

# SENATO DELLA REPUBBLICA

XIV LEGISLATURA

Doc. LXXVI

n. 4

## RELAZIONE

### SULL'ATTIVITÀ DI VIGILANZA E CONTROLLO DEGLI ALIMENTI E DELLE BEVANDE IN ITALIA

(Anno 2001)

*(Articolo 8, comma 5, del decreto-legge 18 giugno 1986, n. 282, convertito,  
con modificazioni, dalla legge 7 agosto 1986, n. 462)*

**Presentata dal Ministro della salute**

(SIRCHIA)

---

**Comunicata alla Presidenza il 17 giugno 2004**

---

**Doc. LXXVI**  
**n. 4**

**RELAZIONE**  
**SULL'ATTIVITÀ DI VIGILANZA E CONTROLLO**  
**DEGLI ALIMENTI E DELLE BEVANDE**  
**IN ITALIA**  
**(Anno 2001)**

*(Articolo 8, comma 5, del decreto-legge 18 giugno 1986, n. 282, convertito,  
con modificazioni, dalla legge 7 agosto 1986, n. 462)*

**Presentata dal Ministro della salute**  
**(SIRCHIA)**



**INDICE**

## INTRODUZIONE

Generalità e struttura della relazione . . . . .	Pag.	7
Raccolta ed elaborazione dati . . . . .	»	8

## PARTE PRIMA

*Risultanze delle attività di vigilanza ufficiale (prelievi ed ispezioni) effettuate nell'anno 2001 dai diversi organismi competenti*

1. Servizi di igiene Pubblica delle A.S.L. . . . .	»	13
2. Servizi veterinari delle A.S.L. . . . .	»	14
3. Nuclei antisofisticazione e sanità . . . . .	»	15
4. Ispettorato centrale repressioni frodi (Ispezioni e analisi) . . . . .	»	17
5. Guardia di finanza . . . . .	»	22
6. Tabelle e grafici . . . . .	»	25

## PARTE SECONDA

*Risultanze delle attività di controllo ufficiale (analisi di laboratorio) effettuate nell'anno 2001 dai diversi organi competenti*

1. Agenzie regionali per la Protezione ambientale/Presidi multizonali di prevenzione . . . . .	»	43
2. Istituti zooprofilattici sperimentali . . . . .	»	45
3. Uffici territoriali del Ministero della salute . . . . .	»	47
4. Laboratori chimici delle Dogane . . . . .	»	49
6. Tabelle e grafici . . . . .	»	51

## PARTE TERZA

*Programmi settoriali di monitoraggio nell'anno 2001*

1. Programma nazionale di controllo ufficiale sui residui di antiparassitari negli ortofrutticoli (Ministero della salute) . . . . .	Pag.	83
1.1. Risultati del programma per l'anno 2001 relativo agli ortofrutticoli . . . . .	»	83
1.2. Risultati del programma per l'anno 2001 relativo ai cereali vini e oli . . . . .	»	86
1.3. Riepigolo globale dei risultati . . . . .	»	87
1.4. Tabelle e grafici . . . . .	»	89

## PARTE QUARTA

*Conclusioni*

1. Conclusioni generali sulle attività di controllo ufficiale per l'anno 2001 effettuate dai diversi Organismi . . . . .	»	101
--	---	-----

## APPENDICE 1

*Dati di sintesi delle Regioni/Province sulle attività di vigilanza e di controllo ufficiale*

1. Abruzzo . . . . .	»	111
2. Basilicata . . . . .	»	123
3. Bolzano (P.A.) . . . . .	»	137
4. Calabria . . . . .	»	151
5. Campania . . . . .	»	165
6. Emilia-Romagna . . . . .	»	179
7. Friuli-Venezia Giulia . . . . .	»	193
8. Lazio . . . . .	»	201
9. Liguria . . . . .	»	209
10. Lombardia . . . . .	»	223
11. Marche . . . . .	»	237
12. Molise . . . . .	»	251
13. Piemonte . . . . .	»	259
14. Puglia . . . . .	»	273
15. Sardegna . . . . .	»	287
16. Sicilia . . . . .	»	301

17. Toscana .....	<i>Pag.</i>	315
18. Trento (P.A.) .....	»	329
19. Umbria .....	»	343
20. Valle d'Aosta .....	»	357
21. Veneto .....	»	365

## APPENDICE 2

*Modelli di rilevazione*

Decreto ministeriale 8 ottobre 1998 recante Modificazioni alle appendici 2 e 3 del decreto del Presidente della Repubblica del 14 luglio 1995 contenente l'atto di indirizzo e coordinamento alle Regioni e Province autonome sui criteri uniformi per l'elaborazione dei programmi di controllo ufficiale degli alimenti e bevande.	»	381
--	---	-----



## INTRODUZIONE

### 1. Generalità e struttura della relazione

La presente relazione, unitamente alla raccolta dei dati che l'accompagna, riferiti all'anno 2001, è predisposta ai fini della divulgazione dei risultati delle attività di vigilanza e di controllo ufficiale sugli alimenti svolte in Italia da tutte le amministrazioni centrali e territoriali deputate a tale attività, al fine di un costante monitoraggio dell'andamento delle frodi e sofisticazioni alimentari sul territorio nazionale.

La relazione ed i relativi dati vengono trasmessi al Parlamento a norma dell'art. 8, comma 5 della legge 7 agosto 1986, n. 462 recante "Misure urgenti in materia di prevenzione e repressione delle sofisticazioni alimentari" (legge di conversione del D.L. 18 giugno 1986, n. 282), ed a tutti gli altri Organismi competenti in materia di controllo ufficiale dei prodotti alimentari.

La presente relazione, che fa seguito alla precedente, relativa all'anno 2001, è frutto di un intenso ed articolato lavoro svolto dal Ministero della Salute attraverso il Dipartimento della Prevenzione e della Comunicazione, Direzione Generale della Sanità Veterinaria e degli Alimenti (D.G.S.V.A.), in stretta collaborazione con:

- le Regioni e P.A. attraverso i Servizi d'Igiene Pubblica ed i Servizi Veterinari delle A.S.L., i Presidi Multizonali di Prevenzione, le Agenzie Regionali Protezione Ambiente e gli Istituti Zooprofilattici Sperimentali
- gli Uffici periferici del Ministero della Salute (Posti di Ispezione Frontaliera, Uffici Veterinari per gli Adempimenti comunitari, Uffici di Sanità Marittima e Aerea)
- il Comando Carabinieri per la Sanità
- la Commissione Permanente di Coordinamento Interregionale per il controllo ufficiale dei prodotti alimentari
- il Ministero per le Politiche Agricole e Forestali per il tramite dell'Ispettorato Centrale Repressione Frodi e degli Istituti di Ricerca Sperimentazione Agraria



- il Ministero delle Finanze attraverso il Dipartimento delle Dogane e Imposte Indirette, i Laboratori Chimici delle Dogane e Imposte Indirette e la Guardia di Finanza.

**La relazione è strutturata in quattro parti e due appendici.**

La **I parte** riporta le risultanze delle attività di vigilanza ufficiale (prelievi ed ispezioni) effettuate nell'anno 2001 dai diversi Organismi competenti, elaborate a livello nazionale.

Nella **II parte** vengono riportati le risultanze delle attività di controllo ufficiale (analisi di laboratorio) effettuate nell'anno 2001 dai diversi Organismi competenti, elaborate a livello nazionale.

La **III parte** è dedicata ai programmi settoriali di monitoraggio effettuati nell'anno 2001 che rivestono particolare rilevanza nel settore igienico-sanitario e merceologico degli alimenti e bevande.

La **IV parte** riporta le conclusioni relative all'andamento del fenomeno delle frodi e delle sofisticazioni in Italia nel corso dell'anno 2001

Le **appendici** sono così strutturate:

- la prima appendice riporta i dati di sintesi delle Regioni e Province Autonome di Trento e Bolzano sull'attività di vigilanza e di controllo ufficiale degli alimenti e bevande per l'anno 2001
- la seconda appendice comprende i modelli di rilevazione utilizzati per la raccolta dei dati, predisposti dal Ministero della Salute con D.M. 8 ottobre 1998 (G.U. n. 249 del 24 ottobre 1998).

## **2. Raccolta ed elaborazione dati**

L'art. 8, comma 1, della legge 462/86 dispone che, ai fini di una compiuta e articolata conoscenza dell'andamento del fenomeno delle frodi e delle sofisticazioni alimentari, i dati relativi al controllo ufficiale degli alimenti siano raccolti da un Centro a tale scopo istituito ed operante presso il Servizio Informativo Sanitario (S.I.S.) del Ministero della salute, cui sono convogliati i risultati delle analisi effettuate dai laboratori pubblici che operano sul territorio

(Presidi Multizonali di Prevenzione, Agenzie Regionali Protezione Ambiente, Istituti Zooprofilattici Sperimentali, Laboratori dell'Ispettorato Centrale Repressioni Frodi, Laboratori Chimici Merceologici delle Camere di Commercio e Laboratori di seconda istanza per la revisione delle analisi).

Il Centro è tenuto, inoltre, a provvedere all'acquisizione dei risultati delle indagini di settore effettuate dagli organi della Polizia di Stato, dai Nuclei Antisofisticazione e Sanità dell'Arma dei Carabinieri, dal Corpo Forestale dello Stato, dal Corpo di Guardia di Finanza e dagli Organi dell'Amministrazione Finanziaria operanti nei posti di confine e di dogana interna.

Il suddetto art. 8, comma 5, dispone, altresì, che i dati pervenuti vengano trasmessi annualmente al Parlamento. Relativamente alla raccolta dei dati da parte degli Assessorati alla sanità delle Regioni e Province Autonome di Trento e Bolzano, sono stati utilizzati per l'anno 2001, come per i precedenti anni, appositi modelli di rilevazione al fine di standardizzare ed uniformare tale attività su tutto il territorio nazionale (Appendice 2). I modelli di rilevazione dei dati di sintesi sono indicati nel D.M. del 8 ottobre 1998 recante "Modificazioni alle appendici 2 e 3 del decreto del Presidente della Repubblica del 14 luglio 1995 contenente l'atto di indirizzo e coordinamento alle Regioni e Province autonome sui criteri uniformi per l'elaborazione dei programmi di controllo ufficiale degli alimenti e bevande". Tali modelli di rilevazione dei dati sono stati predisposti dal Comitato permanente dei prodotti alimentari della Commissione europea al fine di armonizzare, tra gli Stati membri, le modalità di trasmissione dei risultati statistici relativi ai programmi annuali di controllo ufficiale dei prodotti alimentari.



## **I PARTE**

### **RISULTANZE DELLE ATTIVITÀ DI VIGILANZA UFFICIALE (PRELIEVI E ISPEZIONI) EFFETTUATE NELL'ANNO 2001 DAI DIVERSI ORGANISMI COMPETENTI**



## 1. Servizi di Igiene Pubblica delle A.S.L.

I risultati globali dell'attività di vigilanza ufficiale effettuata dai Servizi di Igiene Pubblica delle A.S.L. durante l'anno 2001 sono riportati in **Tab. 1**.

I Servizi di Igiene Pubblica (S.I.P.) hanno sottoposto a controllo **267.013** unità, corrispondenti al **33,9%** del numero di unità totali (**787.443**) presenti sul territorio (**Mod. A**).

Il numero di ispezioni effettuate corrisponde a **339.768**, pari al **43,1%** rispetto al numero di unità totali. I S.I.P. hanno effettuato **mediamente 1,3 ispezioni per unità controllata**. Il numero delle strutture nelle quali sono state constatate infrazioni nel corso dell'attività di controllo risulta pari a **52.954**, corrispondente al **19,8%**, testimoniando, rispetto allo scorso anno, un leggero aumento della percentuale di unità che hanno evidenziato irregolarità (**17,1%**).

Le ispezioni effettuate hanno riguardato interventi in tutte le fasi della filiera alimentare. Nella **Fig. 1** è riportato l'andamento del numero di ispezioni effettuate nell'anno 2001, distinto per le sei classi di attività (produzione primaria - produttori e confezionatori - distribuzione - trasporti - ristorazione - produttori e confezionatori che vendono prevalentemente al dettaglio). Le attività ispettive hanno interessato principalmente le fasi della ristorazione e della distribuzione, e hanno riguardato in misura decrescente quelle dei produttori e confezionatori (dettaglio), dei produttori e confezionatori, dei trasporti, e della produzione primaria. L'incidenza delle unità che hanno presentato irregolarità, riferite sempre alle suddette classi, è riportata nella **Fig. 2**. La percentuale più elevata di irregolarità è stata riscontrata principalmente nelle seguenti classi di attività: distribuzione (**22,3%**), ristorazione (**20,5%**), produttori e confezionatori che vendono al dettaglio (**20,1%**), produttori e confezionatori (**18,0%**) e, in misura inferiore, , trasporti (**6,5%**) e produttori primari (**5,6%**).

La **Fig. 3** mostra la distribuzione percentuale delle tipologie di infrazioni riscontrate. Esse hanno riguardato principalmente:

- igiene generale (**47,4%**), voce che comprende sia l'igiene delle unità ispezionate, quali ad esempio i locali e le attrezzature, che l'igiene del personale e la prevenzione delle contaminazioni.
- Igiene (**32,0%**), voce che comprende l'HACCP (analisi dei rischi e dei punti critici di controllo) e la formazione del personale.

- Altro (**17,5%**), attribuibile al mancato possesso dell'autorizzazione sanitaria e dei libretti di idoneità sanitaria.
- Etichettatura e presentazione (**1,6%**).
- Composizione (**0,9%**).
- Contaminazione (diversa da quella biologica) (**0,6%**).

La **Fig. 4** fa riferimento ai provvedimenti amministrativi adottati (tra cui rientrano le prescrizioni, la sospensione temporanea o la revoca delle autorizzazioni e le notizie di reato).

## 2. Servizi Veterinari delle A.S.L.

I risultati globali dell'attività di vigilanza ufficiale effettuata dai Servizi Veterinari (S.V.) delle A.S.L. durante l'anno 2001 sono riportati in **Tab. 2**.

I S.V. nel settore dell'igiene degli alimenti e bevande hanno effettuato controlli su **349.060** unità, pari al **67,3%** del numero totale di unità (**518.419**) presenti sul territorio (**Mod. A**). Il totale delle ispezioni corrisponde a **1.414.579**, pari ad **una media di 4,0 ispezioni per unità controllata**, numero superiore a quello dell'anno precedente. Dall'esame dei dati riportati in **Tab. 2** risulta che la maggior parte delle ispezioni effettuate hanno riguardato le seguenti attività : produzione primaria (**514.164**), produzione e confezionamento (**287.871**) e distribuzione (**233.993**).

Le unità ispezionate non regolamentari sono risultate **15.424**, pari al **4,4%**, testimoniando un livello di irregolarità più basso rispetto all'anno precedente (**5,1%**).

Le ispezioni effettuate nel corso del 2001 hanno riguardato interventi in tutte le fasi della filiera alimentare, mirate soprattutto agli alimenti di origine animale. Nella **Fig. 5** è riportato l'andamento del numero di ispezioni effettuate nell'anno 2001, distinto per le sei classi di attività (produzione primaria - produttori e confezionatori - distribuzione - trasporti - ristorazione - produttori e confezionatori che vendono prevalentemente al dettaglio). I sopralluoghi ispettivi hanno interessato principalmente le fasi della produzione primaria e della distribuzione e, in misura decrescente, quelle dei produttori e confezionatori (dettaglio), dei trasporti, della ristorazione, e dei produttori e confezionatori. L'incidenza percentuale delle unità che hanno presentato irregolarità riferite sempre all'intera filiera alimentare è riportata nella **Fig. 6**. Le percentuali di infrazioni più elevate si riscontrano nelle classi della

ristorazione (8,9%), della produzione e confezionamento (8,2%), della distribuzione (7,6%), della produzione e confezionamento al dettaglio (4,6%), produzione primaria (2,0%), e dei trasporti (2,0%).

La **Fig. 7** mostra la distribuzione media percentuale delle tipologie di infrazioni riscontrate. Esse hanno riguardato in maniera preponderante:

- igiene generale (35,5%), voce che comprende sia l'igiene delle unità ispezionate, quali ad esempio i locali e le attrezzature, che l'igiene del personale e la prevenzione delle contaminazioni.
- Igiene (29,0%), voce che comprende l'HACCP (analisi dei rischi e dei punti critici di controllo) e la formazione del personale.
- Altro (25,5%), attribuibile al mancato possesso dell'autorizzazione sanitaria e dei libretti di idoneità sanitaria.
- Etichettatura e presentazione (7,3%).
- Composizione (1,8%).
- Contaminazione (diversa da quella biologica) (0,9%).

La **Fig. 8**, infine, fa riferimento ai provvedimenti adottati, mostrando il numero di provvedimenti amministrativi e di notizie di reato suddivisi per classe di attività. Particolare rilevanza rivestono il numero di provvedimenti amministrativi che hanno investito sia la distribuzione che la produzione primaria.

### **3. Nuclei Antisofisticazione e Sanità**

I risultati globali dell'attività di vigilanza ufficiale effettuata dai Nuclei Antisofisticazione e Sanità durante il 2001 sono riportati in **Tab. 3**.

I N.A.S. hanno effettuato globalmente, nel settore dell'igiene degli alimenti e bevande, **38.904** ispezioni, con **4.069** infrazioni penali (**10,4%**) e **19.705** infrazioni amministrative contestate (**50,6%**).

L'elevato numero di infrazioni amministrative contestate, testimone della notevole attività repressiva da attribuire principalmente alle tipologie specifiche



di intervento, focalizzati soprattutto sui casi sospetti, risulta in netta diminuzione rispetto all'anno precedente (**58,8%**).

I settori operativi più ispezionati risultano essere, in ordine decrescente:

- ◆ carni e allevamenti (33,2%)
- ◆ ristorazione (30,8%)
- ◆ farine, pane e pasta (9,0%)
- ◆ vini e alcolici (5,3%)
- ◆ prodotti ittici (5,3%)
- ◆ latte e derivati (4,2%)
- ◆ oli e grassi (3,9%)
- ◆ acque e bibite (3,7%)
- ◆ conserve alimentari (1,8%)
- ◆ dietetici (1,7%)
- ◆ salumi e insaccati (1,0%)

Il totale delle infrazioni di tipo penale ed amministrativo contestate hanno riguardato principalmente, in ordine decrescente, i seguenti settori operativi:

- ◆ farine, pane e pasta (83,2%)
- ◆ ristorazione (83,2%)
- ◆ latte e derivati (67,7%)
- ◆ prodotti ittici (54,6%)
- ◆ salumi e insaccati (53,6%)
- ◆ vini e alcolici (50,7%)
- ◆ acque e bibite (47,6%)
- ◆ carni e allevamenti (45,0%)
- ◆ conserve alimentari (41,2%)
- ◆ zuccheri e sofisticanti (42,2%)
- ◆ oli e grassi (29,9%)
- ◆ dietetici (27,9%)

Nella **Tab. 3** sono riportate, inoltre, le infrazioni rilevate, le denunce e gli arresti, le chiusure ed i sequestri.

#### **4. Ispettorato Centrale Repressione Frodi**

##### **Attività di controllo svolta nel 2001**

Negli ultimi tempi il sistema agroalimentare comunitario è stato investito da problemi di sicurezza alimentare e da specifiche situazioni di allerta (polli alla diossina del Belgio, presenza di idrocarburi aromatici negli olii, ecc.).

Le continue emergenze associate ai nuovi casi di BSE accertati in Europa, hanno portato a contrazioni nei consumi di alcuni prodotti di origine animale e conseguenti ricadute economiche negative sugli operatori dei settori interessati causando un sensibile aumento della domanda di prodotti alimentari con elevati standard qualitativi.

Qualità e sicurezza hanno rappresentato dunque gli obiettivi prioritari e strategici per il comparto agroalimentare nazionale.

In questo contesto si inserisce l'attività dell'Ispettorato centrale repressione frodi (ICRF), finalizzata ad assicurare sia ai produttori che ai consumatori la corretta produzione e commercializzazione dei prodotti alimentari e dei mezzi tecnici di produzione mediante verifiche della loro qualità merceologica.

L'ICRF esplica infatti la propria azione di vigilanza lungo tutta la filiera dei prodotti agroalimentari a garanzia di qualità e genuinità, contrastando le sofisticazioni, la concorrenza sleale ed i fenomeni conseguenti alla pubblicità ingannevole attraverso la verifica della rispondenza degli stessi agli standard legalmente prefissati.

##### **L'attività di controllo e i risultati più significativi**

Nel corso dell'anno 2001, l'attività dell'ICRF, si è sviluppata come di consueto sulla base delle direttive contenute nel programma di indirizzo politico amministrativo definito dal Ministro delle Politiche agricole e forestali ed è risultata fortemente influenzata da situazioni di allerta sanitarie che hanno interessato il comparto zootecnico.

Nella **Tab. 4** è riassunta l'attività di controllo complessivamente svolta in tutti i settori (visite ispettive, ditte controllate ditte non in regola ecc.), indicandone i risultati conseguiti (notizie di reato, contestazioni amministrative e sequestri); nella **Tab. 5** vengono sinteticamente illustrate le verifiche di laboratorio, riportando, per ciascuna categoria di prodotto, le irregolarità accertate con maggiore frequenza.

In linea con la politica di tutela della qualità e valorizzazione delle produzioni nazionali di pregio legato all'origine geografica e/o alla tecnologia di produzione, nell'anno considerato sono stati realizzati due programmi di controllo a carattere prioritario, che si sono integrati con l'attività ordinaria.

Il primo, realizzato nel settore vitivinicolo, è stato indirizzato alla garanzia della qualità e genuinità dei vini italiani di pregio (vini a denominazione d'origine controllata e garantita, a denominazione d'origine controllata e ad indicazione geografica tipica) e della corretta destinazione dei prodotti derivati dalla trasformazione delle uve a duplice attitudine e delle uve da mensa.

Il secondo programma prioritario di controllo ha riguardato il settore degli oli di oliva ed è stato rivolto alla salvaguardia della qualità mercantile dei prodotti commercializzati nel territorio italiano, con particolare riguardo alla verifica della conformità dell'etichettatura in relazione all'origine dichiarata, interessando ogni aspetto della filiera.

L'esame critico dei risultati conseguiti in tutti i settori di intervento, evidenzia che l'emergenza BSE ha caratterizzato l'anno considerato, comportando un forte incremento del numero e della tipologia dei controlli nel settore mangimistico: in totale l'attività svolta è stata diretta sia alle verifiche di conformità merceologica che alla ricerca di farine animali non consentite. Ciò ha determinato un significativo aumento dei campioni controllati all'analisi sia riferiti a tutti i settori merceologici (11.543 nel 2001, contro i 9.800 mediamente calcolati su un arco di tempo decennale) che nello specifico settore mangimistico, dove si è registrato un aumento percentuale del 500% rispetto all'annualità precedente (4928 campioni analizzati nel 2001 rispetto agli 817 del 2000).

Per i principali settori dell'agroalimentare nazionale, cui viene dedicata la maggior parte delle risorse umane e strumentali, di seguito si forniscono alcuni elementi a commento dell'attività svolta.

**Nel settore vitivinicolo** si è concentrato circa il 37,6% delle visite ispettive complessivamente effettuate che hanno interessato la produzione e la commercializzazione dei prodotti vitivinicoli con i seguenti risultati, comprensivi dei controlli a carattere prioritario: 4.722 ditte controllate di cui 1.258 non in regola, 3.413 campioni analizzati di cui 251 irregolari, 1.951 violazioni amministrative contestate, 40 notizie di reato inoltrate, 60 sequestri effettuati per un quantitativo complessivo di 2.529.585 Kg. del valore di € 970.000.

Le principali irregolarità riscontrate nel corso delle ispezioni sono state: l'emissione e detenzione di documentazione falsa, la detenzione di uve da tavola o prodotti da esse ottenuti in stabilimenti di vinificazione, l'irregolare tenuta della

documentazione di cantina (dichiarazioni di raccolta, produzione, giacenza, registri, documenti di accompagnamento, planimetria) e l'irregolare designazione e presentazione dei prodotti.

Le irregolarità più frequenti, accertate a seguito delle analisi di laboratorio, hanno riguardato: il grado alcolico, la presenza di zuccheri estranei, l'acidità volatile, l'annacquamento, il tenore in rame ecc.

**Nel settore degli oli e grassi**, particolare attenzione è stata rivolta agli oli di oliva, sia di produzione nazionale che provenienti da altri Paesi comunitari ed extracomunitari.

L'attività svolta, comprensiva dei controlli a carattere prioritario, è così riassumibile: 1.007 ditte controllate di cui 59 non in regola, 308 campioni analizzati di cui 31 irregolari, 13 notizie di reato inoltrate, 84 violazioni amministrative contestate, 12 sequestri effettuati per un quantitativo complessivo di 12.589 Kg. del valore di circa € 22.500.

I controlli hanno interessato tutte le fasi della filiera: produzione (frantoi, impianti di raffinazione), trasformazione (imbottigliatori) e commercializzazione all'ingrosso ed al dettaglio. Sono stati sottoposti a verifica anche gli oli provenienti, soprattutto via mare, da altri Stati membri o da Paesi Terzi.

Le indagini condotte hanno interessato verifiche amministrative e contabili sulle giacenze dei prodotti effettivamente presenti in magazzino e controlli sulla natura merceologica degli oli detenuti e/o commercializzati, attraverso il prelievo e l'analisi dei campioni diretta ad accertare i parametri qualitativi e di purezza degli oli di oliva vergini e, ove dichiarata, la verifica dell'origine geografica.

Le irregolarità più frequentemente accertate sono riconducibili alla commercializzazione di partite di olio di una categoria merceologica diversa dal dichiarato (ad es. olio di oliva vergine in sostituzione di olio extravergine di oliva), la miscelazione degli oli di oliva con oli di minor pregio, l'utilizzo di trattamenti non consentiti per migliorarne le caratteristiche merceologiche.

A seguito dell'attivazione del sistema di allerta Comunitario, su segnalazione del Ministero della Salute, sono stati effettuati, in collaborazione con le ASL, controlli per verificare l'eventuale contaminazione da idrocarburi policiclici aromatici degli oli d'oliva inviati in altri Paesi dell'U.E..

**Nel settore lattiero-caseario** l'attività di controllo è così riassumibile: 1.144 ditte controllate di cui 105 non in regola, 531 campioni analizzati di cui 72 irregolari, 56 notizie di reato inoltrate, 100 violazioni amministrative contestate, 13 sequestri effettuati per un quantitativo complessivo di 5.704 Kg. del valore di circa € 38.000.

L'esperienza maturata nel settore mostra che le frodi di maggior peso economico sono dovute alla contraffazione di formaggi di qualità legata all'origine geografica con prodotti generici ed all'illecito impiego di materie prime di scarsa qualità o addirittura non consentite dalla legislazione nazionale nella produzione dei formaggi tradizionali.

Pertanto l'attività svolta nel comparto ha interessato in modo significativo le verifiche lungo tutta la filiera dei formaggi a DOP, con particolare riguardo al Grana Padano, al Parmigiano Reggiano ed alla Mozzarella di bufala campana.

Allo scopo di rafforzare l'azione di salvaguardia della qualità e genuinità dei formaggi a DOP, si sottolinea che sono state assunte iniziative finalizzate alla predisposizione di programmi coordinati di vigilanza con i Consorzi di tutela riconosciuti, che prevedono la collaborazione dei Consorzi medesimi con l'Ispettorato.

A garanzia del consumatore, inoltre, sono stati disposti ulteriori specifici controlli sulle mozzarelle e sugli altri formaggi freschi a pasta filata, diretti a contrastare le frodi dovute all'impiego di caseina e caseinati, grassi estranei, additivi non ammessi o non dichiarati.

*Tra gli illeciti più frequentemente accertati all'analisi si evidenzia l'uso di latte diverso dal dichiarato in etichetta, per la produzione dei formaggi di specie minori (latte vaccino nei formaggi di bufala, di pecora e di capra).*

Negli ultimi mesi dell'anno sono stati inoltre espletati controlli sulle tipologie di latte fresco pastorizzato presenti sul mercato nazionale, per verificarne la rispondenza ai requisiti previsti per tale specifica categoria dalla normativa italiana.

**Nel settore mangimistico**, come precedentemente accennato, l'attività di controllo svolta per prevenire il rischio BSE è stata particolarmente rilevante in termini quantitativi ed ha riguardato, nello specifico, verifiche articolate lungo tutta la filiera, anche in punti sinora oggetto di interventi sporadici (allevamenti).

Il rafforzamento delle misure preventive della BSE, disposto tra la fine del 2000 e l'inizio del 2001 dalla Commissione UE, in nome del principio di precauzione, ha comportato infatti ulteriori restrizioni in tema di somministrazione agli animali destinati alla produzione alimentare di proteine animali trasformate, richiedendo, di conseguenza, l'intervento degli organi di controllo, per la verifica dell'osservanza alle disposizioni restrittive in vigore.

In tal senso nel periodo febbraio - maggio 2001 è stato condotto un programma straordinario di controllo, coordinato dall'Ispettorato cui hanno collaborato il Comando Carabinieri Politiche agricole ed il Corpo forestale dello Stato, partecipando

attivamente con proprie unità ispettive affiancate al personale dell'Ispettorato per l'effettuazione delle indagini.

Detti accertamenti hanno interessato tutte le tipologie di mangimi ritenute a rischio (mangimi complementari e completi per i ruminanti, materie prime di origine vegetale, grassi, nuclei proteici destinati alla formulazione mangimistica) e sono stati condotti presso gli allevamenti, alla produzione e alla commercializzazione.

I controlli analitici sono stati espletati da 7 laboratori dell'Ispettorato (Modena, Cagliari, Milano, Perugia, Cosenza, Bologna e Pisa).

Il programma in questione è stato realizzato nel rispetto di una strategia di impegno comune a tutti gli organi di controllo, attivata tra le strutture afferenti al Ministero delle Politiche agricole con quelle coordinate dal Ministero della Salute, sulla base di un protocollo d'intesa redatto con il Dipartimento alimenti nutrizione e sanità pubblica veterinaria.

L'esame complessivo dei dati conferma che il prelievo, in linea con l'obiettivo del controllo, è stato prevalentemente indirizzato a quelle tipologie di mangime ritenute a maggior rischio BSE (mangimi per ruminanti), in quanto destinate ad animali più sensibili al contagio della malattia; tale orientamento è stato dettato anche dalla opportunità di confrontare i risultati con quelli degli anni precedenti, dal 1994 al 2000, nei quali il divieto dell'utilizzo delle farine animali era limitato alla categoria dei ruminanti.

Relativamente all'attività ispettiva complessivamente espletata nel 2001 sono state effettuate 25.315 visite ispettive e controllate 16.967 ditte. Le ditte non in regola sono risultate 2.369, con 333 accertamenti di violazione penale e 3.549 di carattere amministrativo.

Per quanto concerne la competenza sanzionatoria dell'Ispettorato, nel periodo in esame sono state emesse 2.581 ordinanze-ingiunzioni di pagamento per un importo complessivo di euro 74.229.486 e 1.211 ordinanze di archiviazione (vedi **Tab. 6**). In proposito si rileva che l'importo delle ordinanze emesse è in misura preponderante riferito all'indebito percepimento di aiuti comunitari destinati a prodotti agroalimentari e alla tutela dell'ambiente rurale (L.898/86).

Va infine evidenziato che allo scopo di creare le condizioni necessarie a garantire una maggiore efficienza operativa e funzionale dell'Ispettorato centrale repressione frodi l'articolo 2 della legge 19 gennaio 2001, n. 3, di conversione con modificazioni del Decreto-Legge 21 novembre 2000, n. 335, recante "Misure per il potenziamento della sorveglianza epidemiologica della encefalopatia spongiforme bovina (BSE)" ha autorizzato il Ministro delle politiche agricole e forestali a provvedere alla riorganizzazione operativa della struttura sia per quanto concerne una più

funzionale distribuzione del personale sul territorio nazionale che per una più razionale organizzazione dei laboratori di analisi.

Successivamente la legge 9 marzo 2001, n. 49, di conversione del decreto legge 11 gennaio 2001, n. 1, ponendo l'Ispettorato centrale repressione frodi alle dirette dipendenze del Ministro delle politiche agricole e forestali ha ribadito il principio secondo cui trattasi di un organismo tecnico dello Stato con organico proprio ed ampia autonomia organizzativa ed amministrativa.

## 5. Guardia di Finanza

La **Tab. 7** riporta il riepilogo nazionale dell'attività svolta dalla Guardia di Finanza nel settore sofisticazioni sui prodotti alimentari ed agricoli. Le violazioni segnalate nell'anno 2001 sono state **109**, con un totale di **136** soggetti verbalizzati.

