manchas e cheiro	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência
Substâncias tensoactivas	-		Ausência de espuma persistente	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência
Fenóis	-		Ausência de cheiro específico	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência
pH	Unidade de pH		6 - 9	7,6	7,7	7,6	7,9	7,8	7,6	7,9	7,8	7,8	7,8
Oxigénio Dissolvido	% Saturação	80 - 120		91,9	89,1	80,7	99,2	101,5	95,6	88,8	94,4	96,2	101,8
Turvação	UNT			1,4	1,9	1,1	2,1	1,4	1,5	0,6	1,7	0,7	2,1
Classificação de qualidade				Boa	Boa	Boa	Boa	Boa	Boa	Boa	Boa	Boa	Boa

Entidade Responsável pelas análises

Director Regional do Ordenamento do Território e dos Recursos Hídricos

BOLETIM DE DIVULGAÇÃO - QUALIDADE DAS ÁGUAS BALNEARES 2009

Parâmetros	Unidade	VMR	VMA	Morro									
				732/10685		1041/13481		1485/15978		1801/18290		2102/20516	
Data de colheita	-			19-05-2009		16-06-2009		14-07-2009		11-08-2009		09-09-2009	
Hora da Colheita	hora			15:55		11:20		13:45		09:30		15:00	
Temperatura do ar	°C			21		24		26		24		25	
Temperatura da água	°C			18,7		21,2		22,8		20,1		21,8	
Coliformes totais	ufc/100mL	500	10000	5100		0		5		41		0	
<i>Escherichia coli</i>	ufc/100mL	100	2000	5100		0		4		41		0	
Enterococos intestinais	ufc/100mL	100		36		2		0		12		0	
Óleos minerais	-		Ausência de manchas e cheiro	Ausência		Ausência		Ausência		Ausência		Ausência	
Substâncias tensoactivas	-		Ausência de espuma persistente	Ausência		Ausência		Ausência		Ausência		Ausência	
Fenóis	-		Ausência de cheiro específico	Ausência		Ausência		Ausência		Ausência		Ausência	
pH	Unidade de pH		6 - 9	8,4		8,0		8,3		7,9		8,0	
Oxigénio Dissolvido	% Saturação	80 - 120		86,7		83,3		100,6		93,1		92,7	
Turvação	UNT			0,8		10,7		<0,5		0,7		3,6	
Classificação de qualidade				Má		Boa		Boa		Boa		Boa	

BOLETIM DE DIVULGAÇÃO - QUALIDADE DAS ÁGUAS BALNEARES 2009

Praia da Ribeira dos Pelames												
Parâmetros	Unidade	VMR	VMA	731/10684		1040/13482		1484/15977		1800/18289		2101/20517
Data de colheita	-			19-05-02009		16-06-2009		14-07-2009		11-08-2009		09-09-2009
Hora da Colheita	hora			15:40		11:40		14:10		09:50		14:25
Temperatura do ar	°C			21		24		24		24		25
Temperatura da água	°C			18,7		21,3		22,7		20,1		21,9
Coliformes totais	ufc/100mL	500	10000	11000		0		9		37		0
<i>Escherichia coli</i>	ufc/100mL	100	2000	11000		0		7		37		0
Enterococos intestinais	ufc/100mL	100		25		1		0		0		42
Óleos minerais	-		Ausência de manchas e cheiro	Ausência		Ausência		Ausência		Ausência		Ausência
Substâncias tensoactivas	-		Ausência de espuma persistente	Ausência		Ausência		Ausência		Ausência		Ausência
Fenóis	-		Ausência de cheiro específico	Ausência		Ausência		Ausência		Ausência		Ausência
pH	Unidade de pH		6 - 9	8,3		8,0		8,2		8,0		8,0
Oxigénio Dissolvido	% Saturação	80 - 120		86,3		86,9		101,1		94,5		96,4
Turvação	UNT			0,8		0,9		0,8		1,0		1,3
Classificação de qualidade				Má		Boa		Boa		Boa		Boa

BOLETIM DE DIVULGAÇÃO - QUALIDADE DAS ÁGUAS BALNEARES 2009

				Portinho do Faial da Terra									
Parâmetros	Unidade	VMR	VMA	733/10686		1042/13480		1486/15979		1802/18291		2103/20515	
Data de colheita	-			19-05-2009		16-06-2009		14-07-2009		11-08-2009		09-09-2009	
Hora da Colheita	hora			15:00		10:45		13:20		09:00		15:40	
Temperatura do ar	°C			21		24		26		24		24	
Temperatura da água	°C			18,5		21,4		22,8		19,1		21,1	
Coliformes totais	ufc/100mL	500	10000	0		6		0		68		0	
<i>Escherichia coli</i>	ufc/100mL	100	2000	0		6		0		68		0	
Enterococos intestinais	ufc/100mL	100		0		6		0		3		0	
Óleos minerais	-		Ausência de manchas e cheiro	Ausência		Ausência		Ausência		Ausência		Ausência	
Substâncias tensoactivas	-		Ausência de espuma persistente	Ausência		Ausência		Ausência		Ausência		Ausência	
Fenóis	-		Ausência de cheiro específico	Ausência		Ausência		Ausência		Ausência		Ausência	
pH	Unidade de pH		6 - 9	8,4		8,2		8,5		8,2		8,1	
Oxigénio Dissolvido	% Saturação	80 - 120		87,6		89,3		107,8		98,6		99,1	
Turvação	UNT			<0,5		0,5		<0,5		<0,5		0,7	
Classificação de qualidade				Boa		Boa		Boa		Boa		Boa	

