

I. DISPOSICIÓN XERAIS

MINISTERIO DA PRESIDENCIA

- 1011** *Real decreto 1799/2010, do 30 de decembro, polo que se regula o proceso de elaboración e comercialización de augas preparadas envasadas para o consumo humano.*

De acordo coa normativa vixente, as augas que actualmente se envasan para consumo humano son as augas minerais naturais, as augas de manancial, as augas preparadas e as augas de consumo público envasadas. Esta disposición regula exclusivamente as augas preparadas.

O Real decreto 1074/2002, do 18 de outubro, polo que se regula o proceso de elaboración, circulación e comercio de augas de bebida envasadas, incorporou ao ordenamento español a Directiva 98/83/CE do Consello, do 3 de novembro de 1998, relativa á calidade das augas de consumo humano, no que respecta ás augas de bebida envasadas.

A directiva citada define «augas destinadas ao consumo humano» como todas as augas, xa sexa no seu estado orixinal, xa sexa despois de tratamento, para beber, cociñar, preparalimentos ou outros usos domésticos, sexa cal sexa a súa orixe e independentemente de que se subministren a través dunha rede de distribución, a partir dunha cisterna ou envasadas en botellas ou outros recipientes.

Ademais das augas minerais naturais e augas de manancial, que se caracterizan pola súa orixe subterránea e polo seu contido en minerais, oligoelementos e outros compoñentes, así como pola súa pureza orixinal, faise necesario regular o resto de augas de bebida de procedencia subterránea ou non, co fin de garantir a súa seguridade alimentaria.

Dadas as claras diferenzas entre as augas minerais naturais e as de manancial e as restantes, regúlanse unhas e outras en dúas normas independentes.

Tamén se considera necesario garantir o dereito de información do consumidor respecto da calidade e orixe da auga, co fin de non inducilo a erro coas augas minerais e de manancial. Así, débense establecer unhas condicións de etiquetaxe que inclúan información acerca da orixe da auga.

Este real decreto foi sometido ao procedemento de información en materia de normas e regulamentacións técnicas e de regulamentos relativos aos servizos da sociedade da información, regulado no Real decreto 1337/1999, do 31 de xullo, para os efectos de dar cumprimento ao disposto na Directiva 98/34/CE do Parlamento Europeo e do Consello, do 22 de xuño de 1998, modificada pola Directiva 98/48/CE do Parlamento Europeo e do Consello, do 20 de xullo de 1998.

Este real decreto ten carácter básico, e dítase en virtude das competencias atribuídas ao Estado conforme o establecido no artigo 149.1.16.^a da Constitución española.

Na súa elaboración foron consultadas as comunidades autónomas e as cidades de Ceuta e Melilla, así como os sectores afectados, e emitiu o seu preceptivo informe a Comisión Interministerial para a Ordenación Alimentaria.

Na súa virtude, por proposta da ministra de Sanidade, Política Social e Igualdade, do ministro de Industria, Turismo e Comercio e da ministra de Medio Ambiente, e Medio Rural e Mariño, coa aprobación previa da vicepresidenta primeira do Goberno e ministra da Presidencia, de acordo co Consello de Estado e logo de deliberación do Consello de Ministros na súa reunión do día 30 de decembro de 2010,

DISPOÑO:

CAPÍTULO I

Disposicións xerais

Artigo 1. *Obxecto e ámbito de aplicación.*

1. Esta disposición ten por obxecto definir, para efectos legais, o que se entende por augas de bebida envasadas distintas das augas minerais naturais e de manancial, e fixar as normas de elaboración e comercialización e, en xeral, a ordenación xurídica de tales produtos.

Este real decreto obriga a todos os operadores de empresas alimentarias de augas de bebida envasadas distintas das augas minerais naturais e de manancial.

Será de aplicación, así mesmo, ás augas de bebida envasadas importadas.

2. Quedan expresamente excluídas do ámbito desta disposición, ademais das augas minerais naturais e de manancial, as seguintes augas:

- a) As augas mineromedicinais de uso terapéutico.
- b) As augas que, de acordo coa Lei 29/2006, do 26 de xullo, de garantías de uso racional dos medicamentos e produtos sanitarios, e a súa normativa de desenvolvemento, se consideren medicamentos.
- c) As augas de consumo público envasadas.

Artigo 2. *Definicións.*

Para os efectos deste real decreto, entenderase por:

1. Augas preparadas: as augas distintas ás augas minerais naturais e de manancial, que poden ter calquera tipo de procedencia e se someten aos tratamentos fisicoquímicos autorizados necesarios para que reúnan as características de potabilidade establecidas no anexo I.