Le operazioni di sequestro risultano in totale **64** e hanno riguardato, in ordine decrescente, nell'ambito dei diversi settori controllati, le seguenti classi di alimenti:

- altri prodotti alimentari (25,0%)
- caviale, salmone, tonno (15,6%)
- pesce secco, salato, in salamoia (15,6%)
- prodotti della panetteria (7,8%)
- vini e spumanti (6,2%)
- farine di cereali (4,7%)
- succhi ed estratti vegetali (4,7%)
- olio di oliva (4,7%)
- olio di semi (4,7%)
- ortaggi conservati (3,1%)
- estratto di malto, altre farine (3,1%)
- bevande analcoliche aromatizzate (1,6%)

- prodotti della pasticceria (1,6%)
- pesche, albicocche, ciliegie, ecc. (1,6%)
- burro (0,0%)





## **6. Tabelle e grafici**



## MOD. A - ATTIVITA' DI VIGILANZA

ANNO 2001

## MINISTERO DELLA SALUTE

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA, DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE  
RILEVAZIONE DEI DATI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARISERVIZI DI IGIENE PUBBLICA DELLE A.S.L.  
ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI

## RIEPILOGO NAZIONALE

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEMENTE AL DETTAGLIO (cod. 09)
			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'	100.237	37.032	26.871	170.520	17.402	20.145	254.129	35.220	125.887
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	5.535	15.180	12.050	61.293	6.291	6.341	88.806	20.113	51.404
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	5.801	21.551	15.206	81.226	7.005	6.363	110.055	24.790	67.771
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	311	2.743	1.316	15.067	377	441	18.618	3.741	10.340
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	8.790	13.118	7.213	22.084	227	287	10.683	10.854	19.079
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	124	322	205	673	3	272	545	234	885
NUMERO INFRAZIONI									
a) igiene generale	197	1.220	643	5.954	121	119	11.277	2.155	4.419
b) igiene (HACCP, formazione personale)	322	812	971	3.885	46	107	7.206	2.308	1.991
c) composizione	3	90	25	125	1	0	98	25	111
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	9	21	26	139	1	0	85	17	52
e) etichettatura e presentazione	7	80	62	454	5	0	95	35	161
f) altro	67	422	347	1.770	221	54	4.387	607	1.772
PROVVEDIMENTI									
a) amministrativi	290	2.782	1.278	9.681	134	473	23.117	4.694	10.198
b) notizie di reato	35	221	109	496	8	25	743	144	398

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 DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

Tab.1

**ATTIVITA' DI VIGILANZA DELLE STRUTTURE DEL S.S.N.  
SERVIZI DI IGIENE PUBBLICA DELLE A.S.L.  
Anno 2001**

Unità ispezionate

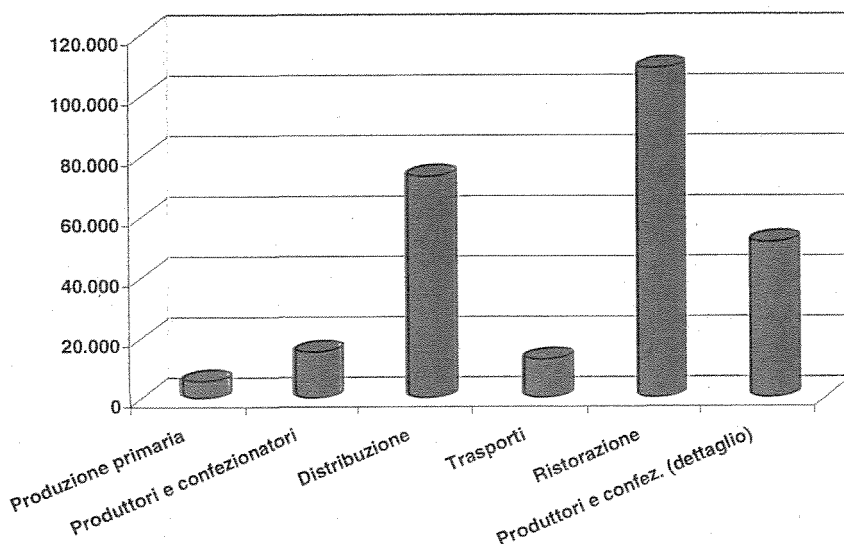


Fig. 1

Incidenza percentuale delle unità che hanno evidenziato irregolarità

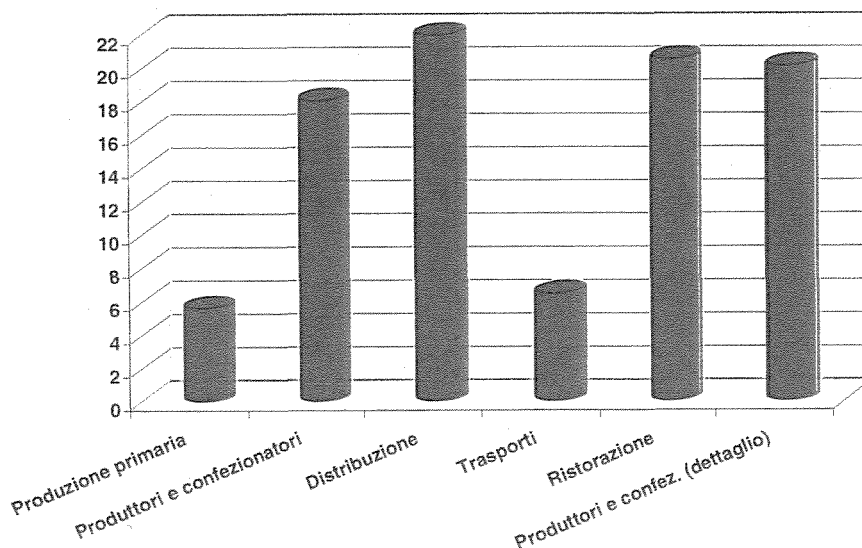


Fig. 2

**ATTIVITA' DI VIGILANZA DELLE STRUTTURE DEL S.S.N.  
SERVIZI DI IGIENE PUBBLICA DELLE A.S.L.  
Anno 2001**

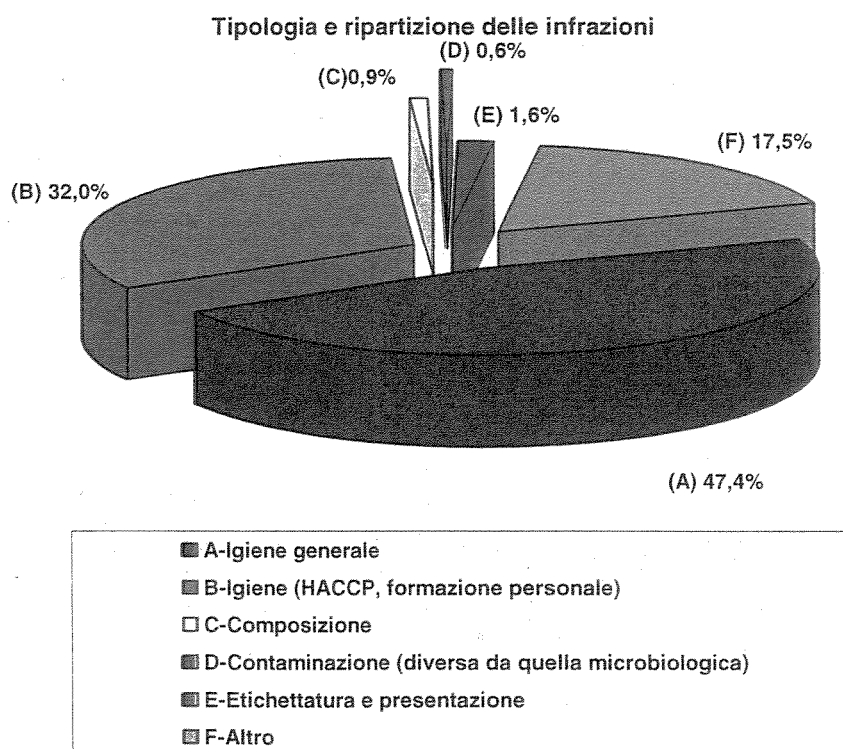


Fig. 3

**ATTIVITA' DI VIGILANZA DELLE STRUTTURE DEL S.S.N.  
SERVIZI DI IGIENE PUBBLICA DELLE A.S.L.  
Anno 2001**

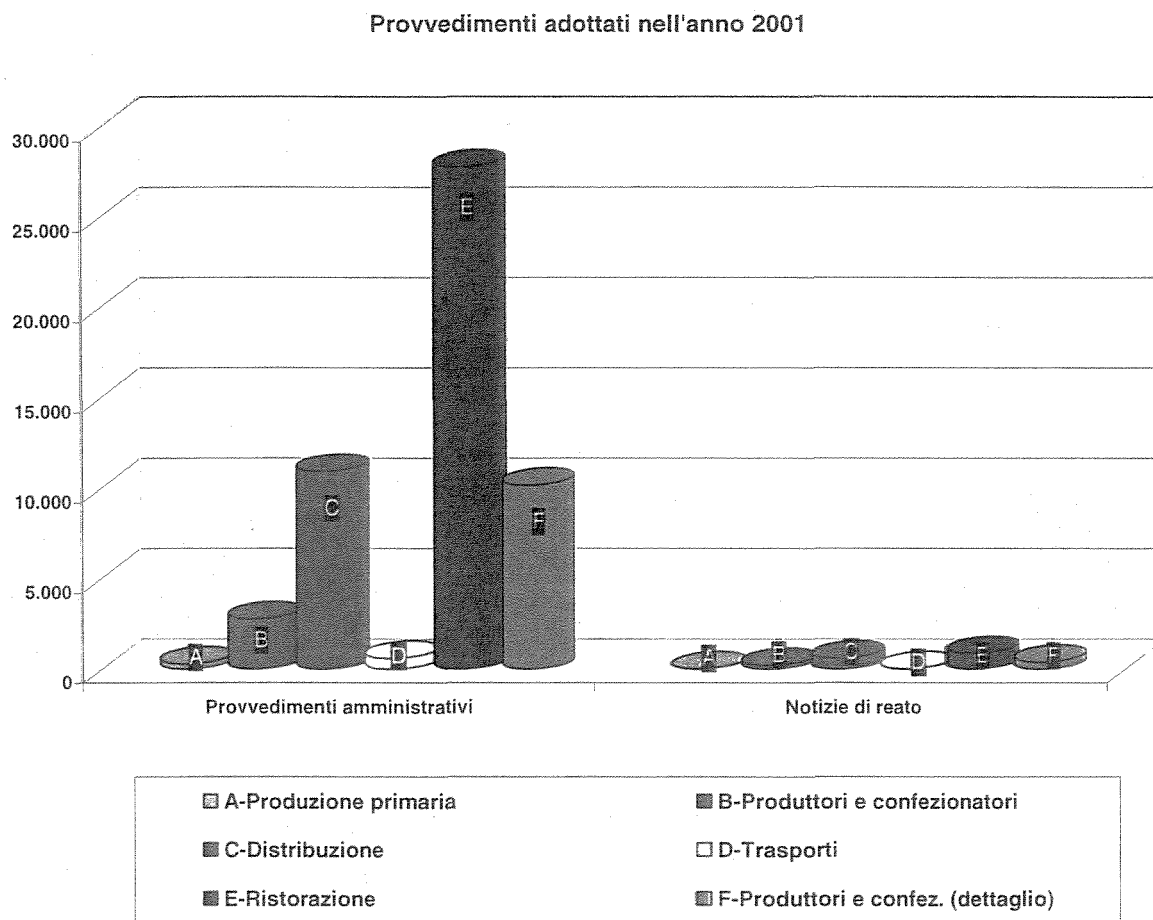


Fig. 4

## MOD. A - ATTIVITA' DI VIGILANZA

ANNO 2001

## MINISTERO DELLA SALUTE

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA, DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE

RILEVAZIONE DATI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEGLI ALIMENTI

SERVIZI VETERINARI DELLE A.S.L.

ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI



## RIEPILOGO NAZIONALE

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEMENTE AL DETTAGLIO (cod. 09)
			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'	227.136	11.247	5.512	95.471	10.284	30.258	39.632	12.890	85.989
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	140.982	11.364	4.629	77.911	7.076	21.445	10.733	9.418	65.502
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	514.164	287.871	64.189	169.804	9.642	23.792	12.721	11.804	320.592
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	2.856	934	762	5.510	269	312	948	843	2.990
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	153.882	38.885	8.307	26.649	187	179	763	1.466	36.364
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	1.628	595	175	667	6	1	79	27	914
NUMERO INFRAZIONI	1.238	440	259	3.404	148	141	506	491	1.073
a) igiene generale	373	302	165	2.798	39	114	403	482	1.622
b) igiene (HACCP, formazione personale)	235	32	0	64	7	0	0	1	42
c) composizione	107	22	8	47	0	0	0	4	14
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	107	367	77	699	2	42	35	11	243
e) etichettatura e presentazione	2.556	186	250	1.563	92	126	237	44	485
f) altro	3.852	807	574	5.143	125	251	739	771	2.237
PROVVEDIMENTI	126	172	60	519	3	9	38	36	220
a) amministrativi									
b) notizie di reato									

1) L'unita' 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 DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

Tab.2



**ATTIVITA' DI VIGILANZA DELLE STRUTTURE DEL S.S.N.  
SERVIZI VETERINARI DELLE A.S.L.  
Anno 2001**

Unità ispezionate

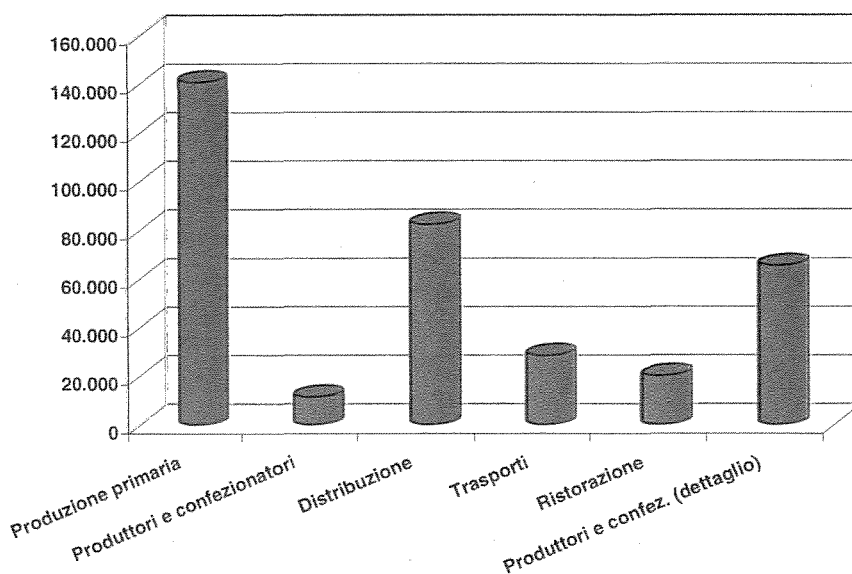


Fig. 5

Incidenza percentuale delle unità che hanno evidenziato irregolarità

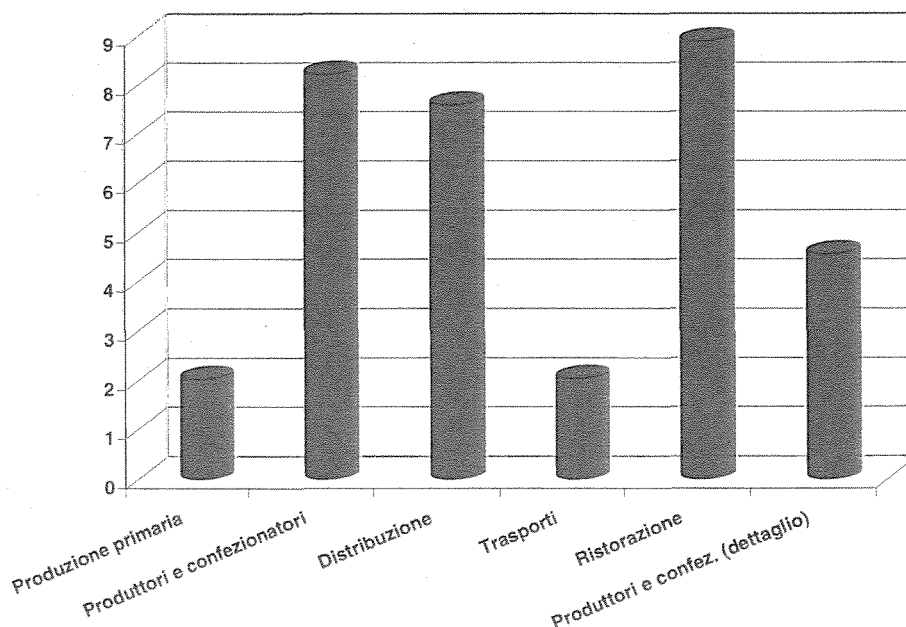


Fig. 6

ATTIVITA' DI VIGILANZA DELLE STRUTTURE DEL S.S.N.  
SERVIZI VETERINARI DELLE A.S.L.  
Anno 2001

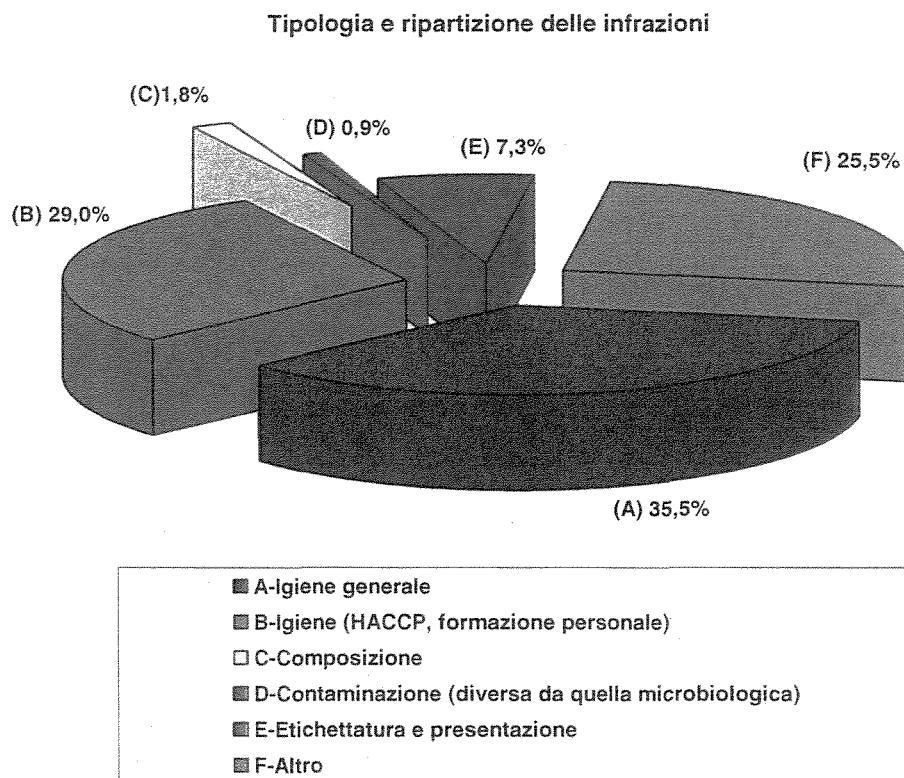


Fig. 7

**ATTIVITA' DI VIGILANZA DELLE STRUTTURE DEL S.S.N.  
SERVIZI VETERINARI DELLE A.S.L.  
Anno 2001**

Provvedimenti adottati nell'anno 2001

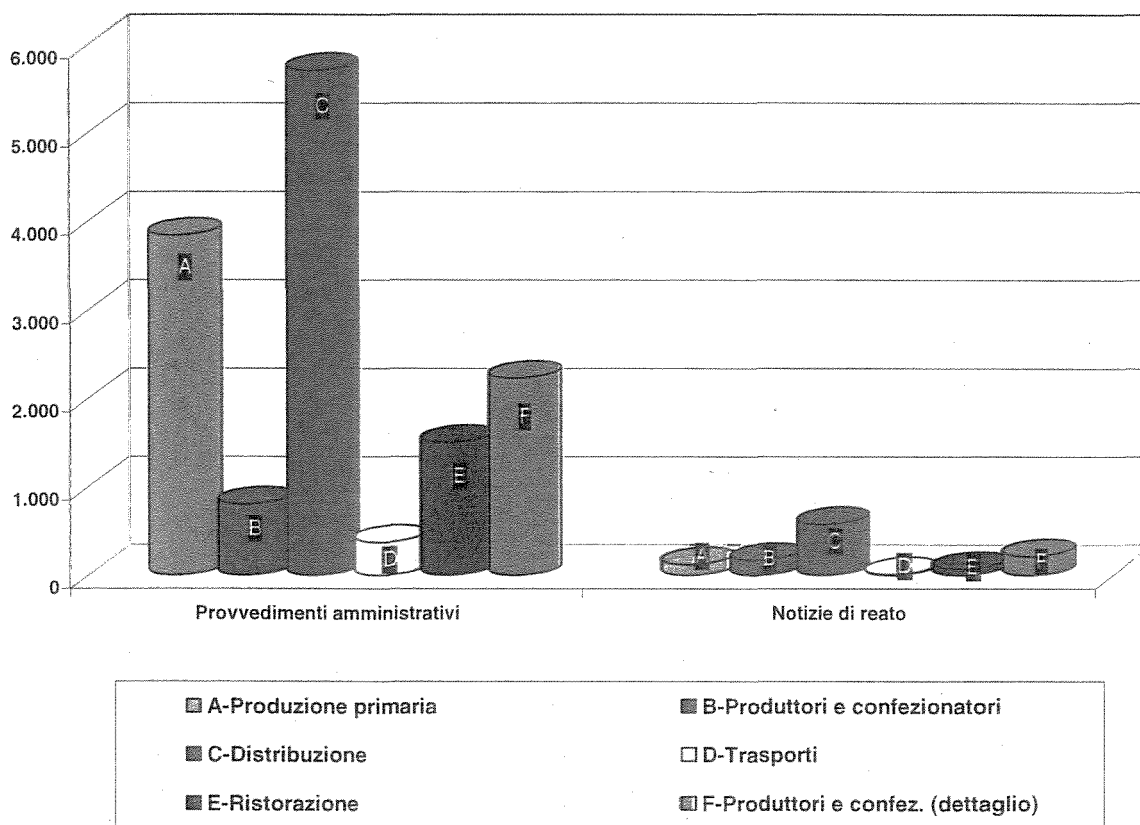


Fig. 8

## NUCLEI ANTISOFISTICAZIONE E SANITA'

### Attività operativa svolta nell'anno 2001

Settore operativo	Ispezioni	Infraz. Penali	Infrazioni Amministrative		Persone			Campioni	Chiusure	Sequestri					
			Contestate	Nr. (#)	Somme Obl. (EURO)	Arr.te	Segn.AG			Segn.AA	Strutt.re	Chilogrammi	Conf.ni	Nr.Capj	Valore Seq. (EURO)
Acque e Bibbite	1440	64	621	335	69.495	0	47	396	973	30	10	3.348	1.716.670	0	1.585.143
Alimenti Dietetici	673	51	137	69	29.028	0	30	93	371	2	0	1	5.193	0	12.070
Carni e allevamenti	12921	1664	4157	1069	1.136.668	9	830	2388	8117	138	178	946.972	46.618	64.989	57.028.150
Conservie alimentari	709	67	225	82	22.262	0	45	165	599	15	10	2.251.123	2.264.481	0	4.629.312
Farine, Pane e Pasta	3506	201	2717	1059	350.999	0	142	1.494	1097	139	50	309.966	721.978	0	1.573.083
Latte e Derivati	1627	198	904	324	239.049	0	109	432	727	36	9	375.141	178.283	0	2.983.263
Olii e Grassi	1536	83	376	175	44.145	0	51	249	957	17	5	589.389	56.077	0	1.030.946
Prodotti Ittici	2052	270	850	174	75.496	0	185	576	631	41	35	408.537	32.856	0	3.675.749
Ristorazione	11980	1218	8712	3461	880.853	0	833	4914	1030	417	100	123.144	76.576	0	2.067.705
Salumi ed Insaccati	392	104	106	34	19.410	0	36	64	80	7	1	182.947	1.342	0	194.808
Vini ed Alcolici	2068	149	900	305	107.614	0	83	603	1045	39	65	6.049.219	109.962	0	7.115.483
<b>Totale generale</b>	38.904	4.069	19.705	7.087	2.975.019	9	2.391	11.374	15.627	881	463	11.239.787	5.210.036	64.989	81.903.712

(#) Infrazioni amministrative, contestate e definite.

**SEQUESTRATI MEZZI, INFRASTRUTTURE ED ATTREZZATURE PER UN VALORE DI EURO 233.311.619**

**Tab. 3**

**ISPettorato CENTRALE REPRESSIONE FRODI**  
Attività di controllo svolta nei principali settori d'intervento - anno 2001

A SETTORE MERCEOLOGICO	B DITTE CENSITE	C VISITE ISPETTIVE	D DITTE CONTROLLATE		E DITTE NON IN REGOLA		F NOTIZIE DI REATO INOLTRATE	G CONTESTAZIONI PER VIOLAZIONI AMMINISTRATIVE	H SEQUESTRI		
			NUMERO	% D/B	NUMERO	% E/D			NUMERO	QUANTITA' (Kg)	VALORE (EURO)
VITIVINICOLO	69.340	9.509	4.722	6,8%	1.258	26,6%	40	1.951	60	2.529.585	967.133,39
LATTIERO-CASEARIO	13.673	1.167	1.144	8,4%	105	9,2%	56	100	13	5.704	38.226,59
OLI E GRASSI	9.706	1.240	1.007	10,4%	59	5,9%	13	84	12	12.589	22.311,02
SOSTANZE ZUCCHERINE	3.351	148	152	4,5%	9	5,9%	0	13	2	203.700	24.312,21
PASTE	5.018	274	297	5,9%	43	14,5%	9	69	1	90	335,70
CONSERVE VEGETALI	2.163	307	281	13,0%	21	7,5%	0	40	0	0	0,00
MANGIMI ED INTEGRATORI	5.805	3.376	3.348	57,7%	312	9,3%	151	406	126	218.414	100.392,69
ADDITIVI E COADIUVANTI	178	9	8	4,5%	4	50,0%	3	16	1	23	163,85
FERTILIZZANTI	2.174	276	400	18,4%	131	32,8%	6	236	35	261.501	74.829,78
SEMENTI	5.661	688	729	12,9%	118	16,2%	8	177	22	139.065	51.167,59
LIQUORI E ACQUEVITI	1.542	251	121	7,8%	10	8,3%	3	19	1	18.378	2,07
UOVA	2.669	436	476	17,8%	41	8,6%	3	65	3	478	750,93
PRODOTTI FITOSANITARI	765	63	60	7,8%	11	18,3%	7	12	4	237	1.760,08
MIELE	1.565	93	146	9,3%	18	12,3%	0	25	0	0	0,00
RISO	930	21	146	15,7%	15	10,3%	3	23	2	5.185	5.576,70
BEVANDE ANALCOLICHE	1.084	27	26	2,4%	4	15,4%	0	6	0	0	0,00
BURRO C.E.E.	6.870	800	435	6,3%	6	1,4%	0	12	0	0	0,00
AGRUMI	1.914	95	76	4,0%	4	5,3%	2	3	0	0	0,00
CARNI	465	485	432	92,9%	0	0,0%	0	0	0	0	0,00
ALTRI SETTORI	6.851	1.014	676	9,9%	34	5,0%	10	59	12	359	20.417,09
RIVENDITE PRODOTTI PER AGRICOLTURA	4.946	2.168	1.040	21,0%	76	7,3%	13	107	0	0	0,00
PRODOTTI DOLCIARI	462	70	25	5,4%	1	4,0%	0	1	0	0	0,00
RIVENDITE PRODOTTI ALIMENTARI	15.606	2.495	1.099	7,0%	81	7,4%	5	108	0	0	0,00
ESERCIZI DI RISTORAZIONE	2469	303	121	4,9%	8	6,6%	1	17	0	0	0,00
<b>TOTALI</b>	<b>165.207</b>	<b>25.315</b>	<b>16.967</b>	<b>10,3%</b>	<b>2.369</b>	<b>14,0%</b>	<b>333</b>	<b>3.549</b>	<b>294</b>	<b>3.395.308</b>	<b>1.307.379,69</b>

Tab.4

**ISPETTORATO CENTRALE REPRESSIONE FRODI**  
**Analisi effettuate nel 2001 sui principali prodotti oggetto di controllo**

PRODOTTI ALIMENTARI	N. CAMPIONI ANALIZZATI	N. CAMPIONI IRREGOLARI *	% DI IRREGOLAR.	IRREGOLARITA' PIU' FREQUENTI
Vini, mosti ed aceti	2.598	215	8,3	-VQPRD non rispondenti al disciplinare (di produzione) -presenza di zuccheri estranei nei vini, mosti e distillati
Liquori e distillati	92	6	6,6	-acidità volatile superiore ai limiti di legge
Altri prodotti vitivinicoli (vini per aceto, vini da distillare, fecce, ...)	723	30	4,1	-denaturazione irregolare -grado alcolico non corrispondente al dichiarato
Oli di oliva	528	29	5,5	-oli di oliva a composizione anomala derivante dall'applicazione di trattamenti non consentiti
Oli di semi	80	2	2,5	-oli di oliva sostituiti o miscelati con oli di semi
Latte e formaggi	531	72	13,6	-oli di semi diversi dal dichiarato o di composizione anomala -latte vaccino in mozzarella di bufala e in formaggi di pecora
Burro	43	-	-	-presenza di latte in polvere e/o di caseine nei formaggi -presenza di grassi estranei nei formaggi e nel burro
Sfarinati e paste	275	46	16,7	-presenza di sfarinati di grano tenero -impiego di materie prime di qualità inferiore al dichiarato
Riso	184	19	10,3	-contenuto di chicchi difettosi (gessati, spezzati) superiore al limite legale -riso miscelato con varietà diverse dal dichiarato
ConsERVE di pomodoro ed altre conserve vegetali	341	22	6,5	-contenuto di bucce superiore al limite legale -peso sgocciolato inferiore al dichiarato
Miele	192	13	6,8	-caratteristiche chimiche non conformi ai limiti di legge -miele monoflorale elaborato da piante diverse dal dichiarato -caratteristiche organolettiche anomale
<b>PRODOTTI DI USO AGRARIO</b>				
Mangimi	4.928	372	7,5	-presenza di farine animali vietate dalle norme preventive anti BSE -tenori analitici di vitamine o proteine o grassi o cellulosa greggia o ceneri diversi dal dichiarato -presenza di ingredienti non dichiarati -presenza di ingredienti non consentiti
Sementi	391	66	14,3	-germinabilità e purezza varietale inferiori ai limiti di legge
Fertilizzanti	333	108	32,4	-fitoli in elementi fertilizzanti non corrispondenti al dichiarato
Prodotti fitosanitari	147	9	6,1	-composizione diversa dal dichiarato
Altri prodotti	157	4	2,5	-composizione diversa dal dichiarato
<b>TOTALE GENERALE</b>	<b>11.543</b>	<b>1.003</b>	<b>8,7</b>	

\* L'elevata percentuale di irregolarità dipende soprattutto dal fatto che i campioni sono mirati, cioè vengono prelevati quando si sospetta la commissione di una violazione

**Tab. 5**

**ISPETTORATO CENTRALE REPRESSIONE FRODI**  
**Applicazione delle leggi 898/86, 460/87, 428/90, 424/79 e 643/93**

**Procedimenti definiti nel 2001**

Legge 898/86:

	Ordinanze emesse	Importo ordinanze emesse	Ordinanze di archiviazione
OLIO	199	34.562.031	263
VINO	13	4.934.602	36
ORTOFRUTTA	3	1.178.745	33
CARNE	6	3.902.860	5
CEREALI	70	946.597	33
TABACCO	267	5.390.790	198
AMBIENTE	536	361.072	199
SEMI OLEOSI	15	7.853.940	60
SEMINATIVI	17	14.184	6
ALTRO	19	64.768	12
<b>TOTALE</b>	<b>1.145</b>	<b>59.209.589</b>	<b>845</b>

Legge 428/90:

Ordinanze emesse	Importo ordinanze emesse	Ordinanze di archiviazione
1	2.065	10

**TOTALE**

Legge 424/79:

Ordinanze emesse	Importo ordinanze emesse	Ordinanze di archiviazione
5	928	4

**TOTALE**

Legge 460/87:

Ordinanze emesse	Importo ordinanze emesse	Ordinanze di archiviazione
1.384	2.693.907	326

**TOTALE**

Reg. CEE 643/93 :

Ordinanze emesse	Importo ordinanze emesse	Ordinanze di archiviazione
46	12.322.997	26

Ordinanze emesse	Importo ordinanze emesse	Ordinanze di archiviazione
2.581	74.229.486	1.211

ATTIVITA' DI VIGILANZA DELLE STRUTTURE DEL MINISTERO DELLE FINANZE  
**GUARDIA DI FINANZA**

ANNO 2001

SETTORE SERVIZIO: SOFISTICAZIONI SU PRODOTTI ALIMENTARI E AGRICOLI

VIOLAZIONI RISCOstrate:	DELITTI	Nr. 28
	CONTRAVVENZIONI	Nr. 2
	ILLECITI AMM/VI	Nr. 79
	ALTRE VIOLAZIONI	Nr. 0
	<b>TOTALE VIOLAZIONI</b>	<b>Nr. 109</b>
SOGGETTI VERBALIZZATI:	NON DENUNZIATI ALL'A.G	Nr. 83
	IN STATO DI ARRESTO	Nr. 2
	A PIEDE LIBERO	Nr. 51
	ARRESTO DAVANTI AL PRETORE	Nr. 0
	IGNOTI	Nr. 0
	<b>TOTALE VERBALIZZATI</b>	<b>Nr. 136</b>
TRIBUTI EVASI	0	(MIGLIAIA DI LIRE)
PENALITA' PECUNIARIE MINIME	187.000	(MIGLIAIA DI LIRE)

GENERE	SEQUESTRO	CONSUMATO IN FroDE	N.SEQ.
PESCE SECCO, SALATO, IN SALAMOIA	KG. 2.049	0	10
BURRO	KG. 0	21.635.705	0
ORTAGGI CONSERVATI	KG 136.634	0	2
PESCHE, ALBICOCCHIE, CILIEGIE, ECC.	KG. 44.880	0	1
FARINE DI CEREALI	KG. 1.185	0	3
SUCCHI ED ESTRATTI VEGETALI	KG.60.000	0	3
OLIO DI OLIVA	KG 949	0	3
OLIO DI SEMI	KG. 1.252	0	3
CAVIALE, SALMONE, TONNO, ECC.	KG.186	0	10
ESTRATTI DI MALTO, ALTRE FARINE	KG.7.900	0	2
PANETTERIA ORDINARIA, PRODOTTI DELLA	KG. 525	0	5
PASTICCERIA, PRODOTTI DELLA	KG 41	0	1
ALIMENTARI, ALTRI PRODOTTI	KG 72.854	83	16
BEVANDE ANALCOLICHE AROMATIZZATE	LITRI 3.912	0	1
VINI E SPUMANTI	LITRI 55.081	24.000	4

Tab.7





## **II PARTE**

### **RISULTANZE DELLE ATTIVITÀ DI CONTROLLO UFFICIALE (ANALISI DI LABORATORIO) EFFETTUATE NELL'ANNO 2001 DAI DIVERSI ORGANISMI COMPETENTI**



## 1. Agenzie Regionali per la Protezione Ambientale/Presidi Multizonali di Prevenzione

I risultati complessivi delle attività controllo ufficiale svolte dalle Agenzie Regionali per la Protezione Ambientale (A.R.P.A.)/Presidi Multizonali di Prevenzione (P.M.P.) durante il 2001 sono riportati nell'apposito **Modello B** di rilevazione dei dati, previsto dal decreto ministeriale 8 ottobre 1998, di cui in **Tab. 8**. Si fa presente che, per quanto riguarda i prodotti ortofrutticoli freschi, i risultati del controllo ufficiale si riferiscono alle analisi volte all'accertamento della loro qualità igienica e alla ricerca di contaminanti diversi dagli antiparassitari che sono oggetto di trasmissione separata.

***I dati sono stati inviati dal 90,5% delle Regioni e Province autonome.***

I campioni di alimenti e bevande analizzati in totale sono stati **90.879**, di cui **3.902** sono risultati *non regolamentari*, registrando un aumento della percentuale di irregolarità (**4,3%**) rispetto al precedente anno (**3,8%**).

I controlli analitici effettuati sui campioni ufficiali sono finalizzati alla ricerca di contaminanti di origine microbica, chimica e di altra natura (frantumi di vetro, insetti, legno acciaio ecc.), nonché all'accertamento di non conformità alle norme vigenti per quanto riguarda le modalità di etichettatura e di presentazione dei prodotti alimentari, la loro composizione chimica ed altre eventuali non conformità alle norme vigenti.

Nella **Fig. 9** viene rappresentata graficamente la distribuzione delle irregolarità riscontrate per classe di determinazione. Esse hanno interessato in ordine decrescente :

- Altri contaminanti biologici (52,0%)
- Composizione (14,3%)
- Altri contaminanti chimici (12,3%)
- Etichettatura (6,5%)
- Micotossine (5,9%)
- Listeria (3,8%)
- Altro (3,5%)
- Salmonella (1,3%)
- Metalli pesanti (0,4%)

La **Fig. 10** e la **Fig. 11** illustrano, rispettivamente, il numero di campioni analizzati per le diverse classi di alimenti e il numero di quelli risultati irregolari per tipologia di alimento. I prodotti alimentari più frequentemente sottoposti ad accertamenti analitici sono stati:

- Cereali e prodotti di panetteria
- Piatti preparati
- Materiali a contatto con alimenti
- Frutta e verdura
- Grassi e oli
- Vino
- Prodotti lattiero caseari
- Zuppe, brodi e salse
- Carni
- Bevande non alcoliche
- Altri alimenti
- Pesci, crostacei e molluschi
- Gelati e dessert

La percentuale d'incidenza dei campioni irregolari è risultata più elevata nelle seguenti classi di prodotti alimentari, elencati in ordine decrescente (**Fig. 12**):

- additivi (8,7%)
- uova e ovoprodotti (8,5%)
- grassi e oli (8,4%)
- materiali a contatto con alimenti (7,4%)
- gelati e dessert (6,7%)
- frutta secca, spuntini (5,5%)
- carni (4,6%)
- cacao e preparazioni a base di cacao (4,4%)

- cereali e prodotti di panetteria (4,3%)
- dolciumi (4,2%)
- prodotti lattiero caseari (3,9%)
- bevande non alcoliche (3,8%)
- pesci, crostacei, molluschi ( 3,6%)
- piatti preparati (3,2%)
- bevande alcoliche escluso il vino (3,1%)
- zuppe, brodi e salse (2,9%)
- altri alimenti (2,6%)
- vino (2,5%)
- prodotti destinati ad una alimentazione particolare (2,4%)
- erbe spezie, caffè e tè (2,0%)
- frutta e verdura (1,9%)

La distribuzione delle tipologie di irregolarità (microbiologiche, chimiche ed altre) riscontrate per classi di alimenti (animali, vegetali e alimenti vari) viene illustrata, rispettivamente, nelle **Fig. 13**, **Fig. 14** e **Fig. 15**.

## 2. Istituti Zooprofilattici Sperimentali

I risultati complessivi degli accertamenti analitici effettuati dagli Istituti Zooprofilattici Sperimentali (I.Z.S.) durante il 2001 sono riportati in **Tab. 9**.

***I dati sono stati inviati dall' 90,5% delle Regioni e Province autonome.***

I campioni di alimenti e bevande analizzati durante l'anno 2001 sono stati complessivamente **85.217**. Tra i campioni analizzati, **1.688** sono risultati non regolamentari (**2,0%**), registrando una lieve diminuzione rispetto all'anno passato (**2,2%**). Le irregolarità riscontrate hanno interessato non solo la qualità igienico sanitaria degli alimenti, ma anche, in misura inferiore, la loro

composizione chimica nonché le modalità di etichettatura e di presentazione dei prodotti medesimi.

Nel grafico riportato in **Fig. 16** viene rappresentata la distribuzione delle irregolarità per classe di determinazione. Esse risultano interessante in ordine decrescente :

- altri contaminanti biologici (28,0%)
- salmonella (27,6%)
- listeria (15,2%)
- composizione (10,7%)
- altro (8,2%)
- contaminanti chimici (6,3%)
- metalli pesanti (2,6%)
- etichettatura (1,0%)
- micotossine (0,3%)

La **Fig. 17** e la **Fig. 18** illustrano, rispettivamente, il numero di campioni analizzati per le diverse classi di alimenti e il numero di quelli risultati irregolari per tipologia di alimento. I prodotti alimentari più frequentemente sottoposti ad accertamenti analitici sono:

- carni
- prodotti lattiero-caseari
- pesci, crostacei e molluschi
- gelati e dessert
- uova e ovoprodotti
- materiali a contatto con alimenti
- piatti preparati
- cereali e prodotti della panetteria
- dolciumi
- grassi e oli

La percentuale di incidenza delle irregolarità riscontrate per classe di alimento risulta più elevata in alcuni prodotti, tra cui figurano in ordine decrescente (**Fig. 19**):

- Cacao e sue preparazioni (3,6%)
- Carni (3,2%)
- Erbe, spezie, caffè, tè (3,0%)
- Dolciumi (3,0%)
- Pesci, crostacei e molluschi (2,7%)
- Piatti preparati (1,7%)
- Zuppe, brodi e salse (1,3%)
- Cereali e prodotti della panetteria (0,9%)
- Grassi e oli (0,8%)
- Prodotti per alimentazione particolare (0,8%)
- Altri alimenti (0,6%)

La distribuzione delle tipologie di irregolarità (microbiologiche, chimiche ed altre) riscontrate per classi di alimenti (animali, vegetali e alimenti vari) viene illustrata, rispettivamente, nelle **Fig. 20**, **Fig. 21** e **Fig. 22**.

### 3. Uffici territoriali del Ministero della Salute

Gli Uffici territoriali del Ministero della Salute comprendono gli Uffici di Sanità Aerea e Uffici di Sanità Marittima e Aerea (U.S.M.A.), e gli Uffici Veterinari Periferici, articolati in Posti di Ispezione Frontaliera (P.I.F.) ed Uffici Veterinari per gli Adempimenti Comunitari (U.V.A.C.).

I risultati globali relativi alle attività svolte nel corso del 2001 sono riportati nella **Tab. 10** per quanto riguarda gli Uffici di Sanità Marittima e Aerea, e nella **Tab. 11** per gli Uffici Veterinari Periferici.



Durante il 2001 gli Uffici di Sanità Marittima ed Aerea hanno controllato globalmente **27.941** partite di prodotti alimentari prevalentemente di origine vegetale, di cui 2 sole partite sono di provenienza CEE e quasi il 100% è di provenienza da Paesi terzi. Per le partite controllate provenienti da Paesi Terzi, pari a **27.939**, sono risultate irregolari **249** partite, con una percentuale estremamente contenuta, pari all' **1,0%**. In particolare si fa rilevare che i controlli di Laboratorio sono stati pari a **2.288** e le irregolarità riscontrate pari a **105 (4,6%)**.

