

REGIONE PIEMONTE

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:	PIEMONTE	Codice:	R 010 000 0	Tipo struttura:	
Nome del referente:	ROSSI VITTORIA MARIA	Telefax:	011/4322290-570	e-mail:	
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia:	19	N° di strutture che hanno fornito i dati:	19		

Regione Piemonte

	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'		2.004	2.747	16.894		1.923	25.911	4.513	9.092	63.084
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	235	653	589	2.620	344	374	5.432	3.113	2.563	15.923
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	330	1.060	999	3.100	338	341	6.975	3.920	3.090	20.153
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	24	93	65	93	1		758	294	332	1.660
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	211	998	959	1.100			403	707	647	5.025
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	2	10	17	26			52	21	34	162
NUMERO INFRAZIONI:		75	20	51	1		567	178	289	1.181
a) Igiene Generale										
b) Igiene (HACCP, formazione personale)		9	5	5			35	46	48	148
c) Composizione			1				1		1	3
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)	17		1							18
e) Etichettatura e presentazione		3	2	5			2		5	17
f) Altro	7	25	17	29	1		268	65	88	500
PROVEDIMENTI:										
a) Amministrativi	30	124	61	101	1		715	402	530	1.964
b) Notizie di reato	44	10	19	24	3		29	9	24	162

(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: **PIEMONTE** Codice: **011/4322223-371** Tipo struttura:
 Nome del referente: **DR CORGIAT LOIA G** Telefax: e-mail: **vetalimenti.settore@regione.piemonte.it**
 N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia: **21** N° di strutture che hanno fornito i dati: **21**

Regione Piemonte

	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'	2.243	1.466	222	4.433	42	2.106	590	411	2.198	13.711
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	9.334	1.344	179	3.221	42	1.298	32	263	2.020	17.733
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	24.987	19.029	396	5.108	83	1.339	32	334	2.642	53.950
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	128	165	8	449		6	1	43	289	1.089
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	76.808	3.820	212	604			3	12	597	82.056
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	162	58	4	28					36	288
NUMERO INFRAZIONI:										
a) Igiene Generale	68	122	12	227				45	197	671
b) Igiene (HACCP, formazione personale)	37	119	2	163				33	135	489
c) Composizione	32	18							1	51
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)	1	12	1	15						29
e) Etichettatura e presentazione		3		11			1		4	19
f) Altro	52	38		20		5	1		32	148
PROVVEDIMENTI:										
a) Amministrativi	169	312	15	583		3		79	370	1.531
b) Notizie di reato	17	58	3	41		1	1	1	29	151

(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 RESITUITO 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: **PIEMONTE** Codice: **011/8392625-22** Tipo di struttura:
 Nome del referente: **OCCELLI CLAUDIA** Telefax: e-mail:
 N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia autonoma: N° di strutture che hanno fornito i dati:

Regione Piemonte

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	146											
04 01 02	Latte pastorizzato	100											
04 01 03	Latte UHT	66											
04 01 04	Latte sterilizzato	1											
04 01 05	Panna	12											
04 02	Latte e crema di latte, concentrati	4											
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	20											
04 04	Siero di latte												
04 05	Burro	20											
04 07	Formaggi, latticini	226	16		2				14				16
TOTALE		595	16	-	2	-	-	-	14	-	-	-	16
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio	11											
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli												
TOTALE		11	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Regione Piemonte														
CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		Totale	Irregolari	Salmonella	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
					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)	96	6		2	4			2				8	
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	24	9			7			2				9	
02 04	Altre carni	22	1		1								1	
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	116	28			7			23				30	
TOTALE		258	44	-	3	18	-	-	27	-	-	-	48	
4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI														
03 01	Selacei	3											-	
03 02	Teleostei	2											-	
03 03	Filetti e trance di pesce	2											-	
03 05	Molluschi gasteropoidi												-	
03 06	Molluschi bivalvi	2											-	
03 07													-	
03 08	Molluschi cefaiopodi												-	
03 09	Echinodermi												-	
03 10	Crostacei												-	
16 04	Preparazione e conserve di pesce	14	1		1								1	
16 05	Preparazione e conserve di crostacei e molluschi	3											-	
TOTALE		26	1	-	1	-	-	-	-	-	-	-	1	

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

Regione Piemonte													
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				
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	87	1			1							1
15 07 01 001	Olio di oliva	23											-
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	64											-
15 12	Oli e grassi idrogenati												-
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	6											-
TOTALE		93	1	-	-	1	-	-	-	-	-	-	1
6. ZUPPE, BRODI, SALSE													
16 03	Estratti di carne e di pesce	5	1						1				1
20 01	Prep. di ortaggi con aceto	4											-
20 02	Prep. di ortaggi senza aceto	51	3			3							3
21 03	Prep. per salse e salse	84	15	2					13				15
22 10	Aceti commestibili e succedanei	18											-
TOTALE		162	19	2	-	3	-	-	14	-	-	-	20

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

Regione Piemonte													
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	357	16			1			15				16
11 00	Prodotti della macinazione	131	4			1			3	1			5
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	39	3			1			2	4			7
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	469	5	1		4			1				6
19 03 01	Paste alimentari secche	43	2			2							2
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	5	1			1							1
19 03 03	Paste alimentari speciali	60	2			2							2
TOTALE		1.104	33	1	-	12	-	-	21	5	-	-	39
8. FRUTTA E VERDURE													
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	442	13			5			8				13
08 00	Frutta	529	11			1			14	1			16
TOTALE		971	24	-	-	6	-	-	22	1	-	-	29
9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'													
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	767	39						39				39
25 00	Sale da cucina	2	1						1				1
TOTALE		769	40	-	-	-	-	-	40	-	-	-	40
10. BEVANDE NON ALCOLICHE													
20 07	Succhi e nettari di frutta	71	3						3				3
22 02	Altre bevande non alcoliche	68	10			10							10
TOTALE		139	13	-	-	10	-	-	3	-	-	-	13

