

**REGIONE BASILICATA**

PAGINA BIANCA

## Ministero della salute

Direzione Generale della Sanità Veterinaria e degli Alimenti  
Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande:  
**attività ispettiva e tipologia delle infrazioni**  
Servizi di Igiene Pubblica/Servizi Igiene degli Alimenti e Nutrizione (S.I.P./S.I.A.N.)

Regione/Provincia autonoma: **BASILICATA** Codice: **R 170 000 0** Tipo struttura: \_\_\_\_\_  
Nome del referente: **DR RINALDI A.R.** Telefax: **0971/668834-5** e-mail: **arrinaldi@regione.basilicata.it**  
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia: **5** N° di strutture che hanno fornito i dati: **5**

### Regione Basilicata

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM AL DETTAGLIO (cod. 09)	TOTALI
			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'	632	287	375	2.181	140	167	1.021	228	286	<b>5.317</b>
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	217	207	282	1.906	57	112	550	191	237	<b>3.759</b>
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	326	205	293	1.884	55	107	532	197	222	<b>3.821</b>
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI		47	5	46			85	11	10	<b>204</b>
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	154	168	97	575	16	22	97	92	55	<b>1.276</b>
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	1		3	2						<b>6</b>
NUMERO INFRAZIONI:										
a) Igiene Generale	9	42	3	7		4	31	11	2	<b>109</b>
b) Igiene (HACCP, formazione personale)	6	29	6	47			44	1		<b>133</b>
c) Composizione										<b>0</b>
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)										<b>0</b>
e) Etichettatura e presentazione							1			<b>1</b>
f) Altro		2	3	9		6	12	4	8	<b>44</b>
PROVVEDIMENTI:										
a) Amministrativi		38	3	41	1		60	4	5	<b>152</b>
b) Notizie di reato		1	1	1						<b>3</b>

(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 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 Sanità Veterinaria e degli Alimenti  
Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande:  
**attività ispettiva e tipologia delle infrazioni**  
Servizi Veterinari (S.V.)

Regione/Provincia autonoma: **BASILICATA** Codice: **R 170 000 0** Tipo struttura:  
Nome del referente: **DR RINALDI A.R.** Telefax: **0971/668835-34** e-mail: **arinaldi@regione.basilicata.it**  
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia: **5** N° di strutture che hanno fornito i dati: **5**

### Regione Basilicata

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM AL DETTAGLIO (cod. 09)	TOTALI
			Ingresso (cod. 03)	Dettaglio (cod. 04)	Soggetti a vigilanza (cod. 05)	Soggetti ad autorizz. Sanitaria (cod. 06)	Pubblica (cod. 07)	Colettiva (cod. 08)		
NUMERO DI UNITA'	6.303	226	69	1.437	228	319	654	198	855	<b>10.289</b>
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	4.204	218	69	1.202	229	293	492	198	713	<b>7.618</b>
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	11.074	1.170	217	2.014	235	259	492	198	10.120	<b>25.779</b>
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	1	1		48	9		26		50	<b>135</b>
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	1.792	305	32	468			42	28	1.295	<b>3.962</b>
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	1	1		2					7	<b>11</b>
NUMERO INFRAZIONI:	7	10		2	3		7		9	<b>38</b>
a) Igiene Generale										
b) Igiene (HACCP, formazione personale)	35	12		14						<b>61</b>
c) Composizione	13	10		2					4	<b>29</b>
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)										<b>0</b>
e) Etichettatura e presentazione	12	5								<b>17</b>
f) Altro		213		7	6		19		41	<b>286</b>
PROVEDIMENTI:	55	55		72			20		26	<b>228</b>
a) Amministrativi										
b) Notizie di reato	1	4		6					4	<b>15</b>

(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 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 Sanità Veterinaria e degli Alimenti

Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande: **analisi dei campioni**

Agenzie Regionali per la Protezione Ambientale/Presidi Multizonali di Prevenzione (A.R.P.A./P.M.P.)

