

Mod. B

Anno: 2003

Regione Emilia Romagna

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					
11. VINO														
22 04	Mosti	3												-
22 05	Vini di uve fresche	384	26							26				26
TOTALE		387	26	-	-	-	-	-	-	26	-	-	-	26
12. BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO														
22 03	Birra	2												-
22 06	Vermut e vini aromatizzati	1												-
22 07	Sidro, sidro di pere, idromete													-
22 08	Alcole etilico	9												-
22 09	Acquaviti, liquori ed altre bevande alcoliche													-
TOTALE		12	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
13. GELATI E DESSERT														
21 05	Gelati e dessert	335	19	1		18								19
TOTALE		335	19	1	-	18	-	-	-	-	-	-	-	19
14. CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO														
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao	73	20				20							20
TOTALE		73	20	-	-	-	20	-	-	-	-	-	-	20
15. DOLCIUMI														
17 00	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri	51	13							13				13
04 10	Miele	34	7							7				7
TOTALE		85	20	-	-	-	-	-	-	20	-	-	-	20
16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI														
08 06	Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca	446	38				34		3	1				38
TOTALE		446	38	-	-	-	34	-	3	1	-	-	-	38

Regione Emilia Romagna													
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				
17. PIATTI PREPARATI													
21 06	Preparazioni gastronomiche	1.934	12	1		8				3			12
TOTALE		1.934	12	1	-	8	-	-	-	3	-	-	12
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE													
32 00 33 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare (prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)	234	86							86			86
TOTALE		234	86	-	-	-	-	-	-	86	-	-	86
19. ADDITIVI													
29 00	Additivi												-
31 00	Coloranti												-
TOTALE		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI													
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	1.886	77			77							77
TOTALE		1.886	77	-	-	77	-	-	-	-	-	-	77
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	1.158											-
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	1.964	77	2	2	13			34	26			77
TOTALE		3.122	77	2	2	13	-	-	34	26	-	-	77
TOTALE GLOBALE		13.295	851	18	11	190	60	2	134	399	32	5	851

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: **EMILIA ROMAGNA** Codice: **R 080 000 0** Tipo di struttura: **I 020 000 0**
 Nome del referente: _____ Telefax: **030/22901** e-mail: **dirsan@bs.lzs.it**
 N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia autonoma: **10** N° di strutture che hanno fornito i dati: **10**

Regione Emilia Romagna

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					
1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI														
04 01	Latte e crema di latte, freschi o conservati	1.005	98						162			1		163
04 01 02	Latte pastorizzato	26	7						8					8
04 01 03	Latte UHT	3												-
04 01 04	Latte sterilizzato													-
04 01 05	Panna	1												-
04 02	Latte e crema di latte, concentrati	5												-
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	6												-
04 04	Siero di latte													-
04 05	Burro	3												-
04 07	Formaggi, latticini	183	3			5	2							7
TOTALE		1.232	108	-	-	5	172	-	-	1	-	-	-	178
2. UOVA E OVOPRODOTTI														
04 08	Uova di volatili in guscio	89	1	1										1
04 09	Uova di volatili sguosciate, tuorli	25	5				3			2				5
TOTALE		114	6	1	-	-	3	-	-	2	-	-	-	6

Regione Emilia Romagna													
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				
3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME													
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	131	12	9		4				17			30
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	68	4			6				2			8
02 04	Altre carni	20	1	2		1							3
16 01(*)	Carni lavorate o comunque preparate	392	26	3		12				44			59
TOTALE		611	43	14	-	23	-	-	-	63	-	-	100
4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI													
03 01	Selacei	11	3						3	13			16
03 02	Teleostei	40	4						1			3	4
03 03	Filetti e trance di pesce	17	2						1	1			2
03 05	Molluschi gasteropodi	11											-
03 06	Molluschi bivalvi	1	1							2			2
03 07	Molluschi bivalvi	1	1										2
03 08	Molluschi cefalopodi	28	5							2	6		8
03 09	Echinodermi												-
03 10	Crostacei	22	4									4	4
16 04	Preparazione e conserve di pesce	19	1									1	1
16 05	Preparazione e conserve di crostacei e molluschi	7	1		1								1
TOTALE		156	21	-	1	-	-	-	5	2	22	-	38