Per quanto riguarda l'attività di controllo degli Uffici Veterinari periferici occorre distinguere fra l'attività dei P.I.F. relativa a partite di alimenti di origine animale provenienti da Paesi Terzi e l'attività degli U.V.A.C. relativa a partite di alimenti di origine animale provenienti dagli altri Paesi dell'Unione Europea.

Nel primo caso si tratta di un controllo obbligatorio, di carattere sistematico, cioè su ogni partita presentata per l'importazione, finalizzato a garantire i cittadini dell'Unione Europea circa il fatto che le merci che entrano sul territorio dell'Unione attraverso i P.I.F. italiani siano controllate secondo regole comunitarie.

Nel secondo caso si tratta invece di un monitoraggio effettuato su merci, provenienti dagli altri 14 Paesi dell'Unione, che hanno libera circolazione intracomunitaria avendo superato i controlli nel Paese d'origine.

Nel 2001 sono state introdotte **50.567** partite da oltre 100 Paesi Terzi. Il controllo documentale e sull'idoneità della merce è stato di carattere sistematico (**100%**), mentre il controllo fisico (o materiale) ha riguardato **26.271** partite, pari al **51,9%** del totale. Le partite sottoposte anche ad un controllo di laboratorio sono state **1.849 (3,6%)**. Sono state respinte **262** partite, lo **0,5%** delle partite presentate all'importazione. E' da specificare che con il termine "respinto" si intendono le partite di prodotti alimentari non ammesse all'importazione cioè sia quelle effettivamente respinte al mittente che quelle distrutte o trasformate per altro uso, quale ad esempio l'alimentazione animale.

Per quanto riguarda gli scambi intracomunitari, su **497.331** partite segnalate agli U.V.A.C., il controllo fisico è avvenuto su **5.085** partite, pari al **1,0%**. Il controllo di laboratorio ha riguardato **2.017** partite, pari allo **0,4%** delle partite introdotte. I respingimenti sono stati solamente **110 (0,02%)**.

#### 4. Laboratori Chimici delle Dogane

I campioni di prodotti alimentari analizzati nel 2001 a fini fiscali, dal Laboratorio Centrale di Roma e dai Laboratori Compartimentali, sono stati in totale **27.808**, di cui **404** risultati non conformi, con una percentuale di irregolarità del **1,4%**, più bassa di quella dell'anno 2000 (**1,5%**).

Le matrici alimentari più analizzate sono risultate, in ordine decrescente:

- alimentazione umana ed animale (28,8%)
- vini-acqueviti (22,4%)
- spiriti (12,0%)
- oli di oliva non vergini (10,7%)
- cereali (8,1%)
- zuccheri-cacao (5,1%)
- birre e bevande (4,8%)
- oli di oliva vergini (4,1%)
- prodotti lattiero-caseari (2,0%)
- altri oli e grassi (1,2%)
- solo panel test esterno (0,8%)
- solo panel test interno (0,05%)

Nella **Tab. 12** sono indicati i campioni analizzati da ciascuno Laboratorio Compartimentale.



## **5. Tabelle e grafici**



ANNO 2001

MOD. B ATTIVITA' DI LABORATORIO

## MINISTERO DELLA SALUTE

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE  
RILEVAZIONE DEI DATI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARIANALISI DEI CAMPIONI  
PRESIDI MULTINAZIONALI DI PREVENZIONE (P.M.P.), AGENZIE REGIONALI PROTEZIONE AMBIENTE (A.R.P.A.)

## RIEPILOGO NAZIONALE

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		ANALIZZATI		MICROBIOLOGICHE		CHIMICHE E DIVERSE		Micotossine	Metalli pesanti					Altre
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Altre							
<b>1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI</b>														
04 01	Latte e crema di latte, freschi o conservati	733	7	0	0	4	0	0	0	0	3	0	0	7
04 01 02	Latte pastorizzato	509	2	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	2
04 01 03	Latte UHT	547	9	0	0	3	0	0	5	1	1	0	0	9
04 01 04	Latte sterilizzato	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 01 05	Panna	83	4	1	0	4	0	0	0	0	0	0	0	5
04 02	Latte e crema di latte, concentrati	27	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	313	13	0	0	9	0	0	0	0	1	2	1	13
04 04	Siero di latte	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 05	Burro	228	12	0	0	11	0	0	0	1	1	0	0	12
04 07	Formaggi, latticini	1930	122	0	30	118	0	0	5	11	11	5	3	172
	<b>TOTALE</b>	<b>4375</b>	<b>170</b>	<b>1</b>	<b>30</b>	<b>151</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>10</b>	<b>18</b>	<b>7</b>	<b>4</b>	<b>221</b>	
<b>2. UOVA E OVOPRODOTTI</b>														
04 08	Uova di volatili in guscio	237	21	1	0	0	0	0	0	0	0	0	20	21
04 09	Uova di volatili sgusciate, fuori	69	5	2	0	3	0	0	1	0	0	0	0	6
	<b>TOTALE</b>	<b>306</b>	<b>26</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>20</b>	<b>27</b>

Tab. 8

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Salmonella	Listeria mon.	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)	884	41	4	9	17	0	0	13	3	1	0	47
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	360	40	4	22	13	0	0	0	2	0	0	41
02 04	Altre carni	76	4	0	0	0	0	0	0	0	0	4	4
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	1853	61	9	4	24	0	0	19	5	5	2	68
	<b>TOTALE</b>	<b>3173</b>	<b>146</b>	<b>17</b>	<b>35</b>	<b>54</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>32</b>	<b>10</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>160</b>
<b>4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI</b>													
03 01	Selaci	58	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1
03 02	Teleostei	108	1	0	0	0	0	1	0	0	0	0	1
03 03	Filetti e trance di pesce	171	14	1	2	2	0	0	0	10	0	0	15
03 05	Molluschi gasteropodi	56	3	0	0	1	0	0	0	2	0	0	3
03 06	Molluschi bivalvi	1370	33	2	0	41	0	0	0	0	0	0	43
03 07	Molluschi cefalopodi	198	2	1	0	1	0	0	0	0	0	0	2
03 08	Echinodermi	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 09	Crostacei	63	5	0	0	2	0	0	0	4	0	0	6
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	594	34	0	1	5	0	0	10	13	7	1	37
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	50	4	0	0	3	0	0	1	0	0	0	4
	<b>TOTALE</b>	<b>2669</b>	<b>97</b>	<b>4</b>	<b>3</b>	<b>56</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>11</b>	<b>29</b>	<b>7</b>	<b>1</b>	<b>112</b>
<b>5. GRASSI ED OLI</b>													
02 05	Lardo	243	12	0	0	0	0	0	0	12	0	0	12
15 01	Grassi alimentari animali	15	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	4896	410	0	0	3	1	0	261	112	31	21	429
15 07 01 00	Olio di oliva	1031	103	0	0	1	1	0	75	12	8	8	105
15 07 03 00	Olio di oliva extravergine	1810	65	0	0	0	0	0	14	44	7	5	70
15 12	Oli e grassi idrogenati	182	34	0	0	0	0	0	0	34	0	0	34
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	109	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	1
	<b>TOTALE</b>	<b>5446</b>	<b>457</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>262</b>	<b>158</b>	<b>31</b>	<b>21</b>	<b>476</b>

(\*) Sono compresi nella classe gli altri prodotti di origine animale (truppe, ciccioli ecc.)

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

## XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		ANALIZZATI		MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
<b>6. ZUPPE, BRODI, SALSE</b>													
16 03	Estratti di carne e di pesce	51	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
20 01	Prep. di ortaggi con aceto	153	5	0	0	10	0	0	1	0	0	0	12
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto	2207	72	0	2	34	0	0	12	12	14	2	76
21 03	Prep. per salse e salse	864	15	1	0	9	0	0	4	1	2	0	17
22 10	Aceti commestibili e succedanei	112	5	0	0	0	0	0	0	2	3	0	5
	<b>TOTALE</b>	<b>3387</b>	<b>97</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>53</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>17</b>	<b>16</b>	<b>19</b>	<b>2</b>	<b>110</b>
<b>7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA</b>													
10 00	Cereali	1116	43	0	0	29	6	0	5	1	0	2	43
11 00	Prodotti della macinazione	1687	65	0	8	15	0	0	10	39	5	1	78
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	3172	223	0	4	16	0	0	37	123	44	13	237
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	5713	172	4	12	101	0	0	8	39	19	3	186
19 03 01	Paste alimentari secche	1642	49	1	0	28	0	0	7	9	8	7	60
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	1001	45	6	6	12	0	0	6	12	7	0	49
19 03 03	Paste alimentari speciali	785	56	2	8	25	0	0	1	24	3	0	63
	<b>TOTALE</b>	<b>15116</b>	<b>653</b>	<b>13</b>	<b>38</b>	<b>226</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>74</b>	<b>247</b>	<b>86</b>	<b>26</b>	<b>716</b>
<b>8. FRUTTA E VERDURE</b>													
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	5665	117	0	3	70	0	0	29	1	1	13	117
08 00	Frutta	3149	49	0	0	4	3	0	20	5	7	12	51
	<b>TOTALE</b>	<b>8814</b>	<b>166</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>74</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>49</b>	<b>6</b>	<b>8</b>	<b>25</b>	<b>168</b>
<b>9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'</b>													
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	2531	48	4	0	6	16	4	14	3	2	1	50
25 00	Sale da cucina	79	4	0	0	0	0	0	0	0	4	0	4
	<b>TOTALE</b>	<b>2610</b>	<b>52</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>6</b>	<b>16</b>	<b>4</b>	<b>14</b>	<b>3</b>	<b>6</b>	<b>1</b>	<b>54</b>
<b>10. BEVANDE NON ALCOLICHE</b>													
20 07	Succhi e nettari di frutta	1253	57	0	0	6	0	0	26	10	15	5	62
22 02	Altre bevande non alcoliche	1935	64	0	0	18	4	0	6	31	12	2	73
	<b>TOTALE</b>	<b>3188</b>	<b>121</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>24</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>32</b>	<b>41</b>	<b>27</b>	<b>7</b>	<b>135</b>

Tab. 8



## XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		ANALIZZATI		MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micossine	Metalli pesanti	Altre				
<b>11. VINO</b>													
22 04	Mosti	221	2	0	0	0	0	0	0	1	0	0	2
22 05	Vini di uve fresche	4346	112	0	0	4	5	10	64	21	14	118	
	<b>TOTALE</b>	<b>4567</b>	<b>114</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>10</b>	<b>65</b>	<b>21</b>	<b>14</b>	<b>120</b>	
<b>12. BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO</b>													
22 03	Birra	746	9	0	0	0	0	0	0	0	8	0	9
22 06	Vermut e vini aromatizzati	33	2	0	0	0	0	0	2	0	0	2	
22 07	Sidro, sidro di pere, idromele	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 08	Alcole etilico	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 09	Acquaviti, liquori ed altre bevande alcoliche	358	25	0	0	0	0	0	16	6	3	25	
	<b>TOTALE</b>	<b>1144</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>18</b>	<b>14</b>	<b>3</b>	<b>36</b>	
<b>13. GELATI E DESSERT</b>													
21 05	Gelati e dessert	2572	175	0	12	202	0	2	0	5	10	231	
	<b>TOTALE</b>	<b>2572</b>	<b>175</b>	<b>0</b>	<b>12</b>	<b>202</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>5</b>	<b>10</b>	<b>231</b>	
<b>14. CACAO E PREPARAZ. A BASE DI CACAO</b>													
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao	366	16	0	0	2	5	0	4	2	3	17	
	<b>TOTALE</b>	<b>366</b>	<b>16</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>17</b>	
<b>15. DOLCIUMI</b>													
17 00	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri	668	36	0	0	18	0	0	5	10	3	36	
04 10	Miele	187	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	<b>TOTALE</b>	<b>855</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>5</b>	<b>10</b>	<b>3</b>	<b>36</b>	
<b>16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI</b>													
08 06	Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca	2039	113	0	0	4	224	1	0	1	3	233	
	<b>TOTALE</b>	<b>2039</b>	<b>113</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>224</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>3</b>	<b>233</b>	
<b>17. PIATTI PREPARATI</b>													
21 06	Preparazioni gastronomiche	14055	452	15	47	491	0	8	9	4	3	577	
	<b>TOTALE</b>	<b>14055</b>	<b>452</b>	<b>15</b>	<b>47</b>	<b>491</b>	<b>0</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>4</b>	<b>3</b>	<b>577</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)	1401	34	0	0	10	0	2	5	10	5	37	
	<b>TOTALE</b>	<b>1401</b>	<b>34</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>10</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>5</b>	<b>10</b>	<b>5</b>	<b>37</b>	

Tab. 8

## XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micossine	Metalli pesanti	Altre				
<b>19. ADDITIVI</b>													
29 00	Additivi	219	8	0	0	0	0	0	6	2	0	0	8
31 00	Coloranti	34	14	0	0	0	0	14	0	0	0	0	14
	<b>TOTALE</b>	<b>253</b>	<b>22</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>20</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>22</b>
<b>20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI</b>													
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	11299	836	0	4	980	0	1	4	2	0	2	993
	<b>TOTALE</b>	<b>11299</b>	<b>836</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>980</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>993</b>
<b>21. ALTRI ALIMENTI</b>													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	48	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	3196	83	0	0	24	6	5	9	15	30	5	94
	<b>TOTALE</b>	<b>3244</b>	<b>83</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>24</b>	<b>6</b>	<b>5</b>	<b>9</b>	<b>15</b>	<b>30</b>	<b>5</b>	<b>94</b>
	<b>TOTALE NAZIONALE</b>	<b>90879</b>	<b>3902</b>	<b>58</b>	<b>174</b>	<b>2381</b>	<b>269</b>	<b>20</b>	<b>565</b>	<b>652</b>	<b>297</b>	<b>159</b>	<b>4575</b>

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE  
IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

ATTIVITA' DI VIGILANZA DELLE STRUTTURE DEL S.S.N.  
PRESIDI MULTIZONALI DI PREVENZIONE  
Anno 2001

Analisi effettuate nell'anno 2001: distribuzione delle irregolarità

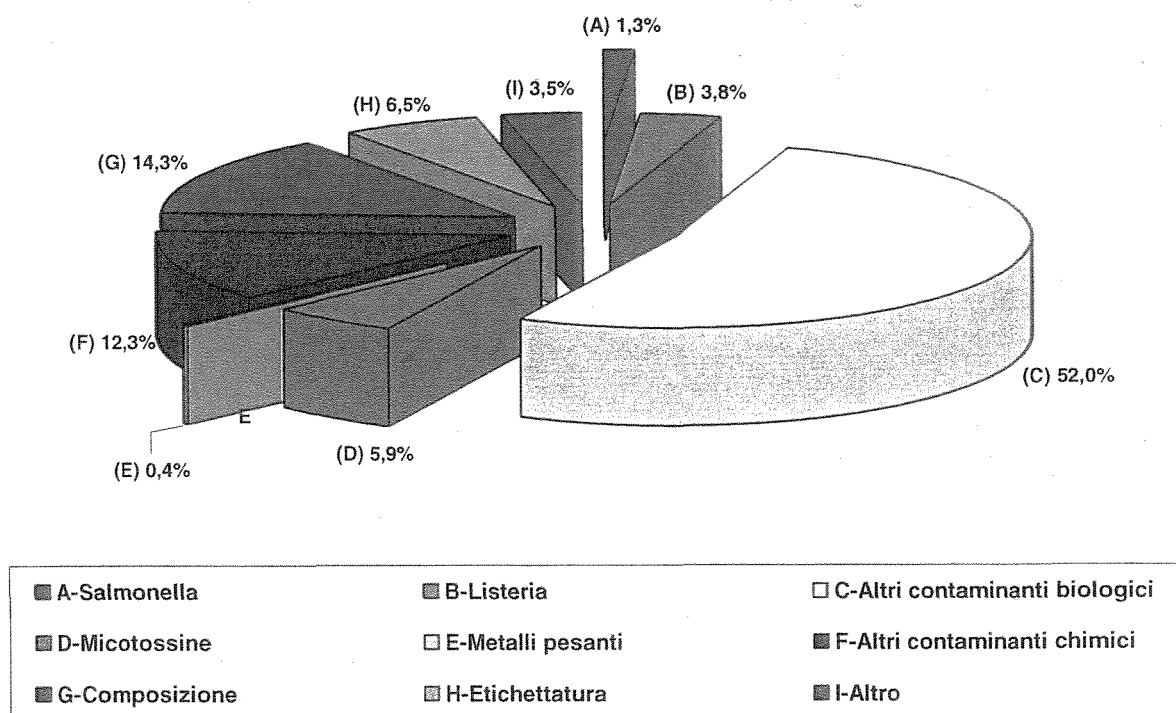


Fig. 9

**ATTIVITA' DI VIGILANZA DELLE STRUTTURE DEL S.S.N.  
PRESIDI MULTIZONALI DI PREVENZIONE  
Anno 2001**

**Principali classi di alimenti e bevande analizzati nel 2001**

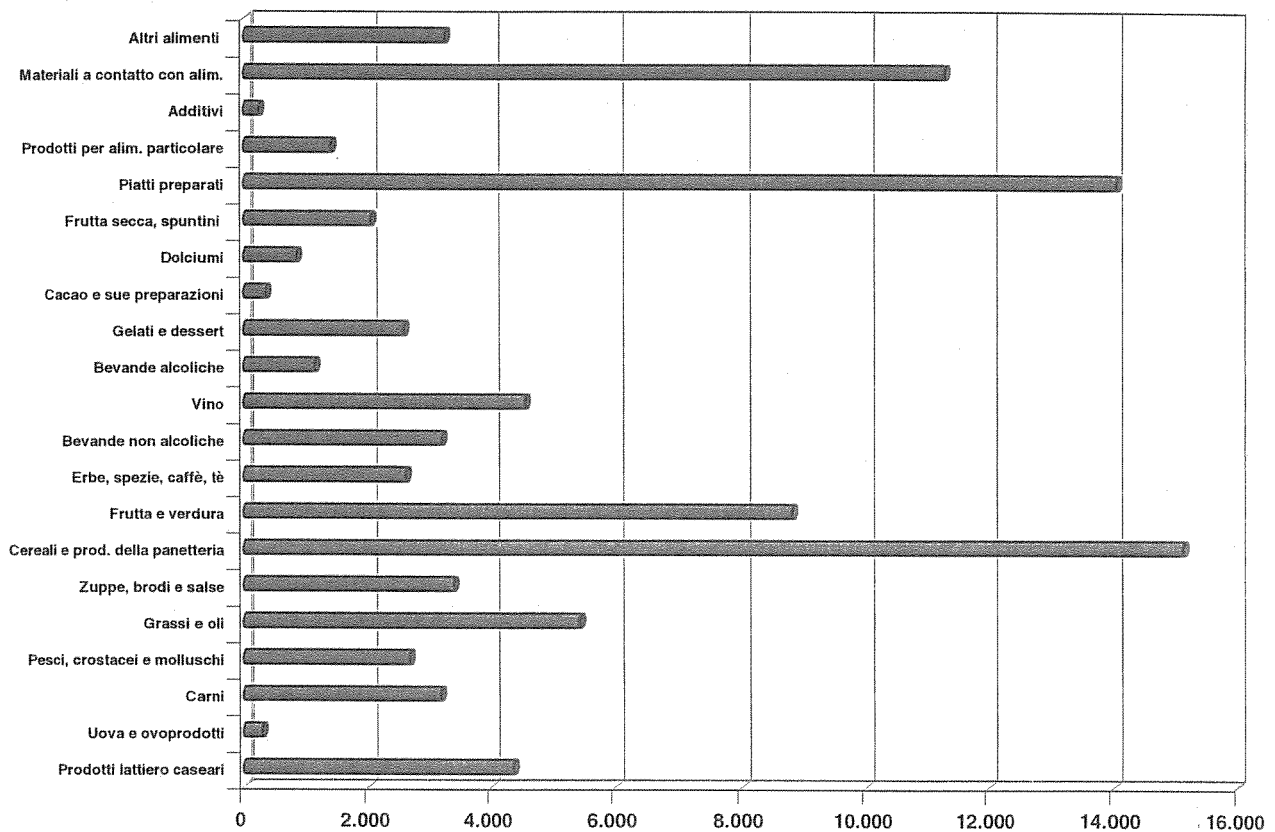


Fig. 10

**ATTIVITA' DI VIGILANZA DELLE STRUTTURE DEL S.S.N.  
PRESIDI MULTIZONALI DI PREVENZIONE  
Anno 2001**

**Numero di campioni irregolari analizzati nel 2001**

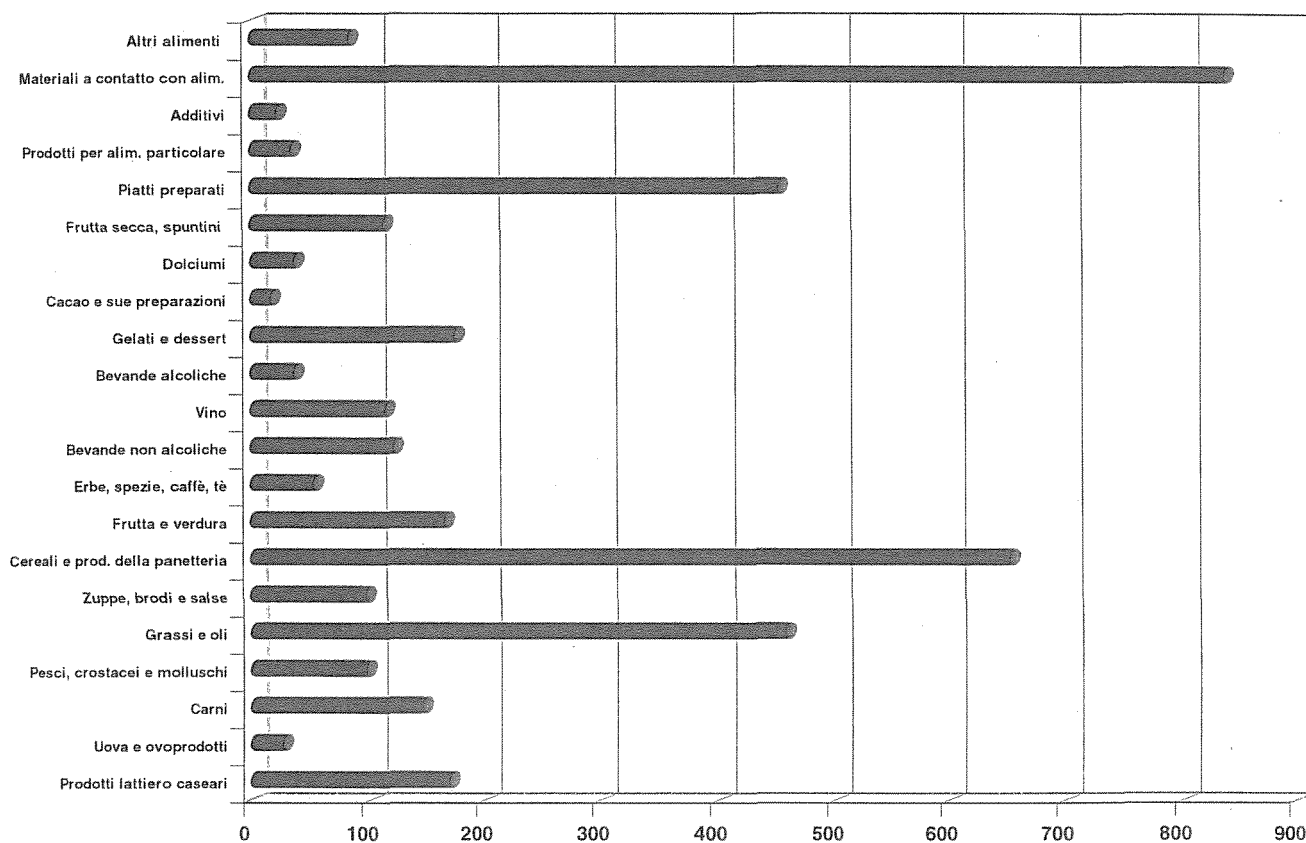


Fig. 11

ATTIVITA' DI VIGILANZA DELLE STRUTTURE DEL S.S.N.  
PRESIDI MULTIZONALI DI PREVENZIONE  
Anno 2001

Percentuale dei campioni irregolari analizzati nel 2001

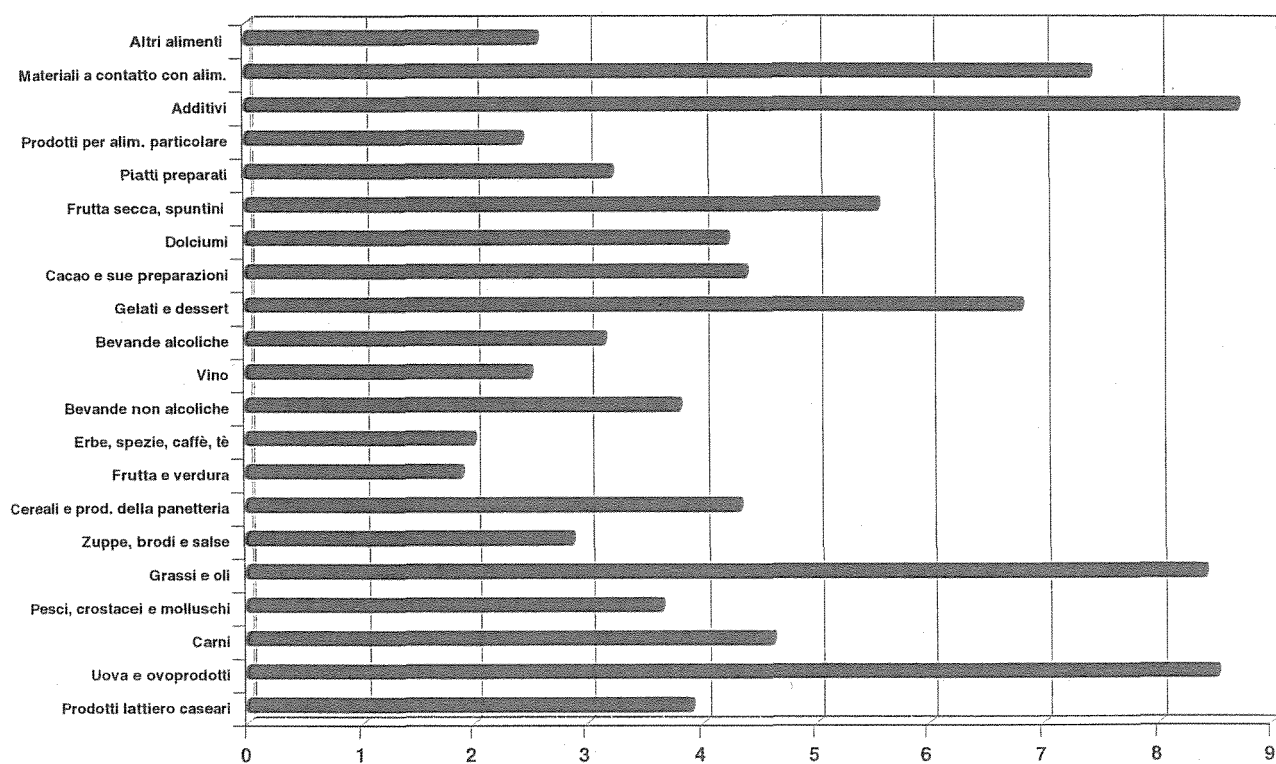


Fig. 12

**ATTIVITA' DI VIGILANZA DELLE STRUTTURE DEL S.S.N.  
PRESIDI MULTIZONALI DI PREVENZIONE  
Anno 2001**

**Ripartizione delle tipologie di irregolarità in  
campioni di alimenti di origine animale - anno 2001**

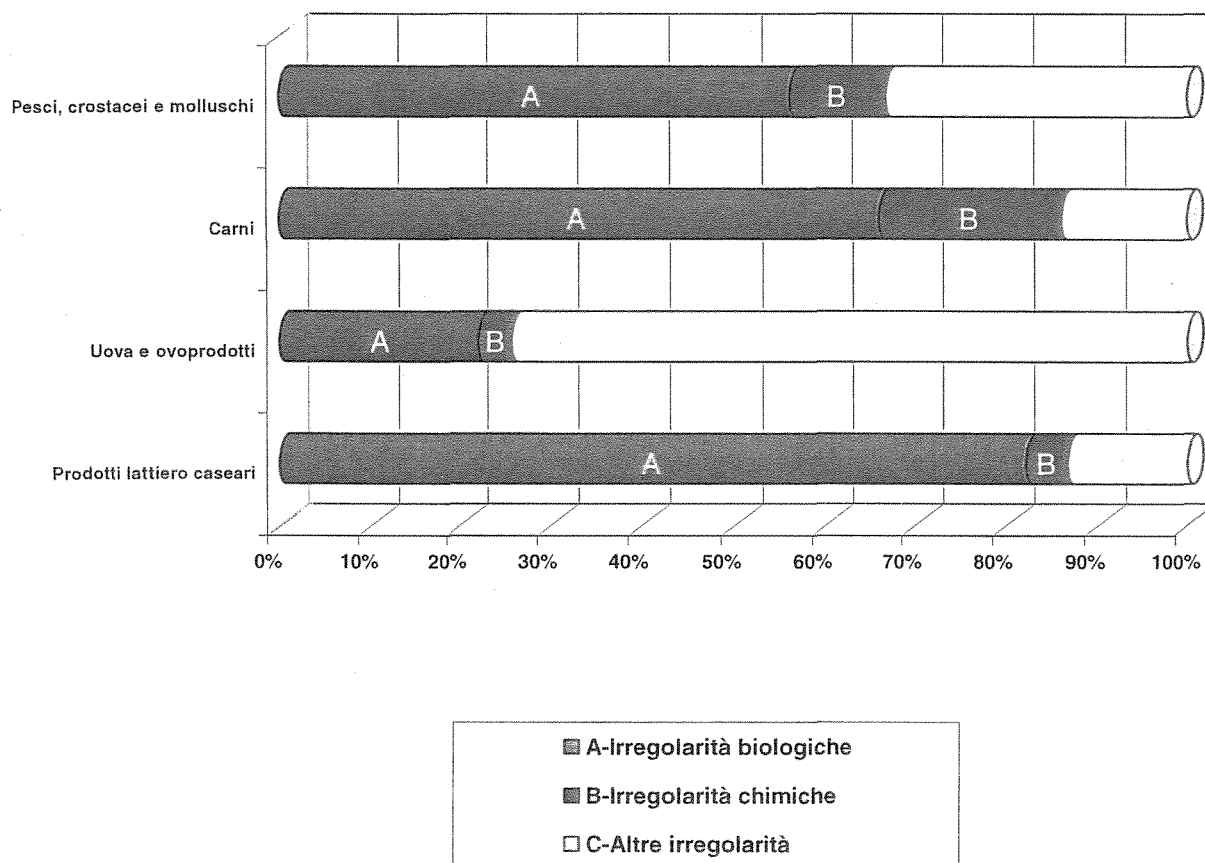


Fig. 13

**ATTIVITA' DI VIGILANZA DELLE STRUTTURE DEL S.S.N.  
PRESIDI MULTIZONALI DI PREVENZIONE  
Anno 2001**

**Ripartizione delle tipologie di irregolarità in  
campioni di alimenti di origine vegetale - anno 2001**

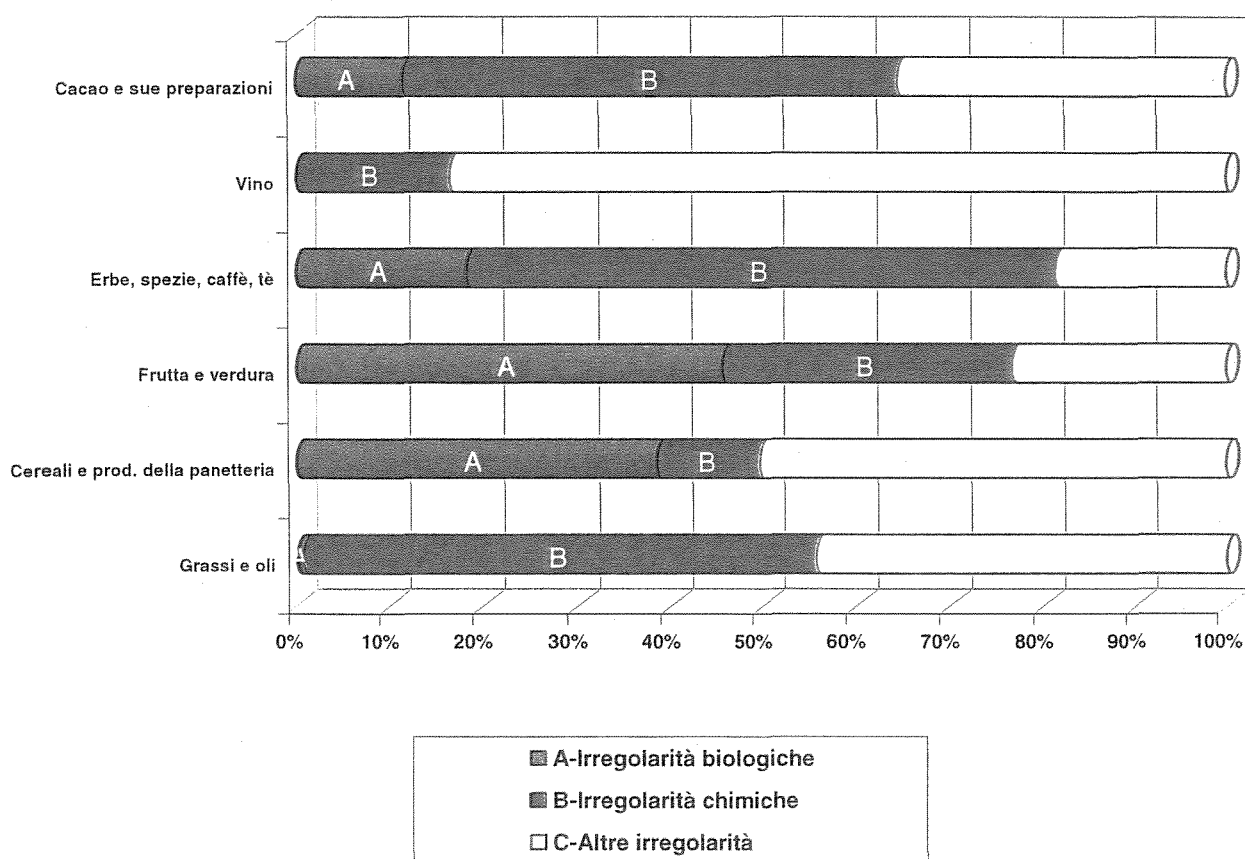


Fig. 14



**ATTIVITA' DI VIGILANZA DELLE STRUTTURE DEL S.S.N.  
PRESIDI MULTIZONALI DI PREVENZIONE  
Anno 2001**

**Ripartizione delle tipologie di irregolarità in  
campioni di alimenti vari - anno 2001**

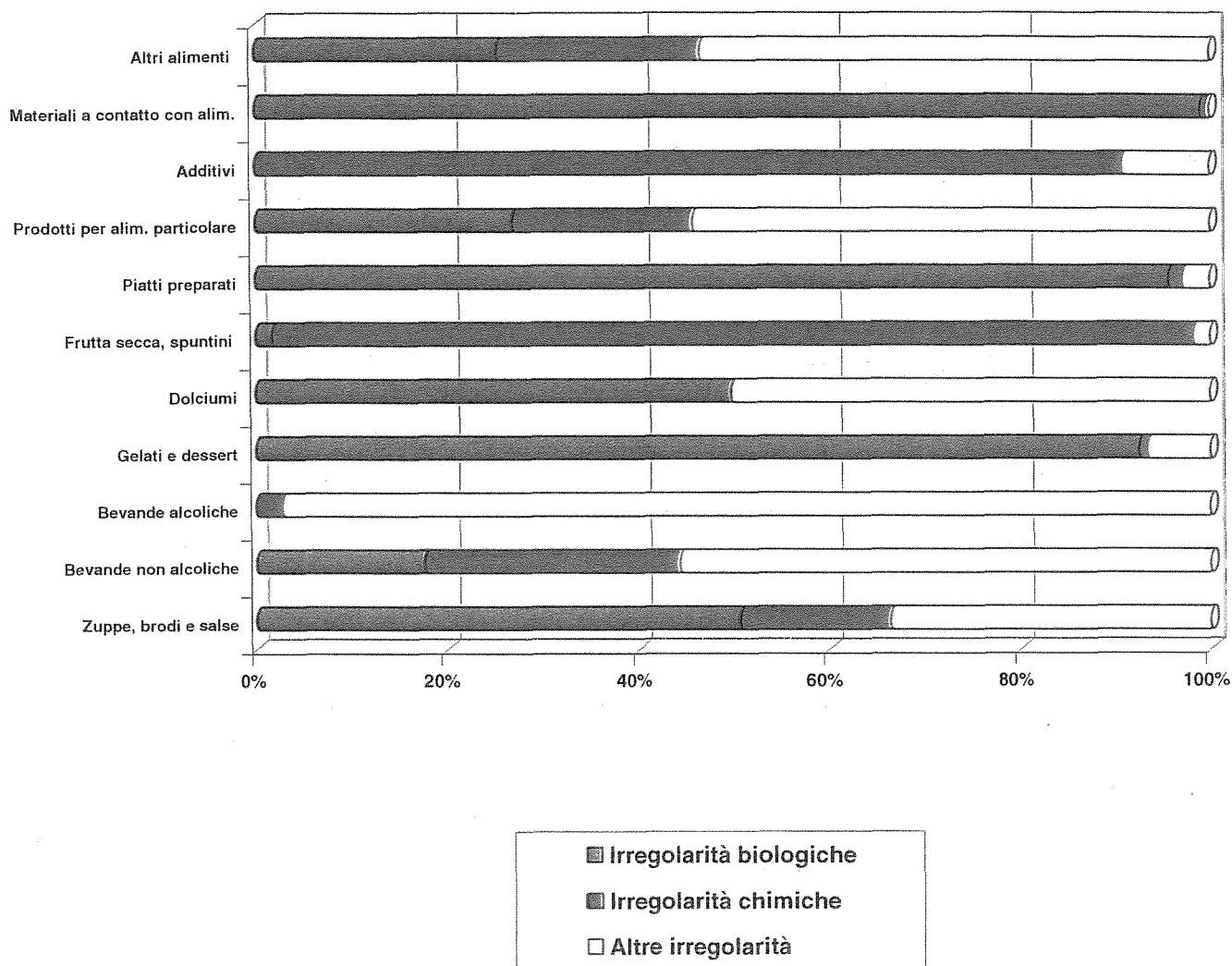
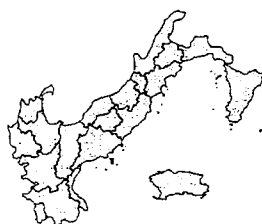


Fig. 15

ANNO 2001

MOD. B ATTIVITA' DI LABORATORIO



## MINISTERO DELLA SALUTE

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE  
RILEVAZIONE DEI DATI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARIANALISI DEI CAMPIONI  
ISTITUTI ZOOPROFILATTICI SPERIMENTALI (I.Z.S.)