BOLETIM DE DIVULGAÇÃO - QUALIDADE DAS ÁGUAS BALNEARES 2009

				29.05.01 Praia dos Moinhos									
Parâmetros	Unidade	VMR	VMA	782/10711	874/12462	1120/13445	1220/14617	1421/15915	1655/17088	1713/18009	1945/19325	2031/20469	2288/21471
Data de colheita	-			20-05-2009	02-06-2009	17-06-2009	29-06-2009	13-07-2009	28-07-2009	10-08-2009	25-08-2009	07-09-2009	21-09-2009
Hora da Colheita	hora			12:35	14:00	08:00	10:00	12:30	15:00	12:30	17:15	11:25	15:30
Temperatura do ar	°C			18	20	18	22	25	27	30	29	29	23
Temperatura da água	°C			18,3	18,2	17,5	19,2	22,1	20,9	23,5	22,4	22,1	21,4
Coliformes totais	ufc/100mL	500	10000	6600	27	20	144	173	41	55	10	120	3
<i>Escherichia coli</i>	ufc/100mL	100	2000	3900	22	20	144	104	8	55	5	120	3
Enterococos intestinais	ufc/100mL	100		2	36	13	9	4	0	1	4	0	1
Óleos minerais	-		Ausência de manchas e cheiro	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência
Substâncias tensoactivas	-		Ausência de espuma persistente	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência
Fenóis	-		Ausência de cheiro específico	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência
pH	Unidade de pH		6 - 9	8,1	7,5	8,0	8,1	8,1	8,1	8,2	8,3	8,2	8,1
Oxigénio Dissolvido	% Saturação	80 - 120		88,1	87,2	91,8	112,6	107,3	95,8	103,9	90,2	98,6	101,1
Turvação	UNT			3,8	5,5	4,2	4,8	2,6	0,7	0,7	1,1	<0,5	1,6
Classificação de qualidade				Má	Boa	Boa	Aceitável	Aceitável	Boa	Boa	Boa	Aceitável	Boa

Entidade Responsável pelas análises

Director Regional do Ordenamento do Território e dos Recursos Hídricos

BOLETIM DE DIVULGAÇÃO - QUALIDADE DAS ÁGUAS BALNEARES 2009

Parâmetros	Unidade	VMR	VMA	Areal de Stª Barbara									
				780/10709	872/12460	988/13345	1218/14615	1419/15913	1653/17086	1711/18007	1943/19323	2029/20467	2286/21469
Data de colheita	-			20-05-2009	02-06-2009	15-06-2009	29-06-2009	13-07-2009	28-07-2009	10-08-2009	25-08-2009	07-09-2009	21-09-2009
Hora da Colheita	hora			11:20	14:50	20:15	11:10	14:15	15:50	15:25	18:00	13:25	16:15
Temperatura do ar	°C			20	21	20	26	26	27	30	28	31	24
Temperatura da água	°C			18,0	18,5	17,9	21,4	22,4	21,0	23,0	21,9	22,3	21,2
Coliformes totais	ufc/100mL	500	10000	7	11	0	8	25	0	8	24	0	0
<i>Escherichia coli</i>	ufc/100mL	100	2000	7	9	0	6	25	0	8	14	0	0
Enterococos intestinais	ufc/100mL	100		8	13	0	17	2	0	5	2	0	0
Óleos minerais	-		Ausência de manchas e cheiro	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência
Substâncias tensoactivas	-		Ausência de espuma persistente	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência
Fenóis	-		Ausência de cheiro específico	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência
pH	Unidade de pH		6 - 9	8,3	8,1	8,2	8,0	8,2	8,2	8,2	8,3	8,3	8,1
Oxigénio Dissolvido	% Saturação	80 - 120		83,2	90,0	85,4	108,1	106,7	99,6	96,1	92,8	106,9	101,7
Turvação	UNT			2,3	0,8	2,7	1,3	1,8	1,1	0,7	0,6	0,9	0,6
Classificação de qualidade				Boa	Boa	Boa	Boa	Boa	Boa	Boa	Boa	Boa	Boa

Entidade Responsável pelas análises

Director Regional do Ordenamento do Território e dos Recursos Hídricos

BOLETIM DE DIVULGAÇÃO - QUALIDADE DAS ÁGUAS BALNEARES 2009

Parâmetros	Unidade	VMR	VMA	Calhetas de Rabo de Peixe									
				779/10708	876/12464	1122/13447	1222/14619	1423/15917	1665/17098	1715/18011	1955/19335	2037/20475	2298/21481
Data de colheita	-			20-05-2009	02-06-2009	17-06-2009	29-06-2009	13-07-2009	28-07-2009	10-08-2009	25-08-2009	07-09-2009	21-09-2009
Hora da Colheita	hora			10:50	15:15	17:05	11:40	14:50	16:20	16:10	18:20	14:20	16:40
Temperatura do ar	°C			20	23	21	27	27	27	29	29	30	24
Temperatura da água	°C			18,1	20,1	20,0	21,3	22,4	20,7	22,8	21,9	22,8	21,0
Coliformes totais	ufc/100mL	500	10000	0	0	5	0	1	0	0	4	0	0
<i>Escherichia coli</i>	ufc/100mL	100	2000	0	0	4	0	0	0	0	0	0	0
Enterococos intestinais	ufc/100mL	100		1	0	92	19	10	6	51	0	0	0
Óleos minerais	-		Ausência de manchas e cheiro	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência
Substâncias tensoactivas	-		Ausência de espuma persistente	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência
Fenóis	-		Ausência de cheiro específico	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência
pH	Unidade de pH		6 - 9	8,4	7,4	7,4	8,2	8,4	8,3	8,5	8,3	8,2	8,3
Oxigénio Dissolvido	% Saturação	80 - 120		81,8	87,5	102,3	97,0	102,3	101,7	107,1	94,8	107,1	98,6
Turvação	UNT			<0,5	1,8	1,4	0,9	0,6	<0,5	0,9	<0,5	<0,5	0,5
Classificação de qualidade				Boa	Boa	Boa	Boa	Boa	Boa	Boa	Boa	Boa	Boa