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

Regione Emilia Romagna													
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				
5. GRASSI ED OLI													
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												-
TOTALE		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
6. ZUPPE, BRODI, SALSE													
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	13	1							2			2
22 10	Aceti commestibili e succedanei												-
TOTALE		13	1	-	-	-	-	-	-	2	-	-	2

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

Regione Emilia Romagna													
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				
7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA													
10 00	Cereali	1											-
11 00	Prodotti della macinazione												-
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria												-
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	1											-
19 03 01	Paste alimentari secche	3											-
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	3											-
19 03 03	Paste alimentari speciali	10	2			2							2
TOTALE		18	2	-	-	2	-	-	-	-	-	-	2
8. FRUTTA E VERDURE													
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	2											-
08 00	Frutta	2											-
TOTALE		4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'													
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	4	2							4			4
25 00	Sale da cucina												-
TOTALE		4	2	-	-	-	-	-	-	4	-	-	4
10. BEVANDE NON ALCOLICHE													
20 07	Succhi e nettari di frutta												-
22 02	Altre bevande non alcoliche												-
TOTALE		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Regione Emilia Romagna

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					
11. VINO														
22 04	Mosti													-
22 05	Vini di uve fresche													-
TOTALE		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
12. BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO														
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													-
TOTALE		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
13. GELATI E DESSERT														
21 05	Gelati e dessert	19	1			2								2
TOTALE		19	1	-	-	2	-	-	-	-	-	-	-	2
14. CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO														
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao	4	3							11				11
TOTALE		4	3	-	-	-	-	-	-	11	-	-	-	11
15. DOLCIUMI														
17 00	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri													-
04 10	Miele	27												-
TOTALE		27	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI														
08 06	Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca													-
TOTALE		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Regione Emilia Romagna													
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				
17. PIATTI PREPARATI													
21 06	Preparazioni gastronomiche	22											
TOTALE		22	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE													
32 00 33 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare (prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)	18											
TOTALE		18	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
19. ADDITIVI													
29 00	Additivi	1											
31 00	Coloranti												
TOTALE		1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI													
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	1											
TOTALE		1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	1											
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	6											
TOTALE		7	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
TOTALE GLOBALE		2.251	187	15	1	32	175	5	2	105	0	8	343

REGIONE FRIULI VENEZIA GIULIA

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: **FRIULI VENEZIA GIULIA** Codice: _____ Tipo struttura: _____
Nome del referente: **D.SSA CLARA ZUCH** Telefax: **040/3775509-23** e-mail: **clara.zuch@regione.fvg.it**
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia: **6** N° di strutture che hanno fornito i dati: **6**

Regione Friuli Venezia Giulia

	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'	219	780	235	1.450		150	5.440	717	2.242	11.233
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	37	96	130	540	6	15	2.591	286	477	4.178
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	40	75	123	445		15	2.596	389	501	4.184
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	3	18	19	75			773	95	70	1.053
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	169	18	45	150			188	76	50	696
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI		2	2	12			4		1	21
NUMERO INFRAZIONI:										0
a) Igiene Generale										
b) Igiene (HACCP, formazione personale)			3	3	3		120	1		130
c) Composizione			2	4						6
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)										0
e) Etichettatura e presentazione				1					1	2
f) Altro		5	6				72	88	10	181
PROVVEDIMENTI:										343
a) Amministrativi		25	11	8			230	38	31	
b) Notizie di reato		6	2	2			10		1	21

(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: **FRIULI VENEZIA GIULIA** Codice: **R 060** Tipo struttura:
Nome del referente: **DR COASSIN R** Telefax: **040/3775559-23** e-mail: **renato.coassin@regione.fvg.it**
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia: **6** N° di strutture che hanno fornito i dati: **6**

