

Mod. B

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				
<b>11. VINO</b>													
22 04	Mosti												-
22 05	Vini di uve fresche	74	1							1			1
<b>TOTALE</b>		<b>74</b>	<b>1</b>	-	-	-	-	-	-	1	-	-	1
<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	1											-
22 09	Acquaviti, liquori ed altre bevande alcoliche												-
<b>TOTALE</b>		<b>1</b>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>13. GELATI E DESSERT</b>													
21 05	Gelati e dessert	15											-
<b>TOTALE</b>		<b>15</b>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>14. CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO</b>													
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao	5											-
<b>TOTALE</b>		<b>5</b>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>15. DOLCIUMI</b>													
17 00	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri												-
04 10	Miele												-
<b>TOTALE</b>		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI</b>													
08 06	Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca	1											-
<b>TOTALE</b>		<b>1</b>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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				
<b>17. PIATTI PREPARATI</b>													
21 06	Preparazioni gastronomiche	23	1			1							1
<b>TOTALE</b>		<b>23</b>	<b>1</b>	-	-	1	-	-	-	-	-	-	1
<b>18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE</b>													
32 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare	24											-
33 00	(prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)												
<b>TOTALE</b>		<b>24</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	8											-
<b>TOTALE</b>		<b>8</b>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>TOTALE GLOBALE</b>		<b>921</b>	<b>17</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>16</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>17</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: **MARCHE** Codice: **071/41760 071/42758** Tipo di struttura: **I 060 000 0**  
 Nome del referente: **DURANTI ANNA** Telefax: **071/41760 071/42758** e-mail: **a.duranti@pg.izs.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					
<b>1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI</b>														
04 01	Latte e crema di latte, freschi o conservati	35												-
04 01 02	Latte pastorizzato	40	1										1	1
04 01 03	Latte UHT	13												-
04 01 04	Latte sterilizzato													-
04 01 05	Panna	8												-
04 02	Latte e crema di latte, concentrati													-
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	5												-
04 04	Siero di latte													-
04 05	Burro	7												-
04 07	Formaggi, latticini	120	3							3				3
<b>TOTALE</b>		<b>228</b>	<b>4</b>	-	-	-	-	-	-	<b>3</b>	-	<b>1</b>		<b>4</b>
<b>2. UOVA E OVOPRODOTTI</b>														
04 08	Uova di volatili in guscio	55												-
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli	2												-
<b>TOTALE</b>		<b>57</b>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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				
<b>3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME</b>												
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	434	3	3								3
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	3										-
02 04	Altre carni											-
16 01(*)	Carni lavorate o comunque preparate	382	21	15	2	4						21
<b>TOTALE</b>		<b>819</b>	<b>24</b>	<b>18</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	-	-	-	-	-	<b>24</b>
<b>4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI</b>												
03 01	Selacei											-
03 02	Teleostei	170										-
03 03	Filetti e trance di pesce	43										-
03 05	Molluschi gasteropoidi											-
03 06	Molluschi bivalvi	195	7	1		4					2	7
03 07	Molluschi cefalopodi	49										-
03 08	Molluschi cefalopodi	49										-
03 09	Echinodermi											-
03 10	Crostacei	72	6								6	6
16 04	Preparazione e conserve di pesce	28	1								1	1
16 05	Preparazione e conserve di crostacei e molluschi											-
<b>TOTALE</b>		<b>557</b>	<b>14</b>	<b>1</b>	-	<b>4</b>	-	-	-	-	<b>9</b>	<b>14</b>

(\*) 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				
<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 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				
<b>7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA</b>													
10 00	Cereali												-
11 00	Prodotti della macinazione												-
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	3											-
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti												-
19 03 01	Paste alimentari secche	9											-
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	56	2	2									2
19 03 03	Paste alimentari speciali												-
<b>TOTALE</b>		<b>68</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	-	-	-	-	-	-	-	-	<b>2</b>
<b>8. FRUTTA E VERDURE</b>													
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	10											-
08 00	Frutta												-
<b>TOTALE</b>		<b>10</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	6											-
<b>TOTALE</b>		<b>6</b>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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
<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	75	3			3							3
<b>TOTALE</b>		75	3	-	-	3	-	-	-	-	-	-	3
<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	43	1						1				1
<b>TOTALE</b>		43	1	-	-	-	-	-	1	-	-	-	1
<b>16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI</b>													
08 06	Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca	202	53					53					53
<b>TOTALE</b>		202	53	-	-	-	-	53	-	-	-	-	53

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				
<b>17. PIATTI PREPARATI</b>													
21 06	Preparazioni gastronomiche	205	4	3		1							4
<b>TOTALE</b>		<b>205</b>	<b>4</b>	<b>3</b>	-	<b>1</b>	-	-	-	-	-	-	<b>4</b>
<b>18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE</b>													
32 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare	15											-
33 00	(prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)												
<b>TOTALE</b>		<b>15</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												-
<b>TOTALE</b>		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>TOTALE GLOBALE</b>		<b>2.285</b>	<b>105</b>	<b>24</b>	<b>2</b>	<b>12</b>	<b>53</b>	<b>0</b>	<b>10</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>105</b>