Regione/Provincia autonoma: **BASILICATA** Codice: **R 170 000 0** Tipo di struttura:   
 Nome del referente: **DR. RINALDI A.R.** Telefax: **0971/668835-4** e-mail: **arrinaldi@regione.basilicata.it**  
 N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia autonoma: **2** N° di strutture che hanno fornito i dati: **2**

**Regione Basilicata**

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE							
				Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre					
<b>1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI</b>														
04 01	Latte e crema di latte, freschi o conservati													-
04 01 02	Latte pastorizzato													-
04 01 03	Latte UHT													-
04 01 04	Latte sterilizzato	1												-
04 01 05	Panna													-
04 02	Latte e crema di latte, concentrati													-
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	7	1			1								1
04 04	Siero di latte													-
04 05	Burro	2												-
04 07	Formaggi, latticini	16												-
<b>TOTALE</b>		<b>26</b>	<b>1</b>	-	-	<b>1</b>	-	-	-	-	-	-	-	<b>1</b>
<b>2. UOVA E OVOPRODOTTI</b>														
04 08	Uova di volatili in guscio													-
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli													-
<b>TOTALE</b>		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

<b>Regione Basilicata</b>													
CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Salmonella	Listeria Monoc.	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)												-
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie												-
02 04	Altre carni												-
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	5											-
<b>TOTALE</b>		<b>5</b>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI</b>													
03 01	Selacei												-
03 02	Teleostei	2											-
03 03	Filetti e trance di pesce												-
03 05	Molluschi gasteropodi												-
03 06	Molluschi bivalvi												-
03 07													-
03 08	Molluschi cefalopodi	1											-
03 09	Echinodermi												-
03 10	Crostacei	2											-
16 04	Preparazione e conserve di pesce	4											-
16 05	Preparazione e conserve di crostacei e molluschi												-
<b>TOTALE</b>		<b>9</b>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

(\*) Sono compresi nella classe trippe, ciccioli, ecc.

Regione Basilicata													
CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
<b>5. GRASSI ED OLI</b>													
02 05	Lardo												-
15 01	Grassi alimentari animali												-
15 04	Grassi ed oli di pesce e mammiferi marini												-
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	48	1									1	1
15 07 01 001	Olio di oliva	16											-
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	32	1									1	1
15 12	Oli e grassi idrogenati												-
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	2											-
<b>TOTALE</b>		<b>50</b>	<b>1</b>	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1
<b>6. ZUPPE, BRODI, SALSE</b>													
16 03	Estratti di carne e di pesce	1											-
20 01	Prep. di ortaggi con aceto	5											-
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto	15											-
21 03	Prep. per salse e salse	60											-
22 10	Aceti commestibili e succedanei												-
<b>TOTALE</b>		<b>81</b>		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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

