

REGIONE VALLE D'AOSTA

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: **VALLE D'AOSTA** Codice: **R 020 000 0** Tipo struttura: **U 0201010 G**
 Nome del referente: **D'ALESSANDRO G** Telefax: **0165/215734-7070** e-mail: **dalessandro.giovanni@uslaosta.com**
 N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia: **1** N° di strutture che hanno fornito i dati: **1**

Regione Valle d'Aosta

	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'	26	64	24	561	2		1.548	56	135	2.416
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)		6		34	1		95		13	149
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	2	14	17	91	1	5	393	66		589
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	1	7	6	31			81	9		135
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	4	22	22	113			182	61		404
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	2	5	8	1			2			18
NUMERO INFRAZIONI:										
a) Igiene Generale	2	6	1	6			29			44
b) Igiene (HACCP, formazione personale)							2			2
c) Composizione										0
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)										0
e) Etichettatura e presentazione		3	1							4
f) Altro		1					2			3
PROVVEDIMENTI:										
a) Amministrativi	1	7	4	14			74	9		109
b) Notizie di reato	1	6	3				1			11

(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: **VALLE D'AOSTA** Codice: **R 20 000 0** Tipo struttura: **U 020 10 10 V**
Nome del referente: **BANDIROLA CARLO** Telefax: **0165/238770-262631** e-mail: **serviziveterinari.ao@uslaosta.com**
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia: **1** N° di strutture che hanno fornito i dati: **1**

Regione Valle d'Aosta

	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'	25	600	4	25	60	190			146	1.050
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	25	350	4	25	60	90			146	700
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	1.024	350	4	87	30	90			1.000	2.585
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	33	11		2		1				47
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI		34							10	44
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI		4								4
NUMERO INFRAZIONI:		5				1				6
a) Igiene Generale										2
b) Igiene (HACCP, formazione personale)	1	1								0
c) Composizione										3
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)		3								0
e) Etichettatura e presentazione										37
f) Altro	32	3		2						0
PROVVEDIMENTI:										0
a) Amministrativi										0
b) Notizie di reato										0

(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: **VALLE D'AOSTA** Codice: **P.020** Tipo di struttura: **P.020 101 0**
 Nome del referente: **DR. DONDERO** Telefax: **0165/278511-55** e-mail: _____
 N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia autonoma: **1** N° di strutture che hanno fornito i dati: **1**

Regione Valle d'Aosta

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	1												-
04 01 02	Latte pastorizzato													-
04 01 03	Latte UHT													-
04 01 04	Latte sterilizzato													-
04 01 05	Panna	1												-
04 02	Latte e crema di latte, concentrati													-
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt													-
04 04	Siero di latte													-
04 05	Burro	7	1							1				1
04 07	Formaggi, latticini	12												-
TOTALE		21	1	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	1
2. UOVA E OVOPRODOTTI														
04 08	Uova di volatili in guscio													-
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli	2												-
TOTALE		2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Regione Valle d'Aosta													
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	1											-
02 04	Altre carni												-
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	10	2			2							2
TOTALE		11	2	-	-	2	-	-	-	-	-	-	2
4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI													
03 01	Selacei												-
03 02	Teleostei												-
03 03	Filetti e trance di pesce	2											-
03 05	Molluschi gasteropodi												-
03 06	Molluschi bivalvi												-
03 07	Molluschi bivalvi												-
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		2		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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

Regione Valle d'Aosta													
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	2											-
15 07 01 001	Olio di oliva	1											-
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	1											-
15 12	Oli e grassi idrogenati												-
15 13	Margarina, imitazione dello strutto												-
TOTALE		2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
6. ZUPPE, BRODI, SALSE													
16 03	Estratti di carne e di pesce												-
20 01	Prep. di ortaggi con aceto												-
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto	1											-
21 03	Prep. per salse e salse	4											-
22 10	Aceti commestibili e succedanei												-
TOTALE		5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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