Para efectos da súa denominación, deberanse diferenciar os seguintes tipos:

a) Potables preparadas: aquelas que poden ter calquera tipo de procedencia, subterránea ou superficial e que foron sometidas a tratamento para que sexan potables. Todas estas augas perderían así, se a tiveren, a cualificación de auga de manancial ou auga mineral natural, e pasan a denominarse augas potables preparadas.

b) De abastecemento público preparadas: no suposto de teren esta procedencia.

As denominacións destas augas serán as establecidas no artigo 8 deste real decreto.

2. Augas de consumo público envasadas: aquelas distribuídas mediante rede de abastecemento público e as procedentes desta orixe, envasadas conforme a normativa que regula os materiais en contacto con alimentos, de forma conxuntural para a súa distribución domiciliar e gratuíta, co único obxecto de suplir ausencias ou insuficiencias accidentais da rede pública, que deben cumprir o Real decreto 140/2003, do 7 de febreiro, polo que se establecen os criterios sanitarios da calidade das augas de consumo humano.

Así mesmo, serán de aplicación para os efectos previstos neste real decreto, na medida que resulte necesario, o resto das definicións contidas na normativa vixente aplicable e, en particular, as establecidas no Regulamento (CE) n.º 178/2002, do 28 de xaneiro de 2002, polo que se establecen os principios e os requisitos xerais da lexislación alimentaria, se crea a Autoridade Europea de Seguridade Alimentaria e se fixan procedementos relativos á seguridade alimentaria, e no Regulamento (CE) n.º 852/2004, do 29 de abril de 2004, do Parlamento Europeo e do Consello, relativo á hixiene dos produtos alimenticios.

3. Operadores de augas de bebida envasadas: aquelas persoas naturais ou xurídicas que, en uso das autorizacións concedidas polos organismos oficiais competentes, dedican a súa actividade á manipulación dos produtos definidos neste artigo.

CAPÍTULO II

Condições de explotación e comercialización

Artigo 3. *Obrigas dos explotaciónores da empresa alimentaria (empresas envasadoras e distribuidoras).*

1. Con carácter xeral, os explotaciónores da empresa alimentaria aseguraranse de que en todas as etapas da produción, a transformación e a distribución de alimentos baixo o seu control se cumpren os requisitos de hixiene pertinentes recollidos neste real decreto e no resto de normas de aplicación, en especial, o Regulamento (CE) n.º 178/2002, do 28 de xaneiro de 2002, polo que se establecen os principios e os requisitos xerais da lexislación alimentaria, se crea a Autoridade Europea de Seguridade Alimentaria e se fixan procedementos relativos á seguridade alimentaria, e o Regulamento (CE) n.º 852/2004, do 29 de abril de 2004, do Parlamento Europeo e do Consello, relativo á hixiene dos produtos alimenticios.

2. Con carácter específico, os explotaciónores da empresa alimentaria deberán cumprir as seguintes obrigas:

a) Relativas ás instalacións e equipamentos:

1.º A captación da auga, así como a súa condución e os depósitos de almacenamento de auga, manteranse coas medidas preventivas adecuadas para evitar posibles contaminacións.

2.º Toda a condución da auga destinada a ser envasada deberá ser inspeccionable, quedando sinalizada de maneira clara.

3.º As instalacións do circuíto de envasado deberán estar adecuadamente dispostas respecto do resto de dependencias e almacéns, e protexidas de modo que se evite toda posibilidade de contaminación durante o proceso de enchedura.

4.º Todo circuíto de condución de auga destinada a ser envasada, e especialmente os depósitos e máquinas de enchedura, terán dispositivos que permitan unha eficaz limpeza e esterilización periódica, mediante vapor de auga ou produtos biocidas autorizados para o seu emprego neste tipo de empresas, de acordo coa Orde SAS/1915/2009, do 8 de xullo, sobre substancias para o tratamento da auga destinada á produción de auga de consumo humano.

5.º Todos os elementos dos aparellos dispensadores («fontes de auga») deben ser limpados e, se for o caso, desinfectados obrigatoriamente por persoal competente coa frecuencia e método que determine o operador nos seus plans de autocontrol. Só se poderán comercializar aqueles aparellos cuxo deseño permita realizar a limpeza e, se for o caso, a desinfección, de forma eficaz para evitar a contaminación da auga que subministre.

b) Relativas aos locais:

1.º Todos os locais destinados á elaboración, manipulación e envasado estarán illados de calquera outro alleo á súa función específica.

