

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon	Altre	Micotossine				
6. ZUPPE, BRODI, SALSE													
16 03	Estratti di carne e di pesce	12										0	
20 01	Prep. di ortaggi con aceto	14										0	
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto	169	4			1			1		1	4	
21 03	Prep. per salse e salse	96	1								1	1	
22 10	Aceti commestibili e succedanei	8										0	
	TOTALE	299	5	0	0	1	0	0	1	1	1	5	
7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA													
10 00	Cereali	117	2			2						2	
11 00	Prodotti della macinazione	184	16			7				9		16	
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	485	85		1	6			7	45	30	89	
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	1634	24	9		4			2		9	24	
19 03 01	Paste alimentari secche	157	5						3	2		5	
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	149	4							4		4	
19 03 03	Paste alimentari speciali	114	2							2		2	
	TOTALE	2840	138	9	1	19	0	0	12	62	39	142	
8. FRUTTA E VERDURE													
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	557	5			1			3	1		5	
08 00	Frutta	342	4	1					3			4	
	TOTALE	899	9	1	1	0	0	0	6	1	0	9	
9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'													
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	137	1								1	1	
25 00	Sale da cucina	13										0	
	TOTALE	150	1	0	0	0	0	0	0	0	1	1	
10. BEVANDE NON ALCOLICHE													
20 07	Succhi e nettari di frutta	97	4			3						4	
22 02	Altre bevande non alcoliche	341	10						3	7		10	
	TOTALE	438	14	0	0	3	0	0	3	7	0	14	

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine				
11. VINO													
22 04	Mosti	3										0	
22 05	Vini di uve fresche	472	17					7	1	2	6	17	
	TOTALE	475	17	0	0	0	0	7	1	2	6	17	
12. BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO													
22 03	Birra	105										0	
22 06	Vermut e vini aromatizzati											0	
22 07	Sidro, sidro di pere, idromele											0	
22 08	Alcole etilico											0	
22 09	Acquaviti, liquori ed altre bevande alcoliche	81	3					1		2		3	
	TOTALE	186	3	0	0	0	0	1	0	2	0	3	
13. GELATI E DESSERT													
21 05	Gelati e dessert	661	6	3		1			2			6	
14. CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO													
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao	67	1								1	1	
15. DOLCIUMI													
17 00	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri	64	4					2		2		4	
04 10	Miele	59	3							3		3	
	TOTALE	123	7	0	0	0	2	0	5	0	0	7	
16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI													
08 06	Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca	79										0	
	TOTALE	79	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
17. PIATTI PREPARATI													
21 06	Preparazioni gastronomiche	2594	20	8	1	10			1			20	
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE													
32 00 33 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare (prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)	104	10								2	10	
	TOTALE	104	10	0	0	0	0	6	2	0	2	10	

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine				
19. ADDITIVI													
29 00	Additivi	28										0	
31 00	Coloranti											0	
	TOTALE	28	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI													
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	690	4	2				2				4	
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	1										0	
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	93	5				2		1		2	5	
	TOTALE	94	5	0	0	0	2	0	1	0	2	5	

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

MOD. B

ANNO 1998

MINISTERO DELLA SALUTE
 DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA, DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE
 RILEVAZIONE DEI DATI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI
ANALISI DEI CAMPIONI

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: VENETO

R0500000
(codice)

NOME DEL REFERENTE: Dr. RICCARDO GALESSO

TELEFONO: 041 2791327

TIPO DI STRUTTURA:
(codice)

DESCRIZIONE: I.Z.S.

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA:

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 1

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon	Altre	Micotossine				
1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI													
04 01	Latte e crema di latte, freschi o conservati	687										0	
04 01 02	Latte pastorizzato											0	
04 01 03	Latte UHT											0	
04 01 04	Latte sterilizzato											0	
04 01 05	Panna	3										0	
04 02	Latte e crema di latte, concentrati	1										0	
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	27										0	
04 04	Siero di latte											0	
04 05	Burro	64										0	
04 07	Formaggi, latticini	403	3			2			1			3	
	TOTALE	1185	3	0	0	2	0	0	1	0	0	3	
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio	254										0	
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli	150	1			1						1	
	TOTALE	404	1	0	0	1	0	0	0	0	0	1	

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine				
3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME													
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	1522	51	1		48					2	51	
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	1167	44	17	1	26						44	
02 04	Altre carni	228	12	3		9						12	
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	1278	49	37		9					3	49	
	TOTALE	4195	156	58	1	92	0	0	0	0	5	156	
4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI													
03 01	Selaci	24	11					3			8	11	
03 02	Teleostei	418	8		6			2				8	
03 03	Filetti e trance di pesce	13	1								1	1	
03 05	Molluschi gasteropodi	4										0	
03 06	Molluschi bivalvi												
03 07		334	4	3		1						4	
03 08	Molluschi cefalopodi	83	1							1		1	
03 09	Echinodermi	3										0	
03 10	Crostacei	62										0	
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	116										0	
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	18										0	
	TOTALE	1075	25	3	6	1	0	5	0	1	9	25	
5. GRASSI ED OLI													
02 05	Lardo											0	
15 01	Grassi alimentari animali	169										0	
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini											0	
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi											0	
15 07 01 001	Olio di oliva											0	
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine											0	
15 12	Oli e grassi idrogenati											0	
15 13	Margarina, imitazione dello strutto											0	
	TOTALE	169	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	

(*) Sono compresi nella classe gli altri prodotti di origine animale (trippe, ciccioli ecc.)