## RIEPILOGO NAZIONALE

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		ANALIZZATI		MICROBIOLOGICHE		CHIMICHE E DIVERSE		Micotossine	Metalli pesanti					Altre
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine							
<b>1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI</b>														
04 01	Latte e crema di latte, freschi o conservati	4390	65	0	0	19	4	0	0	0	39	0	4	66
04 01 02	Latte pastorizzato	1105	13	0	0	1	0	0	8	0	3	0	9	21
04 01 03	Latte UHT	638	2	0	0	2	0	0	0	0	0	0	1	3
04 01 04	Latte sterilizzato	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 01 05	Panna	257	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 02	Latte e crema di latte, concentrati	101	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	434	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	1	2
04 04	Siero di latte	18	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 05	Burro	774	3	0	0	0	0	0	1	3	0	0	0	4
04 07	Formaggi, latticini	14077	90	2	17	53	0	0	5	14	14	2	11	104
	<b>TOTALE</b>	<b>21799</b>	<b>174</b>	<b>0</b>	<b>17</b>	<b>75</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>15</b>	<b>59</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>26</b>	<b>198</b>
<b>2. UOVA E OVOPRODOTTI</b>														
04 08	Uova di volatili in guscio	3216	36	28	0	1	0	0	6	0	0	0	9	44
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli	319	3	2	0	1	0	0	0	0	0	0	1	4
	<b>TOTALE</b>	<b>3535</b>	<b>39</b>	<b>30</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>10</b>	<b>48</b>

Tab. 9

## XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Salmonella	Listeria mon.	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)	12113	291	79	54	108	0	35	14	5	1	9	305
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	3504	77	38	9	19	0	0	5	0	0	11	82
02 04	Altre carni	707	17	7	0	12	0	0	0	0	0	0	19
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	16824	680	320	158	39	0	0	56	120	3	65	761
	<b>TOTALE</b>	<b>33148</b>	<b>1065</b>	<b>444</b>	<b>221</b>	<b>178</b>	<b>0</b>	<b>35</b>	<b>75</b>	<b>125</b>	<b>4</b>	<b>85</b>	<b>1167</b>
<b>4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI</b>													
03 01	Selaci	160	1	0	0	1	0	0	0	0	0	1	2
03 02	Teleostei	1526	26	0	5	8	0	5	5	0	0	6	29
03 03	Filetti e trance di pesce	1283	15	0	5	1	0	6	0	1	0	2	15
03 05	Molluschi gasteropodi	49	1	0	0	0	0	1	0	0	0	0	1
03 06	Molluschi bivalvi	3653	172	21	0	198	0	0	3	0	0	13	235
03 07													
03 08	Molluschi cefalopodi	1073	11	3	0	6	0	1	0	1	0	0	11
03 09	Echinodermi	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 10	Crostacei	943	40	6	0	15	0	0	1	13	0	5	40
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	2893	47	8	12	22	0	1	2	0	0	2	47
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	164	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1
	<b>TOTALE</b>	<b>11745</b>	<b>314</b>	<b>38</b>	<b>22</b>	<b>251</b>	<b>0</b>	<b>14</b>	<b>11</b>	<b>15</b>	<b>0</b>	<b>30</b>	<b>381</b>
<b>5. GRASSI ED OLI</b>													
02 05	Lardo	25	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 01	Grassi alimentari animali	387	2	0	0	0	0	0	2	0	0	0	2
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	91	2	0	0	0	0	0	3	0	0	0	3
15 07 01 001	Olio di oliva	15	2	0	0	0	0	0	2	0	0	0	2
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	65	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 12	Oli e grassi idrogenati	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>514</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>5</b>

(\*) Sono compresi nella classe gli altri prodotti di origine animale (trippe, ciccioli ecc.)

(\*\*) Si intende il totale della classe, comprensivo dei valori riferiti alle sottoclassi 15.07.01.001 e 15.07.03.001

Tab. 9

## XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE							
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre					
<b>6. ZUPPE, BRODI, SALSE</b>														
16 03	Estratti di carne e di pesce	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
20 01	Prep. di ortaggi con aceto	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto	39	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1
21 03	Prep. per salse e salse	260	3	2	0	1	0	0	0	0	0	0	0	3
22 10	Aceti commestibili e succedanei	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>316</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>5</b>
<b>7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA</b>														
10 00	Cereali	39	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
11 00	Prodotti della macinazione	139	3	2	1	0	0	0	0	0	0	0	0	3
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	100	2	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	2
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	256	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
19 03 01	Paste alimentari seche	196	7	1	5	1	0	0	0	0	0	0	0	7
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	609	3	1	0	1	0	0	0	1	0	0	0	3
19 03 03	Paste alimentari speciali	349	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>1688</b>	<b>15</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>15</b>
<b>8. FRUTTA E VERDURE</b>														
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	205	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
08 00	Frutta	136	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>341</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'</b>														
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	33	1	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1
25 00	Sale da cucina	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>33</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>
<b>10. BEVANDE NON ALCOLICHE</b>														
20 07	Succhi e nettari di frutta	9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	9	0
22 02	Altre bevande non alcoliche	62	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>71</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>9</b>	<b>9</b>

Tab. 9

XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI							COMPOSIZIONE		ALTRA PRESENTAZIONE	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE				E	PRESENTAZIONE		
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre					
<b>11. VINO</b>														
22 04	Mosti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 05	Vini di uve fresche	46	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>46</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>12. BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO</b>														
22 03	Birra	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 06	Vermut e vini aromatizzati	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 07	Sidro, sidro di pere, idromele	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 08	Alcole etilico	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 09	Acquaviti, liquori ed altre bevande alcoliche	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>14</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>13. GELATI E DESSERT</b>														
21 05	Gelati e dessert	5276	3	0	2	1	0	0	0	0	0	0	0	3
	<b>TOTALE</b>	<b>5276</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>3</b>
<b>14. CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO</b>														
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao	28	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1
	<b>TOTALE</b>	<b>28</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>
<b>15. DOLCIUMI</b>														
17 00	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri	23	12	0	0	12	0	0	0	0	0	0	0	12
04 10	Miele	770	12	0	0	0	0	0	0	0	7	0	2	14
	<b>TOTALE</b>	<b>793</b>	<b>24</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>12</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>7</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>26</b>
<b>16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI</b>														
08 06	Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca	150	1	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1
	<b>TOTALE</b>	<b>150</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>
<b>17. PIATTI PREPARATI</b>														
21 06	Preparazioni gastronomiche	2496	29	5	22	2	0	0	0	0	0	1	0	30
	<b>TOTALE</b>	<b>2496</b>	<b>29</b>	<b>5</b>	<b>22</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>30</b>
<b>18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE</b>														
32 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare	125	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
33 00	(prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)													
	<b>TOTALE</b>	<b>125</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>

Tab. 9

XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI							COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE								
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre						
<b>19. ADDITIVI</b>															
29 00	Additivi	16	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
31 00	Coloranti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>16</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI</b>															
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	2909	12	3	0	9	0	0	0	0	0	0	0	0	12
	<b>TOTALE</b>	<b>2909</b>	<b>12</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>9</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>12</b>
<b>21. ALTRI ALIMENTI</b>															
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	45	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	129	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	2
	<b>TOTALE</b>	<b>174</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>3</b>
	<b>TOTALE NAZIONALE</b>	<b>85217</b>	<b>1688</b>	<b>526</b>	<b>290</b>	<b>534</b>	<b>6</b>	<b>50</b>	<b>120</b>	<b>204</b>	<b>19</b>	<b>157</b>	<b>1906</b>		

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE  
 IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

Tab. 9

**ATTIVITA' DI VIGILANZA DELLE STRUTTURE DEL S.S.N.  
ISTITUTI ZOOPROFILATTICI SPERIMENTALI  
Anno 2001**

Analisi effettuate nell'anno 2001: distribuzione delle irregolarità

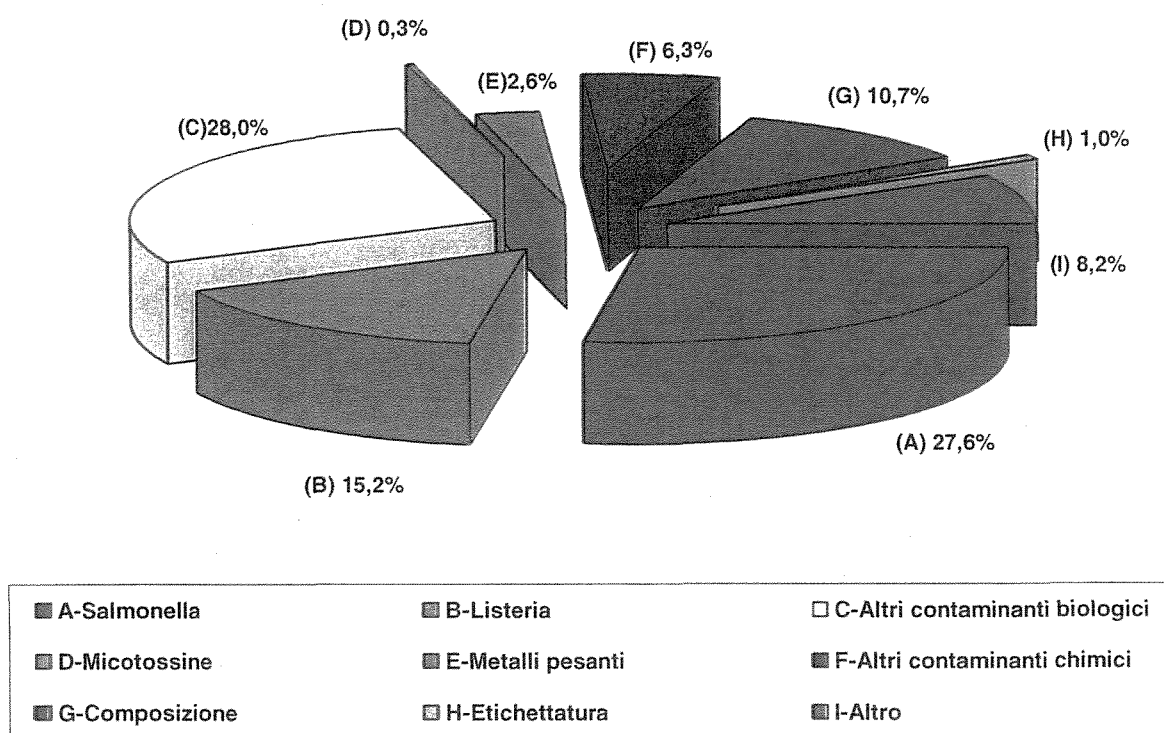


Fig. 16

**ATTIVITA' DI VIGILANZA DELLE STRUTTURE DEL S.S.N.  
ISTITUTI ZOOPROFILATTICI SPERIMENTALI  
Anno 2001**

**Principali classi di alimenti e bevande analizzati nel 2001**

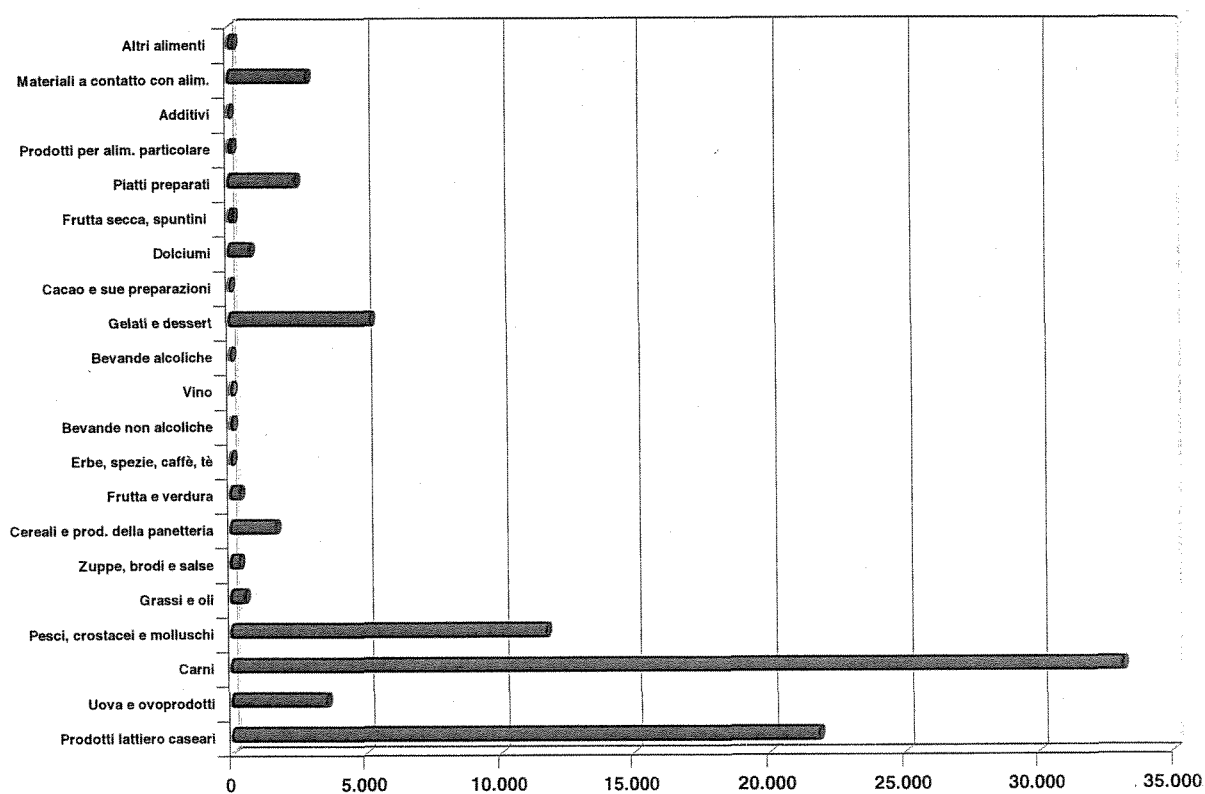


Fig. 17



**ATTIVITA' DI VIGILANZA DELLE STRUTTURE DEL S.S.N.  
ISTITUTI ZOOPROFILATTICI SPERIMENTALI  
Anno 2001**

**Numero di campioni irregolari analizzati nel 2001**

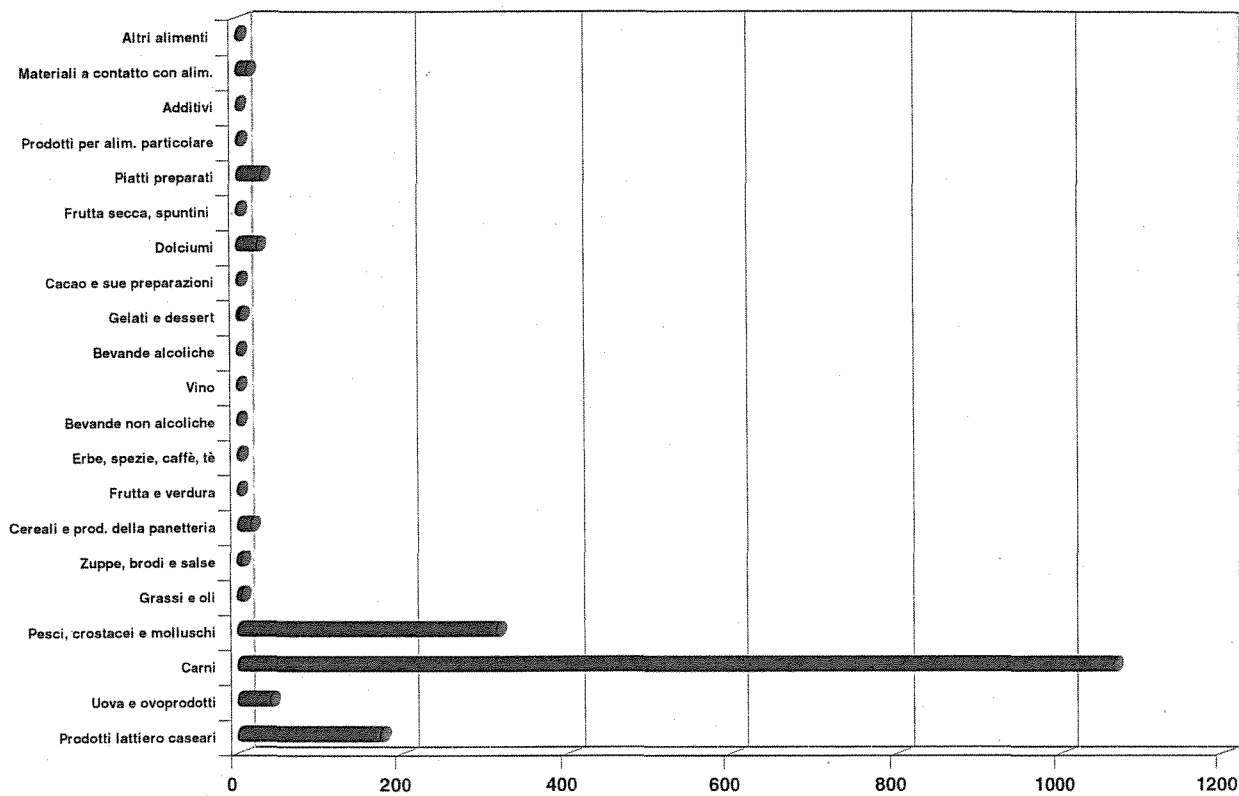


Fig. 18

**ATTIVITA' DI VIGILANZA DELLE STRUTTURE DEL S.S.N.  
ISTITUTI ZOOPROFILATTICI SPERIMENTALI  
Anno 2001**

**Percentuale dei campioni irregolari analizzati nel 2001**

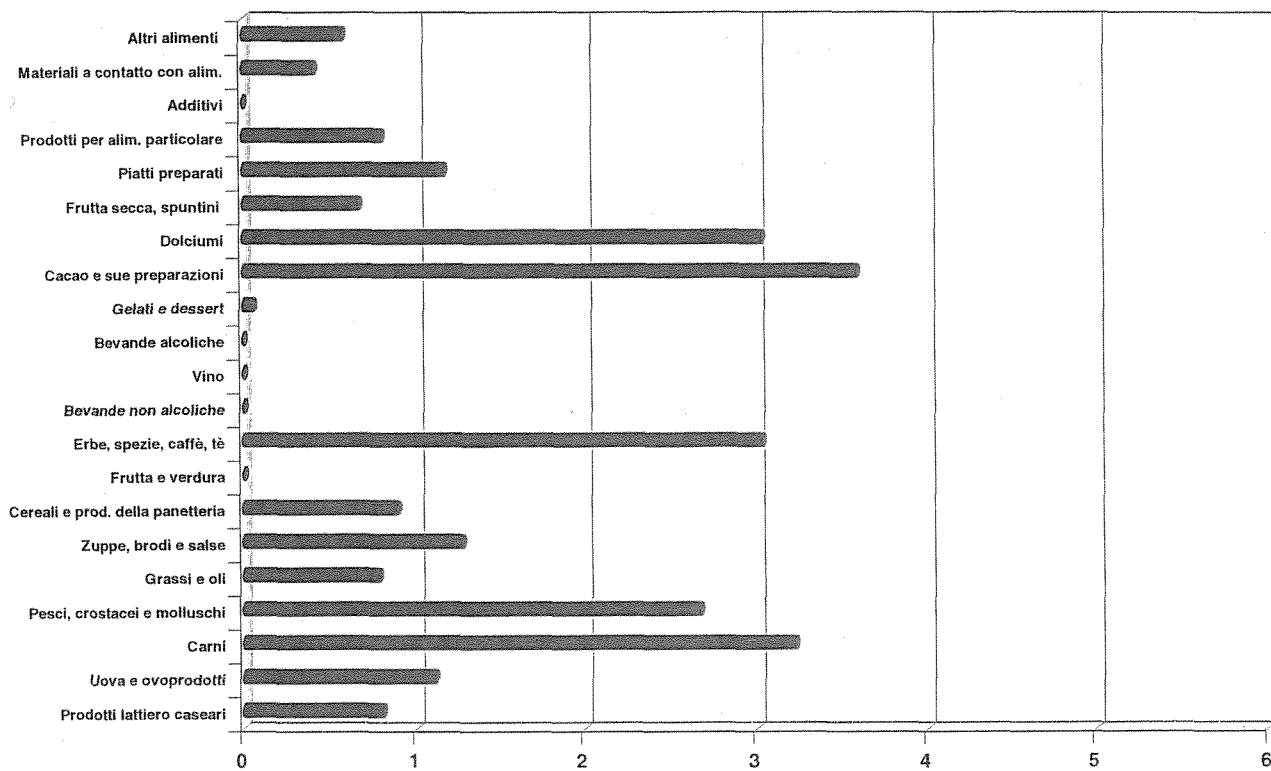


Fig. 19

**ATTIVITA' DI VIGILANZA DELLE STRUTTURE DEL S.S.N.  
ISTITUTI ZOOPROFILATTICI SPERIMENTALI  
Anno 2001**

**Ripartizione delle tipologie di irregolarità  
in campioni di alimenti di origine animale - anno 2001**

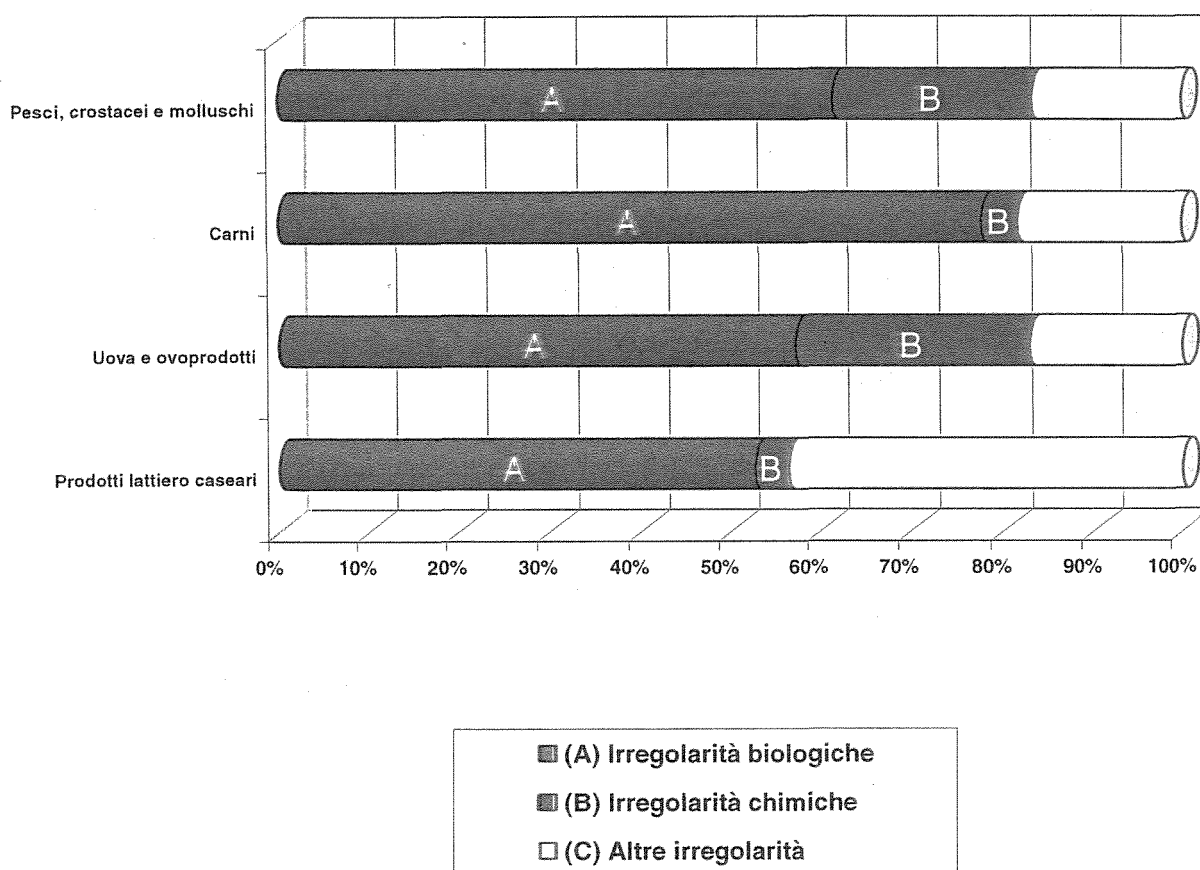


Fig. 20

**ATTIVITA' DI VIGILANZA DELLE STRUTTURE DEL S.S.N.  
ISTITUTI ZOOPROFILATTICI SPERIMENTALI  
Anno 2001**

**Ripartizione delle tipologie di irregolarità  
in campioni di alimenti di origine vegetale - anno 2001**

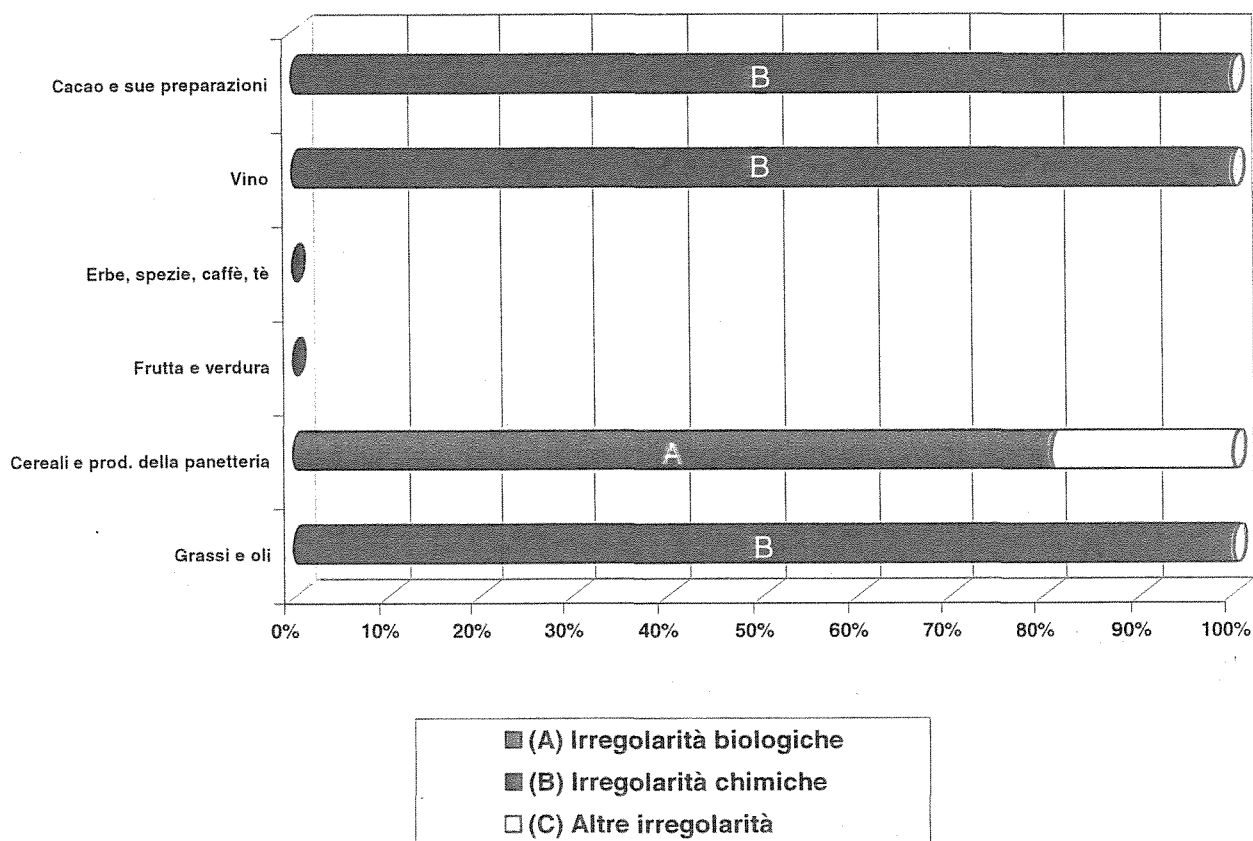


Fig. 21

**ATTIVITA' DI VIGILANZA DELLE STRUTTURE DEL S.S.N.  
ISTITUTI ZOOPROFILATTICI SPERIMENTALI  
Anno 2001**

**Ripartizione delle tipologie di irregolarità  
in campioni di alimenti vari - anno 2001**

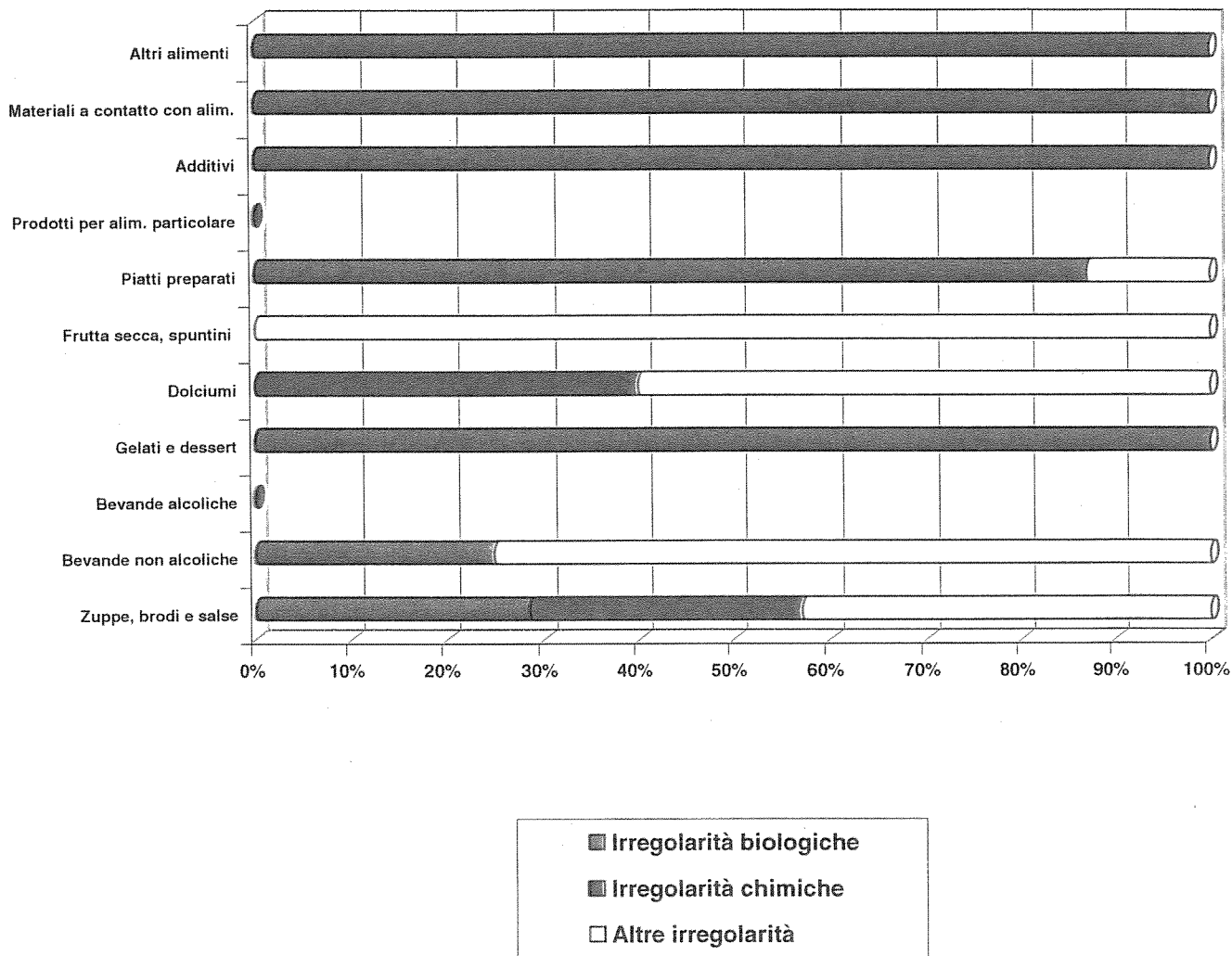


Fig. 22

**MINISTERO DELLA SALUTE**  
**ATTIVITA' DI VIGILANZA E CONTROLLO DEGLI UFFICI DI SANITA' MARITTIMA ED AEREA (U.S.A. (\*) e U.S.M.A. (\*\*))**  
**IMPORTAZIONE DI PRODOTTI ALIMENTARI DI ORIGINE VEGETALE**  
**ANNO 2001**

	Partite controllate	Partite irregolari	CONTROLLI EFFETTUATI			IRREGOLARITA' RISCONTRATE (***)			Totale
			% irregolari	Controlli documentali	Controlli fisici	Controlli di laboratorio	Motivi document	Motivi fisici	
DA PAESI CEE (****)	*2	0	0%	2	0	0	0	0	0
DA PAESI TERZI	27.939	249	1%	24.075	5.151	2.288	61	121	105
TOTALE	27.941	249	1%	24.077	5.151	2.288	61	121	105

(\*) Uffici di Sanità Aerea deputati ad effettuare controlli prevalentemente sui prodotti alimentari di origine vegetale provenienti da Paesi Terzi

(\*\*) Uffici di Sanità Marittima ed Aerea deputati ad effettuare controlli prevalentemente sui prodotti alimentari di origine vegetale provenienti da Paesi Terzi

(\*\*\*) La stessa partita può presentare una o più tipologie di irregolarità

(\*\*\*\*) Compilato nel caso in cui ci siano stati dei controlli sulle partite a seguito dell'attivazione del sistema di allerta o di altra specifica segnalazione

Tab. 10

**ATTIVITA' DI VIGILANZA DEGLI UFFICI VETERINARI DI CONFINE  
PARTITE DI IMPORTAZIONE  
ANNO 2001**

	CONTROLLI EFFETTUATI			IRREGOLARITA' RISCONTRATE			Totale
	Partite presentate all'importazione	Partite che hanno subito controlli fisici	Partite che hanno subito controlli di laboratorio	Respingimenti per motivi cartolari	Respingimenti per motivi fisici	Respingimenti per motivi di laboratorio	
DA PAESI CEE (b)	497.331	5.085	2.017	17	39	54	110
DA PAESI TERZI (c)	50.567	26.271	1.894	94	114	54	262
<b>TOTALE</b>	<b>547.898</b>	<b>31.356</b>	<b>3.911</b>	<b>111</b>	<b>153</b>	<b>108</b>	<b>372</b>

Tab. 11

**LABORATORI CHIMICI DELLE DOGANE  
CONTROLLI EFFETTUATI NELL'ANNO 2001**

<b>Laboratori chimici</b>	<b>Campioni totali analizzati</b>	<b>Campioni non conformi</b>
Bari	975	31
Bologna	4079	25
Cagliari	539	16
Catania	103	1
Como	0	0
Genova	3571	39
Livorno	978	1
Milano	1555	14
Napoli	2459	49
Palermo	2479	10
Roma	2618	105
Savona	2216	11
Torino	1408	54
Trieste	1072	20
Venezia	1024	25
Verona	2732	3
<b>TOTALI</b>	<b>27808</b>	<b>404</b>

Tab. 12





**III PARTE**  
**PROGRAMMI SETTORIALI DI MONITORAGGIO**  
**NELL'ANNO 2001**



## **1. Programma nazionale di controllo ufficiale sui residui di antiparassitari negli ortofrutticoli (Ministero della Salute)**

Questa sezione contiene una sintesi dei risultati delle analisi effettuate dai Laboratori del S.S.N., trasmessi per via telematica al Centro di raccolta informatizzata del Servizio Informativo Sanitario (S.I.S.) del Ministero della Salute, riguardante i programmi nazionali di controllo ufficiale sui residui di prodotti fitosanitari negli ortofrutticoli (ortaggi e frutta), nei cereali, vini e oli relativamente all'anno **2001**.

Tali programmi sono stati realizzati in adempimento alle disposizioni riportate nel D.M. 23 dicembre 1992 e nel D.Lg.vo 3 marzo 1993, n. 123.

Il Dipartimento degli Alimenti e Nutrizione e della Sanità Pubblica Veterinaria (D.A.N.S.P.V.) ha realizzato appositi rapporti, inviati alla Commissione dell'Unione Europea ed alle Amministrazioni ed Organismi interessati, relativi all'elaborazione dei risultati dei programmi suddetti. Questi ultimi sono stati inoltre presentati nel corso di una conferenza stampa organizzata dal Ministero della Sanità, tenutasi nel mese di luglio 2002.

### **1.1. Risultati del programma per l'anno 2001 relativo agli ortofrutticoli**

Il numero totale di campioni di prodotti ortofrutticoli analizzati nel corso dell'anno 2001 e trasmessi al S.I.S., è stato pari a **8.857 (Tab. 13)**, valore notevolmente superiore (circa il **102,7%**) al numero minimo di campioni indicato nel D.M. 23/12/92, pari a **4.370**.