2.º Deberase dispor de locais ou localizacións independentes reservados para almacenamento de envases e embalaxes, produtos para limpeza e esterilización, produtos terminados e almacenamento momentáneo de residuos e desperdicios.

c) Relativas ao proceso de envasado:

1.º Tanto a propia operación de envasado e peche como o lavado, aclarado e hixienización ou esterilización previa dos envases, reutilizables ou non, efectuarase sempre mediante sistemas automáticos, procedementos acordes coas boas prácticas de fabricación e, no caso de que proceda o seu uso, con produtos autorizados para o correspondente fin na empresa alimentaria.

2.º En calquera caso, os envases fabricaranse ou trataranse de forma que se evite calquera alteración das características bacteriolóxicas e químicas das augas.

3.º Os envases reutilizables e non reutilizables fabricados ou almacenados fóra da mesma empresa de envasado de auga teranse que someter a un proceso de tratamento que garanta o cumprimento dos requisitos de hixiene establecidos no Regulamento (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeo e do Consello, do 29 de abril de 2004, relativo á hixiene dos produtos alimenticios.

4.º O nivel de tolerancia do volume contido será acorde co establecido no Real decreto 1801/2008, do 3 de novembro, polo que se establecen normas relativas ás cantidades nominais para produtos envasados e ao control do seu contido efectivo.

d) Relativas aos envases:

1.º Todo recipiente utilizado para o envasado de augas deberá estar provisto dun dispositivo de peche deseñado para evitar toda posibilidade de falsificación ou de contaminación.

2.º Os envases deberán estar exentos de fisuras, roturas ou defectos que poidan alterar a auga ou presentar perigo para os consumidores e non se poderán reutilizar para sucesivas encheduras os considerados como non recuperables.

e) Tipos de envases:

1.º Reutilizables ou de retorno: son os susceptibles dunha perfecta limpeza e desinfección industrial antes de utilizarse novamente.

2.º Non reutilizables ou perdidos: corresponden aos fabricados para un só uso, en función das características específicas dos materiais utilizados.

Artigo 4. *Distribución e venda.*

1. Os produtos obxecto desta disposición deberanse comercializar en envases destinados para a súa distribución ao consumidor final, a quen se deberán presentar debidamente etiquetados e hermeticamente pechados. Nos locais de hostalaría e/ou restauración, os envases débense abrir en presenza do consumidor.

2. Queda prohibido o transporte ou almacenamento das augas preparadas xunto con substancias tóxicas, fitosanitarios, biocidas e outros produtos contaminantes.

3. Os medios de transporte e almacéns estarán convenientemente hixienizados co fin de que non transmitan olores agresivos á auga durante o seu transporte e almacenamento.

4. Nos aparellos dispensadores de auga (fontes de auga), a limpeza e, se for caso, desinfección de todos os elementos do aparello dispensador que estean en contacto coa auga será obrigatoria, e non se permitirá a utilización e venda de aparellos dispensadores de auga en que non se poida realizar esta limpeza ou desinfección.

Artigo 5. *Especificacións.*

1. As augas preparadas descritas no artigo 2 deberán cumprir as especificacións contidas no anexo I.

2. O anhídrido carbónico utilizado para reforzar ou gasificar as augas a que se refire o artigo 2 deberá cumprir cos criterios de pureza establecidos no Real decreto 1466/2009, do 18 de setembro, polo que se establecen as normas de identidade e pureza dos aditivos alimentarios distintos dos corantes e edulcorantes utilizados nos produtos alimenticios.

Artigo 6. *Manipulacións permitidas.*

Estarán permitidos os seguintes tratamentos ou manipulacións:

1. Os tratamentos fisicoquímicos pertinentes, tales como decantación, floculación, filtración e desinfección con métodos químicos ou físicos autorizados, como cloración, raios ultravioleta, ozonización e osmose inversa, sempre que os subprodutos asociados

ás substancias, materiais ou procesos utilizados non permanezan na auga destinada ao consumo en concentracións superiores aos indicados no anexo I, e sempre que non supoñan directa ou indirectamente un menoscabo da saúde humana.

2. As substancias que sexa necesario utilizar nos distintos procesos de tratamento da auga deberán estar autorizadas para os fins e nas proporcións que se indican na lista de substancias para o tratamento de auga destinada á produción de auga de consumo humano.

