

**REGIONE CALABRIA**

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: CALABRIA Codice: R 180 000 0 Tipo struttura:  
Nome del referente: DR. PARISI S. Telefax: 0961/856525-460 e-mail: s.parisi@regcal.it  
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia: 11 N° di strutture che hanno fornito i dati: 10

### Regione Calabria

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEMENTE 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'	2.641	2.003	715	9.077	1.545	2.131	6.674	1.400	5.776	<b>31.962</b>
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	1.059	680	251	4.882	395	505	2.022	481	1.097	<b>11.372</b>
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	1.268	824	240	6.114	385	722	2.087	577	1.291	<b>13.508</b>
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	60	96	50	545	760	37	258	52	180	<b>2.038</b>
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	1.665	201	81	395	12	14	126	85	233	<b>2.812</b>
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	20	4		4		3	49	49	2	<b>131</b>
NUMERO INFRAZIONI:	12	52	19	114	10	15	81	35	39	<b>377</b>
a) Igiene Generale										
b) Igiene (HACCP, formazione personale)	683	117	49	472	15		343	57	196	<b>1.932</b>
c) Composizione	275			1			1			<b>277</b>
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)	8							4		<b>12</b>
e) Etichettatura e presentazione	17	259	61	203	22		16	4	152	<b>734</b>
f) Altro	306	9	13	279	2		64	57	40	<b>770</b>
PROVVEDIMENTI:										
a) Amministrativi	22	72	35	196	7	17	279	102	224	<b>954</b>
b) Notizie di reato	12		2	1			6	5	4	<b>30</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: **CALABRIA** Codice: **R 180 000 0** Tipo struttura: **U.O. Serv. Veter.**  
Nome del referente: **Dr. PARISI S.** Telefax: **0961/856525-460** e-mail: **s.parisi@regcal.it**  
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia: **11** N° di strutture che hanno fornito i dati: **9**

### Regione Calabria

	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'	3.089	158	199	5.422	944	1.610	2.073	308	3.541	<b>17.344</b>
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	2.559	158	182	2.732	527	817	576	300	2.560	<b>10.411</b>
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	8.640	1.370	1.954	5.896	851	1.126	666	578	5.244	<b>26.325</b>
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	15	2	45	110	51	12	28	24	31	<b>318</b>
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	13.022	251	98	344		2	40	52	389	<b>14.198</b>
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI		3		3					10	<b>16</b>
NUMERO INFRAZIONI:										<b>66</b>
a) Igiene Generale	13	3	6	20	6		18			
b) Igiene (HACCP, formazione personale)	2	4	7	54				1	2	<b>70</b>
c) Composizione				1					8	<b>9</b>
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)	1									<b>1</b>
e) Etichettatura e presentazione		1		2				2		<b>5</b>
f) Altro		3		1			1	2	6	<b>13</b>
PROVVEDIMENTI:										<b>79</b>
a) Amministrativi	12	19	5	26	1	2		12	2	
b) Notizie di reato	1	3	1	7			6		2	<b>20</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: CALABRIA Codice: R 180 000 0 Tipo di struttura:  
 Nome del referente: DR. PARISI Telefax: 0961/856580 e-mail: s.parisi@regcal.it  
 N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia autonoma: 3 N° di strutture che hanno fornito i dati: 2

**Regione Calabria**

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	14	3							3				3
04 01 04	Latte sterilizzato	2												-
04 01 05	Panna	1												-
04 02	Latte e crema di latte, concentrati													-
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt													-
04 04	Siero di latte													-
04 05	Burro													-
04 07	Formaggi, latticini	11												-
<b>TOTALE</b>		<b>28</b>	<b>3</b>	-	-	-	-	-	-	<b>3</b>	-	-	-	<b>3</b>
<b>2. UOVA E OVOPRODOTTI</b>														
04 08	Uova di volatili in guscio													-
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorii													-
<b>TOTALE</b>		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Regione Calabria													
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												-
<b>TOTALE</b>		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI</b>													
03 01	Selacei												-
03 02	Teleostei												-
03 03	Filetti e trance di pesce												-
03 05	Molluschi gasteropodi												-
03 06	Molluschi bivalvi												-
03 07	Molluschi bivalvi												-
03 08	Molluschi cefalopodi												-
03 09	Echinodermi												-
03 10	Crostacei												-
16 04	Preparazione e conserve di pesce	2											-
16 05	Preparazione e conserve di crostacei e molluschi												-
<b>TOTALE</b>		2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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

<b>Regione Calabria</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													-
15 01	Grassi alimentari animali													-
15 04	Grassi ed oli di pesce e mammiferi marini													-
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	32	1							1				1
15 07 01 001	Olio di oliva	21	1							1				1
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	11												-
15 12	Oli e grassi idrogenati	4												-
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	1												-
<b>TOTALE</b>		<b>37</b>	<b>1</b>	-	-	-	-	-	-	<b>1</b>	-	-	-	<b>1</b>
<b>6. ZUPPE, BRODI, SALSE</b>														
16 03	Estratti di carne e di pesce													-
20 01	Prep. di ortaggi con aceto	10												-
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto	11												-
21 03	Prep. per salse e salse	13	1			1								1
22 10	Aceti commestibili e succedanei	1												-
<b>TOTALE</b>		<b>35</b>	<b>1</b>	-	-	<b>1</b>	-	-	-	-	-	-	-	<b>1</b>