I dati pervenuti hanno riguardato il **88,0%** del totale dei laboratori ufficiali che effettuano analisi per la ricerca degli antiparassitari.

Il numero di campioni risultati non regolamentari sono stati **65 su 4.389 (1,5%)** per la frutta, e **48 su 4.468 (1,1%)** per gli ortaggi.

L'incidenza dei residui sull'esito del campionamento è riportata nella **Fig. 23**.

Con riguardo alle attività di campionamento, gli alimenti maggiormente prelevati sono stati :

***per gli ortaggi***

- pomodoro
- patata
- zucchini
- lattuga
- carota
- melanzana
- peperone
- cetriolo
- sedano
- finocchio

***per la frutta***

- mela
- pesca
- pera
- uva
- fragola
- arancia
- limone
- kiwi
- albicocca
- prugna

Fra le sostanze attive maggiormente contaminanti, troviamo

***nei campioni d'ortaggi:***

- dieldrin
- procimidone
- clorprofam
- clorpirifos

- ometoato
- endosulfan

**nei campioni di frutta:**

- procimidone
- solfito alcalini e alcalino-terrosi
- acefate
- metamidofos
- paration
- vnclozolin
- difenilammina

Dall'esame dei dati risulta, infine, che nell'ambito della classe degli **ortaggi**, i prodotti che hanno presentato irregolarità sono stati, in ordine decrescente:

- sedano (7,1%)
- bietola da costa (5,1%)
- scarola (4,2%)
- rucola (3,0%)
- lattuga (2,5%)
- cetriolo (1,5%)
- cicoria (1,5%)
- radicchio (1,2%)
- fagiolino (1,2%)
- patata (1,2%)

Nell'ambito della classe della **frutta** troviamo:

- kiwi (3,1%)
- ciliegia (2,7%)
- fragola (2,6%)
- uva (2,5%)

- albicocca (2,5%)
- mela (1,7%)
- pompelmo (1,4%)

Nella **Tab. 14** sono riportati i dati relativi alla distribuzione dei residui sul totale dei **8.857** campioni d'ortofrutticoli analizzati. I campioni privi di residui rilevabili sono stati **6.038 (68,1%)**, quelli monoresiduo sono stati **1.767 (20,0%)**, quelli multiresiduo **1.052 (11,9%)**.

La **Fig. 24** mostra nel dettaglio tale andamento, sempre distinguendo tra frutta ed ortaggi; in particolare nella frutta, a fronte di una percentuale d'irregolarità più bassa rispetto agli ortaggi, si rileva una presenza di campioni monoresiduo superiore (**24,5%**) rispetto agli ortaggi (**15,4%**).

## **1.2. Risultati del programma per l'anno 2001 relativo ai cereali, vini e oli**

I risultati del monitoraggio dei residui di antiparassitari sui cereali, sugli oli e i vini, sono riportati nella **Tab. 15**.

Complessivamente sono stati analizzati **1.602** campioni, di cui **19** sono risultati non regolamentari, con una percentuale di irregolarità pari a **1,2%**.

I campioni di **cereali** (riso, frumento tenero e frumento duro) analizzati sono stati **508**, di cui **10** non regolamentari (**2,0%**).

I campioni di olio (olio di oliva extra vergine, olio di oliva e olio di semi) analizzati, sono stati **277** e sono risultati **tutti regolamentari**.

I campioni di vino analizzati sono stati **817**, di cui **9** sono risultati non regolamentari (**1,1%**).

La **Tab. 16** e la **fig. 25** illustrano i dati relativi alla distribuzione dei residui su campioni di cereali, oli e vino analizzati. La **Tab. 16** riporta che, complessivamente, i campioni privi di residui sono stati **1.074 (67,0%)**, quelli monoresiduo sono stati **461 (28,8%)**, quelli multiresiduo **67 (4,2%)**.

### 1.3. Riepilogo globale dei risultati

Nel corso del programma nazionale di controllo ufficiale sui residui di antiparassitari per l'anno 2001, sono stati analizzati complessivamente **8.857** campioni d'ortofrutticoli (ortaggi e frutta) raccolti in diversi punti della filiera; globalmente il numero dei campioni è superiore di circa il **102,7%** rispetto al numero minimale previsto dal Piano Nazionale Residui Antiparassitari, fissato dal D.M. 23.12.1992.

Il numero di campioni di ortofrutticoli irregolari è risultato pari a **113** (**65** di frutta e **48** di ortaggi), con una percentuale pari al **1,3%**.

Il numero di campioni privi di residui è pari a **6.038** (**68,2%**), il numero di campioni con residuo entro il limite legale è pari a **2.706** (**30,5%**).

Confrontando i dati relativi al 2001 con quelli degli anni precedenti (**Fig. 26**), risulta evidente come la percentuale di irregolarità negli ortofrutticoli abbia subito un progressivo decremento, passando dal **5,6%** del 1993 all' **1,3%** del 2001. Tale risultato positivo è attribuibile in parte alle attività delle strutture sia centrali che territoriali ormai permanentemente impegnate nel controllo ufficiale in materia di antiparassitari in Italia, in parte alla costante revisione in senso restrittivo operato dal Ministero della salute su alcuni impieghi ammessi, nonché ad una sempre maggiore consapevolezza degli operatori agricoli nell'impiego dei prodotti fitosanitari.

Relativamente ai risultati nazionali su cereali, oli e vino, su **1.602** campioni analizzati, **19** sono risultati non regolamentari, con una percentuale pari a **1,2%**.

I campioni privi di residui sono stati il **67,0%**, quelli monoresiduo il **28,8%**, i multiresiduo il **4,2%**.

Il rapporto del 2000 relativo al monitoraggio di residui di pesticidi in prodotti di origine vegetale (frutta, ortaggi, cereali) nell'Unione Europea, Norvegia e Islanda, indica che sono stati globalmente analizzati circa 43.500 campioni. Di questi il 61% non conteneva residui di antiparassitari rilevabili, nel 35% erano presenti residui al di sotto dei limiti massimi consentiti, ed il 4,5% erano irregolari.

Il risultato varia sensibilmente da Paese a Paese, anche in conseguenza di campionamenti più o meno casuali o mirati, delle capacità analitiche dei Laboratori, delle differenze tra i limiti massimi in vigore non ancora armonizzati.

**Complessivamente i risultati dei controlli ufficiali italiani sono in linea con quelli rilevati negli altri paesi dell'Unione Europea.**





## **1.4. Tabelle e Grafici**



## RISULTATI DEL CONTROLLO UFFICIALE SUGLI ORTOFRUTTICOLI - ANNO 2001

## RIEPILOGO RISULTATI ANALITICI

	Totale campioni	Campioni regolari		Campioni con residui superiori al limite di legge	% campioni con residui superiori al limite di legge
		Privi di residui rilevabili	Con residui inferiori al limite di legge		
<b>Frutta</b>	4.389	2.395	1.929	65	1,5
<b>Ortaggi</b>	4.468	3.643	777	48	1,1
<b>TOTALE</b>	<b>8.857</b>	<b>6.038</b>	<b>2.706</b>	<b>113</b>	<b>1,3</b>

Tab. 13

**RISULTATI DEL CONTROLLO UFFICIALE SUGLI ORTOFRUTTICOLI - ANNO 2001**  
**INCIDENZA DEI RESIDUI DI PESTICIDI SULL'ESITO DEL CAMPIONAMENTO**

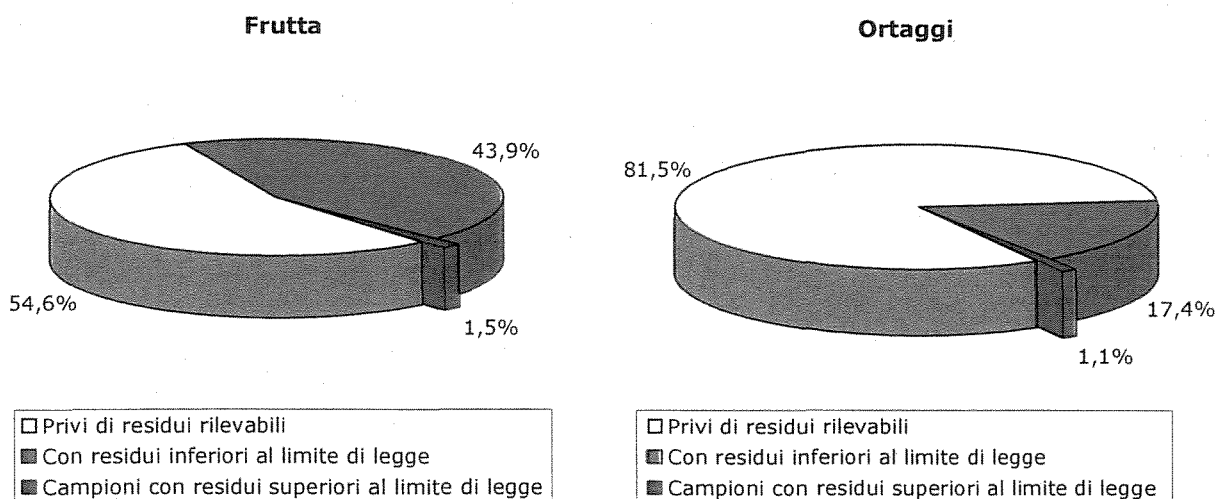


Fig. 23

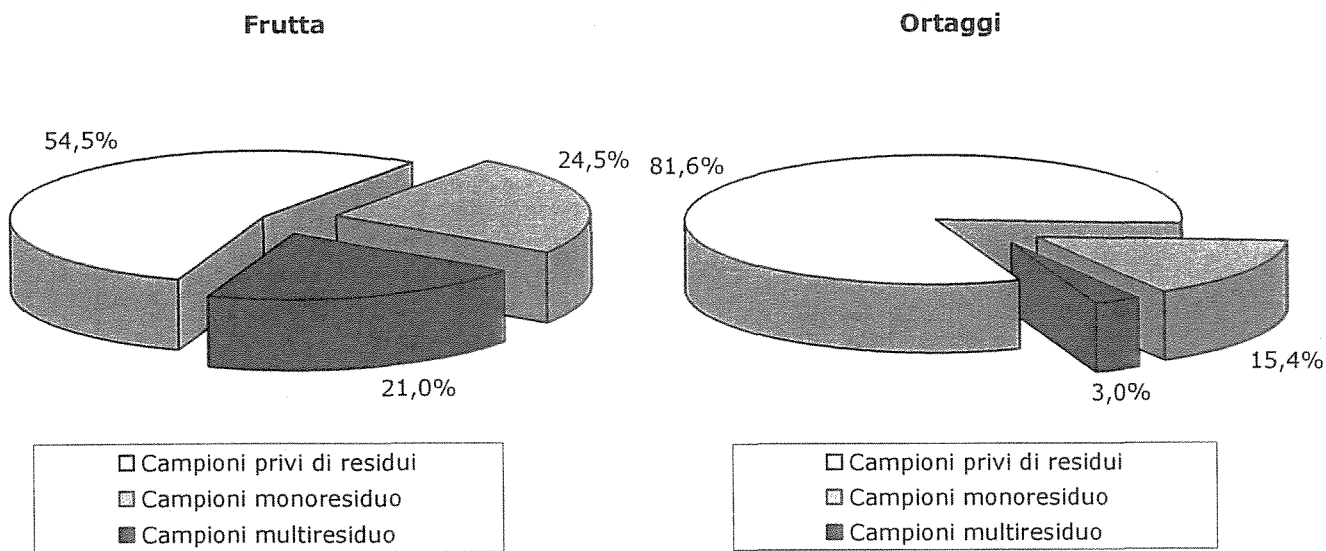
**RISULTATI DEL CONTROLLO UFFICIALE SUGLI ORTOFRUTTICOLI - ANNO 2001****DISTRIBUZIONE DEI RESIDUI**

	<b>Totale campioni</b>	<b>Campioni privi di residui</b>	<b>% campioni privi di residui</b>	<b>Campioni monoresiduo</b>	<b>% campioni monoresiduo</b>	<b>Campioni multiresiduo</b>	<b>% campioni multiresiduo</b>
<b>Frutta</b>	4.389	2.395	54,5	1.077	24,5	917	21,0
<b>Ortaggi</b>	4.468	3.643	81,6	690	15,4	135	3,0
<b>TOTALE</b>	<b>8.857</b>	<b>6.038</b>	<b>68,1</b>	<b>1.767</b>	<b>20,0</b>	<b>1.052</b>	<b>11,9</b>

**Tab. 14**

**RISULTATI DEL CONTROLLO UFFICIALE SUGLI ORTOFRUTTICOLI - ANNO 2001**

**DISTRIBUZIONE DEI RESIDUI**



**Fig. 24**

**RISULTATI DEL CONTROLLO UFFICIALE SU CEREALI, OLIO E VINO - ANNO 2001**

**RIEPILOGO RISULTATI ANALITICI**

	Totale campioni	Campioni regolari		Campioni con residui superiori al limite di legge	% campioni con residui superiori al limite di legge
		Privi di residui rilevabili	Con residui inferiori al limite di legge		
<b>Cereali</b>	508	422	76	10	2,0
<b>Olio</b>	277	261	16	0	0,0
<b>Vino</b>	817	391	417	9	1,1
<b>TOTALE</b>	<b>1.602</b>	<b>1.074</b>	<b>509</b>	<b>19</b>	<b>1,2</b>

**Tab. 15**



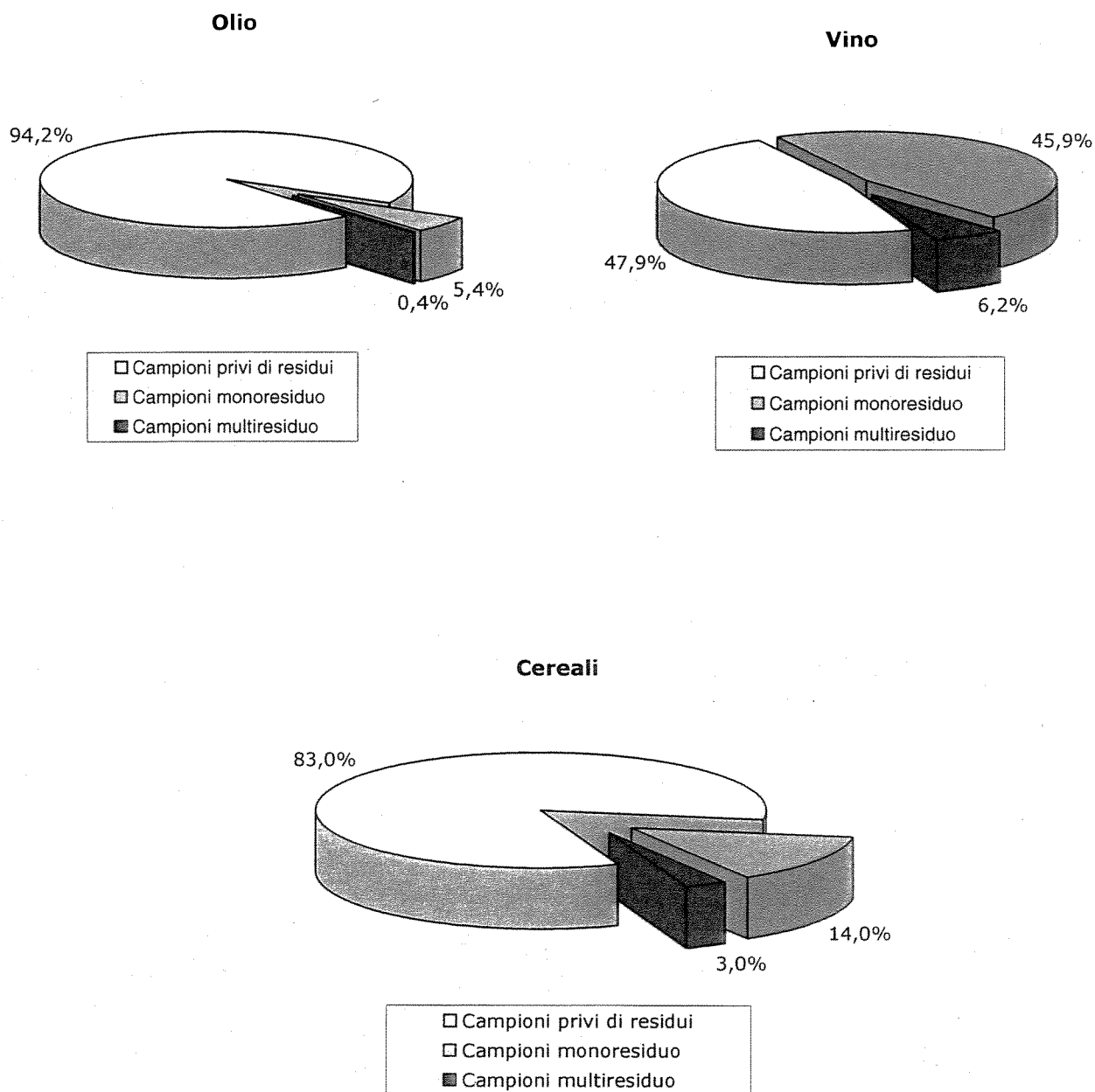
**RISULTATI DEL CONTROLLO UFFICIALE SU CEREALI, OLIO E VINO - ANNO 2001**  
**DISTRIBUZIONE DEI RESIDUI**

	<b>Totale campioni</b>	<b>Campioni privi di residui</b>	<b>% campioni privi di residui</b>	<b>Campioni monoresiduo</b>	<b>% campioni monoresiduo</b>	<b>Campioni multiresiduo</b>	<b>% campioni multiresiduo</b>
<b>Cereali</b>	508	422	83,0	71	14,0	15	3,0
<b>Olio</b>	277	261	94,2	15	5,4	1	0,4
<b>Vino</b>	817	391	47,9	375	45,9	51	6,2
<b>TOTALE</b>	<b>1.062</b>	<b>1.074</b>	<b>67,0</b>	<b>461</b>	<b>28,8</b>	<b>67</b>	<b>4,2</b>

Tab. 16

**RISULTATI DEL CONTROLLO UFFICIALE SU CEREALI, VINO E OLIO - ANNO 2001**

**DISTRIBUZIONE DEI RESIDUI**



**Fig. 25**

**RISULTATI DEL CONTROLLO UFFICIALE SUGLI ORTOFRUTTICOLI - ANNO 2001**  
**RAFFRONTO ANNI 1993 - 2001**

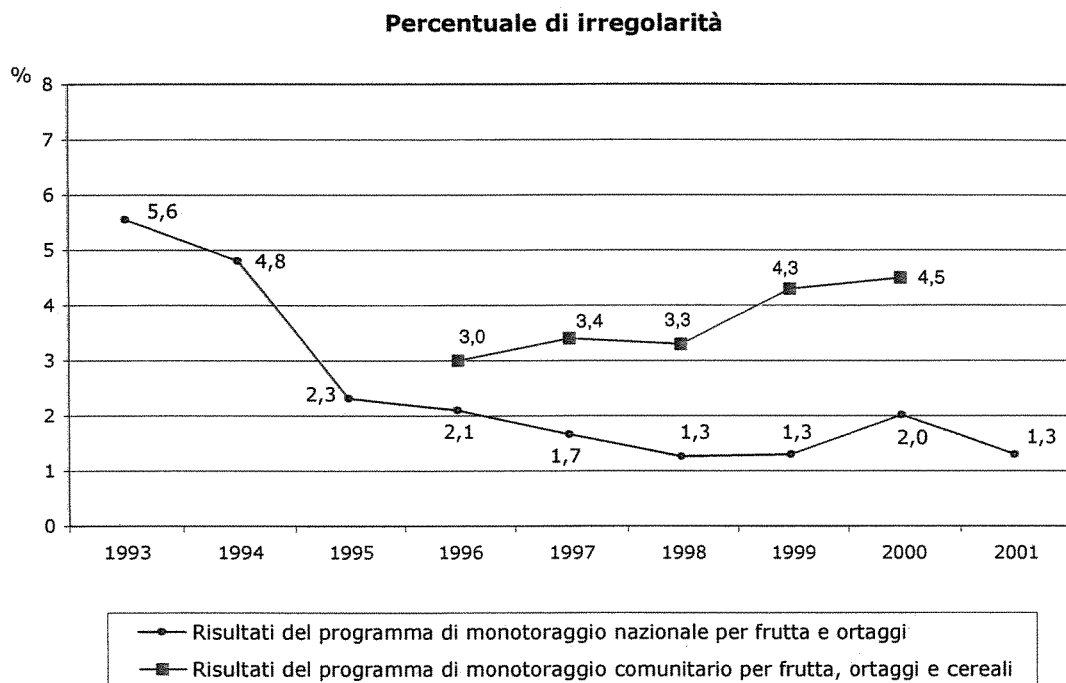


Fig. 26

**IV PARTE**  
**CONCLUSIONI**



## **1. Conclusioni generali sulle attività di controllo ufficiale per l'anno 2001 effettuate dai diversi Organismi**

Al fine di fornire un quadro d'insieme dei risultati conseguiti, in questa sezione viene riportata una sintesi delle numerose attività, ampiamente dettagliate nella I e II Parte, svolte rispettivamente nel settore delle attività di vigilanza ufficiale e di controllo ufficiale dei prodotti alimentari, nel corso del 2001, dalle diverse Amministrazioni deputate, per i diversi aspetti istituzionali, a tali compiti. Tali risultati vengono presentati in funzione dei tre principali settori di specifica competenza delle Amministrazioni interessate:

- settore igienico-sanitario (Ministero della Salute e strutture del S.S.N.)
- settore merceologico e qualità dei prodotti alimentari (Ministero delle Politiche Agricole e Forestali)
- settore fiscale (Ministero delle Finanze).

### **Settore igienico-sanitario – attività analitica**

Relativamente ai Laboratori pubblici che operano nell'ambito del Servizio Sanitario Nazionale (Presidi Multizonali di Prevenzione/Agenzie Regionali per la Protezione dell'Ambiente ed Istituti Zooprofilattici Sperimentali), i campioni di prodotti alimentari analizzati, sia di origine animale che vegetale, sono stati complessivamente **176.096**, di cui **5.590** sono risultati non regolamentari, registrando una percentuale di non conformità pari al **3,2%**, in lieve aumento rispetto al precedente anno (**3,0%**).

Le irregolarità di tipo sanitario più elevate riscontrate dai **P.M.P./A.R.P.A.** hanno riguardato principalmente le seguenti classi di alimenti:

- additivi (8,7%)
- uova e ovoprodotti (8,5%)
- grassi e oli (8,4%)
- materiali a contatto con alimenti (7,4%)
- gelati e dessert (6,7%)
- frutta secca, spuntini (5,5%)
- carni (4,6%)

- cacao e preparazioni a base di cacao (4,4%)
- cereali e prodotti di panetteria (4,3%)
- dolciumi (4,2%)
- prodotti lattiero caseari (3,9%)
- bevande non alcoliche (3,8%)
- pesci, crostacei, molluschi ( 3,6%)
- piatti preparati (3,2%)
- bevande alcoliche escluso il vino (3,1%)
- zuppe, brodi e salse (2,9%)
- altri alimenti (2,6%)
- vino (2,5%)
- prodotti destinati ad una alimentazione particolare (2,4%)
- erbe spezie, caffè e tè (2,0%)
- frutta e verdura (1,9%)

Per quanto riguarda gli **I.Z.S.**, le irregolarità più elevate hanno riguardato le seguenti classi di alimenti:

- Cacao e sue preparazioni (3,6%)
- Carni (3,2%)
- Erbe, spezie, caffè, tè (3,0%)
- Dolciumi (3,0%)
- Pesci, crostacei e molluschi (2,7%)
- Piatti preparati (1,7%)
- Zuppe, brodi e salse (1,3%)
- Cereali e prodotti della panetteria (0,9%)
- Grassi e oli (0,8%)
- Prodotti per alimentazione particolare (0,8%)
- Altri alimenti (0,6%)

Gli Uffici di Sanità Marittima ed Aerea hanno controllato globalmente **27.941** partite di prodotti alimentari prevalentemente di origine vegetale, quasi tutte provenienti da Paesi terzi. Le irregolarità riscontrate globalmente sulle partite presentate all'importazione sono state pari all' **1,0%**.

Nel 2001 sono state introdotte **50.567** partite da oltre 100 Paesi Terzi. Il controllo documentale e sull'idoneità della merce effettuato dagli Uffici Veterinari Periferici (P.I.F.) è stato di carattere sistematico (**100%**), mentre il controllo fisico (o materiale) ha riguardato **26.271** partite, pari al **51,9%** del totale. Le partite sottoposte anche ad un controllo di laboratorio sono state **1.849 (3,6%)**. Sono state respinte **262** partite, lo **0,5%** delle partite presentate all'importazione. Per quanto riguarda gli scambi intracomunitari, su **497.331** partite segnalate agli Uffici Veterinari Periferici (U.V.A.C.) il controllo fisico è avvenuto su **5.085** di esse (**1,0%**). Il controllo di laboratorio ha riguardato **2.017** partite, pari allo **0,4%** delle partite introdotte. I respingimenti sono stati solamente **110 (0,02%)**.

### **Settore igienico-sanitario - attività ispettiva**

In relazione alle attività ispettive del S.S.N., i Servizi d'Igiene Pubblica ed i Servizi Veterinari delle A.S.L. hanno globalmente controllato **616.073** unità, delle quali **68.378 (11,1%)** sono risultate non regolamentari, con un lieve incremento rispetto al 2000 (**9,9%**). Le unità controllate sono risultate pari al **47,8%** rispetto al numero di strutture segnalate sul territorio; tale risultato è da considerarsi soddisfacente, anche se suscettibile di miglioramenti negli anni a venire, tenuto conto delle frequenze minime ispettive raccomandate dal D.P.R. 14 luglio 1995, recante "atto di indirizzo e coordinamento alle regioni e province autonome sui criteri uniformi per l'elaborazione dei programmi di controllo ufficiale degli alimenti e bevande".

Per quanto riguarda i Servizi di Igiene Pubblica delle A.S.L., le infrazioni più diffuse riscontrate lungo la filiera alimentare hanno riguardato principalmente le seguenti tipologie:

- Igiene generale (47,4%)
- Igiene (HACCP, formazione personale) (32,0%)
- Altro (17,5%)

Invece, per i Servizi Veterinari delle A.S.L. le infrazioni più diffuse si riscontrano principalmente nelle seguenti tipologie:



- Igiene generale (35,5%)
- Igiene (HACCP, formazione personale) (29,0%)
- Altro (25,5%)

Relativamente alle attività ispettive dei **N.A.S.**, si continuano a rilevare nell'anno 2001 percentuali di irregolarità elevate (**10,4%** infrazioni penali e **50,6%** infrazioni amministrative contestate), con una riduzione, rispetto al 2000, sia delle infrazioni penali (**11,7%**), sia di quelle amministrative (**58,8%**).

I settori operativi risultati con più irregolarità sono stati, in ordine decrescente:

- ◆ farine, pane e pasta (83,2%)
- ◆ ristorazione (83,2%)
- ◆ latte e derivati (67,7%)
- ◆ prodotti ittici (54,6%)
- ◆ salumi e insaccati (53,6%)
- ◆ vini e alcolici (50,7%)
- ◆ acque e bibite (47,6%)
- ◆ carni e allevamenti (45,0%)
- ◆ conserve alimentari (41,2%)
- ◆ zuccheri e sofisticanti (42,2%)
- ◆ oli e grassi (29,9%)
- ◆ dietetici (27,9%)

A fronte di un numero globale di ispezioni pari a **38.904**, sono state rilevate un numero di infrazioni penali pari a **4.069**, a testimonianza dell'efficacia dell'attività repressiva focalizzata sui settori che la pluriennale esperienza investigativa dei N.A.S. indica come particolarmente sospetti.

Comparando questi risultati con quelli dell'anno precedente, risulta che l'attività globale ispettiva è **notevolmente aumentata (+ 4,6%)** a fronte di una **riduzione** delle infrazioni penali (**- 6,7%**).

#### **Settore merceologico e qualità dei prodotti alimentari - attività analitica**

I campioni di prodotti alimentari, sia di origine animale che vegetale, analizzati nel 2001 dall'**Ispettorato Centrale Repressione Frodi** del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali sono stati complessivamente pari a **11.543**, di

cui **1.003** sono risultati non regolamentari, registrando una percentuale di non conformità pari al **8,7%**, in diminuzione rispetto al precedente anno (**11,9%**). L'attività di analisi è stata indirizzata principalmente verso i settori vitivinicolo (**29,6%**), oleario (**5,3%**) e lattiero-caseario (**5,0%**). Le irregolarità di tipo merceologico più diffuse hanno riguardato per il **16,7%** gli sfarinati e le paste, per il **12,5%** i prodotti lattiero-caseari, per il **10,3%** il riso, per il **7,3%** i vini, liquori ed altri prodotti vitivinicoli.

### **Settore merceologico e qualità dei prodotti alimentari - attività ispettiva**

Nell'ambito dell'attività di controllo svolta dall'Ispettorato Centrale Repressione Frodi nei principali settori d'intervento, sono state controllate **16.967** ditte, il **10,3 %** rispetto a quelle censite. Le ditte non in regola sono risultate **2.369**, pari al **14,0%**. Le irregolarità hanno riguardato soprattutto, in ordine decrescente:

- additivi e coadiuvanti (50,0%)
- fertilizzanti (32,8%)
- vitivinicolo (26,6%)
- prodotti fitosanitari (18,3%)
- sementi (16,2%)
- bevande analcoliche (15,4%)
- paste (14,5%)
- miele (12,3%)
- riso (10,3%)

Le visite ispettive sono state pari a **25.315**, e sono stati incentrate, come per l'attività analitica, in maniera preponderante nei settori vitivinicolo, lattiero-caseario ed oleario, in ragione dell'importanza che tali settori rivestono nel comparto produttivo agroalimentare italiano.

### **Settore fiscale - attività analitica**

I campioni di prodotti alimentari analizzati nel 1998 dai Laboratori Chimici delle Dogane del Ministero delle Finanze sono stati in totale **25.281**, con una

percentuale di irregolarità del **1,5%**, con un sostanziale decremento rispetto all'anno 1999 (**2,3%**).

Le matrici alimentari più analizzate sono risultate, in ordine decrescente, vini-acqueviti, alimentazione umana ed animale, cereali, spiriti, oli di oliva non vergini, birre e bevande, oli di oliva vergini, zuccheri-cacao, prodotti lattiero-caseari, altri oli e grassi.

### **Settore fiscale - attività ispettiva**

L'attività ispettiva della *Guardia di Finanza* ha evidenziato nel corso del 2001 un numero di violazioni pari a **109**, con un totale di **136** soggetti verbalizzati. Le operazioni di sequestro risultano in totale **64**, ed hanno riguardato principalmente altri prodotti alimentari (25,0%), caviale, salmone e tonno (15,6%), pesce secco, salato e in salamoia (15,6%), prodotti della panetteria (7,8%), ecc.

***In conclusione***, si può rilevare che nell'anno 2001 i numeri delle ispezioni e dei campioni sottoposti ad accertamenti analitici, rapportati alla popolazione italiana, risultano, come nel precedente anno, decisamente elevati e sicuramente superiori a quelli di diversi altri Paesi dell'Unione Europea.

Tale positivo risultato consente di fornire ai cittadini italiani un quadro nel complesso rassicurante nel merito dell'efficienza del sistema nazionale di controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande, sia in termini quantitativi che qualitativi.

La notevole ed organica mole di dati e di informazioni riportate nella presente relazione consente, altresì a tutte le Amministrazioni interessate di disporre di una valida ed efficace conoscenza delle problematiche generali e settoriali relative alle attività di controllo ufficiale dei prodotti alimentari.

La conoscenza di tali problematiche, risulta, infatti, estremamente utile per programmare annualmente nel modo migliore, sull'intero territorio nazionale, le attività operative, sia quelle ispettive che quelle analitiche al fine di garantire un elevato livello di sicurezza degli alimenti e delle bevande, nonché di rafforzare gli interventi di monitoraggio soprattutto per quanto riguarda le irregolarità ispettivo-analitiche riscontrate negli anni precedenti relative all'intera filiera alimentare.

Le Amministrazioni preposte al controllo ufficiale dei prodotti alimentari dovranno, in particolare, continuare a monitorare la corretta applicazione delle

disposizioni contenute nelle direttive comunitarie 93/43/CEE e 96/3/CE concernenti "l'igiene dei prodotti alimentari" e nella direttiva 93/99/CEE, concernente "le misure supplementari in merito al controllo ufficiale dei prodotti alimentari", al fine di garantire, per i consumatori, un sempre più elevato livello di sicurezza dei prodotti alimentare. Tali direttive, recepite rispettivamente con i D.Lgss. 155/97 e 156/97, prevedono, infatti, specifici adempimenti riguardanti sia la sicurezza alimentare, basata in particolare sull'applicazione dei principi "HACCP" (Hazard Analysis Critical Control Point), sia l'adeguamento (accreditamento) dei Laboratori pubblici che effettuano analisi sui prodotti alimentari alle norme europee di qualità EN 45001, come modificate dalle norme europee EN 17025. I suindicati adempimenti consentiranno di adeguare l'attuale organizzazione del sistema italiano che effettua il controllo ufficiale dei prodotti alimentari agli standard definiti dall'Unione Europea uniformandolo così ai sistemi degli altri Stati membri.



## **APPENDICE 1**

### **DATI DI SINTESI DELLE REGIONI/PROVINCE SULLE ATTIVITA' DI VIGILANZA E DI CONTROLLO UFFICIALE**



## **REGIONE ABRUZZO**





ANNO 2001

## MOD. B ATTIVITA' DI LABORATORIO

## MINISTERO DELLA SALUTE

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE  
RILEVAZIONE DEI DATI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI

## ANALISI DEI CAMPIONI

R 130 000 0  
(codice)

ABRUZZO

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA:

TELEFONO: 0861 429337  
DESCRIZIONE: P.M.P.

NOME DEL REFERENTE: DR.SSA DANIELA CICCONE

TIPO DI STRUTTURA: (codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA:  
NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI:

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI		CONTAMINAZIONI				COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		ANALIZZATI		MICROBIOLOGICHE		CHIMICHE E DIVERSE					
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine				
<b>1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI</b>											
04 01	Latte e crema di latte, freschi o conservati	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 01 02	Latte pastorizzato	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 01 03	Latte UHT	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 01 04	Latte sterilizzato	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 01 05	Panna	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 02	Latte e crema di latte, concentrati	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 04	Siero di latte	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 05	Burro	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 07	Formaggi, latticini	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>2. UOVA E OVOPRODOTTI</b>											
04 08	Uova di volatili in guscio	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 09	Uova di volatili sguosciate, tuorli	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

## XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE		CHIMICHE E DIVERSE		Metalli pesanti	Altre					
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine							
<b>3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME</b>														
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
02 04	Altre carni	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI</b>														
03 01	Selaci	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 02	Teleostei	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 03	Filetti e trance di pesce	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 05	Molluschi gasteropodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 06	Molluschi bivalvi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 07	Molluschi cefalopodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 08	Echinodermi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 09	Crostacei	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>5. GRASSI ED OLI</b>														
02 05	Lardo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 01	Grassi alimentari animali	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	18	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1
15 07 01 0	Olio di oliva	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 03 0	Olio di oliva extravergine	15	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 12	Oli e grassi idrogenati	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>18</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>

(\*) Sono compresi nella classe gli altri prodotti di origine animale (trippe, ciccioli ecc.)

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





CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		ANALIZZATI		MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE							
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre					
<b>19. ADDITIVI</b>														
29 00	Additivi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
31 00	Coloranti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI</b>														
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>21. ALTRI ALIMENTI</b>														
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
	<b>TOT REGIONALE</b>	<b>110</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE  
 IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE



## XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Salmonella	Listeria mon.	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)	393	17	4	0	13	0	0	0	0	0	0	17
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	121	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
02 04	Altre carni	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	452	30	18	1	0	0	11	0	0	0	0	30
	<b>TOTALE</b>	<b>968</b>	<b>47</b>	<b>22</b>	<b>1</b>	<b>13</b>	<b>0</b>	<b>11</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>47</b>
<b>4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI</b>													
03 01	Selaci	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 02	Teleostei	83	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1
03 03	Filetti e trancie di pesce	13	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 05	Molluschi gasteropodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 06	Molluschi bivalvi	127	2	0	0	2	0	0	0	0	0	0	2
03 07		3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 08	Molluschi cefalopodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 09	Echinodermi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 10	Crostacei	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>246</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>3</b>
<b>5. GRASSI ED OLI</b>													
02 05	Lardo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 01	Grassi alimentari animali	202	2	0	0	0	0	0	2	0	0	0	2
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 01 001	Olio di oliva	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 12	Oli e grassi idrogenati	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>202</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>

(\*) Sono compresi nella classe gli altri prodotti di origine animale (trippa, ciccioli ecc.)