(**) Si intende il totale della classe, comprensivo dei valori riferiti alle sottoclassi 15 07 01 001 e 15 07 03 001

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon	Altre	Micotossine				
19. ADDITIVI													
29 00	Additivi											0	
31 00	Coloranti											0	
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI													
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti											0	
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove											0	
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove											0	
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

FRIULI VENEZIA GIULIA

MOD. A

ANNO 1998

MINISTERO DELLA SALUTEDIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA, DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE
RILEVAZIONE DEI DATI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI**ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI**REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: **FRIULI - VENEZIA GIULIA** R0600000
(codice)NOME DEL REFERENTE: **dott.ssa NORA COPPOLA** TELEFONO: **040 3775573**TIPO DI STRUTTURA: DESCRIZIONE: **SERVIZI IGIENE PUBBLICA**
(codice)NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: **6**NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: **6**

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEMENTE AL DETTAGLIO (cod. 09)
			ingrosso (cod. 03)	dettaglio (cod. 04)	soggetti a vigilanza (cod. 05)	soggetti ad autorizz. sanitaria (cod. 06)	pubblica (cod. 07)	collettiva (cod. 08)	
NUMERO DI UNITA'	9	1.083	311	1.636	4	43	4.950	627	1.193
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	49	169	422	840	3	55	3.147	408	742
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	49	242	212	1.149	6	253	3.135	344	830
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	1	33	114	263	/	1	876	71	193
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	30	77	80	231	/	/	72	56	153
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	2	15	33	13	/	/	8	3	4
NUMERO INFRAZIONI									
a) igiene generale	/	15	11	30	/	1	472	44	128
b) igiene (HACCP, formazione personale)	/	6	6	32	/	/	343	8	38
c) composizione	/	/	/	2	/	/	8	/	3
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	/	/	4	14	/	/	3	2	/
e) etichettatura e presentazione	/	11	2	4	/	/	1	1	1
f) altro	1	13	33	54	/	4	175	13	44
PROVVEDIMENTI									
a) amministrativi	/	32	55	183	/	6	914	50	182
b) notizie di reato	1	9	4	12	/	/	33	9	12

1) L'unità controllata deve essere conteggiata una sola volta nell'anno.

2) Se l'unica operazione effettuata è il prelievo di campioni l'ispezione non va conteggiata.

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

MOD. A

ANNO 1998

MINISTERO DELLA SALUTE

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA, DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE
RILEVAZIONE DEI DATI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI

ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: FRIULI - VENEZIA GIULIA R0600000
(codice)

NOME DEL REFERENTE: dott. RENATO COASSIN TELEFONO: 040 3775559

TIPO DI STRUTTURA: (codice) DESCRIZIONE: SERVIZI VETERINARI

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 6

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 6

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEMENTE AL DETTAGLIO (cod. 09)
			ingrosso (cod. 03)	dettaglio (cod. 04)	soggetti a vigilanza (cod. 05)	soggetti ad autorizz. sanitaria (cod. 06)	pubblica (cod. 07)	collettiva (cod. 08)	
NUMERO DI UNITA'	8756	438	83	933	218	659	677	125	832
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	7431	344	81	559	216	600	263	128	716
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	16242	10529	1760	5.108	69	637	302	255	3612
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	390	65	7	44	3	13	2	1	69
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	1412	512	376	332			55	160	184
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	61	35	9	15				3	7
NUMERO INFRAZIONI									
a) Igiene generale	162	64	134	27	3	11	3		59
b) igiene (HACCP, formazione personale)	6	50	6	23	3		1		27
c) composizione	2	2	4	3					
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	3	13	33	1		1			
e) etichettatura e presentazione		12		4			2		2
f) altro	287	44	1	3				1	1
PROVVEDIMENTI									
a) amministrativi	134	51	7	51	1	13	2	1	66
b) notizie di reato	7	10		11		1		3	4

1) L'unità controllata deve essere conteggiata una sola volta nell'anno.

2) Se l'unica operazione effettuata è il prelievo di campioni l'ispezione non va conteggiata.

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

MOD. B

ANNO 1998

MINISTERO DELLA SALUTE
DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA, DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE
RILEVAZIONE DEI DATI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI
ANALISI DEI CAMPIONI

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA **FRIULI VENEZIA GIULIA**

R0600000

(codice)

NOME DEL REFERENTE: dott.ssa NORA COPPOLA

TELEFONO: 040 3775573

TIPO DI STRUTTURA:

DESCRIZIONE: P.M.P. (A.R.P.A.)

