

Mod. B

Anno: 2003

Regione Lombardia													
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	15	1							1			1
22 05	Vini di uve fresche	131	1							1			1
TOTALE		146	2	-	-	-	-	-	-	2	-	-	2
12. BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO													
22 03	Birra	31	1			1							1
22 06	Vermut e vini aromatizzati	10											-
22 07	Sidro, sidro di pere, idromete												-
22 08	Alcole etilico	4											-
22 09	Acquaviti, liquori ed altre bevande alcoliche	11	3							3			3
TOTALE		56	4	-	-	1	-	-	-	3	-	-	4
13. GELATI E DESSERT													
21 05	Gelati e dessert	269	27	1		26							27
TOTALE		269	27	1	-	26	-	-	-	-	-	-	27
14. CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO													
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao	29	6				5		1				6
TOTALE		29	6	-	-	-	5	-	1	-	-	-	6
15. DOLCIUMI													
17 00	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri	76	10				4		6				10
04 10	Miele	58	5				1		4				5
TOTALE		134	15	-	-	-	5	-	10	-	-	-	15
16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI													
08 06	Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca	109	5			2	2						4
TOTALE		109	5	-	-	2	2	-	-	-	-	-	4

Regione Lombardia													
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	1.660	185	8	14	16				3		144	185
TOTALE		1.660	185	8	14	16	-	-	-	3	-	144	185
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE													
32 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare	9	3			1				2			3
33 00	(prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)												
TOTALE		9	3	-	-	1	-	-	-	2	-	-	3
19. ADDITIVI													
29 00	Additivi	1											-
31 00	Coloranti	4											-
TOTALE		5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI													
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	203	37			36						1	37
TOTALE		203	37	-	-	36	-	-	-	-	-	1	37
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	23	3							1	2		3
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	65	7			4				1	2		7
TOTALE		88	10	-	-	4	-	-	-	2	4	-	10
TOTALE GLOBALE		6.734	572	27	22	256	13	0	65	30	0	158	571

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: **LOMBARDIA** Codice: Tipo di struttura:
 Nome del referente: **MAURIZIA DOMENICHINI** Telefax: **02/67653371-09** e-mail: **maurizia.domenichini@regione.lombardia.it**
 N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia autonoma: N° di strutture che hanno fornito i dati: **1**

Regione Lombardia													
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	429	34		3			21			22		46
04 01 02	Latte pastorizzato	24											-
04 01 03	Latte UHT	37											-
04 01 04	Latte sterilizzato												-
04 01 05	Panna	9											-
04 02	Latte e crema di latte, concentrati	2											-
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	17											-
04 04	Siero di latte	1											-
04 05	Burro	44	4				15						15
04 07	Formaggi, latticini	417	6	1	15					1			17
TOTALE		980	44	1	18	15	21	-	-	23	-	-	78
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio	134											-
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli	6	1							2			2
TOTALE		140	1	-	-	-	-	-	-	2	-	-	2

Regione Lombardia													
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)	985	32	13	14	7				6			40
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	164	6	5		1							6
02 04	Altre carni	30	2	2									2
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	1.043	72	43	8	1				62			114
TOTALE		2.222	112	63	22	9	-	-	-	68	-	-	162
4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI													
03 01	Selacei	3	1					1					1
03 02	Teleostei	186	9					1	42	3			46
03 03	Filetti e trance di pesce	48	4						23	1			24
03 05	Molluschi gasteropodi												-
03 06	Molluschi bivalvi	39	1			2							2
03 07	Molluschi cefalopodi												-
03 08	Molluschi cefalopodi	28											-
03 09	Echinodermi												-
03 10	Crostacei	124	10			5				10			15
16 04	Preparazione e conserve di pesce	126	4		4					12			16
16 05	Preparazione e conserve di crostacei e molluschi	20											-
TOTALE		574	29	-	4	7	-	2	77	14	-	-	104

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

Regione Lombardia													
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	1											-
15 01	Grassi alimentari animali	3											-
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		4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
6. ZUPPE, BRODI, SALSE													
16 03	Estratti di carne e di pesce	2											-
20 01	Prep. di ortaggi con aceto	8											-
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto												-
21 03	Prep. per salse e salse	23											-
22 10	Aceti commestibili e succedanei												-
TOTALE		33	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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

Regione Lombardia													
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	2											-
11 00	Prodotti della macinazione	1											-
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria												-
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	33											-
19 03 01	Paste alimentari secche												-
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	10	3	1		26							27
19 03 03	Paste alimentari speciali	88	7	1		24							25
TOTALE		134	10	2	-	50	-	-	-	-	-	-	52
8. FRUTTA E VERDURE													
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	11											-
08 00	Frutta	7											-
TOTALE		18	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'													
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	21	4							8			8
25 00	Sale da cucina												-
TOTALE		21	4	-	-	-	-	-	-	8	-	-	8
10. BEVANDE NON ALCOLICHE													
20 07	Succhi e nettari di frutta	1											-
22 02	Altre bevande non alcoliche	6											-
TOTALE		7	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Regione Lombardia

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				
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	99	17			109			1			110
TOTALE		99	17	-	-	109	-	-	1	-	-	110
14. CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO												
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao	8										-
TOTALE		8	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
15. DOLCIUMI												
17 00	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri											-
04 10	Miele	11										-
TOTALE		11	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI												
08 06	Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca											-
TOTALE		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Regione Lombardia													
CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
17. PIATTI PREPARATI													
21 06	Preparazioni gastronomiche	83											
TOTALE		83	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE													
32 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare (prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)	1											
33 00													
TOTALE		1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
19. ADDITIVI													
29 00	Additivi	2											
31 00	Coloranti												
TOTALE		2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
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												
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	7	1										
TOTALE		7	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
TOTALE GLOBALE		4.345	218	66	44	190	21	2	77	116	0	0	516