3. A adición de dióxido de carbono.

4. A utilización de nitróxeno como coadxuvante tecnolóxico (gas de envasado) para asegurar a estabilidade dos envases.

Artigo 7. *Manipulacións prohibidas.*

Estarán prohibidos os seguintes tratamentos ou manipulacións:

- a) Comercializar augas superficiais sen ter sido tratadas para o seu consumo.
- b) A distribución da auga ao consumidor final en envases que non sexan os destinados ao consumidor final.
- c) A adición de sales minerais, azucres, edulcorantes, aromatizantes ou outros ingredientes ou aditivos alimentarios, sen prexuízo do establecido no artigo 6 desta disposición.
- d) O contido dos aparellos dispensadores de auga (fontes de auga) non poderá ser redistribuído en ningún caso, directamente ou mediante dispositivos dispensadores, noutros de menor capacidade destinados ao consumidor final, nin se autorizarán prácticas de reenchedura ou reposición do contido, e deberán renovarse mediante substitución exclusivamente por outros íntegros e completos.

Artigo 8. *Etiquetaxe e publicidade.*

Á etiquetaxe dos envases de auga de bebida envasada seralle de aplicación o disposto na Norma xeral de etiquetaxe, presentación e publicidade dos produtos alimenticios, aprobada polo Real decreto 1334/1999, do 31 de xullo, coas seguintes particularidades:

1. Auga potable preparada, procedente de manancial ou captación: a denominación de venda será «auga potable preparada», que deberá figurar de forma destacada en cor e intensidade e en caracteres cuxa altura e largo sexan unha vez e media superiores á marca ou signo distintivo. Se se engadiu ou eliminou anhídrido carbónico, incluírase ademais a mención: «gasificada», «con gas», «carbónica», «desgasificada» ou «sen gas» segundo proceda.

2. Auga de abastecemento público preparada: a denominación de venda será «auga de abastecemento público preparada», que deberá figurar en forma destacada en cor e intensidade e en caracteres cuxa altura e largo sexan unha vez e media superiores á marca ou signo distintivo. Se se engadiu anhídrido carbónico, incluírase a mención «gasificada», «con gas» ou «carbónica».

A etiquetaxe e as modalidades de realizala non deberán ser de tal natureza que induzan o comprador a erro, especialmente sobre as características da auga.

Artigo 9. *Prohibicións xerais en relación coa etiquetaxe e rotulación.*

Prohíbese:

- a) Inscribir os datos obrigatorios unicamente en precintos, cápsulas, tapóns e outras partes que se inutilicen ao abrir o envase.
- b) A utilización de indicacións, denominacións, marcas, imaxes ou outros signos, figurativos ou non, que:

1.º Estean prohibidos expresamente de acordo co establecido na Lei 17/2001, do 7 de decembro, de marcas.

2.º Poidan crear confusión cunha auga mineral natural ou de manancial e, en particular, a mención «auga mineral», a palabra «mineral», ou as derivadas desta.

3.º Atribúan a calquera auga propiedades de prevención, tratamento ou curación dunha enfermidade humana.

4.º Que induzan a erro respecto da súa orixe.

c) A inclusión dos datos analíticos na etiquetaxe, salvo os relativos á etiquetaxe sobre propiedades nutritivas.

CAPÍTULO III

Autocontrois, rexistros e controis oficiais

Artigo 10. *Rexistros administrativos.*

As empresas dedicadas á actividade regulada por esta disposición, instaladas no territorio nacional, deberán cumprir o disposto no Real decreto 1712/1991, do 29 de novembro, sobre Rexistro Xeral Sanitario de Alimentos.

Artigo 11. *Autocontrois.*

Deberanse tomar mostras que sexan representativas da calidade da auga ao longo do ano no punto de envasado. Ademais, nos casos en que a desinfección forme parte do proceso de preparación ou distribución das augas destinadas ao consumo humano, verificarase a eficacia do tratamento desinfectante para que calquera contaminación xerada por produtos derivados da desinfección sexa o máis baixa posible, sen pór en perigo a desinfección. En particular, en relación á súa natureza, periodicidade e incidencia:

a) Coaperiodicidade necesaria estimada polo envasador en atención ás características da industria, e sempre que se detecten anomalías sanitarias, efectuarase o correspondente estudo dos posibles puntos de risco causantes de contaminacións, sometendo a control periódico os factores estimados convenientes para evitar aquelas.

b) Os correspondentes controis analíticos incluírán como mínimo as seguintes determinacións, nos períodos máximos citados:

1.º Cada día deberanse realizar análises sobre mostras de produto terminado que comprenderán, polo menos, os parámetros microbiolóxicos da parte A do anexo I, condutividade e pH.