Entidade Responsável pelas análises

Director Regional do Ordenamento do Território e dos Recursos Hídricos

BOLETIM DE DIVULGAÇÃO - QUALIDADE DAS ÁGUAS BALNEARES 2009

Parâmetros	Unidade	VMR	VMA	Poças Matriz									
				781/10710	873/12461	989/13346	1219/14616	1420/15914	1654/17087	1712/18008	1944/19324	2030/20468	2287/21470
Data de colheita	-			20-05-2009	02-06-2009	15-06-2009	29-06-2009	13-07-2009	28-07-2009	10-08-2009	25-08-2009	07-09-2009	21-09-2009
Hora da Colheita	hora			11:55	14:30	19:50	10:45	13:30	15:25	15:00	17:40	12:15	15:50
Temperatura do ar	°C			19	21	20	26	26	27	27	28	31	24
Temperatura da água	°C			17,5	18,7	17,9	21,3	22,3	20,9	23,1	22,0	22,6	21,3
Coliformes totais	ufc/100mL	500	10000	2	14	0	4	43	55	9	19	0	10
<i>Escherichia coli</i>	ufc/100mL	100	2000	1	14	0	4	43	33	9	0	0	10
Enterococos intestinais	ufc/100mL	100		11	13	0	12	5	0	0	0	0	2
Óleos minerais	-		Ausência de manchas e cheiro	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência
Substâncias tensoactivas	-		Ausência de espuma persistente	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência
Fenóis	-		Ausência de cheiro específico	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência
pH	Unidade de pH		6 - 9	8,3	8,1	8,2	8,1	8,2	8,1	8,2	8,31	8,1	8,3
Oxigénio Dissolvido	% Saturação	80 - 120		86,1	88,2	89,6	116,5	110,1	101,2	93,8	91,6	99,7	101,3
Turvação	UNT			1,3	2,3	0,9	7,5	2,9	0,9	0,7	1,6	0,8	0,9
Classificação de qualidade				Boa	Boa	Boa	Boa	Boa	Boa	Boa	Boa	Boa	Boa

Entidade Responsável pelas análises

Director Regional do Ordenamento do Território e dos Recursos Hídricos

BOLETIM DE DIVULGAÇÃO - QUALIDADE DAS ÁGUAS BALNEARES 2009

Porto de Pescas do Porto Formoso												
Parâmetros	Unidade	VMR	VMA	775/10704		992/13349		1415/15909		1707/18003		2095/20523
Data de colheita	-			20-05-2009		15-06-2009		13-07-2009		10-08-2009		09-09-2009
Hora da Colheita	hora			13:00		18:20		12:10		12:00		19:25
Temperatura do ar	°C			20		23		25		29		21
Temperatura da água	°C			18,4		18,5		22,2		23,1		20,0
Coliformes totais	ufc/100mL	500	10000	47		200		148		26		0
<i>Escherichia coli</i>	ufc/100mL	100	2000	47		200		148		26		0
Enterococos intestinais	ufc/100mL	100		160		0		2		7		0
Óleos minerais	-		Ausência de manchas e cheiro	Ausência		Ausência		Ausência		Ausência		Ausência
Substâncias tensoactivas	-		Ausência de espuma persistente	Ausência		Ausência		Ausência		Ausência		Ausência
Fenóis	-		Ausência de cheiro específico	Ausência		Ausência		Ausência		Ausência		Ausência
pH	Unidade de pH		6 - 9	8,0		7,9		8,1		8,0		8,0
Oxigénio Dissolvido	% Saturação	80 - 120		88,3		106,1		106,6		101,4		96,9
Turvação	UNT			3,8		9,9		3,5		0,5		0,6
Classificação de qualidade				Boa		Aceitável		Aceitável		Boa		Boa

BOLETIM DE DIVULGAÇÃO - QUALIDADE DAS ÁGUAS BALNEARES 2009

				Monte Verde									
Parâmetros	Unidade	VMR	VMA	773/10702		990/13347		1413/15907		1705/18001		2020/20458	
Data de colheita	-			20-05-2009		15-06-2009		13-07-2009		10-08-2009		07-09-2009	
Hora da Colheita	hora			11:35		19:20		13:50		15:05		13:10	
Temperatura do ar	°C			19		21		27		29		31	
Temperatura da água	°C			17,5		17,9		23,3		23,0		22,4	
Coliformes totais	ufc/100mL	500	10000	5		35		13		7		0	
<i>Escherichia coli</i>	ufc/100mL	100	2000	5		35		8		7		0	
Enterococos intestinais	ufc/100mL	100		11		14		0		0		0	
Óleos minerais	-		Ausência de manchas e cheiro	Ausência		Ausência		Ausência		Ausência		Ausência	
Substâncias tensoactivas	-		Ausência de espuma persistente	Ausência		Ausência		Ausência		Ausência		Ausência	
Fenóis	-		Ausência de cheiro específico	Ausência		Ausência		Ausência		Ausência		Ausência	
pH	Unidade de pH		6 - 9	8,2		6,7		8,2		8,1		8,1	
Oxigénio Dissolvido	% Saturação	80 - 120		88,0		86,3		104,6		97,1		106,1	
Turvação	UNT			1,5		<0,5		1,5		<0,5		1,1	
Classificação de qualidade				Boa		Boa		Boa		Boa		Boa	