Regione Piemonte

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	49											
TOTALE		49	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
12. BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO													
22 03	Birra	3											
22 06	Vermut e vini aromatizzati	4											
22 07	Sidro, sidro di pere, idromele												
22 08	Alcole etilico												
22 09	Acquaviti, liquori ed altre bevande alcoliche	11											
TOTALE		18	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
13. GELATI E DESSERT													
21 05	Gelati e dessert	234	9			8			1				9
TOTALE		234	9	-	-	8	-	-	1	-	-	-	9
14. CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO													
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao	63	1				1						1
TOTALE		63	1	-	-	-	1	-	-	-	-	-	1
15. DOLCIUMI													
17 00	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri	16											
04 10	Miele	6											
TOTALE		22	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI													
08 06	Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca	75											
TOTALE		75	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	

Regione Piemonte													
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	962	19			30			1				31
TOTALE		962	19	-	-	30	-	-	1	-	-	-	31
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE													
32 00 33 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare (prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)	153	1						1				1
TOTALE		153	1	-	-	-	-	-	1	-	-	-	1
19. ADDITIVI													
29 00	Additivi	2											-
31 00	Coloranti	1											-
TOTALE		3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI													
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	411	4		4								4
TOTALE		411	4	-	4	-	-	-	-	-	-	-	4
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	21	1							1			1
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	67	1						1	1			2
TOTALE		88	2	-	-	-	-	-	1	2	-	-	3

TOTALE GLOBALE	6.206	227	3	10	88	1	0	145	8	0	0	256
-----------------------	--------------	------------	----------	-----------	-----------	----------	----------	------------	----------	----------	----------	------------

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: **PIEMONTE** Codice: **011/2686317-24585831** Tipo di struttura: **1010 000 0**
 Nome del referente: **D.SSA CHIAVACCI L.** e-mail: **laura.chiavacci@izsto.it**
 N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia autonoma: **1** N° di strutture che hanno fornito i dati: **1**

IN di strutture esistenti nella Regione Piemonte Autonoma.

Regione Piemonte													
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				
1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI													
04 01	Latte e crema di latte, freschi o conservati	281	39				39						39
04 01 02	Latte pastorizzato	23											
04 01 03	Latte UHT	51											
04 01 04	Latte sterilizzato												
04 01 05	Panna	5											
04 02	Latte e crema di latte, concentrati	1											
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	15											
04 04	Siero di latte												
04 05	Burro	38											
04 07	Formaggi, latticini	621	19	6	13								19
TOTALE		1.035	58	6	13	-	39	-	-	-	-	-	58
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio	45	3	3									3
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli	21											
TOTALE		66	3	3	-	-	-	-	-	-	-	-	3

Regione Piemonte													
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				
3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME													
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	785	23	8	8				7				23
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	125	5	5									5
02 04	Altre carni	30	1	1									1
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	755	45	17	16				12				45
TOTALE		1.695	74	31	24	-	-	-	19	-	-	-	74
4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI													
03 01	Selacei	4											-
03 02	Teleostei	36											-
03 03	Filetti e trance di pesce	98	3		1			1	1				3
03 05	Molluschi gasteropoidi												-
03 06	Molluschi bivalvi	25	2	2									2
03 07													-
03 08	Molluschi cefaiopodi	45											-
03 09	Echinodermi	21											-
03 10	Crostacei	33											-
16 04	Preparazione e conserve di pesce	54	1	1									1
16 05	Preparazione e conserve di crostacei e molluschi	45											-
TOTALE		361	6	3	1	-	-	1	1	-	-	-	6

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

Regione Piemonte													
CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	Salmonetta	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
5. GRASSI ED OLI													
02 05	Lardo	4											
15 01	Grassi alimentari animali	5											
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		9	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
6. ZUPPE, BRODI, SALSE													
16 03	Estratti di carne e di pesce	7											
20 01	Prep. di ortaggi con aceto												
20 02	Prep. di ortaggi senza aceto												
21 03	Prep. per salse e salse												
22 10	Aceti commestibili e succedanei												
TOTALE		7	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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

[illegible]

Mod. B

Anno: 2003

Regione Piemonte													
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				
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, idromele												
22 08	Alcole etilico												
22 09	Acquaviti, liquori ed altre bevande alcoliche												
TOTALE		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
13. GELATI E DESSERT													
21 05	Gelati e dessert	26											
TOTALE		26	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
14. CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO													
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao												
TOTALE		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
15. DOLCIUMI													
17 00	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri												
04 10	Miele	33											
TOTALE		33	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI													
08 06	Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca												
TOTALE		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	

Regione Piemonte													
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	121	2	1	1								
TOTALE		121	2	1	1	-	-	-	-	-	-	-	
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE													
32 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare (prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)	2											
33 00													
TOTALE		2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
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												
TOTALE		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove												
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	1											
TOTALE		1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
TOTALE GLOBALE		3.478	145	44	40	0	40	1	20	0	0	0	145