2.º Deberase controlar a auga, polo menos trimestralmente sobre mostras de produto terminado, e a súa análise comprenderá, como mínimo, os parámetros microbiolóxicos da parte A do anexo I, os parámetros indicadores da parte C do anexo I, así como nitritos e nitratos.

3.º Polo menos cada cinco anos, no produto terminado deberase realizar unha análise que cubra todos os parámetros do anexo I.

c) As análises poderán ser realizadas, total ou parcialmente, nun laboratorio propio, na mesma planta de envasado ou nun laboratorio alleo a esta, e deberá, en calquera caso, quedar asegurada a debida competencia técnica destes e a calidade dos resultados analíticos.

d) Así mesmo, nos casos en que se leve a cabo unha desinfección no proceso do auga potable preparada, débese verificar a eficacia do tratamento desinfectante, así como calquera contaminación xerada por produtos derivados da desinfección.

Artigo 12. *Controis oficiais.*

As autoridades competentes nesta materia procederán a efectuar os correspondentes controis oficiais acordes cos criterios establecidos no Regulamento (CE) n.º 882/2004, do

29 de abril de 2004, sobre os controis oficiais efectuados para garantir a verificación do cumprimento da lexislación en materia de pensos e alimentos e a normativa sobre saúde animal e benestar dos animais.

Artigo 13. *Métodos de análise e toma de mostras.*

Sen prexuízo do disposto no capítulo III do Regulamento (CE) n.º 882/2004, do 29 de abril de 2004, sobre os controis oficiais efectuados para garantir a verificación do cumprimento da lexislación en materia de pensos e alimentos e a normativa sobre saúde animal e benestar dos animais, os parámetros analizados tanto pola empresa explotadora como polos servizos de control oficial deberán cumprir as especificacións establecidas no anexo II desta disposición.

A realización da toma de mostras por parte dos servizos oficiais de control seguirá o establecido polo Real decreto 1945/1983, do 22 de xuño, polo que se regulan as infraccións e sancións en materia de defensa do consumidor e da produción agroalimentaria.

No punto de envasado deberán cumprir os requisitos pertinentes das partes A e B do anexo I.

CAPÍTULO IV

Réxime sancionador

Artigo 14. *Responsabilidades.*

Sen prexuízo do establecido na Lei 14/1986, do 25 de abril, xeral de sanidade, e no texto refundido da Lei xeral para a defensa dos consumidores e usuarios, aprobado polo Real decreto legislativo 1/2007, do 16 de novembro, establécense as seguintes responsabilidades:

a) A empresa envasadora será responsable de que a auga que se entregue para a súa distribución se axuste ás características acreditadas no expediente de Rexistro Xeral Sanitario de Alimentos e ao disposto nesta disposición.

b) Tamén corresponde á empresa envasadora, salvo proba en contrario, a responsabilidade inherente á identidade, integridade, calidade e composición do produto contido en envases pechados e non deteriorados.

c) Corresponde ao redor do produto, unha vez aberto o envase, a responsabilidade inherente á identidade e posibles deterioracións que poida experimentar o seu contido.

d) Tamén corresponde ao redor do produto a responsabilidade das deterioracións sufridas polo contido dos envases pechados como consecuencia da súa defectuosa conservación ou indebida manipulación.

e) Nos aparellos dispensadores de auga (fontes de auga), a responsabilidade no control e o mantemento dos ditos dispensadores recaerá no propietario.

Artigo 15. *Réxime sancionador.*

1. Sen prexuízo doutras disposicións que poidan resultar de aplicación, o incumprimento do establecido neste real decreto poderá ser obxecto de sanción administrativa, logo de instrución do oportuno expediente administrativo, de conformidade co previsto no capítulo VI do título I da Lei 14/1986, do 25 de abril, xeral de sanidade.

En particular, o incumprimento dos preceptos referidos a hixiene, autocontrol e tratamento dos produtos recollidos nesta regulamentación técnico-sanitaria, terán a consideración dunha infracción grave, de acordo co disposto no parágrafo 1.º da alínea b) do artigo 35 da Lei 14/1986, do 25 de abril.