BOLETIM DE DIVULGAÇÃO - QUALIDADE DAS ÁGUAS BALNEARES 2009

Parâmetros	Unidade	VMR	VMA	Portinho das Calhetas									
				772/10701		1123/13448		1418/15912		1710/18006		2028/20466	
Data de colheita	-			20-05-2009		17-06-2009		13-07-2009		10-08-2009		07-09-2009	
Hora da Colheita	hora			10:15		17:30		14:40		15:55		13:40	
Temperatura do ar	°C			20		21		27		29		31	
Temperatura da água	°C			18,0		20,1		22,1		22,7		22,4	
Coliformes totais	ufc/100mL	500	10000	0		0		0		0		66	
<i>Escherichia coli</i>	ufc/100mL	100	2000	0		0		0		0		66	
Enterococos intestinais	ufc/100mL	100		0		0		0		0		13	
Óleos minerais	-		Ausência de manchas e cheiro	Ausência		Ausência		Ausência		Ausência		Ausência	
Substâncias tensoactivas	-		Ausência de espuma persistente	Ausência		Ausência		Ausência		Ausência		Ausência	
Fenóis	-		Ausência de cheiro específico	Ausência		Ausência		Ausência		Ausência		Ausência	
pH	Unidade de pH		6 - 9	8,3		7,5		8,4		8,3		8,3	
Oxigénio Dissolvido	% Saturação	80 - 120		99,8		103,6		101,2		108,4		106,1	
Turvação	UNT			0,9		1,1		0,7		0,6		2,2	
Classificação de qualidade				Boa		Boa		Boa		Boa		Boa	

BOLETIM DE DIVULGAÇÃO - QUALIDADE DAS ÁGUAS BALNEARES 2009

Parâmetros	Unidade	VMR	VMA	Porto de Stª Iria									
				774/10703		991/13348		1414/15908		1706/18002		2021/20459	
Data de colheita	-			20-05-2009		15-06-2009		13-07-2009		10-08-2009		07-09-2009	
Hora da Colheita	hora			12:15		18:40		13:00		13:00		11:50	
Temperatura do ar	°C			21		21		26		29		29	
Temperatura da água	°C			18,0		17,9		22,9		23,0		22,5	
Coliformes totais	ufc/100mL	500	10000	4		26		11		7		0	
<i>Escherichia coli</i>	ufc/100mL	100	2000	1		26		11		7		0	
Enterococos intestinais	ufc/100mL	100		37		11		0		3		0	
Óleos minerais	-		Ausência de manchas e cheiro	Ausência		Ausência		Ausência		Ausência		Ausência	
Substâncias tensoactivas	-		Ausência de espuma persistente	Ausência		Ausência		Ausência		Ausência		Ausência	
Fenóis	-		Ausência de cheiro específico	Ausência		Ausência		Ausência		Ausência		Ausência	
pH	Unidade de pH		6 - 9	7,1		6,8		6,5		6,5		8,2	
Oxigénio Dissolvido	% Saturação	80 - 120		87,2		92,8		119,1		110,4		105,7	
Turvação	UNT			1,1		0,7		1,8		<0,5		<0,5	
Classificação de qualidade				Boa		Boa		Boa		Boa		Boa	

BOLETIM DE DIVULGAÇÃO - QUALIDADE DAS ÁGUAS BALNEARES 2009

Parâmetros	Unidade	VMR	VMA	Calhetas da Maia									
				776/10705		993/13350		1416/15910		1708/18004		2096/20522	
Data de colheita	-			20-05-2009		15-06-2009		13-07-2009		10-08-2009		09-09-2009	
Hora da Colheita	hora			14:10		18:10		11:50		11:30		19:00	
Temperatura do ar	°C			20		24		25		29		21	
Temperatura da água	°C			18,4		18,2		22,1		23,0		19,9	
Coliformes totais	ufc/100mL	500	10000	0		0		0		0		0	
<i>Escherichia coli</i>	ufc/100mL	100	2000	0		0		0		0		0	
Enterococos intestinais	ufc/100mL	100		0		0		0		0		0	
Óleos minerais	-		Ausência de manchas e cheiro	Ausência		Ausência		Ausência		Ausência		Ausência	
Substâncias tensoactivas	-		Ausência de espuma persistente	Ausência		Ausência		Ausência		Ausência		Ausência	
Fenóis	-		Ausência de cheiro específico	Ausência		Ausência		Ausência		Ausência		Ausência	
pH	Unidade de pH		6 - 9	8,5		8,3		8,4		8,3		8,0	
Oxigénio Dissolvido	% Saturação	80 - 120		111,5		92,3		109,2		106,2		98,1	
Turvação	UNT			<0,5		1,0		1,2		<0,5		0,6	
Classificação de qualidade				Boa		Boa		Boa		Boa		Boa	

