

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
19. ADDITIVI													
29 00	Additivi	142	1	0	0	0	0	1	0	0	0	0	1
31 00	Coloranti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	142	1	0	0	0	0	1	0	0	0	0	1
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI													
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	2066	138	0	0	137	0	0	0	0	1	0	138
	TOTALE	2066	138	0	0	137	0	0	0	0	1	0	138
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	490	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	639	12	0	0	12	0	0	0	0	0	0	12
	TOTALE	1129	12	0	0	12	0	0	0	0	0	0	12
TOTALE GLOBALE		14297	552	21	21	434	13	5	23	13	16	6	552

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

ANNO 2002



MINISTERO DELLA SALUTE
DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' VETERINARIA E DEGLI ALIMENTI
RILEVAZIONE DATI DI SINTESI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEGLI ALIMENTI E BEVANDE ALIMENTARI
ANALISI DEI CAMPIONI
ISTITUTI ZOOPROFILATTICI SPERIMENTALI (I.Z.S.)

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: EMILIA ROMAGNA

NOME DEL REFERENTE:
TIPO DI STRUTTURA: I 020 000 0 (codice)TELEFONO: 030/22901 (codice) R 000 00 0 FAX
E-MAIL
DESCRIZIONE STRUTTURA: I.Z.S.NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 9
NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 9

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE							
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre					
1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI														
04 01	Latte e crema di latte, freschi o conservati	34	2	0	0	0	3	0	0	0	0	0	0	3
04 01 02	Latte pastorizzato	19	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 01 03	Latte UHT	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 01 04	Latte sterilizzato	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 01 05	Panna	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 02	Latte e crema di latte, concentrati	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 04	Siero di latte	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 05	Burro	11	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 07	Formaggi, latticini	167	9	0	0	5	0	0	1	6	0	0	0	12
	TOTALE	249	11	0	0	5	3	0	1	6	0	0	0	15
2. UOVA E OVOPRODOTTI														
04 08	Uova di volatili in guscio	85	2	1	0	0	0	0	0	4	0	0	0	5
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli	27	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	112	2	1	0	0	0	0	0	4	0	0	0	5

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME													
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	300	42	5	4	5	0	0	2	32	0	0	48
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	89	11	5	0	5	0	0	1	1	0	0	12
02 04	Altre carni	46	3	0	0	0	0	0	0	3	0	0	3
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	460	36	14	5	10	0	0	0	9	0	0	38
	TOTALE	895	92	24	9	20	0	0	3	45	0	0	101
4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI													
03 01	Selaci	3	1	0	0	0	0	1	0	0	0	0	1
03 02	Teleostei	50	4	0	0	0	0	3	0	1	0	0	4
03 03	Filetti e trance di pesce	40	3	0	1	0	0	1	0	1	0	0	3
03 05	Molluschi gasteropodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 06	Molluschi bivalvi												
03 07		15	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1
03 08	Molluschi cefalopodi	9	2	0	0	1	0	0	0	3	0	0	4
03 09	Echinodermi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 10	Crostacei	19	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	21	2	0	2	0	0	0	0	0	0	0	2
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	166	14	0	3	2	0	5	0	6	0	0	16
5. GRASSI ED OLI													
02 05	Lardo	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 01	Grassi alimentari animali	37	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	2	1	0	0	0	0	0	0	2	0	0	2
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	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	43	1	0	0	0	0	0	0	2	0	0	2

(*) 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		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre'	Micotossine				
19. ADDITIVI													
29 00	Additivi	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	
	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	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	1	1	0	0	2	0	0	0	0	0	2	
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	TOTALE	3	1	0	0	2	0	0	0	0	0	2	
TOTALE GLOBALE		1575	126	27	12	32	3	5	4	63	0	146	

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

PAGINA BIANCA

REGIONE FRIULI VENEZIA GIULIA



MOD. A ATTIVITA' DI VIGILANZA

ANNO 2002

MINISTERO DELLA SALUTE

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' VETERINARIA E DEGLI ALIMENTI

RILEVAZIONE DATI DI SINTESI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEGLI ALIMENTI E BEVANDE

ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI

SERVIZI DI IGIENE PUBBLICA

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: **FRIULI VENEZIA GIULIA** (codice) **R 060 000 0**

NOME DEL REFERENTE: **D.SSA CLARA ZUCH** TELEFONO: **040/3775509** FAX

E-MAIL

TIPO DI STRUTTURA: (codice) DESCRIZIONE STRUTTURA **S.I.A.N.**

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 E AL DETTAGLIO (cod. 09)	TOTALI
			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'	189	780	360	1.545	2	859	5.654	777	1.970	12.136
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	38	119	144	543	3	17	2.342	305	467	3.978
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	36	85	151	596	3	18	2.641	395	504	4.429
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	4	18	19	77	0	1	690	65	130	1.004
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	47	17	74	203	0	0	208	74	47	670
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	0	0	0	2	0	0	3	0	1	6
NUMERO INFRAZIONI	4	9	5	13	0	1	200	22	41	295
a) igiene generale										
b) igiene (HACCP, formazione personale)	0	3	1	10	0	1	171	9	38	233
c) composizione	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
e) etichettatura e presentazione	0	0	0	7	0	0	0	0	2	9
f) altro	6	40	18	55	0	2	562	45	127	855
PROVVEDIMENTI										
a) amministrativi	0	2	0	4	0	0	4	1	0	11
b) notizie di reato	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