Así mesmo, o incumprimento dos preceptos referidos á explotación e comercialización dos produtos obxecto desta regulamentación que non sigan os criterios de composición especificados no capítulo II, en relación cos anexos I e II, terán a consideración dunha infracción moi grave, de acordo co artigo 35.C)1.ª da Lei 14/1986, do 25 de abril.

2. Será de aplicación ao disposto neste real decreto en materia de procedemento o establecido na Lei 30/1992, do 26 de novembro, de réxime xurídico das administracións públicas e de procedemento administrativo común, modificada pola Lei 4/1999, do 13 de xaneiro, e no Real decreto 1945/1983, do 22 de xuño, polo que se regulan as infraccións e sancións en materia de defensa do consumidor e da produción agroalimentaria, así como nas súas normas de desenvolvemento.

Disposición adicional única. *Cláusula de recoñecemento mutuo.*

Os requisitos deste real decreto non se aplicarán ás augas preparadas legalmente fabricadas ou comercializadas de acordo con outras especificacións nos demais Estados membros da Unión Europea nin aos produtos orixinarios dos países da Asociación Europea de Libre Comercio (AELC), partes contratantes no Acordo sobre o Espazo Económico Europeo (EEE) ou dos Estados que teñan un acordo de asociación alfandegueira coa Unión Europea.

Disposición transitoria única. *Prórroga de comercialización.*

As augas preparadas, comercializadas ou etiquetadas conforme a lexislación anterior, poderán seguir comercializándose ata seis meses despois da entrada en vigor deste real decreto.

Disposición derogatoria única. *Derogación normativa.*

Quedan derogadas cantas disposicións de igual ou inferior categoría se opoñan ao establecido neste real decreto e, en particular, o Real decreto 1074/2002, polo que se regula o proceso de elaboración, circulación e comercio de augas de bebida envasadas.

Disposición derradeira primeira. *Título competencial.*

Este real decreto dítase ao abeiro do establecido no artigo 149.1.16.^a da Constitución, que lle atribúe ao Estado a competencia en materia de bases e coordinación xeral da sanidade.

Disposición derradeira segunda. *Habilitación normativa.*

Autorízase a persoa titular do Ministerio de Sanidade, Política Social e Igualdade para dítar, no ámbito das súas competencias, as disposicións necesarias para a actualización e modificación dos anexos deste real decreto para adaptalos aos coñecementos científicos e técnicos.

Disposición derradeira terceira. *Entrada en vigor.*

Este real decreto entrará en vigor o día seguinte ao da súa publicación no «Boletín Oficial del Estado».

Dado en Madrid o 30 de decembro de 2010

JUAN CARLOS R.

O ministro da Presidencia,
RAMÓN JÁUREGUI ATONDO

ANEXO I

Parámetros e valores paramétricos

Parte A

Parámetros microbiolóxicos

Parámetro	Valor paramétrico (UFC)
Escherichia coli (E-coli)	0/250 ml
Enterococos	0/250 ml
Pseudomonas aeruginosa	0/250 ml
Reconto de colonias a 22 °C	100/ml
Reconto de colonias a 37 °C	20/ml

Parte B

Parámetros químicos

Parámetro	Valor paramétrico	Unidade	Notas
Acrilamida	0,1	µg/l	Nota 1.
Antimonio	5,0	µg/l	
Arsénico	10	µg/l	
Benceno	1,0	µg/l	
Benzo (a) pireno	0,01	µg/l	
Boro	1,0	mg/l	
Bromato	10	µg/l	Nota 2.
Cadmio	5,0	µg/l	
Cromo	50	µg/l	Nota 3.
Cobre	2,0	mg/l	Nota 3.
Cianuro	50	µg/l	
1,2-dicloroetano	3,0	µg/l	
Epiclorhidrina	0,1	µg/l	Nota 1.
Fluoruro	1,5	mg/l	
Chumbo	10	µg/l	Nota 3.
Mercurio	1,0	µg/l	
Níquel	20	µg/l	Nota 3.
Nitrato	50	mg/l	
Nitrito	0,5	mg/l	
Praguicidas	0,1	µg/l	Notas 4 e 5.
Total praguicidas	0,5	µg/l	Nota 4 e 6.
Hidrocarburos policíclicos aromáticos	0,1	µg/l	Suma de concentracións de compostos especificados (nota 7).
Selenio	10	µg/l	
Tetracloroetano e tricloroetano	10	µg/l	Suma de concentracións de compostos especificados.
Total trihalometanos	100	µg/l	Suma de concentracións de compostos especificados (nota 8).
Cloruro de vinilo	0,5	µg/l	Nota 1.