(\*\*) Si intende il totale della classe, comprensivo dei valori riferiti alle sottoclassi 15.07.01.001 e 15.07.03.001







## XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI							COMPOSIZIONE E ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
19. ADDITIVI													
29 00	Additivi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
31 00	Coloranti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI													
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti												0
	<b>TOTALE</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	28	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>28</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE  
IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

## **REGIONE BASILICATA**



MOD. A ATTIVITA' DI VIGILANZA

ANNO 2001

**MINISTERO DELLA SALUTE**

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA, DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE

RILEVAZIONE DEI DATI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI

**ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI**

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: BASILICATA

R 170 000 0

(codice)

NOME DEL REFERENTE: DR. ANGELO RAFFAELE RINALDI

TELEFONO: 0971 668835

TIPO DI STRUTTURA:

DESCRIZIONE:

SIAN

(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 5

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 5

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEMENTE AL DETTAGLIO (cod. 09)
			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'	644	239	160	1.704	126	101	1.561	193	428
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	203	192	156	1.361	66	87	638	160	236
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	389	196	155	1.383	72	87	658	158	245
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	0	31	2	57	8	2	73	19	22
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	71	134	41	432	3	2	95	44	17
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	0	1	0	2	0	0	0	0	0
NUMERO INFRAZIONI	12	31	1	39	0	0	50	6	14
a) igiene generale									
b) igiene (HACCP, formazione personale)	0	30	2	27	0	0	43	5	13
c) composizione	0	0	0	0	0	0	0	0	0
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	0	0	0	0	0	0	0	0	0
e) etichettatura e presentazione	0	0	0	0	0	0	0	0	0
f) altro	0	2	0	2	0	0	9	2	0
PROVVEDIMENTI									
a) amministrativi	0	65	3	38	0	1	80	15	22
b) notizie di reato	0	0	0	0	0	0	5	0	0

1) L'unita' 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 DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

MOD. A ATTIVITA' DI VIGILANZA

ANNO 2001

**MINISTERO DELLA SALUTE**

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA, DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE  
RILEVAZIONE DEI DATI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI  
**ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI**

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: BASILICATA

R 170 000 0

(codice)

NOME DEL REFERENTE: DR. ANGELO RAFFAELE RINALDI

TELEFONO:

0971 448835

TIPO DI STRUTTURA:

DESCRIZIONE: SV

(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA:

5

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI:

5

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEMENTE AL DETTAGLIO (cod. 09)
			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'	6.857	376	66	1.728	443	349	610	2.041	555
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	4.688	376	66	1.117	297	349	581	182	480
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	36.007	1.971	192	1.392	185	239	367	139	666
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	31	101	1	20	7	5	13	1	16
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	946	277	18	144			41	18	105
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI			0	3					3
NUMERO INFRAZIONI									
a) igiene generale	9	3		3	2		7		
b) igiene (HACCP, formazione personale)	23		5						
c) composizione				3					3
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)									
e) etichettatura e presentazione	2				1		1		
f) altro	1	3			1				
PROVVEDIMENTI									
a) amministrativi	37	3	2	19	5	3	2		10
b) notizie di reato	3			3			1		3

1) L'unita' 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 DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.





## XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI				COMPOSIZIONE			ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE		CHIMICHE E DIVERSE		Micotossine	Metalli pesanti	Altre			
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Altre						
<b>3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME</b>													
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
02 04	Altre carni	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI</b>													
03 01	Selaci	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 02	Teleostei	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 03	Filetti e trance di pesce	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 05	Molluschi gasteropodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 06	Molluschi bivalvi	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 07	Molluschi cefalopodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 08	Echinodermi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 09	Crosteacei	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>5. GRASSI ED OLI</b>													
02 05	Lardo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 01	Grassi alimentari animali	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	13	2	0	0	0	0	0	0	0	2	0	2
15 07 01 00	Olio di oliva	7	2	0	0	0	0	0	0	0	2	0	2
15 07 03 00	Olio di oliva extravergine	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 12	Oli e grassi idrogenati	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>21</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>2</b>

(\*) Sono compresi nella classe gli altri prodotti di origine animale (trippe, ciccioli ecc.)

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

## XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
<b>6. ZUPPE, BRODI, SALSE</b>													
16 03	Estratti di carne e di pesce	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
20 01	Prep. di ortaggi con aceto	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21 03	Prep. per salse e salse	19	3	0	0	1	0	0	0	0	2	0	3
22 10	Aceti commestibili e succedanei	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>32</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>3</b>
<b>7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA</b>													
10 00	Cereali	11	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1
11 00	Prodotti della macinazione	32	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	68	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	98	3	0	0	0	0	0	0	3	0	0	3
19 03 01	Paste alimentari secche	40	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
19 03 03	Paste alimentari speciali	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>255</b>	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>5</b>
<b>8. FRUTTA E VERDURE</b>													
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	175	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1
08 00	Frutta	110	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>285</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>
<b>9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'</b>													
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	21	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
25 00	Sale da cucina	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>21</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>10. BEVANDE NON ALCOLICHE</b>													
20 07	Succhi e nettari di frutta	49	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 02	Altre bevande non alcoliche	50	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>99</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>



XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
<b>19. ADDITIVI</b>													
29 00	Additivi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
31 00	Coloranti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI</b>													
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>7</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>21. ALTRI ALIMENTI</b>													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	15	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>15</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
	<b>TOT REGIONALE</b>	<b>850</b>	<b>11</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>6</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>11</b>

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE  
 IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

ANNO 2001

MOD. B ATTIVITA' DI LABORATORIO

## MINISTERO DELLA SALUTE

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE  
RILEVAZIONE DEI DATI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI  
ANALISI DEI CAMPIONI

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: BASILICATA

R 170 000 0  
(codice)

NOME DEL REFERENTE: ANGELO RAFFAELE RINALDI

TELEFONO: 0971/668835-668882

TIPO DI STRUTTURA:

DESCRIZIONE: IZS

(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 2

2

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI:

2

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI				COMPOSIZIONE ETICHETTATURA		ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE		CHIMICHE E DIVERSE		PRESENTAZIONE	E		
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine				
<b>1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI</b>											
04 01	Latte e crema di latte, freschi o conservati	9	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 01 02	Latte pastorizzato	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 01 03	Latte UHT	13	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 01 04	Latte sterilizzato	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 01 05	Panna	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 02	Latte e crema di latte, concentrati	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 04	Siero di latte	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 05	Burro	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 07	Formaggi, latticini	134	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>189</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>2. UOVA E OVOPRODOTTI</b>											
04 08	Uova di volatili in guscio	27	1	0	0	1	0	0	0	0	1
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>32</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>

## XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE					
				Salmonella	Listeria mon.	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)	139	1	0	0	0	0	0	1	0	0	1
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	26	2	2	0	0	0	0	0	1	0	3
02 04	Altre carni	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	189	12	6	2	0	0	0	0	1	8	17
	<b>TOTALE</b>	<b>355</b>	<b>15</b>	<b>8</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>8</b>	<b>21</b>
<b>4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI</b>												
03 01	Selaci	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 02	Teleostei	11	1	0	0	2	0	0	0	0	0	2
03 03	Filetti e trancie di pesce	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 05	Molluschi gasteropodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 06	Molluschi bivalvi	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 07	Molluschi cefalopodi	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 08	Echinodermi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 09	Crostacei	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>65</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>
<b>5. GRASSI ED OLI</b>												
02 05	Lardo	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 01	Grassi alimentari animali	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 01 001	Olio di oliva	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 12	Oli e grassi idrogenati	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

(\*) Sono compresi nella classe gli altri prodotti di origine animale (truppe, ciccioli ecc.)

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







## XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI								ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE							
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre					
<b>19. ADDITIVI</b>														
29 00	Additivi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
31 00	Coloranti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI</b>														
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	236	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>236</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>21. ALTRI ALIMENTI</b>														
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE  
IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

**BOLZANO (P.A.)**



## MOD. A ATTIVITA' DI VIGILANZA

ANNO 2001

**MINISTERO DELLA SALUTE**

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA, DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE

RILEVAZIONE DEI DATI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI

**ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI**

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: BOLZANO

R 042 000 0

(codice)

NOME DEL REFERENTE:

TELEFONO:

TIPO DI STRUTTURA:

DESCRIZIONE: SIAN

(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 5

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 5

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEMENTE AL DETTAGLIO (cod. 09)
			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'	7.050	781	478	3.836	2	812	19.312	1.468	1.176
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	294	508	130	600	26	269	2.378	1.082	670
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	296	966	335	1.005	26	50	2.747	475	948
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	5	134	15	121	4	0	840	88	152
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	116	816	143	457	0	0	430	270	672
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	3	45	2	44	0	0	105	6	78
NUMERO INFRAZIONI	2	28	3	19	2	0	266	6	34
a) igiene generale									
b) igiene (HACCP, formazione personale)	0	164	2	64	0	0	562	80	76
c) composizione	0	8	0	9	0	0	50	2	16
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	0	6	0	22	0	0	37	0	8
e) etichettatura e presentazione	0	7	11	80	0	0	6	2	2
f) altro	23	24	8	14	0	2	60	2	19
PROVVEDIMENTI	3	289	28	240	5	0	1.816	186	252
a) amministrativi									
b) notizie di reato	2	5	2	39	0	0	68	6	24

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 DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

MOD. A ATTIVITA' DI VIGILANZA

ANNO 2001

**MINISTERO DELLA SALUTE**

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA, DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE  
RILEVAZIONE DEI DATI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI  
**ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI**

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: P.A. BOLZANO R 041 000 0  
(codice)

NOME DEL REFERENTE: DR. HERMANN STAMPFER TELEFONO: 0471 635162  
TIPO DI STRUTTURA : DESCRIZIONE: SV  
(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 4  
NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 4

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEMENTE AL DETTAGLIO (cod. 09)
			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'	7.000	35	32	1.160	0	710	6.000	400	310
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	268	94	32	148	0	219	52	25	288
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	268	278	179	365	0	0	67	29	506
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	3	4	5	11	0	0	6	0	20
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	78	450	57	179	0	0	6	17	372
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	1	29	2	10	0	0	1	2	52
NUMERO INFRAZIONI:	2	6	1	1	0	0	2	0	0
a) igiene generale									
b) igiene (HACCP, formazione personale)	0	0	0	0	0	0	0	0	10
c) composizione	0	0	0	1	0	0	0	0	2
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	0	0	0	0	0	0	0	0	0
e) etichettatura e presentazione	0	1	1	12	0	0	0	0	2
f) altro	1	0	4	0	0	0	0	0	1
PROVVEDIMENTI									
a) amministrativi	3	7	6	12	1	0	2	0	14
b) notizie di reato	0	1	0	3	0	0	0	0	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 DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.



## XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE							
				Salmonella	Listeria mon.	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)	16	2	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	2
02 02	Volatili da corfile e loro frattaglie	2	2	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	2
02 04	Altre carni	0	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	4
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	188	6	0	0	0	0	0	0	0	4	2	0	6
	<b>TOTALE</b>	<b>206</b>	<b>14</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>8</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>14</b>
<b>4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI</b>														
03 01	Selaci	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 02	Teleostei	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 03	Filetti e trance di pesce	50	10	0	0	0	0	0	0	10	0	0	0	10
03 05	Molluschi gasteropodi	12	2	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	2
03 06	Molluschi bivalvi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 07	Molluschi cefalopodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 08	Echinodermi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 09	Crosteacei	6	4	0	0	0	0	0	0	4	0	0	0	4
03 10	Preparazioni e conserve di pesce	44	2	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	2
16 04	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>112</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>16</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>18</b>
<b>5. GRASSI ED OLI</b>														
02 05	Lardo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 01	Grassi alimentari animali	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	52	8	0	0	0	0	0	0	8	0	0	0	8
15 07 01 0	Olio di oliva	8	4	0	0	0	0	0	0	4	0	0	0	4
15 07 03 0	Olio di oliva extravergine	34	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 12	Oli e grassi idrogenati	56	34	0	0	0	0	0	0	34	0	0	0	34
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>110</b>	<b>42</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>42</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>42</b>

(\*) Sono compresi nella classe gli altri prodotti di origine animale (trippe, ciccioli ecc.)

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

## XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
<b>6. ZUPPE, BRODI, SALSE</b>													
16 03	Estratti di carne e di pesce	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
20 01	Prep. di ortaggi con aceto	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto	32	2	0	0	0	0	0	0	0	2	0	2
21 03	Prep. per salse e salse	14	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 10	Aceti commestibili e succedanei	8	5	0	0	0	0	0	0	2	3	0	5
	<b>TOTALE</b>	<b>58</b>	<b>7</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>7</b>
<b>7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA</b>													
10 00	Cereali	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
11 00	Prodotti della macinazione	20	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	72	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
19 03 01	Paste alimentari secche	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
19 03 03	Paste alimentari speciali	24	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>134</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>8. FRUTTA E VERDURE</b>													
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	78	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
08 00	Frutta	258	8	0	0	0	0	0	0	4	4	0	8
	<b>TOTALE</b>	<b>336</b>	<b>8</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>8</b>
<b>9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'</b>													
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	32	2	0	0	0	0	0	0	2	0	0	2
25 00	Sale da cucina	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>36</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>
<b>10. BEVANDE NON ALCOLICHE</b>													
20 07	Succhi e nettari di frutta	52	8	0	0	0	0	0	0	6	2	0	8
22 02	Altre bevande non alcoliche	40	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>92</b>	<b>8</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>6</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>8</b>



XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE		CHIMICHE E DIVERSE							
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
<b>11. VINO</b>													
22 04	Mosti	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 05	Vini di uve fresche	72	6	0	0	0	0	2	4	0	0	0	6
	<b>TOTALE</b>	<b>80</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>6</b>
<b>12. BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO</b>													
22 03	Birra	60	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 06	Vermut e vini aromatizzati	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 07	Sidro, sidro di pere, idromele	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 08	Alcole etilico	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 09	Acquaviti, liquori ed altre bevande alcoliche	24	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>84</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>13. GELATI E DESSERT</b>													
21 05	Gelati e dessert	270	16	0	8	8	0	0	0	0	0	0	16
	<b>TOTALE</b>	<b>270</b>	<b>16</b>	<b>0</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>16</b>
<b>14. CACAO E PREPARAZ. A BASE DI CACAO</b>													
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>15. DOLCIUMI</b>													
17 00	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri	34	10	0	0	0	0	0	0	2	8	0	10
04 10	Miele	22	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>56</b>	<b>10</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>8</b>	<b>0</b>	<b>10</b>
<b>16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI</b>													
08 06	Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>17. PIATTI PREPARATI</b>													
21 06	Preparazioni gastronomiche	390	14	0	2	12	0	0	0	0	0	0	14
	<b>TOTALE</b>	<b>390</b>	<b>14</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>12</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>14</b>
<b>18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE</b>													
32 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare	44	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
33 00	(prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)												
	<b>TOTALE</b>	<b>44</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>19. ADDITIVI</b>													

## XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI							COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE								
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre						
29 00	Additivi	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
31 00	Coloranti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI</b>															
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>21. ALTRI ALIMENTI</b>															
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>10</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
	<b>TOT REGIONALE</b>	<b>2238</b>	<b>175</b>	<b>0</b>	<b>10</b>	<b>22</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>90</b>	<b>29</b>	<b>24</b>	<b>175</b>		

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE  
IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE



XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI								COMPOSIZIONE		ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE			Metalli pesanti	Altre	Altre	Altre			
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Altre								
<b>3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME</b>																
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	794	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	21	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
02 04	Altre carni	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	1289	8	3	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	8
	<b>TOTALE</b>	<b>2104</b>	<b>11</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>11</b>	
<b>4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI</b>																
03 01	Selaci	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 02	Teleostei	52	2	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2
03 03	Filetti e trance di pesce	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 05	Molluschi gasteropodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 06	Molluschi bivalvi	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 07	Molluschi cefalopodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 08	Molluschi cefalopodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 09	Echinodermi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 10	Crostacei	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	20	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>75</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	
<b>5. GRASSI ED OLI</b>																
02 05	Lardo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 01	Grassi alimentari animali	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 01 001	Olio di oliva	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 12	Oli e grassi idrogenati	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	

(\*) Sono compresi nella classe gli altri prodotti di origine animale (trippe, ciccioli ecc.)

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





## XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
<b>19. ADDITIVI</b>													
29 00	Additivi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
31 00	Coloranti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI</b>													
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>21. ALTRI ALIMENTI</b>													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	13	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>13</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE  
 IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

## **REGIONE CALABRIA**





## MOD. A ATTIVITA' DI VIGILANZA

ANNO 2001

## MINISTERO DELLA SALUTE

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA, DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE  
RILEVAZIONE DEI DATI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI  
**ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI**

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: CALABRIA

R 180 000 0

(codice)

NOME DEL REFERENTE: DR. MAROZZO DANTE

TELEFONO:

0961 856538

TIPO DI STRUTTURA:

DESCRIZIONE: SIAN

(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 11

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 7

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEMENTE AL DETTAGLIO (cod. 09)
			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'	(45)*	221	137	1.187	280	322	1.192	77	492
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	(50110)*	259	444	2.009	697	207	2.130	175	916
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	(22060)*	322	489	2.389	712	241	2.528	175	1.041
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	44	33	13	223	35	22	174	28	162
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	4.795	80	44	138	1	0	330	584	103
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	0	0	2	1	0	0	0	0	0
NUMERO INFRAZIONI	0	29	8	78	0	2	105	19	53
a) igiene generale									
b) igiene (HACCP, formazione personale)	27	65	29	64	10	18	337	111	161
c) composizione	0	0	0	0	0	0	0	0	0
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	0	0	0	0	0	0	0	0	0
e) etichettatura e presentazione	0	0	0	0	0	0	0	0	0
f) altro	0	0	0	27	0	0	35	5	5
PROVEDIMENTI	1	16	6	66	0	2	103	31	61
a) amministrativi									
b) notizie di reato	1	3	1	2	0	0	5	6	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 DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE  
IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

\* **Dati non compresi nella elaborazione finale dei totali in quanto inattendibili**

MOD. A ATTIVITA' DI VIGILANZA

ANNO 2001

**MINISTERO DELLA SALUTE**

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA, DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE  
RILEVAZIONE DEI DATI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI  
**ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI**

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: CALABRIA R 180 000 0  
(codice)

NOME DEL REFERENTE: DR.MAROZZO DANTE TELEFONO: 0961 856538

TIPO DI STRUTTURA : DESCRIZIONE: SV  
(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 11

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 9

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEMENTE AL DETTAGLIO (cod. 09)
			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'	4.825	154	226	7.828	911	967	1.269	488	2.807
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	2.337	154	216	6.015	461	928	790	340	2.411
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	2.071	1.752	1.934	7.267	759	1.225	1.059	760	4.338
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	21	5	42	288	36	15	50	26	97
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	19.951	206	115	525	3	20	92	75	643
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	42	1	2	5				3	5
NUMERO INFRAZIONI	25	42	18	460	1	16	35	7	64
a) igiene generale									
b) igiene (HACCP, formazione personale)	87	10	7	380		8	103	45	152
c) composizione				1					
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)									1
e) etichettatura e presentazione	97	315	40	340		36	16	1	209
f) altro	19	19	11	49			11	1	3
PROVVEDIMENTI									
a) amministrativi	125	12	4	228		10	6	2	52
b) notizie di reato	4	2		20				1	1

1) L'unita' 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 DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.



XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE							
				Salmonella	Listeria mon.	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)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
02 04	Altre carni	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>10</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI</b>														
03 01	Selaci	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 02	Teleostei	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 03	Filetti e trance di pesce	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 05	Molluschi gasteropodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 06	Molluschi bivalvi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 07		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 08	Molluschi cefalopodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 09	Echinodermi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 10	Crostacei	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	9	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>11</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>1</b>
<b>5. GRASSI ED OLI</b>														
02 05	Lardo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 01	Grassi alimentari animali	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	43	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	2
15 07 01 0	Olio di oliva	18	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	2
15 07 03 0	Olio di oliva extravergine	25	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 12	Oli e grassi idrogenati	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>50</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>2</b>

(\*) Sono compresi nella classe gli altri prodotti di origine animale (trippe, ciccioli ecc.)

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





## XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE							
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre					
<b>19. ADDITIVI</b>														
29 00	Additivi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
31 00	Coloranti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI</b>														
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>21. ALTRI ALIMENTI</b>														
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	26	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1
	<b>TOTALE</b>	<b>26</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>
	<b>TOT REGIONALE</b>	<b>583</b>	<b>16</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>10</b>	<b>15</b>

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE  
IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE





## XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONI	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI		
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE		CHIMICHE E DIVERSE		Altre	Micotossine					Metalli pesanti	Altre
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine								
<b>3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME</b>															
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	24	11	0	0	11	0	0	0	0	0	0	0	11	
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
02 04	Altre carni	28	6	0	0	6	0	0	0	0	0	0	0	6	
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	74	10	0	0	10	0	0	0	0	0	0	0	10	
	<b>TOTALE</b>	<b>126</b>	<b>27</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>27</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>27</b>	
<b>4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI</b>															
03 01	Selaci	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
03 02	Teleostei	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
03 03	Filetti e trance di pesce	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
03 05	Molluschi gasteropodi	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
03 06	Molluschi bivalvi	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
03 07		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
03 08	Molluschi cefalopodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
03 09	Echinodermi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
03 10	Crosteacei	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	<b>TOTALE</b>	<b>7</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
<b>5. GRASSI ED OLI</b>															
02 05	Lardo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
15 01	Grassi alimentari animali	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
15 07 01 001	Olio di oliva	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
15 12	Oli e grassi idrogenati	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	<b>TOTALE</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	

(\*) Sono compresi nella classe gli altri prodotti di origine animale (trippe, ciccioli ecc.)

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





## XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI							ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE							
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre					
<b>19. ADDITIVI</b>														
29 00	Additivi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
31 00	Coloranti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI</b>														
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>21. ALTRI ALIMENTI</b>														
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE  
IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

## **REGIONE CAMPANIA**



## MOD. A ATTIVITA' DI VIGILANZA

ANNO 2001

## MINISTERO DELLA SALUTE

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA, DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE  
RILEVAZIONE DEI DATI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI  
**ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI**

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: CAMPANIA

R 150 000 0

(codice)

NOME DEL REFERENTE: D.SSA ROSINA POLITO

TELEFONO: 081 7969348

TIPO DI STRUTTURA:

DESCRIZIONE: SIAN

(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 13

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 13

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEMENTE AL DETTAGLIO (cod. 09)
			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'	27.773	3.543	2.913	26.771	3.445	1.661	17.184	2.014	8.116
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	878	1.812	1.772	15.476	1.344	1.037	8.413	1.543	4.037
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	980	3.849	2.407	20.587	2.541	1.022	12.392	2.259	5.934
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	92	390	228	1.982	223	276	1.361	234	648
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	176	1.520	657	3.854	37	267	918	946	1.327
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	6	25	17	59	0	272	26	10	17
NUMERO INFRAZIONI	36	336	107	1.190	53	40	800	151	467
a) igiene generale									
b) igiene (HACCP, formazione personale)	14	68	29	283	26	47	231	101	105
c) composizione	0	1	8	37	0	0	8	0	5
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	0	0	0	75	1	0	22	7	12
e) etichettatura e presentazione	1	7	19	94	5	0	11	11	32
f) altro	0	64	22	593	178	32	443	76	162
PROVVEDIMENTI									
a) amministrativi	55	162	118	1.165	41	295	1.015	200	476
b) notizie di reato	7	84	13	221	7	22	174	24	61

1) L'unita' 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 DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.



MOD. A ATTIVITA' DI VIGILANZA

ANNO 2001

**MINISTERO DELLA SALUTE**

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA, DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE  
RILEVAZIONE DEI DATI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI  
**ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI**

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: CAMPANIA R 150 000 0  
(codice)

NOME DEL REFERENTE: D.SSA ROSINA POLITO TELEFONO: 089 7969348  
TIPO DI STRUTTURA: (codice) DESCRIZIONE: SV

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 13  
NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI 13

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEMENTE AL DETTAGLIO (cod. 09)
			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'	26.133	968	670	18.697	2.989	2.528	7.129	2.031	7.461
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	22.096	919	640	14.858	1.734	1.940	3.014	942	5.819
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	51.602	19.813	13.636	30.096	3.149	2.351	4.218	1.782	11.935
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	314	90	109	884	98	106	320	49	424
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	5.310	6.317	1.001	3.853	51	53	291	254	1.658
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	85	20	7	32	0	0	58	10	131
NUMERO INFRAZIONI	175	67	70	480	46	53	176	44	154
a) igiene generale									
b) igiene (HACCP, formazione personale)	48	58	21	168	13	20	45	44	120
c) composizione	37	10	0	1	0	0	0	0	18
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	7	3	0	18	0	0	0	0	1
e) etichettatura e presentazione	0	5	7	71	0	1	0	3	4
f) altro	64	34	70	272	69	25	74	1	155
PROVVEDIMENTI									
a) amministrativi	150	98	45	556	61	40	150	49	294
b) notizie di reato	30	16	13	250	2	2	9	10	54

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 DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.



## XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		ANALIZZATI		MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE							
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	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) <b>volatili da cortile e loro</b>	16	1	0	0	0	0	0	0	0	1	1	0	2
02 02	frattaglie	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
02 04	Altre carni	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	132	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
<b>TOTALE</b>		<b>156</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>2</b>
<b>4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI</b>														
03 01	Selaci	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 02	Teleostei	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 03	Filetti e trancie di pesce	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 05	Molluschi gasteropodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 06	Molluschi bivalvi	8	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1
03 07		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 08	Molluschi cefalopodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 09	Echinodermi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 10	Crostacei	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	92	2	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	2
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
<b>TOTALE</b>		<b>104</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>3</b>
<b>5. GRASSI ED OLI</b>														
02 05	Lardo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 01	Grassi alimentari animali	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	1025	52	0	0	1	0	0	0	0	16	16	0	68
15 07 01 0	Olio di oliva	227	33	0	0	0	0	0	0	31	2	2	0	35
15 07 03 0	Olio di oliva extravergine	285	5	0	0	0	0	0	0	2	3	3	0	8
15 12	Oli e grassi idrogenati	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
<b>TOTALE</b>		<b>1033</b>	<b>52</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>35</b>	<b>16</b>	<b>16</b>	<b>0</b>	<b>68</b>

(\*) Sono compresi nella classe gli altri prodotti di origine animale (truppe, ciccioli ecc.)

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

## XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI								COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE				CHIMICHE E DIVERSE								
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre							
<b>6. ZUPPE, BRODI, SALSE</b>																
16 03	Estratti di carne e di pesce	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
20 01	Prep. di ortaggi con aceto	22	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	1
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto	795	3	0	0	0	0	0	0	0	3	1	0	0	0	4
21 03	Prep. per salse e salse	44	1	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1
22 10	Aceti commestibili e succedanei	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>869</b>	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>6</b>
<b>7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA</b>																
10 00	Cereali	72	2	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	2
11 00	Prodotti della macinazione	337	10	0	0	0	5	0	0	0	1	8	2	0	0	16
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	390	4	0	0	0	2	0	0	0	1	2	0	0	0	5
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	736	5	1	0	0	3	0	0	0	0	2	0	0	0	6
19 03 01	Paste alimentari secche	415	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	46	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	1
19 03 03	Paste alimentari speciali	66	3	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0	0	3
	<b>TOTALE</b>	<b>2062</b>	<b>27</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>12</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>16</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>37</b>	
<b>8. FRUTTA E VERDURE</b>																
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	188	5	0	0	0	5	0	0	0	0	0	0	0	0	5
08 00	Frutta	30	2	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	2
	<b>TOTALE</b>	<b>218</b>	<b>7</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>7</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>7</b>	
<b>9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'</b>																
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	93	8	0	0	0	0	8	0	0	0	0	0	0	0	8
25 00	Sale da cucina	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>101</b>	<b>8</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>8</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>8</b>	
<b>10. BEVANDE NON ALCOLICHE</b>																
20 07	Succhi e nettari di frutta	324	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 02	Altre bevande non alcoliche	435	9	0	0	6	0	0	0	0	0	3	5	0	0	14
	<b>TOTALE</b>	<b>759</b>	<b>9</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>14</b>	



XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE							
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Salmonella	Micotossine	Metalli pesanti					Altre
<b>19. ADDITIVI</b>														
29 00	Additivi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
31 00	Coloranti	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI</b>														
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	77	5	0	0	4	0	0	0	0	0	0	1	5
	<b>TOTALE</b>	<b>77</b>	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>5</b>
<b>21. ALTRI ALIMENTI</b>														
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove													0
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	192	3	0	0	2	0	0	2	1	0	0	0	5
	<b>TOTALE</b>	<b>192</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>5</b>
	<b>TOT REGIONALE</b>	<b>8211</b>	<b>171</b>	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>52</b>	<b>24</b>	<b>0</b>	<b>45</b>	<b>32</b>	<b>7</b>	<b>45</b>	<b>32</b>	<b>210</b>

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE  
 IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

ANN 2001

MOD. B ATTIVITA' DI LABORATORIO

**MINISTERO DELLA SALUTE**  
**DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE**  
**RILEVAZIONE DEI DATI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI**  
**ANALISI DEI CAMPIONI**

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: CAMPANIA

R 150 000 0  
(codice)NOME DEL REFERENTE:  
TIPO DI STRUTTURA:TELEFONO:  
DESCRIZIONE: I.Z.S.

(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA:  
NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI:

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE		CHIMICHE E DIVERSE								
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre					
<b>1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI</b>														
04 01	Latte e crema di latte, freschi o conservati	1100	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1	2
04 01 02	Latte pastorizzato	106	8	0	0	0	0	0	0	8	0	0	8	16
04 01 03	Latte UHT	26	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1	2
04 01 04	Latte sterilizzato	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 01 05	Panna	18	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 02	Latte e crema di latte, concentrati	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	41	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1	2
04 04	Siero di latte	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 05	Burro	55	1	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0	2
04 07	Formaggi, latticini	1046	16	0	0	4	0	0	0	2	10	1	5	22
	<b>TOTALE</b>	<b>2394</b>	<b>28</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>12</b>	<b>11</b>	<b>1</b>	<b>16</b>	<b>46</b>
<b>2. UOVA E OVOPRODOTTI</b>														
04 08	Uova di volatili in guscio	745	8	8	0	0	0	0	0	0	0	0	8	16
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli	34	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>779</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>8</b>	<b>16</b>

XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE		ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE		CHIMICHE E DIVERSE		Micotossine	Metalli pesanti	Altre	E				
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Altre								
<b>3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME</b>															
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	943	5	0	0	3	0	0	0	0	2	0	0	3	8
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	178	2	1	0	0	0	0	1	0	0	0	0	1	3
02 04	Altre carni	68	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	1247	49	5	0	11	0	0	32	1	1	0	0	43	92
	<b>TOTALE</b>	<b>2436</b>	<b>56</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>14</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>33</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>47</b>	<b>103</b>
<b>4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI</b>															
03 01	Selaci	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 02	Teleostei	203	2	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	2	4
03 03	Filetti e trancie di pesce	98	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 05	Molluschi gasteropodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 06	Molluschi bivalvi	389	3	0	0	3	0	0	0	0	0	0	0	3	6
03 08	Molluschi cefalopodi	61	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 09	Echinodermi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 10	Crostacei	30	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	140	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	1	2
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>925</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>6</b>	<b>12</b>
<b>5. GRASSI ED OLI</b>															
02 05	Lardo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 01	Grassi alimentari animali	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 01 001	Olio di oliva	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 12	Oli e grassi idrogenati	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

(\*) Sono compresi nella classe gli altri prodotti di origine animale (trappe, ciccioli ecc.)

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





## XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI								COMPOSIZIONE ETICHETTATURA		TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE				CHIMICHE E DIVERSE				E	PRESENTAZIONE	
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre					
<b>11. VINO</b>														
22 04	Mosti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 05	Vini di uve fresche	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>12. BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO</b>														
22 03	Birra	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 06	Vermut e vini aromatizzati	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 07	Sidro, sidro di pere, idromele	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 08	Alcole etilico	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 09	Acquaviti, liquori ed altre bevande alcoliche	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>13. GELATI E DESSERT</b>														
21 05	Gelati e dessert	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>7</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>14. CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO</b>														
18 00	Cacao e preparazioni a base di	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>15. DOLCIUMI</b>														
17 00	Zuccheri e prodotti a base di	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	zuccheri													
04 10	Miele	54	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>54</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI</b>														
08 06	Fruita secca a guscio rigido,	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>17. PIATTI PREPARATI</b>														
21 06	Preparazioni gastronomiche	61	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>61</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE</b>														
32 00	Prodotti destinati ad una													
33 00	alimentazione particolare (prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>10</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

## XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI				CONTAMINAZIONI						ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE (INFRAZIONI)	
		Irregolari		Totale	MICROBIOLOGICHE		CHIMICHE E DIVERSE								
		Totale	Irregolari		Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre					
<b>19. ADDITIVI</b>															
29 00	Additivi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
31 00	Coloranti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI</b>															
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>21. ALTRI ALIMENTI</b>															
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	33	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>33</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE  
IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

## **REGIONE EMILIA ROMAGNA**



## MOD. A ATTIVITA' DI VIGILANZA

ANNO 2001

## MINISTERO DELLA SALUTE

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA, DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE  
RILEVAZIONE DEI DATI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI  
**ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI**

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA:

EMILIA ROMAGNA

R 080 000 0

(codice)

NOME DEL REFERENTE:

TELEFONO:

051 6397455

TIPO DI STRUTTURA:

DESCRIZIONE: SIAN

(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 13

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 13

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEMENTE AL DETTAGLIO (cod. 09)
			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'	629	9.555	2.322	12.574	2.132	0	29.560	3.551	60.323
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	199	4.283	861	3.225	1.035	0	14.746	2.407	26.756
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	215	6.081	3.735	5.006	1.230	0	17.125	3.457	36.849
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	13	918	161	546	8	0	2.766	573	4.985
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	1.367	2.735	1.241	1.296	7	0	451	1.383	8.480
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	70	71	46	73	0	0	37	53	350
NUMERO INFRAZIONI	0	134	15	50	0	0	440	15	654
a) igiene generale									
b) igiene (HACCP, formazione personale)	0	7	0	3	0	0	16	2	28
c) composizione	0	25	3	7	0	0	0	3	38
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	0	0	0	0	0	0	0	0	0
e) etichettatura e presentazione	0	18	6	25	0	0	6	3	58
f) altro	0	67	15	50	2	0	360	30	524
PROVVEDIMENTI									
a) amministrativi	61	851	146	460	4	0	2.219	582	4.323
b) notizie di reato	1	26	10	14	0	0	38	9	98

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 DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

MOD. A ATTIVITA' DI VIGILANZA

ANNO 2001

**MINISTERO DELLA SALUTE**

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA, DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE  
RILEVAZIONE DEI DATI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI  
**ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI**

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: EMILIA ROMAGNA R 080 000 0  
(codice)

NOME DEL REFERENTE: TELEFONO: 051 8397455  
TIPO DI STRUTTURA: DESCRIZIONE: SV  
(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 13  
NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 13

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEMENTE AL DETTAGLIO (cod. 09)
			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'	38.439	2.564		5.249		3.746		2.823	52.821
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	18.164	3.049		12.315		3.629		3.778	40.935
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	108.990	133.352		29.637		3.153		3.293	278.425
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	48	62		114		5		156	385
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	5.218	13.424		10.482					29.124
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	93	177		265					535
NUMERO INFRAZIONI									
a) igiene generale									
b) igiene (HACCP, formazione personale)									
c) composizione									
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)									
e) etichettatura e presentazione									
f) altro									
PROVVEDIMENTI									
a) amministrativi	38	36		40		5		27	146
b) notizie di reato	10	45		17				11	83

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 DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

ANNO 2001

MOD. B ATTIVITA' DI LABORATORIO

## MINISTERO DELLA SALUTE

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE  
RILEVAZIONE DEI DATI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI  
ANALISI DEI CAMPIONI

R 080 000 0  
(codice)

EMILIA ROMAGNA

TELEFONO:  
DESCRIZIONE: ARPA

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA:

NOME DEL REFERENTE:  
TIPO DI STRUTTURA:

(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 9  
NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 9

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		ANALIZZATI		MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE							
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre					
<b>1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI</b>														
04 01	Latte e crema di latte, freschi o conservati	240	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1
04 01 02	Latte pastorizzato	81	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 01 03	Latte UHT	158	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 01 04	Latte sterilizzato	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 01 05	Panna	4	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1
04 02	Latte e crema di latte, concentrati	9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	31	3	0	0	2	0	0	0	0	1	0	0	3
04 04	Siero di latte	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 05	Burro	43	5	0	0	5	0	0	0	0	0	0	0	5
04 07	Formaggi, latticini	332	12	0	2	14	0	0	0	0	1	0	0	17
	<b>TOTALE</b>	<b>898</b>	<b>22</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>23</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>27</b>
<b>2. UOVA E OVOPRODOTTI</b>														
04 08	Uova di volatili in guscio	67	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
04 09	Uova di volatili sguosciate, tuorli	48	5	2	0	3	0	0	0	1	0	0	0	6
	<b>TOTALE</b>	<b>115</b>	<b>6</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>7</b>



XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		ANALIZZATI		MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE							
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	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) variabili come d'uso	261	14	1	9	4	0	0	0	0	0	0	0	14
02 02	frattaglie	175	31	3	22	7	0	0	0	0	0	0	0	32
02 04	Altre carni	30	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	215	5	2	1	2	0	0	0	0	0	2	0	7
	<b>TOTALE</b>	<b>681</b>	<b>50</b>	<b>6</b>	<b>32</b>	<b>13</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>53</b>
<b>4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI</b>														
03 01	Selaci	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 02	Teleostei	11	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 03	Filetti e trancie di pesce	50	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1
03 05	Molluschi gasteropodi	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 06	Molluschi bivalvi	538	13	1	0	22	0	0	0	0	0	0	0	23
03 07														
03 08	Molluschi cefalopodi	13	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
03 09	Echinodermi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 10	Crostacei	13	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	114	9	0	1	2	0	0	0	0	0	0	0	9
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>744</b>	<b>24</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>24</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>34</b>
<b>5. GRASSI ED OLI</b>														
02 05	Lardo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 01	Grassi alimentari animali	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	551	16	0	0	1	0	0	0	1	6	0	8	16
15 07 01 0	Olio di oliva	84	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1
15 07 03 0	Olio di oliva extravergine	192	5	0	0	0	0	0	1	3	0	0	2	6
15 12	Oli e grassi idrogenati	27	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>590</b>	<b>16</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>8</b>	<b>16</b>

(\*) Sono compresi nella classe gli altri prodotti di origine animale (truppe, ciccioli ecc.)