REGIONE MARCHE

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: **MARCHE** Codice: **R 110 000 0** Tipo struttura: **110 000 0 V**
Nome del referente: **DR. D' AURIZIO G.** Telefax: **071/2808525** e-mail: _____
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia: **13** N° di strutture che hanno fornito i dati: **13**

Regione Marche

	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'	353	647	834	5.773	523	466	9.503	1.393	2.239	21.731
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	59	231	210	1.988	114	104	2.827	891	739	7.163
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	55	261	267	2.166	90	83	3.110	1.041	721	7.794
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	2	125	13	186	10		553	122	148	1.159
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	4	134	216	560	5	1	83	81	158	1.242
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI			2	12				1		15
NUMERO INFRAZIONI:		24	3	53	7		225	78	69	459
a) Igiene Generale										
b) Igiene (HACCP, formazione personale)		41	2	81			392	90	77	683
c) Composizione		2		2						4
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)		2	3	3			1			9
e) Etichettatura e presentazione		4	1	7					2	14
f) Altro		6	5	27	1		77	3	9	128
PROVVEDIMENTI:										1.161
a) Amministrativi	1	57	24	132	9	3	629	143	163	
b) Notizie di reato	1	2	3	7			11	1	1	26

(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: **MARCHE** Codice: **R 110 000 0** Tipo struttura: **110 000 V**
 Nome del referente: **DR. D'EURIZIO G.** Telefax: **071/2808525** e-mail: _____
 N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia: **13** N° di strutture che hanno fornito i dati: **13**

Regione Marche

	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'	18.334	479	355	3.680	380	2.220	5.109	1.013	2.252	33.822
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	10.512	409	300	2.601	233	1.363	1.198	489	1.490	18.595
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	10.047	3.865	1.250	2.686	148	1.075	1.138	627	2.272	23.108
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	60	39	8	91	3	5	72	39	98	415
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	1.141	574	135	253	1		87	75	303	2.569
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	46	10	2	6			3	2	14	83
NUMERO INFRAZIONI:										
a) Igiene Generale	20	52	12	71			53	45	34	287
b) Igiene (HACCP, formazione personale)		30	1	113	2	2	60	62	40	310
c) Composizione	1								1	2
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)		4		1						5
e) Etichettatura e presentazione	3			8			4		3	18
f) Altro	47	2	4	12	2	3	8	3	6	87
PROVEDIMENTI:										
a) Amministrativi	40	30	10	74	3	5	81	34	77	354
b) Notizie di reato	3	10	1	5			3	1	8	31

(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: **MARCHE** Codice: Tipo di struttura:
 Nome del referente: **Dr. DE ROSA - D.ssa CAMPAGNOLI** Telefax: **071/2132721-53-40** e-mail: **ferdinando.derosa@ambiente.marche.it**
 N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia autonoma: **4** N° di strutture che hanno fornito i dati: **4**

Regione Marche

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													-
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													-
TOTALE		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
2. UOVA E OVOPRODOTTI														
04 08	Uova di volatili in guscio													-
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli													-
TOTALE		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Regione Marche													
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)												-
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie												-
02 04	Altre carni												-
16 01(*)	Carni lavorate o comunque preparate												-
TOTALE		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI													
03 01	Selacei												-
03 02	Teleostei												-
03 03	Filetti e trance di pesce												-
03 05	Molluschi gasteropoidi												-
03 06	Molluschi bivalvi												-
03 07	Molluschi cefalopodi												-
03 08	Molluschi cefalopodi												-
03 09	Echinodermi												-
03 10	Crostacei												-
16 04	Preparazione e conserve di pesce												-
16 05	Preparazione e conserve di crostacei e molluschi												-
TOTALE		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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

Regione Marche														
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	144	1							1				1
15 07 01 001	Olio di oliva	40	1							1				1
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	104												-
15 12	Oli e grassi idrogenati	8												-
15 13	Margarina, imitazione dello strutto													-
TOTALE		152	1	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	1
6. ZUPPE, BRODI, SALSE														
16 03	Estratti di carne e di pesce													-
20 01	Prep. di ortaggi con aceto	1												-
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto	17	2							2				2
21 03	Prep. per salse e salse	28	2							2				2
22 10	Aceti commestibili e succedanei	4												-
TOTALE		50	4	-	-	-	-	-	-	4	-	-	-	4

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

Regione Marche													
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	16											-
11 00	Prodotti della macinazione	41											-
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	39	4						4				4
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	38											-
19 03 01	Paste alimentari secche	55	2						2				2
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	3											-
19 03 03	Paste alimentari speciali	2	1						1				1
TOTALE		194	7	-	-	-	-	-	7	-	-	-	7
8. FRUTTA E VERDURE													
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	203	2						2				2
08 00	Frutta	78											-
TOTALE		281	2	-	-	-	-	-	2	-	-	-	2
9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'													
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	31	1						1				1
25 00	Sale da cucina												-
TOTALE		31	1	-	-	-	-	-	1	-	-	-	1
10. BEVANDE NON ALCOLICHE													
20 07	Succhi e nettari di frutta	26											-
22 02	Altre bevande non alcoliche	36											-
TOTALE		62	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-