





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								
<b>19. ADDITIVI</b>																	
29 00	Additivi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
31 00	Coloranti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
	<b>TOTALE</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>			
<b>20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI</b>																	
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	47	2	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	2			
	<b>TOTALE</b>	<b>47</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>			
<b>21. ALTRI ALIMENTI</b>																	
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	43	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
	<b>TOTALE</b>	<b>43</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>			
	<b>TOT REGIONALE</b>	<b>4248</b>	<b>74</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>14</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>6</b>	<b>33</b>	<b>0</b>	<b>18</b>	<b>79</b>				

L' 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

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: SARDEGNA R 200 000 0  
(codice)

**NOME DEL REFERENTE:** DR.SSA ANGELA SANNA **TELEFONO:** 070 6065262  
**TIPO DI STRUTTURA:** **DESCRIZIONE:** I.Z.S

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: **1**

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	Metalli pesanti	Altre									
<b>3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME</b>																		
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	134	2	0	0	0	0	0	0	1	1	0	2					
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	84	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0					
02 04	Altre carni	14	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0					
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	536	21	16	0	0	0	0	0	3	2	0	21					
	<b>TOTALE</b>	<b>768</b>	<b>23</b>	<b>16</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>23</b>					
<b>4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI</b>																		
03 01	Selaci	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0					
03 02	Teleostei	45	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0					
03 03	Filetti e trance di pesce	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0					
03 05	Molluschi gasteropodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0					
03 06	Molluschi bivalvi	613	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0					
03 07																		
03 08	Molluschi cefalopodi	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0					
03 09	Echinodermi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0					
03 10	Crostacei	3	1	0	0	0	0	1	0	0	0	0	1					
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	16	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0					
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0					
	<b>TOTALE</b>	<b>684</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>					
<b>5. GRASSI ED OLI</b>																		
02 05	Lardo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0					
15 01	Grassi alimentari animali	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0					
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0					
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0					
15 07 01 001	Olio di oliva	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0					
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0					
15 12	Oli e grassi idrogenati	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0					
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0					
	<b>TOTALE</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>					

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





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								
<b>19. ADDITIVI</b>																	
29 00	Additivi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
31 00	Coloranti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
	<b>TOTALE</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>			
<b>20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI</b>																	
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
	<b>TOTALE</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>			
<b>21. ALTRI ALIMENTI</b>																	
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
	<b>TOTALE</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>			
	<b>TOT REGIONALE</b>	<b>1762</b>	<b>24</b>	<b>16</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>24</b>				

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

**REGIONE SICILIA**

## MOD. -A- ATTIVITA' DI VIGILANZA

ANNO 2000

## 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: SICILIA R 170 000 0  
 (codice)

NOME DEL REFERENTE: TELEFONO:

TIPO DI STRUTTURA: DESCRIZIONE: SIP

(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 9

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 9

PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEMENTE AL DETTAGLIO (cod. 09)	
		ingresso (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'	680	2.150	2.597	9.534	1.125	703	7.980	796	3.255
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	212	1.320	1.277	7.372	654	347	6.387	720	2.257
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	166	1.483	1.081	7.885	1.553	418	6.198	762	1.951
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	25	217	290	1.401	16	20	972	229	480
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	114	241	295	1.526	9	89	788	755	274
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	4	-	8	114	-	-	36	13	48
NUMERO INFRAZIONI	1	144	35	510	4	7	318	123	162
a) igiene generale									
b) igiene (HACCP, formazione personale)	5	109	75	731	4	29	845	96	326
c) composizione	-	-	1	32	-	-	1	1	7
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	-	1	-	-	-	-	8	-	1
e) etichettatura e presentazione	1	-	-	41	-	-	27	-	2
f) altro	2	17	7	130	4	7	272	25	151
PROVVEDIMENTI amministrativi	14	183	83	918	13	9	1.308	193	547
b) notizie di reato	6	10	6	90	-	-	47	7	34

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 ATTIVITA' DI VIGILANZA

ANNO 2000

## 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: REGIONE SICILIA R 190 000 0  
(codice)

NOME DEL REFERENTE: DR. AMBROGIO VARIO TELEFONO: 091 6965762

TIPO DI STRUTTURA: DESCRIZIONE: S.V.

