

**REGIONE SARDEGNA**

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: SARDEGNA Codice: R 200 000 0 Tipo struttura:  
Nome del referente: D SSA SANNA A Telefax: 070/6065262-59 e-mail:  
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia: 8 N° di strutture che hanno fornito i dati: 8

### Regione Sardegna

	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'	422	1.020	789	6.531	481	452	9.001	1.239	2.063	<b>21.998</b>
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	139	609	445	3.507	92	99	4.816	784	1.467	<b>11.958</b>
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	152	748	613	4.361	92	99	5.453	1.191	2.147	<b>14.856</b>
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI		127	73	419	2		687	133	217	<b>1.658</b>
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	124	355	121	472			374	227	695	<b>2.368</b>
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	2	2	1	1			1		7	<b>14</b>
NUMERO INFRAZIONI:		4	34	66			132	19	54	<b>309</b>
a) Igiene Generale		48	16	197			237	30	49	<b>577</b>
b) Igiene (HACCP, formazione personale)				1			3		3	<b>7</b>
c) Composizione				1						<b>1</b>
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)										<b>0</b>
e) Etichettatura e presentazione										<b>0</b>
f) Altro		15	36	104	40	1	164	77	70	<b>507</b>
PROVEDIMENTI:		69	30	240		39	371	67	75	<b>891</b>
a) Amministrativi										<b>0</b>
b) Notizie di reato		3	4	6			10	3	12	<b>38</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: SARDEGNA Codice: Tipo struttura: U 200 10 40  
 Nome del referente: DR. PIRODDI R. Telefax: 070/6065267 e-mail: san.igaa@posta.regione.sardegna.it  
 N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia: 8 N° di strutture che hanno fornito i dati: 8

**Regione Sardegna**

	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'	19.898	416	152	1.342	85	1.247	517	146	2.539	<b>26.342</b>
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	12.872	394	129	875	85	1.168	357	118	2.873	<b>18.871</b>
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	17.941	1.521	323	4.871	85	1.299	341	121	12.077	<b>38.579</b>
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	37	14		2		4	7	1	71	<b>136</b>
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	2.193	532	91	47		1.083		3	1.014	<b>4.963</b>
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI		5		2		2			12	<b>21</b>
NUMERO INFRAZIONI:										
a) Igiene Generale	76	10		1			6	1	21	<b>115</b>
b) Igiene (HACCP, formazione personale)	53	116	7	262					24	<b>462</b>
c) Composizione		2		1					3	<b>6</b>
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)										<b>0</b>
e) Etichettatura e presentazione		1							2	<b>3</b>
f) Altro	11								30	<b>41</b>
PROVVEDIMENTI:										
a) Amministrativi	10	2	1	2			8	1	69	<b>93</b>
b) Notizie di reato		5		1		1			8	<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**  
 Agenzie Regionali per la Protezione Ambientale/Presidi Multizonali di Prevenzione (A.R.P.A./P.M.P.)

Regione/Provincia autonoma: **SARDEGNA**      Codice:      Tipo di struttura:  
 Nome del referente:      Telefax: **070/6065262-59**      e-mail:  
 N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia autonoma: **5**      N° di strutture che hanno fornito i dati: **5**

**Regione Sardegna**

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	3	7										7	7
04 01 03	Latte UHT	61	4							4			12	16
04 01 04	Latte sterilizzato													-
04 01 05	Panna	8	1							1				1
04 02	Latte e crema di latte, concentrati													-
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	195												-
04 04	Siero di latte													-
04 05	Burro	1												-
04 07	Formaggi, latticini	108	3										3	3
<b>TOTALE</b>		<b>376</b>	<b>15</b>							<b>5</b>			<b>22</b>	<b>27</b>
<b>2. UOVA E OVOPRODOTTI</b>														
04 08	Uova di volatili in guscio	7												-
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli													-
<b>TOTALE</b>		<b>7</b>												-

Mod. B

Regione Sardegna													
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	2											-
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	383	1									1	1
<b>TOTALE</b>		<b>385</b>	<b>1</b>	-	-	-	-	-	-	-	-	<b>1</b>	<b>1</b>
<b>4. PESCI, GROSTACEI E MOLLUSCHI</b>													
03 01	Selacei												-
03 02	Teleostei												-
03 03	Filetti e trance di pesce	15	8									8	8
03 05	Molluschi gasteropodi												-
03 06	Molluschi bivalvi	158	18									18	18
03 07	Molluschi bivalvi												-
03 08	Molluschi cefalopodi	1											-
03 09	Echinodermi												-
03 10	Crostacei	13	1							1			1
16 04	Preparazione e conserve di pesce	15	6									6	6
16 05	Preparazione e conserve di crostacei e molluschi	2											-
<b>TOTALE</b>		<b>204</b>	<b>33</b>	-	-	-	-	-	-	<b>1</b>	-	<b>32</b>	<b>33</b>

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

Regione Sardegna													
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	5											-
15 04	Grassi ed oli di pesce e mammiferi marini												-
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	233	4							3	2		5
15 07 01 001	Olio di oliva	5											-
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	36	1							1			1
15 12	Oli e grassi idrogenati												-
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	2											-
<b>TOTALE</b>		<b>240</b>	<b>4</b>	-	-	-	-	-	-	<b>3</b>	<b>2</b>	-	<b>5</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	55											-
21 03	Prep per salse e salse	24											-
22 10	Aceti commestibili e succedanei												-
<b>TOTALE</b>		<b>79</b>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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