**REGIONE MOLISE**

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: **MOLISE** Codice: **R 140** Tipo struttura: \_\_\_\_\_  
 Nome del referente: \_\_\_\_\_ Telefax: \_\_\_\_\_ e-mail: \_\_\_\_\_  
 N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia: **4** N° di strutture che hanno fornito i dati: **4**

**Regione Molise**

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM. 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'	1.647	706	186	1.235	554	260	997	224	436	<b>6.245</b>
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	1.509	319	63	535	250	148	424	135	254	<b>3.637</b>
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	1.002	354	58	741	482	107	483	130	443	<b>3.800</b>
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	22	38	2	77	5	3	90	20	30	<b>287</b>
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	28	21	5	34	4	4	54	42	33	<b>225</b>
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI		15		2						<b>17</b>
NUMERO INFRAZIONI:										<b>151</b>
a) Igiene Generale	17	11	1	45		1	47	16	13	
b) Igiene (HACCP, formazione personale)	464	2	3	196			74	26	74	<b>839</b>
c) Composizione										<b>0</b>
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)										<b>0</b>
e) Etichettatura e presentazione				2						<b>2</b>
f) Altro		5	1	15	5	2	14	15	7	<b>64</b>
PROVVEDIMENTI:										<b>126</b>
a) Amministrativi	22	33		17	5	2	36	4	7	
b) Notizie di reato				2						<b>2</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: **MOLISE** Codice: **R 140** Tipo struttura: \_\_\_\_\_  
 Nome del referente: \_\_\_\_\_ Telefax: \_\_\_\_\_ e-mail: \_\_\_\_\_  
 N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia: **4** N° di strutture che hanno fornito i dati: **4**

**Regione Molise**

	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'	6.894	110	37	534	70	313	655	91	361	<b>9.065</b>
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	171	109	37	471	20	146	97	51	318	<b>1.420</b>
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	1.049	327	101	3.105		172	114	73	714	<b>5.655</b>
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	6	6		24			39	12	27	<b>114</b>
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	697	195	40	228			16	15	188	<b>1.379</b>
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	15	5		10					9	<b>39</b>
NUMERO INFRAZIONI:										
a) Igiene Generale		3		19			31	6	21	<b>80</b>
b) Igiene (HACCP, formazione personale)		1					29	6		<b>36</b>
c) Composizione		2							3	<b>5</b>
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)		2							1	<b>3</b>
e) Etichettatura e presentazione										<b>0</b>
f) Altro				20				1	15	<b>36</b>
PROVVEDIMENTI:										
a) Amministrativi	15	13	4	19					30	<b>81</b>
b) Notizie di reato		4		7					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**  
 Istituti Zooprofilattici Sperimentali (I.Z.S.)

Regione/Provincia autonoma: MOLISE      Codice: R 140      Tipo di struttura:   
 Nome del referente:       Telefax:       e-mail:   
 N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia autonoma:       N° di strutture che hanno fornito i dati:

<i>Regione Molise</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>1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI</b>												
04 01	Latte e crema di latte, freschi o conservati	1										-
04 01 02	Latte pastorizzato	3										-
04 01 03	Latte UHT	1										-
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	2										-
04 07	Formaggi, latticini	79	12	1		11						12
<b>TOTALE</b>		<b>86</b>	<b>12</b>	<b>1</b>		<b>11</b>						<b>12</b>
<b>2. UOVA E OVOPRODOTTI</b>												
04 08	Uova di volatili in guscio	1										-
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli											-
<b>TOTALE</b>		<b>1</b>										<b>-</b>

Mod. B

Regione Molise													
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)	27	1	1									1
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	8											-
02 04	Altre carni	2											-
16 01(*)	Carni lavorate o comunque preparate	237	18	17		1							18
<b>TOTALE</b>		<b>274</b>	<b>19</b>	<b>18</b>	<b>-</b>	<b>1</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>19</b>
<b>4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI</b>													
03 01	Selacei												-
03 02	Teleostei	7	1					1					1
03 03	Filetti e trance di pesce												-
03 05	Molluschi gasteropodi												-
03 06	Molluschi bivalvi	9											-
03 07	Molluschi bivalvi												-
03 08	Molluschi cefaiopodi	1											-
03 09	Echinodermi												-
03 10	Crostacei												-
16 04	Preparazione e conserve di pesce												-
16 05	Preparazione e conserve di crostacei e molluschi												-
<b>TOTALE</b>		<b>17</b>	<b>1</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>1</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>1</b>

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

Regione Molise												
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>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 Molise													
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	3											-
19 03 02	Paste alimentari all'uovo												-
19 03 03	Paste alimentari speciali												-
<b>TOTALE</b>		<b>3</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>		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Mod. B

Regione Molise													
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>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												-
<b>TOTALE</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 Molise													
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>17. PIATTI PREPARATI</b>													
21 06	Preparazioni gastronomiche												-
<b>TOTALE</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												-
<b>TOTALE</b>		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>21. ALTRI ALIMENTI</b>													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove												-
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove												-
<b>TOTALE</b>		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>TOTALE GLOBALE</b>		<b>381</b>	<b>32</b>	<b>19</b>	<b>0</b>	<b>12</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>32</b>