BOLETIM DE DIVULGAÇÃO - QUALIDADE DAS ÁGUAS BALNEARES 2009

Parâmetros	Unidade	VMR	VMA	Praia do Calhau da Maia									
				777/10706		994/13351		1417/15911		1709/18005		2097/20521	
Data de colheita	-			20-05-2009		15-06-2009		13-07-2009		10-08-2009		09-09-2009	
Hora da Colheita	hora			14:30		17:50		11:30		11:00		19:00	
Temperatura do ar	°C			20		24		25		29		21	
Temperatura da água	°C			18,3		18,1		22,1		23,0		19,9	
Coliformes totais	ufc/100mL	500	10000	2		1		0		0		0	
<i>Escherichia coli</i>	ufc/100mL	100	2000	2		0		0		0		0	
Enterococos intestinais	ufc/100mL	100		1		0		0		20		0	
Óleos minerais	-		Ausência de manchas e cheiro	Ausência		Ausência		Ausência		Ausência		Ausência	
Substâncias tensoactivas	-		Ausência de espuma persistente	Ausência		Ausência		Ausência		Ausência		Ausência	
Fenóis	-		Ausência de cheiro específico	Ausência		Ausência		Ausência		Ausência		Ausência	
pH	Unidade de pH		6 - 9	8,4		8,3		8,4		8,2		8,0	
Oxigénio Dissolvido	% Saturação	80 - 120		94,2		93,1		104,0		108,0		98,8	
Turvação	UNT			0,6		0,6		1,8		<0,5		1,9	
Classificação de qualidade				Boa		Boa		Boa		Boa		Boa	

BOLETIM DE DIVULGAÇÃO - QUALIDADE DAS ÁGUAS BALNEARES 2009

Parâmetros	Unidade	VMR	VMA	29.06.01 Água D'Alto									
				767/10697	897/12481	1127/13452	1207/14604	1488/15981	1659/17092	1806/18295	1949/19329	2035/20473	2292/21475
Data de colheita	-			20-05-2009	03-06-2009	17-06-2009	29-06-2009	14-07-2009	28-07-2009	11-08-2009	25-08-2009	07-09-2009	21-09-2009
Hora da Colheita	hora			14:55	12:00	12:45	14:30	18:25	11:00	15:25	14:25	17:10	11:20
Temperatura do ar	°C			16	22	24	29	23	24	24	26	29	23
Temperatura da água	°C			17,3	18,0	21,3	21,1	21,1	20,8	20,6	22,4	21,7	21,5
Coliformes totais	ufc/100mL	500	10000	0	0	0	2	4	0	0	0	0	0
<i>Escherichia coli</i>	ufc/100mL	100	2000	0	0	0	1	4	0	0	0	0	0
Enterococos intestinais	ufc/100mL	100		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Óleos minerais	-		Ausência de manchas e cheiro	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência
Substâncias tensoactivas	-		Ausência de espuma persistente	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência
Fenóis	-		Ausência de cheiro específico	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência
pH	Unidade de pH		6 - 9	8,3	8,2	8,2	8,1	8,3	8,2	8,3	8,4	8,2	8,2
Oxigénio Dissolvido	% Saturação	80 - 120		84,3	88,5	86,2	108,1	110,0	98,1	92,6	95,2	107,4	105,2
Turvação	UNT			1,9	0,6	2,1	2,2	0,7	1,3	1,3	1,7	<0,5	1,5
Classificação de qualidade				Boa	Boa	Boa	Boa	Boa	Boa	Boa	Boa	Boa	Boa

Entidade Responsável pelas análises

Director Regional do Ordenamento do Território e dos Recursos Hídricos

BOLETIM DE DIVULGAÇÃO - QUALIDADE DAS ÁGUAS BALNEARES 2009

				29.06.02 Corpo Santo									
Parâmetros	Unidade	VMR	VMA	769/10699	899/12483	1033/13489	1209/14606	1489/15982	1661/17094	1808/18297	1951/19331	2092/20428	2294/21477
Data de colheita	-			20-05-2009	03-06-2009	16-06-2009	29-06-2009	14-07-2009	28-07-2009	11-08-2009	25-08-2009	07-09-2009	21-09-2009
Hora da Colheita	hora			11:20	11:50	16:00	12:00	17:35	11:20	13:15	11:50	11:00	11:50
Temperatura do ar	°C			19	23	26	23	23	25	24	26	23	24
Temperatura da água	°C			18,3	18,1	22,9	19,5	21,0	21,0	20,8	21,9	20,2	21,9
Coliformes totais	ufc/100mL	500	10000	0	3	0	11	1	3	0	4	0	2
<i>Escherichia coli</i>	ufc/100mL	100	2000	0	2	0	7	0	2	0	4	0	2
Enterococos intestinais	ufc/100mL	100		0	3	3	6	0	0	0	3	9	13
Óleos minerais	-		Ausência de manchas e cheiro	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência
Substâncias tensoactivas	-		Ausência de espuma persistente	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência
Fenóis	-		Ausência de cheiro específico	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência
pH	Unidade de pH		6 - 9	8,4	8,2	8,0	8,1	8,4	8,2	8,3	8,3	8,0	8,3
Oxigénio Dissolvido	% Saturação	80 - 120		105,2	88,6	84,6	101,2	109,6	97,1	95,1	109,8	98,3	104,1
Turvação	UNT			0,5	0,8	1,4	2,5	0,8	<0,5	0,5	0,7	0,6	0,5
Classificação de qualidade				Boa	Boa	Boa	Boa	Boa	Boa	Boa	Boa	Boa	Boa