Nota 1: o valor do parámetro refírese á concentración monomérica residual na auga, calculada de acordo coas características da migración máxima do polímero correspondente en contacto coa auga.

Nota 2: cando sexa posible, sen que afecte a desinfección, deberase procurar obter un valor máis baixo.

Nota 3: o valor aplícase a unha mostra de auga destinada ao consumo humano, obtida por un método adecuado de mostraxe, sempre que sexa representativa dun valor medio semanal ingerido polos consumidores.

Nota 4: por «praguicidas» enténdese: insecticidas orgánicos, herbicidas orgánicos, fungicidas orgánicos, nematocidas orgánicos, acaricidas orgánicos, alxicidas orgánicos, roenticidas orgánicos, molusquicidas orgánicos, produtos relacionados (entre outros, reguladores de crecemento) e os seus pertinentes metabolitos e produtos de degradación e reacción. Só é preciso controlar aqueles praguicidas que sexa probable que estean presentes nunha subministración dada.

Nota 5: o valor paramétrico aplícase a cada un dos praguicidas. No caso de aldrina, dieldrina, heptacloro e heptacloroepóxido, o valor paramétrico é de 0,030 µg/l.

Nota 6: por «total praguicida» enténdese a suma de todos os praguicidas detectados e cuantificados no procedemento de control.

Nota 7: os compostos especificados son: benzo(b)fluoranteno, benzo(k)fluoranteno, benzo(ghi)perileno e indeno (1,2,3-cd)pireno.

Nota 8: cando sexa posible sen que afecte a desinfección, débese obter un valor máis baixo. Os compostos especificados son: cloroformo, bromoformo, dibromoclorometano, bromodichlorometano.

Parte C

Parámetros indicadores

Parámetro	Valor paramétrico	Unidade	Notas
Aluminio.	200.	µg/l.	
Amonio.	0,5.	mg/l.	
Cloruro.	250.	mg/l.	Nota 1.
Clostridium perfringens (incluídas esporas).	0.	Nº./100 ml.	Nota 2.
Cor.	Acceptable para os consumidores e sen cambios anómalos.		
Conductividade.	2.500.	µS cm ⁻¹ a 20 °C.	Nota 1.
Concentración en ións hidróxeno.	≥ 4,5 e ≤ 9,5.	Unidades pH.	Notas 1 e 3.
Ferro.	200.	µg/l.	
Manganeso.	0,05.	mg/l.	
Olor.	Acceptable para os consumidores e sen cambios anómalos.		
Oxidabilidade.	5.	mg/l O ₂ .	
Sulfato.	250.	mg/l.	Nota 1.
Sodio.	200.	mg/l.	
Sabor.	Acceptable para os consumidores e sen cambios anómalos.		
Bacterias coliformes.	0.	nº/250 ml.	
Turbidez.	Acceptable para os consumidores e sen cambios anómalos.		

Nota 1: a auga non deberá conter materias corrosivas

Nota 2: este parámetro é necesario medilo só se a auga procede total ou parcialmente de auga superficial

Nota 3: para as augas naturalmente ricas en dióxido de carbono ou con adición artificial deste, o valor mínimo poderá ser inferior.

Parte D

Radioactividade

Parámetro	Valor paramétrico	Unidade	Notas
Tricio	100	Bq/l	Nota 1.
Dose indicativa total	0,10	mSv/ano	Nota 2.

Nota 1: a periodicidade do control indicárase no artigo 11.

Nota 2: excluído o tricio, o potasio-40, o radon e os produtos de desintegración do radon. A periodicidade do control, os métodos de control e os lugares máis adecuados para a toma de mostras indicárase no artigo 11.

ANEXO II

Especificacións para a análise dos parámetros

Os laboratorios en que se analicen as mostras deben ter un sistema de control de calidade das análises, para o cal lle será de aplicación a normativa vixente que lle corresponda en cada caso, e que será comprobado periodicamente por unha persoa independente do laboratorio que fose autorizada para o efecto pola autoridade competente.

1. Parámetros para os que se especifican métodos de ensaio: para a análise dos parámetros microbiolóxicos terase en conta o establecido na parte A do anexo IV do Real decreto 140/2003, do 7 de febreiro, polo que se establecen os criterios sanitarios da calidade das augas de consumo humano, así como a Orde SCO/778/2009, do 17 de marzo, sobre métodos alternativos para a análise microbiolóxica das augas de consumo humano.

