

REGIONE TOSCANA

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: **TOSCANA** Codice: **R 090 000 0** Tipo struttura: **U 090 1000 G**
 Nome del referente: **CACIOLLI M.R.** Telefax: **055/4383501-127** e-mail: **m.caciolli@mail.regione.toscana.it**
 N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia: **12** N° di strutture che hanno fornito i dati: **12**

Regione Toscana

	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'	41.766	3.263	3.077	11.963	1.281	1.595	22.439	2.360	5.835	93.579
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	374	652	529	2.867	203	359	5.631	1.144	1.413	13.172
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	428	780	932	3.593	223	386	6.477	1.587	1.628	16.034
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	75	141	109	559	7	10	1.801	213	375	3.290
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	394	1.021	668	1.623	4	1	1.331	1.306	677	7.025
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	3	9	4	31			73	5	5	130
NUMERO INFRAZIONI:										
a) Igiene Generale	53	51	86	258	1	5	1.025	158	237	1.874
b) Igiene (HACCP, formazione personale)	74	112	65	390	6	9	1.486	137	270	2.549
c) Composizione		28					5		1	34
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)	2	1	1	9			7	1	2	23
e) Etichettatura e presentazione		3		30			2			35
f) Altro	15	33	30	119	4	2	400	50	62	715
PROVVEDIMENTI:										
a) Amministrativi	42	314	188	1.043	10	12	3.379	559	779	6.326
b) Notizie di reato	4	8	3	18	1		24	8	3	69

(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: **TOSCANA** Codice: **R 090 000 0** U 090 1000 V
 Nome del referente: **CACIOLLI M.R.** Telefax: **055/4383501-127** e-mail: **m.caciolli@mail.regione.toscana.it**
 N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia: **12** N° di strutture che hanno fornito i dati: **12**

Regione Toscana

	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'	36.724	1.305	855	6.930	509	2.789	10.412	1.389	4.365	65.278
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	12.589	1.069	358	2.765	395	1.303	1.403	442	1.858	22.182
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	29.567	26.510	4.194	4.416	373	1.180	1.572	541	2.787	71.140
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	248	124	67	722	80	30	604	100	308	2.283
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	6.268	2.439	367	862	1	45	263	320	1.166	11.731
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	132	62	18	35			53	2	39	341
NUMERO INFRAZIONI:										
a) Igiene Generale	95	64	21	245	5	5	231	85	156	907
b) Igiene (HACCP, formazione personale)	26	294	31	1.007	31	17	333	73	464	2.276
c) Composizione	2	3		3					1	9
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)	22	20		1			1		1	45
e) Etichettatura e presentazione	1	5	4	29		1	1		4	45
f) Altro	27	22	19	86	39	10	112	9	104	428
PROVVEDIMENTI:										
a) Amministrativi	136	410	62	771	53	24	834	167	319	2.776
b) Notizie di reato	11	6	3	27	4	3	16	16	13	99

(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: **TOSCANA** Codice: **R 090 000 0** Tipo di struttura:
 Nome del referente: **CACIOLLI MARIA RITA** Telefax: **055/4383501-127** e-mail: **m.caciolli@mail.regione.toscana.it**
 N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia autonoma: **10** N° di strutture che hanno fornito i dati: **10**

Regione Toscana

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	73											
04 01 02	Latte pastorizzato	1											
04 01 03	Latte UHT	23											
04 01 04	Latte sterilizzato												
04 01 05	Panna												
04 02	Latte e crema di latte, concentrati												
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	14											
04 04	Siero di latte												
04 05	Burro	8											
04 07	Formaggi, latticini	97											
TOTALE		216	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio	41											
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli												
TOTALE		41	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Regione Toscana													
CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		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)	172	4	1		3							4
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	25											
02 04	Altre carni												
16 01(*)	Carni lavorate o comunque preparate	163	1		1								1
TOTALE		360	5	1	1	3	-	-	-	-	-	-	5
4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI													
03 01	Selacei	52											
03 02	Teleostei	12											
03 03	Filetti e trance di pesce	5											
03 05	Molluschi gasteropoidi												
03 06	Molluschi bivalvi	14											
03 07	Molluschi cefalopodi	30											
03 08	Molluschi cefalopodi												
03 09	Echinodermi												
03 10	Crostacei	22											
16 04	Preparazione e conserve di pesce	37	4						2	2			4
16 05	Preparazione e conserve di crostacei e molluschi	1											
TOTALE		173	4	-	-	-	-	-	2	2	-	-	4

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

Regione Toscana													
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	163	12							5	6	1	12
15 07 01 001	Olio di oliva	15	2							2			2
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	73	6								6		6
15 12	Oli e grassi idrogenati												
15 13	Margarina, imitazione dello strutto												
TOTALE		163	12	-	-	-	-	-	-	5	6	1	12
6. ZUPPE, BRODI, SALSE													
16 03	Estratti di carne e di pesce												
20 01	Prep. di ortaggi con aceto	16	1								1		1
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto	88	1									1	1
21 03	Prep. per salse e salse	68	1							1			1
22 10	Aceti commestibili e succedanei	3											
TOTALE		175	3	-	-	-	-	-	-	1	1	1	3