Regione Sardegna													
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	8	1									1	1
11 00	Prodotti della macinazione	55	2						1	1		4	6
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	204	12						1	7		4	12
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	119											-
19 03 01	Paste alimentari secche	64	3			3							3
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	4											-
19 03 03	Paste alimentari speciali	65	1						1				1
<b>TOTALE</b>		<b>519</b>	<b>19</b>	-	-	3	-	-	3	8	-	9	23
<b>8. FRUTTA E VERDURE</b>													
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	248	7							7		14	21
08 00	Frutta	123	5									5	5
<b>TOTALE</b>		<b>371</b>	<b>12</b>	-	-	-	-	-	-	7	-	19	26
<b>9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'</b>													
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	11	1						1				1
25 00	Sale da cucina	3											-
<b>TOTALE</b>		<b>14</b>	<b>1</b>	-	-	-	-	-	1	-	-	-	1
<b>10. BEVANDE NON ALCOLICHE</b>													
20 07	Succhi e nettari di frutta	21	1									1	1
22 02	Altre bevande non alcoliche	55											-
<b>TOTALE</b>		<b>76</b>	<b>1</b>	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1

Regione Sardegna													
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	6											-
22 05	Vini di uve fresche	161	1						1			1	2
<b>TOTALE</b>		<b>167</b>	<b>1</b>	-	-	-	-	-	<b>1</b>	-	-	<b>1</b>	<b>2</b>
<b>12. BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO</b>													
22 03	Birra	18											-
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	10											-
<b>TOTALE</b>		<b>28</b>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>13. GELATI E DESSERT</b>													
21 05	Gelati e dessert	34											-
<b>TOTALE</b>		<b>34</b>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>14. CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO</b>													
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao	3											-
<b>TOTALE</b>		<b>3</b>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>15. DOLCIUMI</b>													
17 00	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri	17	1									1	1
04 10	Miele	3	4									4	4
<b>TOTALE</b>		<b>20</b>	<b>5</b>	-	-	-	-	-	-	-	-	<b>5</b>	<b>5</b>
<b>16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI</b>													
08 06	Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca	4	1						1				1
<b>TOTALE</b>		<b>4</b>	<b>1</b>	-	-	-	-	-	<b>1</b>	-	-	-	<b>1</b>

Mod. B

Regione Sardegna													
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	601	2			1			1				2
<b>TOTALE</b>		<b>601</b>	<b>2</b>	-	-	1	-	-	1	-	-	-	2
<b>18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE</b>													
32 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare	10											
33 00	(prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)												
<b>TOTALE</b>		<b>10</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	14											-
<b>TOTALE</b>		<b>14</b>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>21. ALTRI ALIMENTI</b>													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	1											-
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	14											-
<b>TOTALE</b>		<b>15</b>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>TOTALE GLOBALE</b>		<b>3.167</b>	<b>95</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>14</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>90</b>	<b>127</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: SARDEGNA      Codice: R 200 000 0      Tipo di struttura: 1 200 000 0  
 Nome del referente: D.SSA ANGELA SANNA      Telefax: 070/6065262-59      e-mail: \_\_\_\_\_  
 N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia autonoma: 1      N° di strutture che hanno fornito i dati: 1

**Regione Sardegna**

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	27										-
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	1										-
04 04	Siero di latte	9										-
04 05	Burro	10										-
04 07	Formaggi, latticini	441										-
<b>TOTALE</b>		<b>488</b>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>2. UOVA E OVOPRODOTTI</b>												
04 08	Uova di volatili in guscio	49										-
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli											-
<b>TOTALE</b>		<b>49</b>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Mod. B

Regione Sardegna													
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)	203											-
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	33											-
02 04	Altre carni	4											-
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	983	4							2	2		4
<b>TOTALE</b>		<b>1.223</b>	<b>4</b>	-	-	-	-	-	-	<b>2</b>	<b>2</b>	-	<b>4</b>
<b>4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI</b>													
03 01	Selacei												-
03 02	Teleostei	46											-
03 03	Filetti e trance di pesce	6											-
03 05	Molluschi gasteropodi												-
03 06	Molluschi bivalvi	450	30	1		29							30
03 07	Molluschi bivalvi												-
03 08	Molluschi cefalopodi	2											-
03 09	Echinodermi												-
03 10	Crostacei	2	1								1		1
16 04	Preparazione e conserve di pesce	19											-
16 05	Preparazione e conserve di crostacei e molluschi												-
<b>TOTALE</b>		<b>525</b>	<b>31</b>	<b>1</b>	-	<b>29</b>	-	-	-	-	<b>1</b>	-	<b>31</b>

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

Regione Sardegna													
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 Sardegna														
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	52												-
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													-
<b>TOTALE</b>		<b>52</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 Sardegna													
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	23											-
<b>TOTALE</b>		23	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI</b>													
08 06	Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca	17											-
<b>TOTALE</b>		17	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Regione Sardegna														
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													-
<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	1												-
31 00	Coloranti													-
<b>TOTALE</b>		1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<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	6												-
<b>TOTALE</b>		6	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>TOTALE GLOBALE</b>		<b>2.384</b>	<b>35</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>29</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>35</b>	