Entidade Responsável pelas análises

Director Regional do Ordenamento do Território e dos Recursos Hídricos

BOLETIM DE DIVULGAÇÃO - QUALIDADE DAS ÁGUAS BALNEARES 2009

				29.06.03 Ilhéu de Vila Franca do Campo									
Parâmetros	Unidade	VMR	VMA	768/10698	898/12482	1032/13490	1208/14605	1507/16000	1660/17093	1807/18296	1950/19330	2091/20427	2293/21476
Data de colheita	-			20-05-2009	03-06-2009	16-06-2009	29-06-2009	14-07-2009	28-07-2009	11-08-2009	25-08-2009	07-09-2009	21-09-2009
Hora da Colheita	hora			13:23	14:20	15:30	13:00	10:30	12:35	14:30	13:20	10:30	13:20
Temperatura do ar	°C			17	22	26	23	24	27	26	26	22	24
Temperatura da água	°C			17,4	19,5	22,8	20,1	21,8	24,9	22,0	22,1	20,1	21,9
Coliformes totais	ufc/100mL	500	10000	1	0	0	150	16	0	0	62	67	36
<i>Escherichia coli</i>	ufc/100mL	100	2000	1	0	0	150	16	0	0	37	67	36
Enterococos intestinais	ufc/100mL	100		1	0	0	39	5	11	0	12	27	24
Óleos minerais	-		Ausência de manchas e cheiro	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência
Substâncias tensoactivas	-		Ausência de espuma persistente	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência
Fenóis	-		Ausência de cheiro específico	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência
pH	Unidade de pH		6 - 9	8,4	8,3	8,2	8,2	8,3	8,2	8,3	8,1	8,0	8,2
Oxigénio Dissolvido	% Saturação	80 - 120		88,7	97,8	102,2	117,6	96,5	99,3	93,0	112,2	105,7	102,9
Turvação	UNT			<0,5	0,6	<0,5	0,7	<0,5	1,5	0,9	1,1	0,7	<0,5
Classificação de qualidade				Boa	Boa	Boa	Aceitável	Boa	Boa	Boa	Boa	Boa	Boa

Entidade Responsável pelas análises

Director Regional do Ordenamento do Território e dos Recursos Hídricos

BOLETIM DE DIVULGAÇÃO - QUALIDADE DAS ÁGUAS BALNEARES 2009

				29.06.04 Vinha D'Areia									
Parâmetros	Unidade	VMR	VMA	770/10700	900/12484	1034/13488	1210/14607	1490/15983	1662/17095	1809/18298	1952/19332	2093/20429	2295/21478
Data de colheita	-			20-05-2009	03-06-2009	16-06-2009	29-06-2009	14-07-2009	28-07-2009	11-08-2009	25-08-2009	07-09-2009	21-09-2009
Hora da Colheita	hora			10:57	11:10	14:10	11:30	17:30	13:20	12:15	11:30	11:20	12:30
Temperatura do ar	°C			19	22	26	23	24	28	24	25	22	24
Temperatura da água	°C			17,4	17,9	22,3	19,7	21,8	22,0	20,9	21,8	20,3	21,7
Coliformes totais	ufc/100mL	500	10000	0	21	0	250	62	204	47	43	0	17
<i>Escherichia coli</i>	ufc/100mL	100	2000	0	21	0	250	62	122	47	17	0	7
Enterococos intestinais	ufc/100mL	100		0	9	5	34	0	0	15	11	0	9
Óleos minerais	-		Ausência de manchas e cheiro	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência
Substâncias tensoactivas	-		Ausência de espuma persistente	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência
Fenóis	-		Ausência de cheiro específico	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência
pH	Unidade de pH		6 - 9	8,3	8,1	7,8	8,1	8,3	7,8	8,1	8,3	7,8	8,1
Oxigénio Dissolvido	% Saturação	80 - 120		92,8	88,4	96,6	98,3	111,2	100,2	91,5	93,7	97,3	102,3
Turvação	UNT			0,8	2,6	1,5	4,6	1,1	1,1	1,3	0,5	1,2	1,1
Classificação de qualidade				Boa	Boa	Boa	Aceitável	Boa	Aceitável	Boa	Boa	Boa	Boa

Entidade Responsável pelas análises

Director Regional do Ordenamento do Território e dos Recursos Hídricos

BOLETIM DE DIVULGAÇÃO - QUALIDADE DAS ÁGUAS BALNEARES 2009

				29.06.05 Prainha de Água D'Alto									
Parâmetros	Unidade	VMR	VMA	765/10695	896/12480	1126/13451	1206/14603	1487/15980	1658/17091	1805/18294	1948/19328	2034/20472	2291/21474
Data de colheita	-			20-05-2009	03-06-2009	17-06-2009	29-06-2009	14-07-2009	28-07-2009	11-08-2009	25-08-2009	07-09-2009	21-09-2009
Hora da Colheita	hora			16:05	12:20	13:05	14:50	18:40	10:45	15:45	14:45	16:50	11:00
Temperatura do ar	°C			17	22	24	29	23	24	24	26	29	23
Temperatura da água	°C			17,6	18,1	21,2	21,0	21,0	20,9	20,3	22,5	21,8	21,4
Coliformes totais	ufc/100mL	500	10000	1	0	0	7	17	12	2	0	0	0
<i>Escherichia coli</i>	ufc/100mL	100	2000	1	0	0	5	15	10	0	0	0	0
Enterococos intestinais	ufc/100mL	100		2	3	0	16	3	0	0	0	0	12
Óleos minerais	-		Ausência de manchas e cheiro	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência
Substâncias tensoactivas	-		Ausência de espuma persistente	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência
Fenóis	-		Ausência de cheiro específico	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência
pH	Unidade de pH		6 - 9	8,4	8,1	8,2	8,2	8,3	8,2	8,3	8,4	8,1	8,3
Oxigénio Dissolvido	% Saturação	80 - 120		106,6	87,5	81,2	113,2	109,6	96,3	92,5	94,6	106,9	106,1
Turvação	UNT			0,5	1,7	3,0	3,4	1,3	0,6	1,2	1,6	1,0	<0,5
Classificação de qualidade				Boa	Boa	Boa	Boa	Boa	Boa	Boa	Boa	Boa	Boa