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

Regione Toscana													
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	45	1			1							1
11 00	Prodotti della macinazione	97											-
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	75	5			2			3				5
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	399	7			3			3		1		7
19 03 01	Paste alimentari secche	127	1						1				1
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	144	1	1									1
19 03 03	Paste alimentari speciali	26											-
TOTALE		913	15	1	-	6	-	-	3	4	1	-	15
8. FRUTTA E VERDURE													
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	249	1						1				1
08 00	Frutta	81											-
TOTALE		330	1	-	-	-	-	-	1	-	-	-	1
9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'													
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	163	11			1	6		4				11
25 00	Sale da cucina	4											-
TOTALE		167	11	-	-	1	6	-	-	4	-	-	11
10. BEVANDE NON ALCOLICHE													
20 07	Succhi e nettari di frutta	65	1								1		1
22 02	Altre bevande non alcoliche	113											-
TOTALE		178	1	-	-	-	-	-	-	-	1	-	1

Regione Toscana													
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	107	2								2		2
TOTALE		107	2	-	-	-	-	-	-	-	2	-	2
12. BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO													
22 03	Birra	14	2						1		1		2
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	4											-
TOTALE		18	2	-	-	-	-	-	1	-	1	-	2
13. GELATI E DESSERT													
21 05	Gelati e dessert	126											-
TOTALE		126	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
14. CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO													
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao	12	1			1							1
TOTALE		12	1	-	-	1	-	-	-	-	-	-	1
15. DOLCIUMI													
17 00	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri	8											-
04 10	Miele	2											-
TOTALE		10	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI													
08 06	Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca	151	43				43						43
TOTALE		151	43	-	-	-	43	-	-	-	-	-	43

Regione Toscana

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	1.655	3			3							3
TOTALE		1.655	3	-	-	3	-	-	-	-	-	-	3
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE													
32 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare (prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)	193	2								2		2
33 00													
TOTALE		193	2	-	-	-	-	-	-	-	2	-	2
19. ADDITIVI													
29 00	Additivi	35											
31 00	Coloranti	4											
TOTALE		39	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI													
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	510	2							2			2
TOTALE		510	2	-	-	-	-	-	-	2	-	-	2
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	4											
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	88											
TOTALE		92	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

TOTALE GLOBALE	5.629	107	2	1	14	49	0	7	18	14	2	107
-----------------------	--------------	------------	----------	----------	-----------	-----------	----------	----------	-----------	-----------	----------	------------

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: **TOSCANA** Codice: **R 090 000 0** Tipo di struttura:
 Nome del referente: **MMARI MASSIMO** Telefax: **0577/41352-271015** e-mail: **mmari@rm.izs.it**
 N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia autonoma: **6** N° di strutture che hanno fornito i dati: **6**

Regione Toscana													
CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI													
04 01	Latte e crema di latte, freschi o conservati	408	30				29		1				30
04 01 02	Latte pastorizzato	101	4				3		1				4
04 01 03	Latte UHT	34											-
04 01 04	Latte sterilizzato	1											-
04 01 05	Panna												-
04 02	Latte e crema di latte, concentrati	4											-
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	27											-
04 04	Siero di latte	10											-
04 05	Burro	8											-
04 07	Formaggi, latticini	256	3			3							3
TOTALE		849	37	-	-	3	32	-	2	-	-	-	37
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio	48											-
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli	4											-
TOTALE		52	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Regione Toscana													
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)	980	12	11	1								12
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	86	2	2									2
02 04	Altre carni	13											-
16 01(*)	Carni lavorate o comunque preparate	691	43	41		1			1				43
TOTALE		1.770	57	54	1	1	-	-	1	-	-	-	57
4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI													
03 01	Selacei	101											-
03 02	Teleostei	34	1					1					1
03 03	Filetti e trancie di pesce	228	7		1	4				2			7
03 05	Molluschi gasteropodi												-
03 06	Molluschi bivalvi	224	3	1		2							3
03 07	Molluschi cefalopodi	215	2	1		1							2
03 08	Molluschi cefalopodi												-
03 09	Echinodermi	4											-
03 10	Crostacei	207	12	1		10			1				12
16 04	Preparazione e conserve di pesce	169	4		4								4
16 05	Preparazione e conserve di crostacei e molluschi	19	1	1									1
TOTALE		1.201	30	4	5	17	-	1	1	2	-	-	30

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

Regione Toscana													
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	3											
20 01	Prep. di ortaggi con aceto												
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto												
21 03	Prep. per salse e salse	28											
22 10	Aceti commestibili e succedanei												
TOTALE		31	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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

[illegible]

Anno: 2003

Mod. B

Regione Toscana													
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	199											-
TOTALE		199	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
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	86	1						1				1
TOTALE		86	1	-	-	-	-	-	1	-	-	-	1
16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI													
08 06	Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca												-
TOTALE		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Regione Toscana													
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	166	2	1		1							2
TOTALE		166	2	1	-	1	-	-	-	-	-	-	2
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE													
32 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare	3											-
33 00	(prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)												
TOTALE		3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
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	723											-
TOTALE		723	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	6											-
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	8											-
TOTALE		14	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
TOTALE GLOBALE		5.212	127	59	6	22	32	1	5	2	0	0	127