Regione Valle d'Aosta													
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	12											-
11 00	Prodotti della macinazione	11											-
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	2											-
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	4											-
19 03 01	Paste alimentari secche	2											-
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	7	1							1			1
19 03 03	Paste alimentari speciali	3											-
TOTALE		41	1	-	-	-	-	-	-	1	-	-	1
8. FRUTTA E VERDURE													
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi												-
08 00	Frutta												-
TOTALE		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'													
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	1											-
25 00	Sale da cucina												-
TOTALE		1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
10. BEVANDE NON ALCOLICHE													
20 07	Succhi e nettari di frutta	9											-
22 02	Altre bevande non alcoliche	6											-
TOTALE		15	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Regione Valle d'Aosta														
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	15												-
TOTALE		15	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
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	1												-
TOTALE		1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
13. GELATI E DESSERT														
21 05	Gelati e dessert	48	5			5								5
TOTALE		48	5	-	-	5	-	-	-	-	-	-	-	5
14. CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO														
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao	6												-
TOTALE		6	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
15. DOLCIUMI														
17 00	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri													-
04 10	Miele													-
TOTALE		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI														
08 06	Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca	8												-
TOTALE		8	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Regione Valle d'Aosta													
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	101	3			3							3
TOTALE		101	3	-	-	3	-	-	-	-	-	-	3
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE													
32 00 33 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare (prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)	3											-
TOTALE		3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
19. ADDITIVI													
29 00	Additivi												-
31 00	Coloranti	18	5							5			5
TOTALE		18	5	-	-	-	-	-	-	5	-	-	5
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												-
TOTALE		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
TOTALE GLOBALE		300	17	0	0	10	0	0	0	7	0	0	17

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: **VALLE D'AOSTA** Codice: Tipo di struttura:
 Nome del referente: **RICCARDO ORUSA** Telefax: **0165/238568-238775** e-mail: **riccardo.orusa@izsto.it**
 N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia autonoma: **1** N° di strutture che hanno fornito i dati: **1**

Regione Valle d'Aosta

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				
1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI												
04 01	Latte e crema di latte, freschi o conservati	21	2					2				2
04 01 02	Latte pastorizzato											-
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											-
04 07	Formaggi, latticini	20	2					2				2
TOTALE		42	4	-	-	-	-	4	-	-	-	4
2. UOVA E OVOPRODOTTI												
04 08	Uova di volatili in guscio											-
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli											-
TOTALE		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Regione Valle d'Aosta													
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)	6											-
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie												-
02 04	Altre carni												-
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate												-
TOTALE		6	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI													
03 01	Selacei												-
03 02	Teleostei												-
03 03	Filetti e trance di pesce												-
03 05	Molluschi gasteropodi												-
03 06	Molluschi bivalvi												-
03 07	Molluschi bivalvi												-
03 08	Molluschi cefalopodi												-
03 09	Echinodermi												-
03 10	Crostacei												-
16 04	Preparazione e conserve di pesce	1											-
16 05	Preparazione e conserve di crostacei e molluschi												-
TOTALE		1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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

Regione Valle d'Aosta												
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				
5. GRASSI ED OLI												
02 05	Lardo	2										-
15 01	Grassi alimentari animali	1										-
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		3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
6. ZUPPE, BRODI, SALSE												
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	4	1						1			1
22 10	Aceti commestibili e succedanei											-
TOTALE		4	1	-	-	-	-	-	1	-	-	1

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

Regione Valle d'Aosta													
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												-
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												-
19 03 02	Paste alimentari all'uovo												-
19 03 03	Paste alimentari speciali												-
TOTALE		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
8. FRUTTA E VERDURE													
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	2	1						1				1
08 00	Frutta												-
TOTALE		2	1	-	-	-	-	-	1	-	-	-	1
9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'													
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche												-
25 00	Sale da cucina												-
TOTALE		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
10. BEVANDE NON ALCOLICHE													
20 07	Succhi e nettari di frutta												-
22 02	Altre bevande non alcoliche												-
TOTALE		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Mod. B

Regione Valle d'Aosta													
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												
TOTALE		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
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	3											
TOTALE		3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI													
08 06	Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca												
TOTALE		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Regione Valle d'Aosta														
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													-
TOTALE		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE														
32 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare													-
33 00	(prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)													-
TOTALE		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
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	1												-
TOTALE		1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
21. ALTRI ALIMENTI														
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove													-
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove													-
TOTALE		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
TOTALE GLOBALE		62	6	0	0	0	4	0	2	0	0	0	0	6