2. Parámetros para os cales se especifican resultados característicos:

a) En relación cos seguintes parámetros, os resultados característicos que se especifican supoñen que o método de análise utilizado será capaz, como mínimo, de medir concentracións iguais ao valor do parámetro coa exactitude, precisión e límite de detección especificados. Sexa cal sexa a sensibilidade do método de análise empregado, o resultado expresarase empregando como mínimo a mesma cantidade de decimais que para o valor paramétrico considerado nas partes B e C do anexo I.

Parámetros	Exactitude Porcentaxe no valor paramétrico (Nota 1)	Precisión Porcentaxe no valor paramétrico (Nota 2)	Límite de detección Porcentaxe do valor paramétrico (Nota 3)	Condições	Notas
Acrilamida.				Controlar segundo a especificación do produto.	
Aluminio.	10	10	10		
Amonio.	10	10	10	Controlar segundo a especificación do produto.	Nota 4.
Antimonio.	25	25	25		
Arsénico.	10	10	10		
Benzo(a)pireno.	25	25	25		
Benceno.	25	25	25		
Boro.	10	10	10		
Bromato.	25	25	25		
Cadmio.	10	10	10		
Cloruro.	10	10	10		
Cromo.	10	10	10		
Conductividade.	10	10	10		
Cobre.	10	10	10		
Cianuro.	10	10	10		
1,2-dicloroetano.	25	25	10		
Epiclorhidrina.					
Fluoruro.	10	10	10		
Ferro.	10	10	10		
Chumbo.	10	10	10		
Manganeso.	10	10	10		
Mercurio.	20	10	20		
Níquel.	10	10	10		
Nitrato.	10	10	10		
Nitrito.	10	10	10		

Parámetros	Exactitude Porcentaxe no valor paramétrico (Nota 1)	Precisión Porcentaxe no valor paramétrico (Nota 2)	Límite de detección Porcentaxe do valor paramétrico (Nota 3)	Condições	Notas
Oxidabilidade.	25	25	10		Nota 5.
Praguicidas.	25	25	25		Nota 6.
Hidrocarburos policíclicos aromáticos.	25	25	25		Nota 7.
Selenio.	10	10	10		
Sodio.	10	10	10		
Sulfato.	10	10	10		
Tetracloroetano.	25	25	10		Nota 8.
Tricloroetano.	25	25	10		Nota 8.
Total THM.	25	25	10		Nota 7.
Cloruro de vinilo.				Controlar segundo a especificación do produto.	

Nota 1 (*): por exactitude enténdese o erro sistemático e representa a diferenza entre o valor medio do gran número de medicións reiteradas e o valor exacto.

Nota 2 (*): por precisión enténdese o erro aleatorio e exprésase habitualmente como a desviación típica (dentro de cada lote e entre lotes) da dispersión de resultados arredor da media. Considérase unha precisión aceptable o dobre da desviación típica relativa.

(*). Estes termos defínense con maior detalle na norma ISO 5725.

Nota 3: o límite de detección é, xa sexa o triplo da desviación típica relativa dentro do lote dunha mostra natural que conteña unha baixa concentración do parámetro, ou ben o quintuplo da desviación típica relativa dentro do lote dunha mostra en branco.

Nota 4: o método debe determinar o cianuro total en todas as formas.

Nota 5: a oxidación deberase efectuar durante dez minutos a 100 °C en condicións de acidez utilizando permanganato.

Nota 6: os resultados característicos aplícanse a cada un dos praguicidas e dependerán do praguicida de que se trate.

Nota 7: os resultados característicos aplícanse a cada unha das substancias especificadas ao 25 % do valor paramétrico no anexo I.

Nota 8: os resultados característicos aplícanse a cada unha das substancias especificadas ao 50 % do valor paramétrico no anexo I.

b) Con respecto á concentración en ión hidróxeno, as características que se especifican para os resultados supoñen que o método de análise aplicado pode medir concentracións iguais ao valor do parámetro cunha exactitude de 0,2 unidades pH e unha precisión de 0,2 unidades pH.

3. Parámetros para os cales non se especifica ningún método de ensaio:

Cor.

Olor.

Sabor.

Turbidez (para o control da turbidez na auga superficial tratada, os resultados característicos especificados consisten en que o método de análise utilizado deberá poder medir, como mínimo, as concentracións iguais ao valor paramétrico cunha exactitude do 25%, unha precisión do 25% e un límite de detección do 25%).