(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 4

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 4

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI													
04 01	Latte e crema di latte, freschi o conservati	8										0	
04 01 02	Latte pastorizzato	36	4							1	2	2	5
04 01 03	Latte UHT	22	4							4			4
04 01 04	Latte sterilizzato												0
04 01 05	Panna	5	1			1							1
04 02	Latte e crema di latte, concentrati												0
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	21	3			3							3
04 04	Siero di latte												0
04 05	Burro	5											0
04 07	Formaggi, latticini	100	18		8	8				3			19
	TOTALE	197	30	0	8	12	0	0	0	8	2	2	32
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova e volatili in guscio	102											0
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli	1	1			1							1
	TOTALE	103	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine				
3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME													
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine,	92	2			1				1		2	
02 02	frattaglie	31		1		1						2	
02 04	Altre carni	39	5	4						1		5	
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	312	30	9	4	12				8	2	35	
	TOTALE	474	37	14	4	14	0	0	1	9	2	44	
4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI													
03 01	Selaci	8	3						3			3	
03 02	Teleostei	29	13			11			2			13	
03 03	Filetti e trance di pesce	41										0	
03 05	Molluschi gasteropodi	20										0	
03 06	Molluschi bivalvi												
03 07		173	19	1		31				2		34	
03 08	Molluschi cefalopodi	26	3			2			1			3	
03 09	Echinodermi											0	
03 10	Crostacei	7	1								1	1	
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	61	7			2				4	1	7	
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	59	4	1		6						7	
	TOTALE	424	50	2	0	52	0	6	6	1	0	68	
5. GRASSI ED OLI													
02 05	Lardo	1										0	
15 01	Grassi alimentari animali	1										0	
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini											0	
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	93	6							5	1	6	
15 07 01 00	Olio di oliva	13										0	
15 07 03 00	Olio di oliva extravergine	63	6							5	1	6	
15 12	Oli e grassi idrogenati											0	
15 13	Margarina, imitazione dello strutto											0	
	TOTALE	95	6	0	0	0	0	0	0	5	1	6	

(*) Sono compresi nella classe gli altri prodotti di origine animale (trippe, ciccioli ecc.)

(**) Si intende il totale della classe, comprensivo dei valori riferiti alle sottoclassi 15 07 01 001 e 15 07 03 001

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine				
6. ZUPPE, BRODI, SALSE													
16 03	Estratti di carne e di pesce											0	
20 01	Prep. di ortaggi con aceto	1										0	
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto	19	4			4						4	
21 03	Prep. per salse e salse	12										0	
22 10	succedanei	1										0	
	TOTALE	33	4	0	0	4	0	0	0	0	0	4	
7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA													
10 00	Cereali	13										0	
11 00	Prodotti della macinazione	49	1			1						1	
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	55	4							3	1	4	
19 08	biscotti	115	26	1		28						29	
19 03 01	Paste alimentari secche	6	3			1				2		3	
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	3										0	
19 03 03	Paste alimentari speciali	10	1			1						1	
	TOTALE	251	35	1	0	31	0	0	0	5	1	38	
8. FRUTTA E VERDURE													
07 00	tuberi	25										0	
08 00	Frutta	50										0	
	TOTALE	75	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'													
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	40	1							1		1	
25 00	Sale da cucina											0	
	TOTALE	40	1	0	0	0	0	0	0	1	0	1	
10. BEVANDE NON ALCOLICHE													
20 07	Succhi e nettari di frutta	9	1							1		1	
22 02	Altre bevande non alcoliche	41	2							2		2	
	TOTALE	50	3	0	0	0	0	0	0	3	0	3	

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine				
11. VINO													
22 04	Mosti	3											
22 05	Vini di uve fresche	102	33					1		21	6	10	
	TOTALE	105	33	0	0	0	0	1	0	21	6	10	
12. BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO													
22 03	Birra	9	2							1	1	2	
22 06	Vermut e vini aromatizzati	1											
22 07	Sidro, sidro di pere,												
22 08	Alcole etilico												
22 09	Acquaviti, liquori ed altre bevande alcoliche	9	1							1		1	
	TOTALE	19	3	0	0	0	0	0	0	2	1	3	
13. GELATI E DESSERT													
21 05	Gelati e dessert	56											
14. CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO													
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao	2											
15. DOLCIUMI													
17 00	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri	11	2							1		2	
04 10	Miele	32											
	TOTALE	43	2	0	0	0	0	0	1	1	0	2	
16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI													
08 06	spuntini a base di frutta secca	11											
	TOTALE	11	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
17. PIATTI PREPARATI													
21 06	Preparazioni gastronomiche	271	23	1	1	29						31	
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE													
32 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare (prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)												
33 00		47	20					1		19		20	
	TOTALE	47	20					1		19		20	