Regione Basilicata													
CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
<b>7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA</b>													
10 00	Cereali	31	1									1	1
11 00	Prodotti della macinazione	79											-
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	88											-
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	113	1						1				1
19 03 01	Paste alimentari secche	84											-
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	5											-
19 03 03	Paste alimentari speciali	35											-
<b>TOTALE</b>		<b>435</b>	<b>2</b>	-	-	-	-	-	1	-	-	1	2
<b>8. FRUTTA E VERDURE</b>													
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	115											-
08 00	Frutta	85											-
<b>TOTALE</b>		<b>200</b>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'</b>													
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	30	1						1				1
25 00	Sale da cucina												-
<b>TOTALE</b>		<b>30</b>	<b>1</b>	-	-	-	-	-	1	-	-	-	1
<b>10. BEVANDE NON ALCOLICHE</b>													
20 07	Succhi e nettari di frutta	58											-
22 02	Altre bevande non alcoliche	116											-
<b>TOTALE</b>		<b>174</b>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Regione Basilicata												
CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI					COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE					
				Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti				
<b>11. VINO</b>												
22 04	Mosti	1										-
22 05	Vini di uve fresche	37										-
<b>TOTALE</b>		<b>38</b>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>12. BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO</b>												
22 03	Birra	13										-
22 06	Vermut e vini aromatizzati											-
22 07	Sidro, sidro di pere, idromete											-
22 08	Alcole etilico											-
22 09	Acquaviti, liquori ed altre bevande alcoliche	1										-
<b>TOTALE</b>		<b>14</b>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>13. GELATI E DESSERT</b>												
21 05	Gelati e dessert											-
<b>TOTALE</b>		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>14. CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO</b>												
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao	11	1								1	1
<b>TOTALE</b>		<b>11</b>	<b>1</b>	-	-	-	-	-	-	-	<b>1</b>	<b>1</b>
<b>15. DOLCIUMI</b>												
17 00	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri	17										-
04 10	Miele	3										-
<b>TOTALE</b>		<b>20</b>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI</b>												
08 06	Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca	18										-
<b>TOTALE</b>		<b>18</b>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Regione Basilicata												
CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI					COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE					
				Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti				
<b>17. PIATTI PREPARATI</b>												
21 06	Preparazioni gastronomiche	98										-
<b>TOTALE</b>		<b>98</b>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE</b>												
32 00 33 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare (prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)	29										-
<b>TOTALE</b>		<b>29</b>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>19. ADDITIVI</b>												
29 00	Additivi	2										-
31 00	Coloranti	1										-
<b>TOTALE</b>		<b>3</b>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI</b>												
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	27										-
<b>TOTALE</b>		<b>27</b>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>21. ALTRI ALIMENTI</b>												
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove											-
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	34										-
<b>TOTALE</b>		<b>34</b>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>TOTALE GLOBALE</b>		<b>1.302</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>6</b>

**Ministero della salute**  
**Direzione Generale della Sanità Veterinaria e degli Alimenti**  
 Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande: **analisi dei campioni**  
 Istituti Zooprofilattici Sperimentali (I.Z.S.)

Regione/Provincia autonoma: **BASILICATA** Codice: **R 170 000 0** Tipo di struttura: \_\_\_\_\_  
 Nome del referente: \_\_\_\_\_ Telefax: **0971/668834-5** e-mail: **arrinaldi@regione.basilicata.it**  
 N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia autonoma: **2** N° di strutture che hanno fornito i dati: **2**

**Regione Basilicata**

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE							
				Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre					
<b>1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI</b>														
04 01	Latte e crema di latte, freschi o conservati	29	3			3								3
04 01 02	Latte pastorizzato	7	1			1								1
04 01 03	Latte UHT	7												-
04 01 04	Latte sterilizzato													-
04 01 05	Panna	6	2			2								2
04 02	Latte e crema di latte, concentrati	1												-
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	11												-
04 04	Siero di latte													-
04 05	Burro	14	1			2								2
04 07	Formaggi, latticini	224	5			7								7
<b>TOTALE</b>		<b>299</b>	<b>12</b>	-	-	<b>15</b>	-	-	-	-	-	-	-	<b>15</b>
<b>2. UOVA E OVOPRODOTTI</b>														
04 08	Uova di volatili in guscio	28												-
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli	5												-
<b>TOTALE</b>		<b>33</b>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Regione Basilicata													
CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Salmonella	Listeria Monoc.	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)	124	1						1			1	
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	18	1	3								3	
02 04	Altre carni	1										-	
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	292	15	5	7				2	4	5	23	
<b>TOTALE</b>		<b>435</b>	<b>17</b>	<b>8</b>	<b>7</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>2</b>	<b>5</b>	<b>-</b>	<b>5</b>	<b>27</b>	
<b>4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI</b>													
03 01	Selacei	1										-	
03 02	Teleostei	21	1								1	1	
03 03	Filetti e trance di pesce	6										-	
03 05	Molluschi gasteropodi											-	
03 06	Molluschi bivalvi	4										-	
03 07												-	
03 08	Molluschi cefalopodi	4										-	
03 09	Echinodermi											-	
03 10	Crostacei	1										-	
16 04	Preparazione e conserve di pesce	21	1						1			1	
16 05	Preparazione e conserve di crostacei e molluschi	2										-	
<b>TOTALE</b>		<b>60</b>	<b>2</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>1</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	

(\*) Sono compresi nella classe trippe, ciccioli, ecc.