1) L'unita' 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 SALUTE ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE



MOD. A ATTIVITA' DI VIGILANZA

ANNO 2002

MINISTERO DELLA SALUTE

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' VETERINARIA E DEGLI ALIMENTI

RILEVAZIONE DATI DI SINTESI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEGLI ALIMENTI E BEVANDE

ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI

SERVIZI VETERINARI

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: **FRULI VENEZIA GIULIA** (codice) **R 060 000 0**

NOME DEL REFERENTE: **DR. GOASSIN RENATO** TELEFONO: **040/3775559** FAX:

E-MAIL:

TIPO DI STRUTTURA: (codice) DESCRIZIONE STRUTTURA: **S.V.**

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 CONFEZIONATI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEMENTE E AL DETTAGLIO (cod. 09)	TOTALI
			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'	5.824	582	116	1.171	107	381	674	139	923	9.917
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	5.251	582	116	1.015	107	311	233	91	923	8.629
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	8.666	5.861	1.143	1.958	110	256	96	50	1.911	20.051
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	73	62	8	33	0	1	1	1	67	246
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	1.135	728	93	161	0	0	8	0	148	2.273
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	105	13	3	4	0	0	1	0	6	132
NUMERO INFRAZIONI	23	50	2	15	0	4	0	0	103	197
a) igiene generale										
b) igiene (HACCP, formazione personale)	2	8	0	1	0	0	0	0	28	39
c) composizione	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	0	1	0	0	0	0	0	0	2	3
e) etichettatura e presentazione	2	5	0	3	0	0	0	0	4	14
f) altro	12	12	2	12	0	0	0	1	8	47
PROVVEDIMENTI	184	43	6	38	0	6	2	0	73	352
a) amministrativi										
b) notizie di reato	0	7	3	2	0	0	0	0	2	14

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 SALUTE ENTRO IL 31 MAGGIO DELL' ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.



MINISTERO DELLA SALUTE
DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' VETERINARIA E DEGLI ALIMENTI
RILEVAZIONE DATI DI SINTESI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEGLI ALIMENTI E BEVANDE ALIMENTARI
ANALISI DEI CAMPIONI

PRESIDI MULTIZONALI DI PREVENZIONE / AGENZIE REGIONALI PROTEZIONE AMBIENTE (P.M.P. / A.R.P.A.)

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: **FRIULI VENEZIA GIULIA**

NOME DEL REFERENTE: **D.SSA CLARA ZUCH**

TIPO DI STRUTTURA: **(codice)**

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: **4**

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: **4**

(codice) **R 060 000 0**
 TELEFONO: **040/3775509** FAX **(codice)**
 E-MAIL **(codice)**
 DESCRIZIONE STRUTTURA: **A.R.P.A.**

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE
				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	30	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 01 02	Latte pastorizzato	27	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 01 03	Latte UHT	13	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 01 04	Latte sterilizzato	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 01 05	Panna	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 02	Latte e crema di latte, concentrati	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 04	Siero di latte	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 05	Burro	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 07	Formaggi, latticini	49	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	130	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio	22	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	22	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE
				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)	109	5	0	0	0	0	0	0	0	5	0	5
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	17	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1
02 04	Altre carni	8	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	123	7	2	2	0	0	1	1	0	1	0	7
	TOTALE	257	14	4	2	0	0	1	1	0	6	0	14
4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI													
03 01	Selaci	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 02	Teleostei	17	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 03	Filetti e trance di pesce	32	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 05	Molluschi gasteropodi	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 06	Molluschi bivalvi												
03 07		91	12	0	0	22	0	1	0	0	0	0	23
03 08	Molluschi cefalopodi	24	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	14	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	18	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	24	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1
	TOTALE	230	14	0	2	22	0	1	0	0	0	0	25
5. GRASSI ED OLI													
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	63	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	1
15 07 01 001	Olio di oliva	13	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	28	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
	TOTALE	63	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	1

(*) 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		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
19. ADDITIVI													
29 00	Additivi	1	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
	TOTALE	1	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	232	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	232	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	33	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	63	4	0	0	0	0	0	0	0	0	4	4
	TOTALE	96	4	0	0	0	0	0	0	0	0	4	4
TOTALE GLOBALE		1756	44	5	4	28	0	3	2	1	6	6	55

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