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

Regione Calabria														
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	4												-
11 00	Prodotti della macinazione	3												-
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	18	1			1								1
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	31												-
19 03 01	Paste alimentari secche	9												-
19 03 02	Paste alimentari all'uovo													-
19 03 03	Paste alimentari speciali	1												-
<b>TOTALE</b>		<b>66</b>	<b>1</b>	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	1
<b>8. FRUTTA E VERDURE</b>														
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	6												-
08 00	Frutta	4												-
<b>TOTALE</b>		<b>10</b>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'</b>														
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	21												-
25 00	Sale da cucina													-
<b>TOTALE</b>		<b>21</b>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>10. BEVANDE NON ALCOLICHE</b>														
20 07	Succhi e nettari di frutta	17												-
22 02	Altre bevande non alcoliche	46												-
<b>TOTALE</b>		<b>63</b>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Regione Calabria													
CODICI	CLASSI ALIMENTI	CONTAMINAZIONI							COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		CAMPIONI ANALIZZATI		MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti					Altre
<b>11. VINO</b>													
22 04	Mosti											-	
22 05	Vini di uve fresche	12										-	
<b>TOTALE</b>		<b>12</b>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
<b>12. BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO</b>													
22 03	Birra	9										-	
22 06	Vermut e vini aromatizzati	6										-	
22 07	Sidro, sidro di pere, idromete											-	
22 08	Alcole etilico											-	
22 09	Acquaviti, liquori ed altre bevande alcoliche	2										-	
<b>TOTALE</b>		<b>17</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	9										-	
<b>TOTALE</b>		<b>9</b>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
<b>15. DOLCIUMI</b>													
17 00	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri	3										-	
04 10	Miele											-	
<b>TOTALE</b>		<b>3</b>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
<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 Calabria														
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	12												-
<b>TOTALE</b>		<b>12</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</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)	6												-
<b>TOTALE</b>		<b>6</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>
<b>19. ADDITIVI</b>														
29 00	Additivi													-
31 00	Coloranti													-
<b>TOTALE</b>		<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>
<b>20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI</b>														
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	1												-
<b>TOTALE</b>		<b>1</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>
<b>21. ALTRI ALIMENTI</b>														
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove													-
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	10												-
<b>TOTALE</b>		<b>10</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>
<b>TOTALE GLOBALE</b>		<b>332</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>6</b>	<b>-</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: CALABRIA      Codice: R 180 000 0      Tipo di struttura: \_\_\_\_\_  
 Nome del referente: DR. PARISI      Telefax: 0961/856560      e-mail: s.parisi@regcal.it  
 N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia autonoma: 3      N° di strutture che hanno fornito i dati: 2

<i>Regione Calabria</i>													
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	84	4			4							4
04 01 02	Latte pastorizzato												-
04 01 03	Latte UHT												-
04 01 04	Latte sterilizzato												-
04 01 05	Panna												-
04 02	Latte e crema di latte, concentrati												-
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt												-
04 04	Siero di latte												-
04 05	Burro												-
04 07	Formaggi, latticini	493	35			35							35
<b>TOTALE</b>		<b>577</b>	<b>39</b>	-	-	<b>39</b>	-	-	-	-	-	-	<b>39</b>
<b>2. UOVA E OVOPRODOTTI</b>													
04 08	Uova di volatili in guscio	45											-
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli												-
<b>TOTALE</b>		<b>45</b>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

<i>Regione Calabria</i>												
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>3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME</b>												
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	515	25			25						25
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	2	1						1			1
02 04	Altre carni											-
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	241	23	2		21						23
<b>TOTALE</b>		<b>758</b>	<b>49</b>	<b>2</b>	<b>-</b>	<b>46</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>1</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>49</b>
<b>4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI</b>												
03 01	Selacei											-
03 02	Teleostei	7										-
03 03	Filetti e trance di pesce											-
03 05	Molluschi gasteropodi											-
03 06	Molluschi bivalvi											-
03 07												-
03 08	Molluschi cefaiopodi											-
03 09	Echinodermi											-
03 10	Crostacei											-
16 04	Preparazione e conserve di pesce	13										-
16 05	Preparazione e conserve di crostacei e molluschi	4										-
<b>TOTALE</b>		<b>24</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>

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

<b>Regione Calabria</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												-
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>6. ZUPPE, BRODI, SALSE</b>													
16 03	Estratti di carne e di pesce												-
20 01	Prep. di ortaggi con aceto												-
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto												-
21 03	Prep. per salse e salse												-
22 10	Aceti commestibili e succedanei												-
<b>TOTALE</b>		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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

Regione Calabria													
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												-
11 00	Prodotti della macinazione												-
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria												-
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti												-
19 03 01	Paste alimentari secche												-
19 03 02	Paste alimentari all'uovo												-
19 03 03	Paste alimentari speciali	12											-
<b>TOTALE</b>		<b>12</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												-
25 00	Sale da cucina												-
<b>TOTALE</b>		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>10. BEVANDE NON ALCOLICHE</b>													
20 07	Succhi e nettari di frutta												-
22 02	Altre bevande non alcoliche												-
<b>TOTALE</b>		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

## Regione Calabria

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	145	8			8						8
04 10	Miele											-
<b>TOTALE</b>		145	8	-	-	8	-	-	-	-	-	8
<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 Calabria													
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	25											
<b>TOTALE</b>		<b>25</b>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE</b>													
32 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare												
33 00	(prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)												
<b>TOTALE</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	78	16			16							16
<b>TOTALE</b>		<b>78</b>	<b>16</b>	-	-	<b>16</b>	-	-	-	-	-	-	<b>16</b>
<b>21. ALTRI ALIMENTI</b>													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove												
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	7											
<b>TOTALE</b>		<b>7</b>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>TOTALE GLOBALE</b>		<b>1.671</b>	<b>112</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>109</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>112</b>