<b>Regione Basilicata</b>													
CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
<b>5. GRASSI ED OLI</b>													
02 05	Lardo	1											-
15 01	Grassi alimentari animali												-
15 04	Grassi ed oli di pesce e mammiferi marini												-
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi												-
15 07 01 001	Olio di oliva												-
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine												-
15 12	Oli e grassi idrogenati												-
15 13	Margarina, imitazione dello strutto												-
<b>TOTALE</b>		<b>1</b>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>6. ZUPPE, BRODI, SALSE</b>													
16 03	Estratti di carne e di pesce	1											-
20 01	Prep. di ortaggi con aceto												-
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto												-
21 03	Prep. per salse e salse	2											-
22 10	Aceti commestibili e succedanei												-
<b>TOTALE</b>		<b>3</b>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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

Regione Basilicata													
CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
<b>7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA</b>													
10 00	Cereali	2											-
11 00	Prodotti della macinazione	6											-
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria												-
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	2											-
19 03 01	Paste alimentari secche												-
19 03 02	Paste alimentari all'uovo												-
19 03 03	Paste alimentari speciali												-
<b>TOTALE</b>		<b>10</b>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>8. FRUTTA E VERDURE</b>													
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi												-
08 00	Frutta												-
<b>TOTALE</b>		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'</b>													
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	7	5							5			5
25 00	Sale da cucina												-
<b>TOTALE</b>		<b>7</b>	<b>5</b>	-	-	-	-	-	-	<b>5</b>	-	-	<b>5</b>
<b>10. BEVANDE NON ALCOLICHE</b>													
20 07	Succhi e nettari di frutta												-
22 02	Altre bevande non alcoliche												-
<b>TOTALE</b>		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Regione Basilicata												
CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI					COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE					
				Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti				
<b>11. VINO</b>												
22 04	Mosti											-
22 05	Vini di uve fresche											-
<b>TOTALE</b>		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>12. BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO</b>												
22 03	Birra											-
22 06	Vermut e vini aromatizzati											-
22 07	Sidro, sidro di pere, idromete											-
22 08	Alcole etilico											-
22 09	Acquaviti, liquori ed altre bevande alcoliche											-
<b>TOTALE</b>		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>13. GELATI E DESSERT</b>												
21 05	Gelati e dessert											-
<b>TOTALE</b>		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>14. CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO</b>												
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao											-
<b>TOTALE</b>		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>15. DOLCIUMI</b>												
17 00	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri											-
04 10	Miele	9										-
<b>TOTALE</b>		9	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI</b>												
08 06	Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca											-
<b>TOTALE</b>		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Regione Basilicata													
CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
<b>17. PIATTI PREPARATI</b>													
21 06	Preparazioni gastronomiche	45	1		2								2
<b>TOTALE</b>		<b>45</b>	<b>1</b>	-	2	-	-	-	-	-	-	-	<b>2</b>
<b>18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE</b>													
32 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare (prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)	6											-
33 00													
<b>TOTALE</b>		<b>6</b>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>19. ADDITIVI</b>													
29 00	Additivi												-
31 00	Coloranti												-
<b>TOTALE</b>		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI</b>													
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti												-
<b>TOTALE</b>		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>21. ALTRI ALIMENTI</b>													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove												-
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	2											-
<b>TOTALE</b>		<b>2</b>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>TOTALE GLOBALE</b>		<b>910</b>	<b>37</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>15</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>10</b>	<b>0</b>	<b>5</b>	<b>1</b>	<b>51</b>