(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 9

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 9

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'	17.555	419	610	12.371	1.002	2.409	2.854	303	2.276
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	7.691	378	504	6.516	346	1.710	893	128	1.029
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	21.357	5.730	3.588	10.650	288	1.719	1.285	404	1.089
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	125	43	32	540	3	30	44	7	131
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	816	1.132	261	1.389	11	4	71	28	186
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	4	8		7			3	1	2
NUMERO INFRAZIONI a) igiene generale	13	46	13	187		5	29	2	16
b) igiene (HACCP, formazione personale)	23	26	16	106			2		7
c) composizione	-	-		1					
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	2	2		13					
e) etichettatura e presentazione	1	1	8	66	1	1		2	2
f) altro	80	34	16	268	5	8	16	1	38
PROVVEDIMENTI amministrativi	94	21	42	183	6	10	21	4	62
b) notizie di reato	19	10	4	16		1	5	1	3

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 ATTIVITA' DI LABORATORIO**

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: REGIONE SICILIA R 190 000 0  
(codice)

**NOME DEL REFERENTE:** DR. GIOVANNI SALAMONE **TELEFONO:**  
**TIPO DI STRUTTURA:** (codice) **DESCRIZIONE:** LABORATORIO DI IGIENE E PROFILASSIS

**NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA:**

#### NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI:

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								
<b>3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME</b>																	
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	35	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	2			
02 02	Volatile da cortile e loro frattaglie	12	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1			
02 04	Altre carni	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	116	2	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0	2			
	<b>TOTALE</b>	<b>165</b>	<b>5</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>5</b>				
<b>4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI</b>																	
03 01	Selaci	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
03 02	Teleostei	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
03 03	Filetti e tranne di pesce	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
03 05	Molluschi gasteropodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
03 06	Molluschi bivalvi	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
03 07														0			
03 08	Molluschi cefalopodi	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
03 09	Echinodermi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
03 10	Crostacei	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	21	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1			
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
	<b>TOTALE</b>	<b>32</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>			
<b>5. GRASSI ED OLI</b>																	
02 05	Lardo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
15 01	Grassi alimentari animali	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	454	7	0	0	0	0	0	0	1	4	2	7				
15 07 01 001	Olio di oliva	57	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	212	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1				
15 12	Oli e grassi idrogenati	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
	<b>TOTALE</b>	<b>467</b>	<b>7</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>7</b>				

(\*) 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	Metalli pesanti	Altre							
<b>6. ZUPPE, BRODI, SALSE</b>																
16 03	Estratti di carne e di pesce	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
20 01	Prep. di ortaggi con aceto	108	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto	306	15	0	0	0	0	0	0	3	7	5	15			
21 03	Prep. per salse e salse	77	2	0	0	1	0	0	0	0	1	0	2			
22 10	Aceti commestibili e succedanei	13	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
	<b>TOTALE</b>	<b>510</b>	<b>17</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>8</b>	<b>5</b>	<b>17</b>			
<b>7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA</b>																
10 00	Cereali	140	18	0	0	0	0	0	0	10	8	10	28			
11 00	Prodotti della macinazione	239	3	0	0	3	0	0	0	0	0	0	0	3		
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	314	55	0	0	0	0	0	0	14	17	24	55			
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	692	51	0	0	1	0	0	0	12	6	32	51			
19 03 01	Paste alimentari secche	477	13	0	0	0	0	0	0	7	1	5	13			
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	48	8	0	0	4	0	0	0	4	0	0	8			
19 03 03	Paste alimentari speciali	24	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1			
	<b>TOTALE</b>	<b>1934</b>	<b>149</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>8</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>48</b>	<b>32</b>	<b>71</b>	<b>159</b>			
<b>8. FRUTTA E VERDURE</b>																
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	602	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
08 00	Frutta	262	3	0	0	0	0	0	2	1	0	0	0	3		
	<b>TOTALE</b>	<b>864</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>3</b>		
<b>9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'</b>																
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	89	5	0	0	0	2	0	0	2	1	0	5			
25 00	Sale da cucina	14	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1		
	<b>TOTALE</b>	<b>103</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>6</b>			
<b>10. BEVANDE NON ALCOLICHE</b>																
20 07	Succhi e nettari di frutta	62	17	0	0	0	0	0	0	0	0	17	17			
22 02	Altre bevande non alcoliche	379	18	0	0	0	0	0	0	12	1	5	18			
	<b>TOTALE</b>	<b>441</b>	<b>35</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>12</b>	<b>1</b>	<b>22</b>	<b>35</b>			