Entidade Responsável pelas análises

Director Regional do Ordenamento do Território e dos Recursos Hídricos

BOLETIM DE DIVULGAÇÃO - QUALIDADE DAS ÁGUAS BALNEARES 2009

				Praia da Pedreira									
Parâmetros	Unidade	VMR	VMA	760/10690		1131/13456		1477/15970		1793/18282		2025/20463	
Data de colheita	-			20-05-2009		17-06-2009		14-07-2009		11-08-2009		07-09-2009	
Hora da Colheita	hora			14:43		12:15		18:10		15:00		17:30	
Temperatura do ar	°C			17		23		23		24		29	
Temperatura da água	°C			16,7		20,8		21,0		20,7		21,2	
Coliformes totais	ufc/100mL	500	10000	1		40		22		0		58	
<i>Escherichia coli</i>	ufc/100mL	100	2000	1		40		22		0		58	
Enterococos intestinais	ufc/100mL	100		2		0		0		0		17	
Óleos minerais	-		Ausência de manchas e cheiro	Ausência		Ausência		Ausência		Ausência		Ausência	
Substâncias tensoactivas	-		Ausência de espuma persistente	Ausência		Ausência		Ausência		Ausência		Ausência	
Fenóis	-		Ausência de cheiro específico	Ausência		Ausência		Ausência		Ausência		Ausência	
pH	Unidade de pH		6 - 9	8,1		8,0		8,3		8,2		8,3	
Oxigénio Dissolvido	% Saturação	80 - 120		99,7		88,0		102,3		96,1		102,1	
Turvação	UNT			0,5		1,7		2,4		2,0		1,7	
Classificação de qualidade				Boa		Boa		Boa		Boa		Boa	

BOLETIM DE DIVULGAÇÃO - QUALIDADE DAS ÁGUAS BALNEARES 2009

Parâmetros	Unidade	VMR	VMA	Praia do Degredo									
				761/10691	1132/13457	1478/15971	1794/18283	2026/20464					
Data de colheita	-			20-05-2009	17-06-2009	14-07-2009	11-08-2009	07-09-2009					
Hora da Colheita	hora			14:20	11:35	17:50	13:55	17:50					
Temperatura do ar	°C			16	22	23	24	29					
Temperatura da água	°C			16,3	20,9	21,0	21,0	20,9					
Coliformes totais	ufc/100mL	500	10000	3	60	5	55	134					
<i>Escherichia coli</i>	ufc/100mL	100	2000	3	60	5	55	134					
Enterococos intestinais	ufc/100mL	100		1	67	0	14	20					
Óleos minerais	-		Ausência de manchas e cheiro	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência					
Substâncias tensoactivas	-		Ausência de espuma persistente	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência					
Fenóis	-		Ausência de cheiro específico	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência	Ausência					
pH	Unidade de pH		6 - 9	8,3	8,2	8,3	8,1	8,3					
Oxigénio Dissolvido	% Saturação	80 - 120		94,8	84,1	104,1	99,1	101,9					
Turvação	UNT			<0,5	<0,5	0,9	0,7	2,8					
Classificação de qualidade				Boa	Boa	Boa	Boa	Aceitável					

BOLETIM DE DIVULGAÇÃO - QUALIDADE DAS ÁGUAS BALNEARES 2009

Poço Largo												
Parâmetros	Unidade	VMR	VMA	762/10692		1133/13458		1479/15972		1795/18284		2027/20465
Data de colheita	-			20-05-2009		17-06-2009		14-07-2009		11-08-2009		07-09-2009
Hora da Colheita	hora			11:47		11:05		17:25		13:40		18:15
Temperatura do ar	°C			15		22		23		24		28
Temperatura da água	°C			17,6		20,9		21,0		21,0		20,9
Coliformes totais	ufc/100mL	500	10000	0		1		1		62		104
<i>Escherichia coli</i>	ufc/100mL	100	2000	0		1		0		62		104
Enterococos intestinais	ufc/100mL	100		12		7		2		11		18
Óleos minerais	-		Ausência de manchas e cheiro	Ausência		Ausência		Ausência		Ausência		Ausência
Substâncias tensoactivas	-		Ausência de espuma persistente	Ausência		Ausência		Ausência		Ausência		Ausência
Fenóis	-		Ausência de cheiro específico	Ausência		Ausência		Ausência		Ausência		Ausência
pH	Unidade de pH		6 - 9	8,4		7,8		8,3		8,1		8,3
Oxigénio Dissolvido	% Saturação	80 - 120		96,4		93,0		108,1		98,5		101,1
Turvação	UNT			0,6		1,4		1,0		<0,5		2,0
Classificação de qualidade				Boa		Boa		Boa		Boa		Aceitável