(\*\*) Si intende il totale della classe, comprensivo dei valori riferiti alle sottoclassi 15.07.01.001 e 15.07.03.001

XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
<b>6. ZUPPE, BRODI, SALSE</b>													
16 03	Estratti di carne e di pesce	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
20 01	Prep. di ortaggi con aceto	11	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto	152	3	0	0	0	0	0	0	3	0	0	3
21 03	Prep. per salse e salse	89	3	0	0	2	0	0	0	3	0	0	5
22 10	Aceti commestibili e succedanei	13	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>266</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>8</b>
<b>7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA</b>													
10 00	Cereali	171	1	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1
11 00	Prodotti della macinazione	156	4	0	0	0	0	0	2	3	1	0	6
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	238	20	0	0	0	0	0	2	6	17	0	25
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	654	8	0	3	0	0	0	0	0	0	0	3
19 03 01	Paste alimentari secche	122	8	1	0	8	0	0	1	1	0	0	11
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	249	15	6	2	7	0	0	0	0	0	0	15
19 03 03	Paste alimentari speciali	133	14	1	3	10	0	0	0	0	0	0	14
	<b>TOTALE</b>	<b>1723</b>	<b>70</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>25</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>5</b>	<b>10</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>75</b>
<b>8. FRUTTA E VERDURE</b>													
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	689	6	0	1	0	0	0	4	0	0	1	6
08 00	Frutta	307	10	0	0	0	0	0	2	0	0	10	12
	<b>TOTALE</b>	<b>996</b>	<b>16</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>11</b>	<b>18</b>
<b>9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'</b>													
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	1539	4	4	0	0	0	0	0	0	0	0	4
25 00	Sale da cucina	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>1540</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>4</b>
<b>10. BEVANDE NON ALCOLICHE</b>													
20 07	Succhi e nettari di frutta	71	20	0	0	0	0	0	0	0	0	0	20
22 02	Altre bevande non alcoliche	115	2	0	0	0	0	0	0	0	0	1	2
	<b>TOTALE</b>	<b>186</b>	<b>22</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>22</b>



## XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE							
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre					
<b>19. ADDITIVI</b>														
29 00	Additivi	132	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
31 00	Coloranti	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>134</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI</b>														
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	9216	792	0	3	942	0	0	0	0	0	0	0	945
	<b>TOTALE</b>	<b>9216</b>	<b>792</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>942</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>945</b>
<b>21. ALTRI ALIMENTI</b>														
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	1762	28	0	0	18	0	0	0	0	0	14	0	32
	<b>TOTALE</b>	<b>1771</b>	<b>28</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>14</b>	<b>0</b>	<b>32</b>
	<b>TOT REGIONALE</b>	<b>23157</b>	<b>1151</b>	<b>28</b>	<b>51</b>	<b>1155</b>	<b>154</b>	<b>6</b>	<b>54</b>	<b>21</b>	<b>35</b>	<b>20</b>	<b>20</b>	<b>1524</b>

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE  
 IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

ANNO 2001

MOD. B ATTIVITA' DI LABORATORIO

## MINISTERO DELLA SALUTE

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE  
RILEVAZIONE DEI DATI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI

## ANALISI DEI CAMPIONI

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: EMILIA ROMAGNA

R 080 000 0  
(codice)

TELEFONO: 030 22901

DESCRIZIONE: I.Z.S.

NOME DEL REFERENTE: I 020 000 0

(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 9

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 9

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI				COMPOSIZIONE		ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE		CHIMICHE E DIVERSE		Micotossine	Metalli pesanti				Altre
				Salmonella	Listeria mon.	Altre							
<b>1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI</b>													
04 01	Latte e crema di latte, freschi o conservati	142	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
04 01 02	Latte pastorizzato	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
04 01 03	Latte UHT	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
04 01 04	Latte sterilizzato	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
04 01 05	Panna	23	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
04 02	Latte e crema di latte, concentrati	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	25	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
04 04	Siero di latte	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
04 05	Burro	90	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
04 07	Formaggi, latticini	1318	5	3	0	0	0	0	0	2	0	5	
	<b>TOTALE</b>	<b>1608</b>	<b>5</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>5</b>	
<b>2. UOVA E OVOPRODOTTI</b>													
04 08	Uova di volatili in guscio	499	7	6	0	0	0	0	0	1	0	7	
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli	40	2	2	0	0	0	0	0	0	0	2	
	<b>TOTALE</b>	<b>539</b>	<b>9</b>	<b>8</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>9</b>	

## XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE			ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE			METALLI pesanti	ALTRE	PRESENTAZIONE			
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Altre							
<b>3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME</b>															
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	704	90	41	44	1	0	0	0	4	0	0	0	0	90
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	374	27	13	7	6	0	0	0	1	0	0	0	0	27
02 04	Altre carni	68	4	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	2490	257	118	133	2	0	0	0	0	4	0	0	0	257
	<b>TOTALE</b>	<b>3636</b>	<b>378</b>	<b>176</b>	<b>184</b>	<b>9</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>5</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>378</b>	
<b>4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI</b>															
03 01	Selaci	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 02	Teleostei	85	3	0	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	3
03 03	Filetti e trance di pesce	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 05	Molluschi gasteropodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 06	Molluschi bivalvi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 07	Molluschi cefalopodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 08	Echinodermi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 09	Crostei	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 10	Preparazioni e conserve di pesce	822	16	8	7	0	0	0	0	1	0	0	0	0	16
16 04	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>907</b>	<b>19</b>	<b>8</b>	<b>7</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>19</b>	
<b>5. GRASSI ED OLI</b>															
02 05	Lardo	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 01	Grassi alimentari animali	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 01 001	Olio di oliva	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 12	Oli e grassi idrogenati	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>12</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	

(\*) Sono compresi nella classe gli altri prodotti di origine animale (truppe, ciccioli ecc.)

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







CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE		ALTRA PRESENTAZIONE	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE			ETICHETTATURA	E		
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
<b>19. ADDITIVI</b>													
29 00	Additivi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
31 00	Coloranti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI</b>													
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>21. ALTRI ALIMENTI</b>													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE  
 IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

## **REGIONE FRIULI VENEZIA GIULIA**



MOD. A ATTIVITA' DI VIGILANZA

ANNO 2001

**MINISTERO DELLA SALUTE**

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA, DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE  
 RILEVAZIONE DEI DATI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI  
**ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI**

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: FRIULI - VENEZIA GIULIA R 060 000 0  
 (codice)

NOME DEL REFERENTE: DR RENATO COASSIN TELEFONO: 040 3775559

TIPO DI STRUTTURA: DESCRIZIONE: SV

(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA 6

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 6

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEMENTE AL DETTAGLIO (cod. 09)
			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'	5.897	365	117	1.158	9	636	673	139	961
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	5.283	361	113	1.137	9	611	205	91	961
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	12.459	9.403	1.067	2.337	15	477	90	58	2.161
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	164	67	12	145	0	1	6	0	201
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	1.234	521	33	210	0	0	17	4	126
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	142	39	0	10	0	0	2	1	3
NUMERO INFRAZIONI	29	26	2	17	0	1	3	0	47
a) igiene generale									
b) igiene (HACCP, formazione personale)	9	18	5	29	0	0	0	0	37
c) composizione	32	4	0	3	0	0	0	0	3
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	0	1	0	0	0	0	0	0	1
e) etichettatura e presentazione	0	4	0	0	0	0	0	0	2
f) altro	8	8	4	11	2	0	0	0	7
PROVVEDIMENTI	236	60	16	59	2	0	1	0	75
a) amministrativi									
b) notizie di reato	2	21	1	2	0	0	2	0	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 DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.



XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI								COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE			Metalli pesanti	Altre					
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Altre								
<b>3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME</b>																
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	106	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	28	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
02 04	Altre carni	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	106	5	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5
	<b>TOTALE</b>	<b>240</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>5</b>
<b>4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI</b>																
03 01	Selaci	1	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
03 02	Teleostei	24	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 03	Filetti e trancie di pesce	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 05	Molluschi gasteropodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 06	Molluschi bivalvi	139	11	0	0	11	0	0	0	0	0	0	0	0	0	11
03 07																
03 08	Molluschi cefalopodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 09	Echinodermi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 10	Crostacei	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>169</b>	<b>11</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>12</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>12</b>
<b>5. GRASSI ED OLI</b>																
02 05	Lardo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 01	Grassi alimentari animali	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 01 001	Olio di oliva	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 12	Oli e grassi idrogenati	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

(\*) Sono compresi nella classe gli altri prodotti di origine animale (trippe, ciccioli ecc.)

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







CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE		TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE			E	PRESENTAZIONE	
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre			
<b>19. ADDITIVI</b>												
29 00	Additivi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
31 00	Coloranti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI</b>												
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>21. ALTRI ALIMENTI</b>												
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE  
IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

## **REGIONE LAZIO**



## MOD. A ATTIVITA' DI VIGILANZA

ANNO 2001

## MINISTERO DELLA SALUTE

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA, DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE  
RILEVAZIONE DEI DATI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI  
**ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI**

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: LAZIO

R 120 000 0

(codice)

NOME DEL REFERENTE: D.SSA LAURA CARTA

TELEFONO: 06 51688304

TIPO DI STRUTTURA:

DESCRIZIONE: SIAN

(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA 12

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 12

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEMENTE AL DETTAGLIO (cod. 09)
			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'	6.728	1.716	2.480	18.208	1.128	896	19.676	3.147	6.893
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	244	469	446	5.229	194	153	6.666	1.255	1.681
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	286	811	860	8.514	247	253	10.792	1.724	2.561
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	42	48	119	1.173	9	3	1.826	301	526
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	626	631	608	1.486	9	1	764	344	402
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	5	5	9	13	0	0	40	10	14
NUMERO INFRAZIONI	18	38	91	1.367	11	0	1.477	367	390
a) igiene generale									
b) igiene (HACCP, formazione personale)	5	5	10	392	0	0	371	90	61
c) composizione	1	0	0	0	0	0	0	0	1
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	2	2	5	7	0	0	6	0	7
e) etichettatura e presentazione	0	2	0	22	0	0	10	1	2
f) altro	21	10	19	375	6	0	748	104	297
PROVVEDIMENTI									
a) amministrativi	23	47	35	1.923	5	0	1.447	426	634
b) notizie di reato	5	1	5	10	0	0	37	29	22

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 DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.



## XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI		CONTAMINAZIONI				COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		ANALIZZATI		MICROBIOLOGICHE		CHIMICHE E DIVERSE					
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine				
<b>3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME</b>											
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	9	1	0	0	1	0	0	0	0	1
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
02 04	Altre carni	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	46	6	1	0	3	0	0	2	0	6
<b>TOTALE</b>		<b>55</b>	<b>7</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>7</b>
<b>4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI</b>											
03 01	Selaci	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 02	Teleostei	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 03	Filetti e trance di pesce	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 05	Molluschi gasteropodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 06	Molluschi bivalvi	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 07	Molluschi cefalopodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 08	Echinodermi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 09	Crostacei	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	29	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0
<b>TOTALE</b>		<b>36</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>5. GRASSI ED OLI</b>											
02 05	Lardo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 01	Grassi alimentari animali	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	523	27	0	0	0	0	0	27	0	27
15 07 01 0	Olio di oliva	47	1	0	0	0	0	0	1	0	1
15 07 03 0	Olio di oliva extravergine	256	5	0	0	0	0	0	5	0	5
15 12	Oli e grassi idrogenati	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
<b>TOTALE</b>		<b>523</b>	<b>27</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>27</b>	<b>0</b>	<b>27</b>

(\*) Sono compresi nella classe gli altri prodotti di origine animale (trippe, ciccioli ecc.)

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



XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
<b>11. VINO</b>													
22 04	Mosti	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 05	Vini di uve fresche	270	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>271</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>12. BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO</b>													
22 03	Birra	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 06	Vermut e vini aromatizzati	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 07	Sidro, sidro di pere, idromele	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 08	Alcole efflico	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 09	Acquaviti, liquori ed altre bevande alcoliche	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>13</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>13. GELATI E DESSERT</b>													
21 05	Gelati e dessert	30	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>30</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>14. CACAO E PREPARAZ. A BASE DI CACAO</b>													
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>15. DOLCIUMI</b>													
17 00	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri	76	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 10	Miele	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>82</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI</b>													
08 06	Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>12</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>17. PIATTI PREPARATI</b>													
21 06	Preparazioni gastronomiche	918	15	0	2	9	0	0	4	0	0	0	15
	<b>TOTALE</b>	<b>918</b>	<b>15</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>9</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>15</b>
<b>18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE</b>													
32 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare (prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)	90	4	0	0	0	0	0	4	0	0	0	4
33 00		90	4	0	0	0	0	0	4	0	0	0	4



XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI					COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE					
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti				
<b>19. ADDITIVI</b>												
29 00	Additivi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
31 00	Coloranti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI</b>												
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	86	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>86</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>21. ALTRI ALIMENTI</b>												
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	22	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>28</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
	<b>TOT REGIONALE</b>	<b>5098</b>	<b>86</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>29</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>89</b>

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE  
 IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

## **REGIONE LIGURIA**



## MOD. A ATTIVITA' DI VIGILANZA

ANNO 2001

## MINISTERO DELLA SALUTE

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA, DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE  
RILEVAZIONE DEI DATI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI  
**ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI**

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: LIGURIA R 070 000 0  
(codice)

NOME DEL REFERENTE: DR DANILO DELLA CASAGRANDE TELEFONO: 010 5484958

TIPO DI STRUTTURA: DESCRIZIONE: SIAN  
(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 5

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 5

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEMENTE AL DETTAGLIO (COD 09)
			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'	42	248	675	6684	112	233	6836	1122	1858
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	37	226	204	1023	6	31	2609	520	811
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	38	279	236	1.173	6	31	2.967	584	951
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	2	43	40	213	5	0	789	109	221
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	33	335	155	601	0	0	242	165	424
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	0	10	3	29	0	0	14	1	25
NUMERO INFRAZIONI	0	36	81	496	2	0	1.660	252	560
a) igiene generale									
b) igiene (HACCP, formazione personale)	0	1	7	19	0	0	208	21	35
c) composizione	0	2	1	2	0	0	0	0	3
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	0	0	2	0	0	0	0	0	0
e) etichettatura e presentazione	0	3	0	11	0	0	6	2	5
f) altro	2	19	16	72	3	0	248	33	60
PROVVEDIMENTI									
a) amministrativi	2	33	42	308	3	0	1.069	157	304
b) notizie di reato	0	1	3	6	0	0	13	0	4

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 DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

MOD. A ATTIVITA' DI VIGILANZA

ANNO 2001

**MINISTERO DELLA SALUTE**

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA, DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE  
RILEVAZIONE DEI DATI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI  
**ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI**

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: LIGURIA R 070 00 0  
(codice)

NOME DEL REFERENTE: DR PAOLO DI IORIO TELEFONO: 010 5485239

TIPO DI STRUTTURA : DESCRIZIONE: SV  
(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 5  
NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 5

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEMENTE AL DETTAGLIO (cod. 09)
			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'	5.293	231	310	3.052	473	1.678	1.462	135	1.541
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	2.080	180	210	1.740	219	633	349	140	1.049
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	7.920	5.061	4.091	2.617	249	677	474	174	849
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	198	43	27	209	33	26	90	10	79
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	2.889	898	364	390	104	1	25	23	308
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	63	32	3	10	0	0	0	0	21
NUMERO INFRAZIONI	22	61	24	129	10	19	71	10	21
a) igiene generale									
b) igiene (HACCP, formazione personale)	10	12	18	101	18	2	19	45	91
c) composizione	0	0	0	0	0	0	0	0	0
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	0	0	6	0	0	0	0	0	0
e) etichettatura e presentazione	0	4	2	3	1	0	1	0	2
f) altro	126	3	55	32	6	5	5	0	0
PROVVEDIMENTI									
a) amministrativi	217	67	82	189	28	16	28	7	102
b) notizie di reato	3	8	4	5	0	2	1	0	4

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 DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.



XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Salmonella	Listeria mon.	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) <b>Volatili da cortile e loro</b>	27	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
02 02	frattaglie	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
02 04	Altre carni	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	38	2	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1
	<b>TOTALE</b>	<b>69</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>
<b>4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI</b>													
03 01	Selaci	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 02	Teleostei	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 03	Filetti e trance di pesce	13	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 05	Molluschi gasteropodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 06	Molluschi bivalvi	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 07													
03 08	Molluschi cefalopodi	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 09	Echinodermi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 10	Crostacei	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	31	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>67</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>5. GRASSI ED OLI</b>													
02 05	Lardo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 01	Grassi alimentari animali	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	232	38	0	0	0	0	0	0	0	39	1	1
15 07 01 0	Olio di oliva	90	17	0	0	0	0	0	0	0	17	0	0
15 07 03 0	Olio di oliva extravergine	54	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1
15 12	Oli e grassi idrogenati	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>239</b>	<b>38</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>1</b>

(\*) Sono compresi nella classe gli altri prodotti di origine animale (truppe, ciccioli ecc.)

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

## XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE							
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre					
<b>6. ZUPPE, BRODI, SALSE</b>														
16 03	Estratti di carne e di pesce	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
20 01	Prep. di ortaggi con aceto	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto	103	5	0	0	0	0	0	4	0	1	0	5	0
21 03	Prep. per salse e salse	50	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 10	Aceti commestibili e succedanei	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>170</b>	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>5</b>	<b>0</b>
<b>7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA</b>														
10 00	Cereali	48	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
11 00	Prodotti della macinazione	34	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1	0
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	161	15	0	0	0	0	0	1	14	0	0	15	0
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	140	4	1	0	0	0	0	0	2	1	0	4	0
19 03 01	Paste alimentari secche	60	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
19 03 03	Paste alimentari speciali	34	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>513</b>	<b>20</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>17</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>20</b>	<b>0</b>
<b>8. FRUTTA E VERDURE</b>														
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	256	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1	0
08 00	Frutta	170	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	1	0
	<b>TOTALE</b>	<b>426</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>
<b>9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'</b>														
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	150	4	0	0	0	0	0	3	0	0	1	5	0
25 00	Sale da cucina	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>153</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>5</b>	<b>0</b>
<b>10. BEVANDE NON ALCOLICHE</b>														
20 07	Succhi e nettari di frutta	57	10	0	0	1	0	0	0	5	0	9	15	0
22 02	Altre bevande non alcoliche	62	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	2	0
	<b>TOTALE</b>	<b>119</b>	<b>10</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>7</b>	<b>0</b>	<b>9</b>	<b>0</b>	<b>17</b>	<b>0</b>





## XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE							
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre					
<b>19. ADDITIVI</b>														
29 00	Additivi	6	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1
31 00	Coloranti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>6</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>
<b>20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI</b>														
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	47	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
	<b>TOTALE</b>	<b>47</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>
<b>21. ALTRI ALIMENTI</b>														
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	44	10	0	0	2	6	0	1	0	0	2	0	11
	<b>TOTALE</b>	<b>44</b>	<b>10</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>11</b>
	<b>TOT REGIONALE</b>	<b>3034</b>	<b>116</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>11</b>	<b>15</b>	<b>3</b>	<b>55</b>	<b>20</b>	<b>15</b>	<b>7</b>	<b>129</b>	

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE  
IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE



## XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE		ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE			METALLI pesanti	ALTRE			
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Altre						
<b>3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME</b>														
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	361	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	29	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
02 04	Altre carni	79	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	327	8	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	8
	<b>TOTALE</b>	<b>796</b>	<b>9</b>	<b>8</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>9</b>
<b>4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI</b>														
03 01	Selaci	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 02	Teleostei	163	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1
03 03	Filetti e trance di pesce	67	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 05	Molluschi gasteropodi	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 06	Molluschi bivalvi	153	3	0	0	3	0	0	0	0	0	0	0	3
03 07	Molluschi cefalopodi	34	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 08	Echinodermi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 09	Crosteacei	23	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	267	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>708</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>4</b>
<b>5. GRASSI ED OLI</b>														
02 05	Lardo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 01	Grassi alimentari animali	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 01 001	Olio di oliva	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 12	Oli e grassi idrogenati	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

(\*) Sono compresi nella classe gli altri prodotti di origine animale (truppe, ciccioli ecc.)

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

## XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI										COMPOSIZIONE ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE		ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE				MISCELANEE							
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre	MISCELANEE	MISCELANEE	MISCELANEE						
													Irregolari					Totale
<b>6. ZUPPE, BRODI, SALSE</b>																		
16 03	Estratti di carne e di pesce	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
20 01	Prep. di ortaggi con aceto	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21 03	Prep. per salse e salse	1	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
22 10	Aceti commestibili e succedanei	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>6</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>
<b>7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA</b>																		
10 00	Cereali	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
11 00	Prodotti della macinazione	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
19 03 01	Paste alimentari secche	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
19 03 03	Paste alimentari speciali	133	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>133</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>8. FRUTTE E VERDURE</b>																		
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
08 00	Frutta	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'</b>																		
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
25 00	Sale da cucina	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>10. BEVANDE NON ALCOLICHE</b>																		
20 07	Succhi e nettari di frutta	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	9	0
22 02	Altre bevande non alcoliche	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>9</b>	<b>0</b>



CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE ETICHETTATURA		ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE			E	PRESENTAZIONE		
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
<b>19. ADDITIVI</b>													
29 00	Additivi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
31 00	Coloranti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI</b>													
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>21. ALTRI ALIMENTI</b>													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	8	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	2
	<b>TOTALE</b>	<b>8</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>2</b>

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE  
 IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

## **REGIONE LOMBARDIA**





## MOD. A ATTIVITA' DI VIGILANZA

ANNO 2001

## MINISTERO DELLA SALUTE

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA, DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE  
 RILEVAZIONE DEI DATI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI  
**ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI**

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: LOMBARDIA

R 030 000 0

(codice)

NOME DEL REFERENTE: DR. MAURIZIO SALAMANA

TELEFONO: 02 67653029

TIPO DI STRUTTURA:

DESCRIZIONE: SIAN

(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA:

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI:

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEMENTE AL DETTAGLIO (cod. 09)
			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'	13602	4.456	4.284	25.068	2.864	3.293	45.095	7.247	11.281
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	52	1.017	833	3.694	364	508	11.303	3.217	3.236
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	49	1.143	898	4.074	450	567	12.419	3.635	3.466
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	2	196	167	819	12	13	3.793	929	987
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	64	1.518	712	1.955	4	2	1.236	1.285	1.951
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	2	41	11	100	1	0	133	55	125
NUMERO INFRAZIONI	7	124	102	640	18	15	2.957	743	755
a) igiene generale									
b) igiene (HACCP, formazione personale)	0	88	77	383	6	5	1.997	412	354
c) composizione	0	3	2	8	1	0	6	4	9
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	0	2	2	9	0	0	6	5	10
e) etichettatura e presentazione	0	5	4	30	0	0	4	5	15
f) altro	3	46	35	116		1	643	93	167
PROVVEDIMENTI									
a) amministrativi	11	337	261	1.408	30	33	6.319	1.438	1.624
b) notizie di reato	1	12	3	29	0	0	90	24	49

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 DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

MOD. A ATTIVITA' DI VIGILANZA

ANNO 2001

**MINISTERO DELLA SALUTE**

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA, DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE  
RILEVAZIONE DEI DATI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI  
**ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI**

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA:

LOMBARDIA

R 030 000 0

(codice)

NOME DEL REFERENTE:

TELEFONO:

TIPO DI STRUTTURA :

DESCRIZIONE: SV

(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA:

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI:

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEMENTE AL DETTAGLIO (cod. 09)
			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'	1.082	529	1.291	10.319	0	4.337	0	0	3.239
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	1.065	480	1.036	9.368	525	2.402	1.243	1.806	2.373
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	25.858	3.209	4.720	19.175	618	2.870	1.438	1.988	3.481
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	327	43	117	2.092	10	37	225	449	371
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	227	250	189	1.924	2	3	75	419	478
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	8	5	2	98	1	0	7	7	10
NUMERO INFRAZIONI	427	56	79	1.480	3	18	106	322	265
a) igiene generale									
b) igiene (HACCP, formazione personale)	138	28	72	843	4	2	138	236	108
c) composizione	0	0	0	26	0	0	0	1	12
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	3	0	0	4	0	0	0	2	0
e) etichettatura e presentazione	2	4	4	120	0	2	7	5	8
f) altro	54	4	18	292	4	17	21	21	66
PROVEDIMENTI									
a) amministrativi	366	49	162	2.206	10	46	248	458	365
b) notizie di reato	0	1	1	74	0	1	2	4	9

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 DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.



## XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI				COMPOSIZIONE			ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE		CHIMICHE E DIVERSE		Micotossine	Metalli pesanti	Altre			
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Altre						
<b>3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME</b>													
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	74	1	0	0	6	0	0	0	0	0	0	6
02 02	Volatili (a carne e loro frattaglie)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
02 04	Altre carni	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	130	10	3	1	9	0	0	0	0	0	0	13
	<b>TOTALE</b>	<b>204</b>	<b>11</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>15</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>19</b>
<b>4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI</b>													
03 01	Selaci	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 02	Teleostei	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 03	Filetti e trance di pesce	6	2	0	1	1	0	0	0	0	0	0	2
03 05	Molluschi gasteropodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 06	Molluschi bivalvi	11	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 07	Molluschi cefalopodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 08	Echinodermi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 09	Crostaacei	1	1	0	0	2	0	0	0	0	0	0	2
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	51	12	0	0	0	0	0	0	3	7	2	12
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	9	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1
	<b>TOTALE</b>	<b>79</b>	<b>16</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>7</b>	<b>2</b>	<b>17</b>
<b>5. GRASSI ED OLI</b>													
02 05	Lardo	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 01	Grassi alimentari animali	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	587	59	0	0	1	0	0	0	0	45	12	59
15 07 01 0	Olio di oliva	169	11	0	0	1	0	0	0	0	0	5	11
15 07 03 0	Olio di oliva extravergine	167	23	0	0	0	0	0	0	0	20	2	23
15 12	Oli e grassi idrogenati	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	14	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>612</b>	<b>59</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>45</b>	<b>12</b>	<b>59</b>

(\*) Sono compresi nella classe gli altri prodotti di origine animale (truppe, ciccioli ecc.)

(\*\*) Si intende il totale della classe, comprensivo dei valori riferiti alle sottoclassi 15.07.01.001 e 15.07.03.001

## XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE		CHIMICHE E DIVERSE								
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micossine	Metalli pesanti	Altre					
<b>6. ZUPPE, BRODI, SALSE</b>														
16 03	Estratti di carne e di pesce	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
20 01	Prep. di ortaggi con aceto	14	4	0	0	10	0	0	0	1	0	0	0	11
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto	142	45	0	2	33	0	0	0	3	5	2	0	45
21 03	Prep. per salse e salse	92	3	0	0	3	0	0	0	0	0	0	0	3
22 10	Aceti commestibili e succedanei	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>260</b>	<b>52</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>46</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>59</b>
<b>7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA</b>														
10 00	Cereali	93	23	0	0	21	0	0	1	0	0	0	1	23
11 00	Prodotti della macinazione	172	21	0	0	2	0	0	2	17	0	0	0	21
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	425	35	0	0	6	0	0	2	19	3	5	0	35
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	794	88	1	4	57	0	0	0	20	6	0	0	88
19 03 01	Paste alimentari secche	130	17	0	0	17	0	0	2	2	2	0	0	23
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	79	2	0	0	1	0	0	0	0	1	0	0	2
19 03 03	Paste alimentari speciali	72	19	0	1	7	0	0	1	14	0	0	0	23
	<b>TOTALE</b>	<b>1765</b>	<b>205</b>	<b>1</b>	<b>5</b>	<b>111</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>8</b>	<b>72</b>	<b>12</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>215</b>
<b>8. FRUTTA E VERDURE</b>														
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	455	56	0	2	42	0	0	1	1	0	0	10	56
08 00	Frutta	143	2	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	2
	<b>TOTALE</b>	<b>598</b>	<b>58</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>42</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>10</b>	<b>0</b>	<b>58</b>
<b>9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'</b>														
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	48	4	0	0	5	0	0	0	0	0	0	0	5
25 00	Sale da cucina	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>49</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>5</b>
<b>10. BEVANDE NON ALCOLICHE</b>														
20 07	Succhi e nettari di frutta	119	7	0	0	1	0	0	0	3	2	1	1	7
22 02	Altre bevande non alcoliche	105	26	0	0	6	4	0	0	16	0	0	1	27
	<b>TOTALE</b>	<b>224</b>	<b>33</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>7</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>19</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>34</b>

## XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		ANALIZZATI		MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE							
		Totale	irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre					
<b>11. VINO</b>														
22 04	Mosti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 05	Vini di uve fresche	451	48	0	0	0	0	0	1	46	1	1	1	49
	<b>TOTALE</b>	<b>451</b>	<b>48</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>46</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>49</b>
<b>12. BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO</b>														
22 03	Birra	46	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 06	Vermut e vini aromatizzati	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 07	Sidro, sidro di pere, idromele	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 08	Alcole etilico	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 09	Acquaviti, liquori ed altre bevande alcoliche	44	4	0	0	0	0	0	0	4	0	0	0	4
	<b>TOTALE</b>	<b>91</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>4</b>
<b>13. GELATI E DESSERT</b>														
21 05	Gelati e dessert	409	92	0	0	90	0	0	2	0	0	0	0	92
	<b>TOTALE</b>	<b>409</b>	<b>92</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>90</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>92</b>
<b>14. CACAO E PREPARAZ. A BASE DI CACAO</b>														
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao	23	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>23</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>15. DOLCIUMI</b>														
17 00	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri	91	19	0	0	16	0	0	0	3	0	0	0	19
04 10	Miele	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>94</b>	<b>19</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>16</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>19</b>
<b>16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI</b>														
08 06	Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca	27	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1
	<b>TOTALE</b>	<b>27</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>
<b>17. PIATTI PREPARATI</b>														
21 06	Preparazioni gastronomiche	1448	236	3	25	302	0	0	0	0	0	0	0	330
	<b>TOTALE</b>	<b>1448</b>	<b>236</b>	<b>3</b>	<b>25</b>	<b>302</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>330</b>
<b>18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE</b>														
32 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare (prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)	179	3	0	0	1	0	0	0	0	2	3	0	6
33 00		179	3	0	0	1	0	0	0	0	2	3	0	6
	<b>TOTALE</b>	<b>179</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>6</b>

## XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI							COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE								
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre						
<b>19. ADDITIVI</b>															
29 00	Additivi	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
31 00	Coloranti	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI</b>															
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	86	6	0	0	4	0	0	0	1	1	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>86</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>21. ALTRI ALIMENTI</b>															
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	446	21	0	0	0	0	0	0	1	6	7	7	0	21
	<b>TOTALE</b>	<b>450</b>	<b>21</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>0</b>	<b>21</b>
	<b>TOT REGIONALE</b>	<b>7222</b>	<b>882</b>	<b>8</b>	<b>36</b>	<b>656</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>22</b>	<b>208</b>	<b>48</b>	<b>25</b>	<b>1009</b>		

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE  
IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE



ANNO 2001

MOD. B ATTIVITA' DI LABORATORIO

**MINISTERO DELLA SALUTE**

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE  
RILEVAZIONE DEI DATI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI  
**ANALISI DEI CAMPIONI**

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: LOMBARDIA

R 030 000 0  
(codice)

NOME DEL REFERENTE:

TELEFONO: 030 22901

TIPO DI STRUTTURA:

DESCRIZIONE: I.Z.S

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 10

(codice)

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 10

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI				COMPOSIZIONE		ALTRA PRESENTAZIONE	ALTR	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE	CHIMICHE E DIVERSE	ETICHETTATURA	E	PRESENTAZIONE				
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre			
<b>1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI</b>												
04 01	Latte e crema di latte, freschi o conservati	274	50	0	0	8	3	0	0	39	0	50
04 01 02	Latte pastorizzato	18	3	0	0	0	0	0	0	3	0	3
04 01 03	Latte UHT	38	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 01 04	Latte sterilizzato	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 01 05	Panna	14	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 02	Latte e crema di latte, concentrati	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	22	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 04	Siero di latte	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 05	Burro	73	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 07	Formaggi, latticini	631	9	1	1	7	0	0	0	0	0	9
	<b>TOTALE</b>	<b>1073</b>	<b>62</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>15</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>42</b>	<b>0</b>	<b>61</b>
<b>2. UOVA E OVOPRODOTTI</b>												
04 08	Uova di volatili in guscio	248	2	1	0	0	0	0	1	0	0	2
04 09	Uova di volatili sguosciate, tuorli	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>258</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>

## XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE		TOTALE INFRAZIONI			
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE			METALLI	ALTRO				
				Salmonella	Listeria mon.	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)	648	19	6	6	0	0	0	0	0	4	3	0	0	19
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	68	7	4	1	0	0	0	0	0	2	0	0	0	7
02 04	Altre carni	131	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	1816	60	19	5	0	0	0	0	0	2	40	0	0	66
	<b>TOTALE</b>	<b>2663</b>	<b>87</b>	<b>30</b>	<b>12</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>8</b>	<b>43</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>93</b>
<b>4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI</b>															
03 01	Selaci	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 02	Teleostei	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 03	Filetti e trance di pesce	181	11	0	5	0	0	0	0	6	0	0	0	0	11
03 05	Molluschi gasteropodi	14	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	1
03 06	Molluschi bivalvi	192	39	4	0	61	0	0	0	0	0	0	0	0	65
03 07	Molluschi cefalopodi	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 08	Echinodermi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 09	Crostacei	108	13	0	0	0	0	0	0	0	0	13	0	0	13
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	158	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	38	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>702</b>	<b>66</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>61</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>7</b>	<b>0</b>	<b>13</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>90</b>
<b>5. GRASSI ED OLI</b>															
02 05	Lardo	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 01	Grassi alimentari animali	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 01 001	Olio di oliva	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 12	Oli e grassi idrogenati	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>11</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

(\*) Sono compresi nella classe gli altri prodotti di origine animale (trippe, ciccioli ecc.)

(\*\*) Si intende il totale della classe, comprensivo dei valori riferiti alle sottoclassi 15.07.01.001 e 15.07.03.001





## XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE		ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE			METALLI pesanti	Altre		
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Altre					
<b>19. ADDITIVI</b>													
29 00	Additivi	16	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
31 00	Coloranti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>16</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI</b>													
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>21. ALTRI ALIMENTI</b>													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	11	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>16</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>1</b>

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE  
IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

## **REGIONE MARCHE**



## MOD. A ATTIVITA' DI VIGILANZA

ANNO 2001

## MINISTERO DELLA SALUTE

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA, DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE  
 RILEVAZIONE DEI DATI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI  
 ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: MARCHE

R 110 000 0

(codice)

NOME DEL REFERENTE: DR. PATRIZIO BACCHETTA

TELEFONO: 071 8064110

TIPO DI STRUTTURA:

DESCRIZIONE: SIAN

(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA:

13

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI:

13

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEMENTE AL DETTAGLIO (cod. 09)
			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'	304	683	867	5458	482	490	3521	1376	2175
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	58	265	306	2277	141	120	3578	826	637
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	69	280	470	4.946	82	125	4.200	918	680
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	1	33	36	103	11	21	604	98	93
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	50	185	150	469	0	0	163	118	60
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	0	12	42	106	0	0	0	1	2
NUMERO INFRAZIONI	0	24	1	30	1	0	362	49	51
a) igiene generale									
b) igiene (HACCP, formazione personale)	0	17	4	42	0	1	247	74	45
c) composizione	0	1	0	3	0	0	0	0	0
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	0	0	1	3	0	0	1	1	0
e) etichettatura e presentazione	1	0	0	2	0	0	0	0	0
f) altro	1	13	25	47	7	8	145	17	33
PROVVEDIMENTI									
a) amministrativi	1	64	24	140	0	7	667	100	139
b) notizie di reato	0	10	8	4	0	0	10	1	4

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 DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.





XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		ANALIZZATI		MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE							
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	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) votanti da carne e fegato	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
02 02	frattaglie	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
02 04	Altre carni	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI</b>														
03 01	Selaci	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 02	Teleostei	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 03	Filetti e trance di pesce	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 05	Molluschi gasteropodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 06	Molluschi bivalvi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 07		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 08	Molluschi cefalopodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 09	Echinodermi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 10	Crosteacei	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>5. GRASSI ED OLI</b>														
02 05	Lardo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 01	Grassi alimentari animali	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	65	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 01 001	Olio di oliva	65	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 12	Oli e grassi idrogenati	80	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>145</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

(\*) Sono compresi nella classe gli altri prodotti di origine animale (trippa, ciccioli ecc.)

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





XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI					COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE		CHIMICHE E DIVERSE						
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti				
<b>19. ADDITIVI</b>												
29 00	Additivi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
31 00	Coloranti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI</b>												
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	13	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>13</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>21. ALTRI ALIMENTI</b>												
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	141	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>141</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
	<b>TOT REGIONALE</b>	<b>1255</b>	<b>11</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>4</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>11</b>

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE  
 IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

ANNO 2001

MOD. B ATTIVITA' DI LABORATORIO

**MINISTERO DELLA SALUTE**DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE  
RILEVAZIONE DEI DATI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI**ANALISI DEI CAMPIONI**R 110 000 0  
(codice)TELEFONO: 071 41760  
DESCRIZIONE: I.Z.S.

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: MARCHE

NOME DEL REFERENTE: DR.SSA ANNA DURANTI

TIPO DI STRUTTURA: (codice)  
4  
4

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA:

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI:

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE		TOTALE	
		ANALIZZATI		MICROBIOLOGICHE		CHIMICHE E DIVERSE		E	PRESENTAZIONE	ALTRO	INFRAZIONI		
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine						Metalli pesanti
<b>1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI</b>													
04 01	Latte e crema di latte, freschi o conservati	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 01 02	Latte pastorizzato	90	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1
04 01 03	Latte UHT	14	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 01 04	Latte sterilizzato	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 01 05	Panna	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 02	Latte e crema di latte, concentrati	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	11	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 04	Siero di latte	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 05	Burro	22	2	0	0	0	0	0	0	2	0	0	2
04 07	Formaggi, latticini	154	6	0	2	3	0	0	0	2	1	0	8
	<b>TOTALE</b>	<b>293</b>	<b>9</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>11</b>
<b>2. UOVA E OVOPRODOTTI</b>													
04 08	Uova di volatili in guscio	25	4	0	0	0	0	0	0	4	0	0	4
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>25</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>4</b>

XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE		ETICHETTATURA E PRESENTAZIONI	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE			Metalli pesanti	Altre				
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Altre							
<b>3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME</b>															
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	312	6	3	1	1	0	0	0	1	0	0	0	0	6
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	23	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
02 04	Altre carni	77	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	225	7	5	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	7
	<b>TOTALE</b>	<b>637</b>	<b>14</b>	<b>9</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>14</b>	
<b>4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI</b>															
03 01	Selaci	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 02	Teleostei	11	2	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	1	2
03 03	Filetti e trancie di pesce	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 05	Molluschi gasteropodi	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 06	Molluschi bivalvi	152	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 07		4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 08	Molluschi cefalopodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 09	Echinodermi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 10	Crostacei	183	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	1	
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	45	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>404</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	
<b>5. GRASSI ED OLI</b>															
02 05	Lardo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 01	Grassi alimentari animali	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	70	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 01 001	Olio di oliva	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	64	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 12	Oli e grassi idrogenati	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>76</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	

(\*) Sono compresi nella classe gli altri prodotti di origine animale (trippe, ciccioli ecc.)