Regione Friuli Venezia Giulia

	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'	5.284	353	106	1.135	9	581	678	138	927	9.211
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	4.740	353	91	1.063	9	484	91	91	841	7.763
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	9.648	7.309	1.125	1.662	13	549	96	50	1.989	22.441
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	10	52	5	22		7	1	3	38	138
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	1.084	653	54	267		3	3		167	2.231
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	79	25	2	17		1	1		8	133
NUMERO INFRAZIONI:										
a) Igiene Generale	8	107	1	3		3		2	10	134
b) Igiene (HACCP, formazione personale)		13		2		3			17	35
c) Composizione	3									3
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)										0
e) Etichettatura e presentazione		3		1					1	5
f) Altro	2	5	4	16				1	10	38
PROVVEDIMENTI:										
a) Amministrativi	123	28	8	31		6	1	3	27	227
b) Notizie di reato	2	8	1	2						13

(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: **FRILUI VENEZIA GIULIA** Codice: Tipo di struttura:
 Nome del referente: **D.SSA CLARA ZUCH** Telefax: **040/3775509-23** e-mail: **clara.zuch@regione.fvg.it**
 N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia autonoma: **4** N° di strutture che hanno fornito i dati: **4**

Regione Friuli Venezia Giulia

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					
1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI														
04 01	Latte e crema di latte, freschi o conservati													-
04 01 02	Latte pastorizzato	5												-
04 01 03	Latte UHT	15												-
04 01 04	Latte sterilizzato													-
04 01 05	Panna	3												-
04 02	Latte e crema di latte, concentrati	2												-
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt													-
04 04	Siero di latte													-
04 05	Burro	3												-
04 07	Formaggi, latticini	42												-
TOTALE		70												-
2. UOVA E OVOPRODOTTI														
04 08	Uova di volatili in guscio	23	3	3										3
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli													-
TOTALE		23	3	3										3

Regione Friuli Venezia Giulia													
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				
3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME													
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	153	7			8							8
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	17	3	2	1	2							5
02 04	Altre carni	11											-
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	95	8	1	1	4				3			9
TOTALE		276	18	3	2	14	-	-	-	3	-	-	22
4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI													
03 01	Selacei	4											-
03 02	Teleostei	87											-
03 03	Filetti e trance di pesce	21											-
03 05	Molluschi gasteropodi	8											-
03 06	Molluschi bivalvi	75	4	1		6							7
03 07	Molluschi cefalopodi	1											-
03 08	Molluschi cefalopodi	1											-
03 09	Echinodermi												-
03 10	Crostacei	17											-
16 04	Preparazione e conserve di pesce	50	2						1	1			2
16 05	Preparazione e conserve di crostacei e molluschi	7											-
TOTALE		270	6	1	-	6	-	1	-	1	-	-	9

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

Regione Friuli Venezia Giulia													
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				
5. GRASSI ED OLI													
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	31	2							2			2
15 07 01 001	Olio di oliva	2											-
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	7											-
15 12	Oli e grassi idrogenati												-
15 13	Margarina, imitazione dello strutto												-
TOTALE		31	2	-	-	-	-	-	-	2	-	-	2
6. ZUPPE, BRODI, SALSE													
16 03	Estratti di carne e di pesce												-
20 01	Prep. di ortaggi con aceto	2											-
20 02	Prep. di ortaggi senza aceto	10											-
21 03	Prep. per salse e salse	8											-
22 10	Aceti commestibili e succedanei												-
TOTALE		20	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2

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

Regione Friuli Venezia Giulia													
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				
7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA													
10 00	Cereali	37											-
11 00	Prodotti della macinazione	21											-
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	9	1			1				1			2
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	36	1										-
19 03 01	Paste alimentari secche	2											-
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	2											-
19 03 03	Paste alimentari speciali	1											-
TOTALE		108	2	-	-	1	-	-	-	1	-	-	2
8. FRUTTA E VERDURE													
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	99	2							2			2
08 00	Frutta	62	1							1			1
TOTALE		161	3	-	-	-	-	-	-	3	-	-	3
9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'													
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	126	6			2	3			2			7
25 00	Sale da cucina												-
TOTALE		126	6	-	-	2	3	-	-	2	-	-	7
10. BEVANDE NON ALCOLICHE													
20 07	Succhi e nettari di frutta	7											-
22 02	Altre bevande non alcoliche	15	2			2							2
TOTALE		22	2	-	-	2	-	-	-	-	-	-	2