BOLETIM DE DIVULGAÇÃO - QUALIDADE DAS ÁGUAS BALNEARES 2009

				Praia da Leopoldina									
Parâmetros	Unidade	VMR	VMA	763/10693		1036/13486		1480/15973		1796/18285		2087/20423	
Data de colheita	-			20-05-2009		16-06-2009		14-07-2009		11-08-2009		07-09-2009	
Hora da Colheita	hora			10:40		13:50		17:10		11:55		11:45	
Temperatura do ar	°C			17		26		24		23		22	
Temperatura da água	°C			17,1		22,2		21,1		20,8		20,3	
Coliformes totais	ufc/100mL	500	10000	4		2		0		0		10	
<i>Escherichia coli</i>	ufc/100mL	100	2000	4		2		0		0		10	
Enterococos intestinais	ufc/100mL	100		0		3		1		2		0	
Óleos minerais	-		Ausência de manchas e cheiro	Ausência		Ausência		Ausência		Ausência		Ausência	
Substâncias tensoactivas	-		Ausência de espuma persistente	Ausência		Ausência		Ausência		Ausência		Ausência	
Fenóis	-		Ausência de cheiro específico	Ausência		Ausência		Ausência		Ausência		Ausência	
pH	Unidade de pH		6 - 9	8,3		8,0		8,3		8,2		7,9	
Oxigénio Dissolvido	% Saturação	80 - 120		92,1		90,7		109,7		89,1		98,1	
Turvação	UNT			1,6		1,8		3,8		1,4		2,5	
Classificação de qualidade				Boa		Boa		Boa		Boa		Boa	

BOLETIM DE DIVULGAÇÃO - QUALIDADE DAS ÁGUAS BALNEARES 2009

Parâmetros	Unidade	VMR	VMA	Praia do Calhau da Areia									
				764/10694		1037/13485		1481/15974		1797/18286		2088/20424	
Data de colheita	-			20-05-2009		16-06-2009		14-07-2009		11-08-2009		07-09-2009	
Hora da Colheita	hora			10:05		14:10		16:45		11:30		12:10	
Temperatura do ar	°C			18		25		25		23		23	
Temperatura da água	°C			17,5		22,4		21,2		21,0		20,4	
Coliformes totais	ufc/100mL	500	10000	3		0		276		0		31	
<i>Escherichia coli</i>	ufc/100mL	100	2000	3		0		276		0		31	
Enterococos intestinais	ufc/100mL	100		2		2		19		0		16	
Óleos minerais	-		Ausência de manchas e cheiro	Ausência		Ausência		Ausência		Ausência		Ausência	
Substâncias tensoactivas	-		Ausência de espuma persistente	Ausência		Ausência		Ausência		Ausência		Ausência	
Fenóis	-		Ausência de cheiro específico	Ausência		Ausência		Ausência		Ausência		Ausência	
pH	Unidade de pH		6 - 9	8,2		8,0		8,3		8,1		7,9	
Oxigénio Dissolvido	% Saturação	80 - 120		99,5		100,3		109,8		94,3		96,7	
Turvação	UNT			1,1		0,9		0,7		1,0		<0,5	
Classificação de qualidade				Boa		Boa		Aceitável		Boa		Boa	

BOLETIM DE DIVULGAÇÃO - QUALIDADE DAS ÁGUAS BALNEARES 2009

				Praia da Amora									
Parâmetros	Unidade	VMR	VMA	729/10682		1038/13484		1482/15975		1798/18287		2089/20425	
Data de colheita	-			19-05-2009		16-06-2009		14-07-2009		11-08-2009		07-09-2009	
Hora da Colheita	hora			17:35		13:45		16:00		11:10		12:50	
Temperatura do ar	°C			19		25		25		24		23	
Temperatura da água	°C			20,2		22,5		21,5		21,0		20,3	
Coliformes totais	ufc/100mL	500	10000	12		0		284		21		35	
<i>Escherichia coli</i>	ufc/100mL	100	2000	12		0		284		21		35	
Enterococos intestinais	ufc/100mL	100		13		0		4		6		0	
Óleos minerais	-		Ausência de manchas e cheiro	Ausência		Ausência		Ausência		Ausência		Ausência	
Substâncias tensoactivas	-		Ausência de espuma persistente	Ausência		Ausência		Ausência		Ausência		Ausência	
Fenóis	-		Ausência de cheiro específico	Ausência		Ausência		Ausência		Ausência		Ausência	
pH	Unidade de pH		6 - 9	8,0		8,0		8,3		8,0		7,8	
Oxigénio Dissolvido	% Saturação	80 - 120		91,5		95,8		100,2		96,1		99,2	
Turvação	UNT			1,4		0,9		0,6		1,0		1,4	
Classificação de qualidade				Boa		Boa		Aceitável		Boa		Boa	

BOLETIM DE DIVULGAÇÃO - QUALIDADE DAS ÁGUAS BALNEARES 2009

Praia da Ribeira da Amora e Areias												
Parâmetros	Unidade	VMR	VMA	730/10683		1039/13483		1483/15976		1799/18288		2090/20426
Data de colheita	-			19-05-2009		16-06-2009		14-07-2009		11-08-2009		07-09-2009
Hora da Colheita	hora			18:00		13:15		16:30		10:30		13:15
Temperatura do ar	°C			19		25		25		23		23
Temperatura da água	°C			20,1		22,6		21,5		21,1		20,2
Coliformes totais	ufc/100mL	500	10000	8		0		248		0		0
<i>Escherichia coli</i>	ufc/100mL	100	2000	8		0		248		0		0
Enterococos intestinais	ufc/100mL	100		0		0		4		0		23
Óleos minerais	-		Ausência de manchas e cheiro	Ausência		Ausência		Ausência		Ausência		Ausência
Substâncias tensoactivas	-		Ausência de espuma persistente	Ausência		Ausência		Ausência		Ausência		Ausência
Fenóis	-		Ausência de cheiro específico	Ausência		Ausência		Ausência		Ausência		Ausência
pH	Unidade de pH		6 - 9	8,0		8,0		8,2		8,0		7,9
Oxigénio Dissolvido	% Saturação	80 - 120		90,6		92,5		100,5		95,3		98,8
Turvação	UNT			1,1		0,6		0,7		1,1		<0,5
Classificação de qualidade				Boa		Boa		Aceitável		Boa		Boa