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







CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE					
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre			
<b>19. ADDITIVI</b>												
29 00	Additivi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
31 00	Coloranti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI</b>												
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>21. ALTRI ALIMENTI</b>												
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE



## **REGIONE MOLISE**





## XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZION		ETICHETTATURA E PRESENTAZION	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE			E	PRESENTAZION			
				Salmonella	Listeria mon.	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)	249	6	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	21	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
02 04	Altre carni	13	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	700	65	56	0	9	0	0	0	0	0	0	0	65
	<b>TOTALE</b>	<b>983</b>	<b>71</b>	<b>62</b>	<b>0</b>	<b>9</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>71</b>
<b>4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI</b>														
03 01	Selaci	17	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 02	Teleostei	79	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 03	Filetti e trance di pesce	9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 05	Molluschi gasteropodi	14	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 06	Molluschi bivalvi	25	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 07														
03 08	Molluschi cefalopodi	9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 09	Echinodermi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 10	Crostacei	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>158</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>5. GRASSI ED OLI</b>														
02 05	Lardo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 01	Grassi alimentari animali	88	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 01 001	Olio di oliva	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 12	Oli e grassi idrogenati	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>88</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

(\*) Sono compresi nella classe gli altri prodotti di origine animale (trippe, ciccioli ecc.)

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







XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CONTAMINAZIONI										COMPOSIZIONE ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		CAMPIONI ANALIZZATI		MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE								
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria non.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre						
<b>19. ADDITIVI</b>															
29 00	Additivi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
31 00	Coloranti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI</b>															
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>21. ALTRI ALIMENTI</b>															
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE  
 IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE



## **REGIONE PIEMONTE**



MOD. A ATTIVITA' DI VIGILANZA

ANNO 2001

## MINISTERO DELLA SALUTE

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA, DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE  
RILEVAZIONE DEI DATI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI  
ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: PIEMONTE R 010 000 0  
(codice)

NOME DEL REFERENTE: TELEFONO:

TIPO DI STRUTTURA: DESCRIZIONE: SIAN  
(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA:  
NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI:

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEMENTE AL DETTAGLIO (cod. 09)
			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'	0	1684	3089	19272	0	2409	23029	4380	9837
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	249	687	725	2770	254	593	6818	2473	2622
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	273	1.047	1.016	4.144	275	598	9.181	3.321	3.462
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	1	86	55	159	2	0	750	260	320
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	338	1.277	540	1.692	0	0	813	1.300	643
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	0	10	17	22	0	0	32	23	30
NUMERO INFRAZIONI	3	66	37	129	0	0	558	177	240
a) igiene generale									
b) igiene (HACCP, formazione personale)	1	28	9	21	0	0	98	74	58
c) composizione	0	4	1	1	0	0	0	1	2
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	0	0	1	0	0	0	0	0	4
e) etichettatura e presentazione	0	2	10	8	0	0	5	2	6
f) altro	0	33	23	53	1	0	332	61	81
PROVVEDIMENTI									
a) amministrativi	5	120	102	247	1	1	741	461	270
b) notizie di reato	0	4	1	7	0	0	3	0	7

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 DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

MOD. A ATTIVITA' DI VIGILANZA

ANNO 2001

**MINISTERO DELLA SALUTE**

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA, DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE  
RILEVAZIONE DEI DATI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI  
**ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI**

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: PIEMONTE R 010 000 0  
(codice)

NOME DEL REFERENTE: DR. GIANFRANCO CORGIAT LOIA TELEFONO: 011 4322223  
TIPO DI STRUTTURA : DESCRIZIONE: SV  
(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 4  
NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 4

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEMENTE AL DETTAGLIO (cod. 09)
			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'	19.174	1.112	183	3.479	234	2.076	2.652	843	2.427
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	11.442	1.093	170	3.224	161	1.431	96	171	2.151
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	31.602	15.265	847	5.329	254	1.180	53	220	2.523
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	1.052	205	16	173	0	1	5	35	537
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	68.087	2.921	2.041	696	0	0	26	50	651
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	220	44	4	7	0	0	0	0	36
NUMERO INFRAZIONI	214	81	16	107	0	0	3	55	198
a) igiene generale									
b) igiene (HACCP, formazione personale)	17	79	0	324	0	0	2	22	336
c) composizione	121	8	0	1	0	0	0	0	1
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	4	6	1	0	0	0	0	0	7
e) etichettatura e presentazione	3	4	1	5	0	0	0	0	4
f) altro	29	30	6	269	0	5	1	0	59
PROVVEDIMENTI									
a) amministrativi	1.075	193	17	180	0	3	2	76	328
b) notizie di reato	30	21	6	22	0	0	0	0	15

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 DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.





## XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		MICROBIOLOGICHE		CHIMICHE E DIVERSE		Micotossine	Metalli pesanti	Altre					
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.				Altre				
<b>3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME</b>													
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	93	10	0	0	1	0	0	0	9	0	0	10
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	29	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
02 04	Altre carni	16	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	240	16	0	1	2	0	0	13	0	1	0	17
	<b>TOTALE</b>	<b>378</b>	<b>26</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>22</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>27</b>
<b>4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI</b>													
03 01	Selaci	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 02	Teleostei	11	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 03	Filetti e trance di pesce	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 05	Molluschi gasteropodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 06	Molluschi bivalvi	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 07	Molluschi cefalopodi	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 08	Echinodermi	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 10	Crostacei	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	37	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>61</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>5. GRASSI ED OLI</b>													
02 05	Lardo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 01	Grassi alimentari animali	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	143	36	0	0	0	0	0	31	0	0	5	36
15 07 01 00	Olio di oliva	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 03 00	Olio di oliva extravergine	10	1	0	0	0	0	1	0	0	0	0	1
15 12	Oli e grassi idrogenati	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	6	1	0	0	0	0	1	0	0	0	1	1
	<b>TOTALE</b>	<b>149</b>	<b>37</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>32</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>5</b>	<b>37</b>

## XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		ANALIZZATI		MICROBIOLOGICHE		CHIMICHE E DIVERSE							
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
<b>6. ZUPPE, BRODI, SALSE</b>													
16 03	Estratti di carne e di pesce	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
20 01	Prep. di ortaggi con aceto	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto	109	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21 03	Prep. per salse e salse	63	2	1	0	1	0	0	0	0	0	0	2
22 10	Aceti commestibili e succedanei	20	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>205</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>
<b>7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA</b>													
10 00	Cereali	42	2	0	0	2	0	0	0	0	0	0	2
11 00	Prodotti della macinazione	133	9	0	8	1	0	0	0	0	0	0	9
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	144	8	0	4	0	0	0	2	0	0	2	8
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	340	2	0	3	0	0	0	0	0	0	0	3
19 03 01	Paste alimentari secche	83	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	1
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	92	6	0	4	0	0	0	2	0	0	0	6
19 03 03	Paste alimentari speciali	81	2	0	4	0	0	0	0	0	0	0	4
	<b>TOTALE</b>	<b>915</b>	<b>30</b>	<b>0</b>	<b>23</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>33</b>
<b>8. FRUTTA E VERDURE</b>													
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	46	2	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1
08 00	Frutta	23	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>69</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>2</b>
<b>9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'</b>													
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	103	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
25 00	Sale da cucina	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>103</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>10. BEVANDE NON ALCOLICHE</b>													
20 07	Succhi e nettari di frutta	16	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 02	Altre bevande non alcoliche	87	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>103</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

(\*) Sono compresi nella classe gli altri prodotti di origine animale (truppe, ciccioli ecc.)

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

## XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
<b>11. VINO</b>													
22 04	Mosti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 05	Vini di uve fresche	180	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1
	<b>TOTALE</b>	<b>180</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>1</b>
<b>12. BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO</b>													
22 03	Birra	36	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1
22 06	Vermut e vini aromatizzati	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 07	Sidro, sidro di pere, idromiele	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 08	Alcole etilico	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 09	Acquaviti, liquori ed altre bevande alcoliche	27	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>75</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>
<b>13. GELATI E DESSERT</b>													
21 05	Gelati e dessert	224	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5
	<b>TOTALE</b>	<b>224</b>	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>5</b>
<b>14. CACAO E PREPARAZ. A BASE DI CACAO</b>													
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao	54	2	0	0	0	2	0	0	0	0	0	2
	<b>TOTALE</b>	<b>54</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>
<b>15. DOLCIUMI</b>													
17 00	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 10	Miele	9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>21</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI</b>													
08 06	Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca	57	1	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1
	<b>TOTALE</b>	<b>57</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>
<b>17. PIATTI PREPARATI</b>													
21 06	Preparazioni gastronomiche	1710	63	2	3	73	0	0	0	0	0	0	78
	<b>TOTALE</b>	<b>1710</b>	<b>63</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>73</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>78</b>
<b>18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE</b>													
32 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare (prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)	155	2	0	0	0	0	2	0	0	0	0	2
33 00		155	2	0	0	0	0	2	0	0	0	0	2

## XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE							
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre					
<b>19. ADDITIVI</b>														
29 00	Additivi	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
31 00	Coloranti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI</b>														
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	278	11	0	1	14	0	0	0	0	0	0	0	15
	<b>TOTALE</b>	<b>278</b>	<b>11</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>14</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>15</b>
<b>21. ALTRI ALIMENTI</b>														
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	76	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>88</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
	<b>TOT REGIONALE</b>	<b>5885</b>	<b>264</b>	<b>3</b>	<b>56</b>	<b>190</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>60</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>13</b>	<b>329</b>	<b>0</b>

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE



XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE E PRESENTAZIONI	ALTRO	TOTALE (INFRAZIONI)
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE					
				Salmonella	Listeria mont.	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)	4312	8	2	1	0	3	2	0	0	0	8
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	864	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
02 04	Altre carni	138	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	2722	5	3	1	0	0	1	0	0	0	5
	<b>TOTALE</b>	<b>8036</b>	<b>13</b>	<b>5</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>13</b>
<b>4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI</b>												
03 01	Selaci	21	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 02	Teleostei	307	7	0	1	0	4	2	0	0	0	7
03 03	Filetti e trancie di pesce	74	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 05	Molluschi gasteropodi	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 06	Molluschi bivalvi	19	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 07												
03 08	Molluschi cefalopodi	108	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 09	Echinodermi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 10	Crostacei	17	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	127	3	0	2	0	0	1	0	0	0	3
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>684</b>	<b>10</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>10</b>
<b>5. GRASSI ED OLI</b>												
02 05	Lardo	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 01	Grassi alimentari animali	25	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	1
15 07 01 001	Olio di oliva	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 12	Oli e grassi idrogenati	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>30</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>

(\*) Sono compresi nella classe gli altri prodotti di origine animale (trippe, ciccioli ecc.)

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







CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI			CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		Totale	Irregolari	Salmonella	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
					Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre					
										Altre				Micotossine
<b>19. ADDITIVI</b>														
29 00	Additivi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
31 00	Coloranti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI</b>														
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti													0
	<b>TOTALE</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>21. ALTRI ALIMENTI</b>														
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE  
 IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

## **REGIONE PUGLIA**



## MOD. A ATTIVITA' DI VIGILANZA

ANNO 2001

## MINISTERO DELLA SALUTE

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA, DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE  
RILEVAZIONE DEI DATI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI  
ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: PUGLIA R 160 000 0  
(codice)

NOME DEL REFERENTE: SIG.RA ROSA M. GIOVANNA TELEFONO: 099 7307604

TIPO DI STRUTTURA: DESCRIZIONE: SIAN  
(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 12

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 12

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEMENTE AL DETTAGLIO (cod. 09)
			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'	5859	2878	1163	10442	2158	2919	8739	728	3345
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	2332	1178	937	5167	1086	1132	2880	865	1160
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	2.145	1.331	1.015	5.761	146	1.066	2.805	1.011	1.419
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	33	112	67	292	17	16	418	93	178
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	573	504	637	1.858	16	5	391	264	591
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	30	9	3	13	0	0	5	0	8
NUMERO INFRAZIONI	82	69	58	372	13	41	228	22	124
a) igiene generale									
b) igiene (HACCP, formazione personale)	55	76	48	250	1	0	227	58	108
c) composizione	2	14	3	26	0	0	24	0	5
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	7	3	1	7	0	0	8	2	9
e) etichettatura e presentazione	2	3	2	17	0	0	6	0	5
f) altro	7	38	51	129	16	3	173	28	82
PROVVEDIMENTI									
a) amministrativi	60	161	60	265	2	24	383	59	159
b) notizie di reato	7	11	7	24	0	0	16	0	7

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 DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

MOD. A ATTIVITA' DI VIGILANZA

ANNO 2001

**MINISTERO DELLA SALUTE**

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA, DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE  
RILEVAZIONE DEI DATI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI  
**ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI**

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: PUGLIA R 160 000 0  
(codice)

NOME DEL REFERENTE: DR.SSA ROSA MARIA GIOVANNA TELEFONO: 099 7307604  
TIPO DI STRUTTURA : DESCRIZIONE: SV  
(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 12  
NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 12

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEMENTE AL DETTAGLIO (cod. 09)
			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'	10.002	963	428	10.703	1.708	2.908	2.798	420	3.451
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	6.652	874	315	7.095	1.219	1.888	1.147	360	2.580
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	20.159	7.894	3.757	15.000	1.380	2.828	1.401	503	3.505
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	115	71	354	557	49	36	62	18	294
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	25.417	2.449	294	2.064	26	6	33	64	735
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	736	32	124	66	5	0	1	0	15
NUMERO INFRAZIONI	12	9	13	288	71	3	18	7	36
a) igiene generale									
b) igiene (HACCP, formazione personale)	6	15	8	168	3	0	15	6	31
c) composizione	0	5	0	15	7	0	0	0	1
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	2	3	0	12	0	0	0	0	3
e) etichettatura e presentazione	0	1	0	44	0	0	6	0	8
f) altro	65	37	12	257	5	29	16	3	101
PROVVEDIMENTI									
a) amministrativi	306	39	51	472	2	17	34	10	252
b) notizie di reato	8	10	20	50	-	-	1	1	13

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 DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.



XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE		CHIMICHE E DIVERSE		Altre	Altre					
				Salmonella	Listeria mon.	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)	184	5	1	0	0	0	0	0	4	0	0	0	5
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	60	2	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	2
02 04	Altre carni	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	312	8	2	0	4	0	0	0	2	0	0	0	8
	<b>TOTALE</b>	<b>556</b>	<b>15</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>15</b>
<b>4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI</b>														
03 01	Selaci	14	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1
03 02	Teleostei	49	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 03	Filetti e trance di pesce	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 05	Molluschi gasteropodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 06	Molluschi bivalvi	335	14	1	0	13	0	0	0	0	0	0	0	14
03 07	Molluschi cefalopodi	170	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1
03 08	Echinodermi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 09	Crosteacei	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	62	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	2	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	1
	<b>TOTALE</b>	<b>638</b>	<b>18</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>15</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>18</b>
<b>5. GRASSI ED OLI</b>														
02 05	Lardo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 01	Grassi alimentari animali	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	425	49	0	0	0	0	0	0	41	8	0	0	49
15 07 01 00	Olio di oliva	148	26	0	0	0	0	0	0	26	0	0	0	26
15 07 03 00	Olio di oliva extravergine	206	7	0	0	0	0	0	0	5	2	0	0	7
15 12	Oli e grassi idrogenati	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>425</b>	<b>49</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>41</b>	<b>8</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>49</b>

(\*) Sono compresi nella classe gli altri prodotti di origine animale (trippe, ciccioli ecc.)

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







## XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE							
				Salmontella	Listeria monocytogenes	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre					
<b>19. ADDITIVI</b>														
29 00	Additivi	11	2	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	2
31 00	Coloranti	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>13</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>
<b>20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI</b>														
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	301	7	0	0	7	0	0	0	0	0	0	0	7
	<b>TOTALE</b>	<b>301</b>	<b>7</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>7</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>7</b>
<b>21. ALTRI ALIMENTI</b>														
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	93	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	1
	<b>TOTALE</b>	<b>94</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>
	<b>TOT REGIONALE</b>	<b>6686</b>	<b>168</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>55</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>94</b>	<b>14</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>168</b>

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE  
IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE



## XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE		ETICHETTATURA E PRESENTAZIONI	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE			E	PRESENTAZIONI				
				Salmonella	Listeria mon.	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)	327	28	0	0	0	0	0	0	28	1	0	0	0	29
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	51	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
02 04	Altre carni	19	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	667	42	6	0	0	0	0	0	0	0	52	0	0	58
	<b>TOTALE</b>	<b>1064</b>	<b>71</b>	<b>7</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>28</b>	<b>1</b>	<b>52</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>88</b>
<b>4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI</b>															
03 01	Selaci	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 02	Teleostei	89	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 03	Filetti e trance di pesce	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 05	Molluschi gasteropodi	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 06	Molluschi bivalvi	685	39	0	0	67	0	0	0	0	3	0	0	0	70
03 07	Molluschi cefalopodi	191	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 08	Echinodermi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 09	Crosteacei	19	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 10	Preparazioni e conserve di pesce	69	1	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2
16 04	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	11	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>1078</b>	<b>40</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>67</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>72</b>
<b>5. GRASSI ED OLI</b>															
02 05	Lardo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 01	Grassi alimentari animali	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 01 001	Olio di oliva	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 12	Oli e grassi idrogenati	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

(\*) Sono compresi nella classe gli altri prodotti di origine animale (trappe, ciccioli ecc.)

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





## XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI				CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		Totale		Irregolari		MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Coloranti	Additivi	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre						
<b>19. ADDITIVI</b>															
29 00	Additivi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
31 00	Coloranti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI</b>															
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>21. ALTRI ALIMENTI</b>															
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove														
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE  
IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

## **REGIONE SARDEGNA**





## MOD. A ATTIVITA' DI VIGILANZA

ANNO 2001

## MINISTERO DELLA SALUTE

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA, DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE

RILEVAZIONE DEI DATI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI

## ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: SARDEGNA R 200 000 0  
(codice)

NOME DEL REFERENTE: D.SSA ANGELA SANNA TELEFONO: 070 6065262

TIPO DI STRUTTURA: G U2001010/20/30/40/50/60/70/80 DESCRIZIONE: SIAN  
(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 8

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 8

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEMENTE AL DETTAGLIO (cod. 09)
			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'	577	1040	762	6788	615	692	8860	1375	1779
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	225	814	483	3721	156	159	4605	880	1181
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	223	1.280	553	4.562	199	160	5.393	1.074	1.373
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	4	115	53	469	0	4	202	139	169
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	68	539	149	745	2	1	430	236	664
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	0	7	11	6	0	0	2	0	2
NUMERO INFRAZIONI	2	37	30	207	1	3	230	24	112
a) igiene generale									
b) igiene (HACCP, formazione personale)	185	10	592	732	0	1	627	52	2
c) composizione	0	5	0	0	0	0	0	0	1
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	0	0	11	2	0	0	0	0	0
e) etichettatura e presentazione	0	2	1	1	0	0	0	0	0
f) altro	1	4	6	52	1	3	95	4	14
PROVVEDIMENTI									
a) amministrativi	4	110	46	687	21	1	1.002	159	140
b) notizie di reato	0	3	1	10	0	0	10	1	19

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 DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

MOD. A ATTIVITA' DI VIGILANZA

ANNO 2001

**MINISTERO DELLA SALUTE**

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA, DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE  
RILEVAZIONE DEI DATI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI  
**ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI**

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: SARDEGNA R 200 000 0  
(codice)

NOME DEL REFERENTE: DR.SSA ANGELA SANNA TELEFONO: 070 6065262  
TIPO DI STRUTTURA: V U 20010101/20/30/40/50/60/70/80 DESCRIZIONE: SV  
(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 8  
NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 8

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEMENTE AL DETTAGLIO (cod. 09)
			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'	13.321	308	267	4.841	363	1.158	947	476	360
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	8.271	300	260	3.826	363	1.086	560	217	352
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	20.274	9.358	5.362	16.665	300	1.676	774	345	1.629
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	15	4	3	202	2	8	63	17	12
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	5.659	925	84	1.085	0	0	3	4	12
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	11	4	0	20	0	0	1	0	4
NUMERO INFRAZIONI	153	3	10	120	2	2	9	4	1
a) igiene generale									
b) igiene (HACCP, formazione personale)	2	0	0	8	0	0	5	0	0
c) composizione	32	0	0	4	0	0	0	0	0
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	1	1	0	5	0	0	0	0	0
e) etichettatura e presentazione	0	1	0	11	0	0	1	1	0
f) altro	0	0	0	30	0	1	3	3	0
PROVVEDIMENTI									
a) amministrativi	6	6	9	102	0	6	45	8	4
b) notizie di reato	1	3	1	11	-	1	1	1	3

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 DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.



## XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		ANALIZZATI		MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	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)	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
02 04	Altre carni	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	361	2	1	1	0	0	0	1	0	0	0	3
	<b>TOTALE</b>	<b>365</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>3</b>
<b>4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI</b>													
03 01	Selaci	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 02	Teleostei	9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 03	Filetti e trance di pesce	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 05	Molluschi gasteropodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 06	Molluschi bivalvi	262	5	0	0	5	0	0	0	0	0	0	5
03 07	Molluschi cefalopodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 08	Echinodermi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 09	Crostacei	11	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	17	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>313</b>	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>5</b>
<b>5. GRASSI ED OLI</b>													
02 05	Lardo	241	12	0	0	0	0	0	0	0	0	12	0
15 01	Grassi alimentari animali	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	100	1	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1
15 07 01 00	Olio di oliva	24	1	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1
15 07 03 00	Olio di oliva extravergine	47	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 12	Oli e grassi idrogenati	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	14	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>356</b>	<b>13</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>12</b>	<b>0</b>

(\*) Sono compresi nella classe gli altri prodotti di origine animale (frippe, ciccioli ecc.)

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





## XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE							
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre					
<b>19. ADDITIVI</b>														
29 00	Additivi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
31 00	Coloranti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI</b>														
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	27	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>27</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>21. ALTRI ALIMENTI</b>														
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	76	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1
	<b>TOTALE</b>	<b>76</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>
	<b>TOT REGIONALE</b>	<b>3574</b>	<b>61</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>15</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>12</b>	<b>32</b>	<b>4</b>	<b>3</b>	<b>70</b>	<b>0</b>

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE  
IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE





## XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONI	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Salmonella	Listeria mon.	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)	122	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	75	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
02 04	Altre carni	9	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	482	21	3	0	0	0	0	0	15	3	0	21
	<b>TOTALE</b>	<b>688</b>	<b>22</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>15</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>22</b>
<b>4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI</b>													
03 01	Selaci	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 02	Teleostei	39	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 03	Filetti e trance di pesce	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 05	Molluschi gasteropodi	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 06	Molluschi bivalvi	604	14	3	0	14	0	0	0	0	0	0	17
03 07	Molluschi cefalopodi	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 09	Echinodermi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 10	Crostacei	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	22	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>681</b>	<b>14</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>14</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>17</b>
<b>5. GRASSI ED OLI</b>													
02 05	Lardo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 01	Grassi alimentari animali	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 01 001	Olio di oliva	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 12	Oli e grassi idrogenati	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

(\*) Sono compresi nella classe gli altri prodotti di origine animale (trippe, ciccolt ecc.)

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





XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE ETICHETTATURA		ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE			E	PRESENTAZIONE		
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
<b>19. ADDITIVI</b>													
29 00	Additivi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
31 00	Coloranti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI</b>													
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>21. ALTRI ALIMENTI</b>													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE  
 IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

## **REGIONE SICILIA**



## MOD. A ATTIVITA' DI VIGILANZA

ANNO 2001

## MINISTERO DELLA SALUTE

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA, DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE  
RILEVAZIONE DEI DATI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI  
ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: SICILIA R 190 000 0  
(codice)

NOME DEL REFERENTE: DR GIOVANNI SALOMONE TELEFONO: 091 69693

TIPO DI STRUTTURA: DESCRIZIONE: SIAN  
(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 9

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 9

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEMENTE AL DETTAGLIO (cod. 09)
			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'	357	3177	886	1575	762	654	7801	789	3594
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	193	1741	652	7621	282	379	5721	722	2773
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	185	1.567	813	9.048	314	341	7.583	1.067	3.178
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	16	185	111	7.754	30	23	995	72	660
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	52	118	384	2.657	10	3	1.055	967	418
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	3	6	7	102	2	0	45	29	58
NUMERO INFRAZIONI	6	129	22	961	14	12	663	60	473
a) igiene generale									
b) igiene (HACCP, formazione personale)	5	121	20	995	1	10	476	858	348
c) composizione	0	4	0	18	0	0	4	12	14
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	0	2	1	2	0	0	0	0	1
e) etichettatura e presentazione	2	1	0	79	0	0	6	6	6
f) altro	2	36	35	87	2	0	305	45	150
PROVVEDIMENTI									
a) amministrativi	11	169	90	1.011	14	12	1.076	74	572
b) notizie di reato	7	9	12	43	0	0	71	23	34

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 DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.



MOD. A ATTIVITA' DI VIGILANZA

ANNO 2001

**MINISTERO DELLA SALUTE**

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA, DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE  
RILEVAZIONE DEI DATI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI  
**ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI**

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: SICILIA R 190 000 0  
(codice)

NOME DEL REFERENTE: DR. VIRGA ANTONINO TELEFONO: 091 6965769  
TIPO DI STRUTTURA : DESCRIZIONE: SV  
(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 9  
NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 9

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEMENTE AL DETTAGLIO (cod. 09)
			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'	15.384	606	532	12.058	841	2.412	3.704	380	3.242
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	7.754	559	486	7.449	413	1.591	1.120	214	1.330
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	54.782	5.489	3.081	9.948	424	1.872	1.107	400	1.651
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	156	35	10	197	21	23	21	2	142
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	847	704	271	1.302	0	12	99	23	166
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI:	1	5	4	23	0	0	8	1	0
NUMERO INFRAZIONI:	2	14	6	101	13	13	20	4	72
a) igiene generale									
b) igiene (HACCP, formazione personale)	0	27	3	124	0	74	0	2	27
c) composizione	0	0	0	6	0	0	0	0	0
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	0	1	1	5	0	0	0	0	0
e) etichettatura e presentazione	2	7	12	70	0	2	0	0	0
f) altro	107	16	9	214	0	21	45	2	12
PROVVEDIMENTI:									
a) amministrativi	129	29	30	119	0	12	17	1	69
b) notizie di reato	16	4	12	20	0	0	8	3	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 DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

ANNO 2001

## MOD. B ATTIVITA' DI LABORATORIO

## MINISTERO DELLA SALUTE

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE  
RILEVAZIONE DEI DATI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI  
ANALISI DEI CAMPIONI

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA:

SICILIA

R 190 000 0  
(codice)

NOME DEL REFERENTE:

DR.GIOANNI SALOMONE

TELEFONO: 091 6969301

DESCRIZIONE: LABORATORIO DI IGIENE PUBBLICA

TIPO DI STRUTTURA:

(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 9

9

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI:

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		ANALIZZATI		MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE							
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre					
<b>1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI</b>														
04 01	Latte e crema di latte, freschi o conservati	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 01 02	Latte pastorizzato	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 01 03	Latte UHT	30	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 01 04	Latte sterilizzato	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 01 05	Panna	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 02	Latte e crema di latte, concentrati	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 04	Siero di latte	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 05	Burro	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 07	Formaggi, latticini	22	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1
	<b>TOTALE</b>	<b>73</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>
<b>2. UOVA E OVOPRODOTTI</b>														
04 08	Uova di volatili in guscio	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		ANALIZZATI		MICROBIOLOGICHE		CHIMICHE E DIVERSE							
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	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)	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	13	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
02 04	Altre carni	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	46	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1
	<b>TOTALE</b>	<b>64</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>1</b>
<b>4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI</b>													
03 01	Selaci	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 02	Teleostei	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 03	Filetti e trance di pesce	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 05	Molluschi gasteropodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 06	Molluschi bivalvi	45	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 07	Molluschi cefalopodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 08	Echinodermi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 09	Crosteacei	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	29	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>82</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>
<b>5. GRASSI ED OLI</b>													
02 05	Lardo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 01	Grassi alimentari animali	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	351	5	0	0	0	0	0	0	5	0	0	5
15 07 01 0	Olio di oliva	38	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 03 0	Olio di oliva extravergine	163	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1
15 12	Oli e grassi idrogenati	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	20	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>371</b>	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>5</b>

(\*) Sono compresi nella classe gli altri prodotti di origine animale (trippe, ciccioli ecc.)

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

## XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		ANALIZZATI		MICROBIOLOGICHE		CHIMICHE E DIVERSE		Metalli pesanti	Altre					
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine							
<b>6. ZUPPE, BRODI, SALSE</b>														
16 03	Estratti di carne e di pesce	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
20 01	Prep. di ortaggi con aceto	28	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto	151	8	0	0	0	0	0	0	6	5	0	11	
21 03	Prep. per salse e salse	75	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1	
22 10	Aceti commestibili e succedanei	11	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>269</b>	<b>9</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>7</b>	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>12</b>	
<b>7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA</b>														
10 00	Cereali	66	1	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1
11 00	Prodotti della macinazione	192	4	0	0	0	0	0	0	4	2	0	6	
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	237	30	0	0	0	0	0	0	24	11	0	35	
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	359	30	0	0	0	21	0	0	10	10	2	45	
19 03 01	Paste alimentari secche	193	5	0	0	0	0	0	0	2	2	1	5	
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	64	6	0	0	0	0	0	0	3	5	0	10	
19 03 03	Paste alimentari speciali	27	9	0	0	0	3	0	0	4	3	0	10	
	<b>TOTALE</b>	<b>1138</b>	<b>85</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>25</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>47</b>	<b>33</b>	<b>3</b>	<b>112</b>	
<b>8. FRUTTA E VERDURE</b>														
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	436	15	0	0	0	15	0	0	0	0	0	15	
08 00	Frutta	116	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	<b>TOTALE</b>	<b>552</b>	<b>15</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>15</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>15</b>	
<b>9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'</b>														
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	74	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	
25 00	Sale da cucina	14	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	
	<b>TOTALE</b>	<b>88</b>	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>5</b>	
<b>10. BEVANDE NON ALCOLICHE</b>														
20 07	Succhi e nettari di frutta	97	4	0	0	0	0	0	0	1	0	0	4	
22 02	Altre bevande non alcoliche	207	16	0	0	1	0	0	0	11	2	0	16	
	<b>TOTALE</b>	<b>304</b>	<b>20</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>12</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>20</b>	

## XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		ANALIZZATI		MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
11. VINO													
22 04	Mosfi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 05	Vini di uve fresche	200	8	0	0	0	0	0	0	8	0	0	8
	<b>TOTALE</b>	<b>200</b>	<b>8</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>8</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>8</b>
12. BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO													
22 03	Birra	94	8	0	0	0	0	0	0	0	0	8	0
22 06	Vermut e vini aromatizzati	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 07	Sidro, sidro di pere, idromele	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 08	Alcole etilico	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 09	Acquaviti, liquori ed altre bevanche alcoliche	16	3	0	0	0	0	0	0	0	3	0	3
	<b>TOTALE</b>	<b>113</b>	<b>11</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>11</b>	<b>0</b>	<b>11</b>
13. GELATI E DESSERT													
21 05	Gelati e dessert	43	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5
	<b>TOTALE</b>	<b>43</b>	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>5</b>
14. CACAO E PREPARAZ. A BASE DI CACAO													
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao	29	4	0	0	0	0	0	0	2	3	0	5
	<b>TOTALE</b>	<b>29</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>5</b>
15. DOLCIUMI													
17 00	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri	85	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1
04 10	Miele	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>88</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>1</b>
16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI													
08 06	Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca	30	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>30</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
17. PIATTI PREPARATI													
21 06	Preparazioni gastronomiche	3079	54	1	1	39	0	0	1	7	4	1	54
	<b>TOTALE</b>	<b>3079</b>	<b>54</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>39</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>7</b>	<b>4</b>	<b>1</b>	<b>54</b>
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE													
32 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare	121	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	1
33 00	(prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)												
	<b>TOTALE</b>	<b>121</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE							
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre					
<b>19. ADDITIVI</b>														
29 00	Additivi	13	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4
31 00	Coloranti	15	14	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	14
	<b>TOTALE</b>	<b>28</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>18</b>
<b>20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI</b>														
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	134	6	0	0	2	0	0	0	3	1	0	0	6
	<b>TOTALE</b>	<b>134</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>6</b>
<b>21. ALTRI ALIMENTI</b>														
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	93	8	0	0	0	0	0	4	0	1	3	3	11
	<b>TOTALE</b>	<b>93</b>	<b>8</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>11</b>
	<b>TOT REGIONALE</b>	<b>6901</b>	<b>258</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>83</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>30</b>	<b>91</b>	<b>66</b>	<b>16</b>	<b>292</b>

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE  
 IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE



## XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE		ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE			E	PRESENTAZIONE			
				Salmonella	Listeria mon.	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)	774	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	72	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	
02 04	Altre carni	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	225	14	0	0	0	0	0	0	0	0	0	14	
	<b>TOTALE</b>	<b>1081</b>	<b>21</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>21</b>	
<b>4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI</b>														
03 01	Selaci	22	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
03 02	Teleostei	43	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	
03 03	Filetti e trance di pesce	15	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	
03 05	Molluschi gasteropodi	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
03 06	Molluschi bivalvi	287	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	10	
03 07	Molluschi cefalopodi	17	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
03 08	Echinodermi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
03 09	Crosteacei	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	276	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	13	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	<b>TOTALE</b>	<b>684</b>	<b>14</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>14</b>	
<b>5. GRASSI ED OLI</b>														
02 05	Lardo	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
15 01	Grassi alimentari animali	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
15 07 01 001	Olio di oliva	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
15 12	Oli e grassi idrogenati	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	<b>TOTALE</b>	<b>9</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	

(\*) Sono compresi nella classe gli altri prodotti di origine animale (trippe, ciccioli ecc.)

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







CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZION E PRESENTAZION	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE					
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre			
<b>19. ADDITIVI</b>												
29 00	Additivi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
31 00	Coloranti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI</b>												
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>21. ALTRI ALIMENTI</b>												
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	18	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE  
 IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

## **REGIONE TOSCANA**



## MOD. A ATTIVITA' DI VIGILANZA

ANNO 2001

## MINISTERO DELLA SALUTE

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA, DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE  
RILEVAZIONE DEI DATI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI  
ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: TOSCANA

R 090 000 0

(codice)

NOME DEL REFERENTE: D.SSA MARIA RITA CACIOLLI

TELEFONO:

055 4383501

TIPO DI STRUTTURA:

DESCRIZIONE: SIAN

(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA:

12

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI:

12

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEMENTE AL DETTAGLIO (cod. 09)
			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'	33835	2315	2424	11004	1097	1407	20220	2128	5391
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	332	663	590	2806	267	380	5458	1226	1601
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	416	855	1.020	3.432	289	404	6.383	1.821	1.861
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	43	187	124	507	7	16	1.660	336	464
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	274	980	669	2.245	132	0	1.330	1.662	993
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	2	23	18	27	0	0	29	7	22
NUMERO INFRAZIONI	22	65	56	202	2	3	742	172	228
a) igiene generale									
b) igiene (HACCP, formazione personale)	28	62	80	333	0	19	949	190	327
c) composizione	0	7	4	8	0	0	5	3	2
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	0	3	1	6	0	0	3	2	0
e) etichettatura e presentazione	0	2	2	26	0	0	22	2	4
f) altro	5	48	67	98	5	2	446	71	112
PROVVEDIMENTI	44	190	194	860	7	14	2.802	401	616
a) amministrativi									
b) notizie di reato	3	26	22	63	1	1	151	14	49

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 DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

MOD. A ATTIVITA' DI VIGILANZA

ANNO 2001

**MINISTERO DELLA SALUTE**

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA, DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE  
RILEVAZIONE DEI DATI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI  
**ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI**

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: TOSCANA R 090 000 0  
(codice)

NOME DEL REFERENTE: DR.SSA MARIA RITA CACIOLLI TELEFONO: 055 4383501  
TIPO DI STRUTTURA : DESCRIZIONE: SV  
(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 12  
NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 12

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEMENTE AL DETTAGLIO (cod. 09)
			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'	26.291	1.619	639	7.513	826	2.385	5.592	1.023	3.037
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	9.873	1.510	392	3.335	392	1.337	445	403	1.890
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	27.040	30.342	5.785	5.526	413	1.753	447	612	2.646
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	94	61	30	447	2	32	52	56	307
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	2.743	2.950	338	2.253	1	71	38	466	996
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	64	94	8	73	0	1	0	3	45
NUMERO INFRAZIONI	15	18	16	111	0	7	37	29	135
a) igiene generale									
b) igiene (HACCP, formazione personale)	30	15	26	608	1	7	47	62	678
c) composizione	0	1	0	0	0	0	0	0	2
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	3	2	0	3	0	0	0	2	1
e) etichettatura e presentazione	1	18	7	17	0	0	3	1	2
f) altro	41	8	23	100	1	19	56	13	55
PROVVEDIMENTI									
a) amministrativi	80	91	98	771	6	77	172	110	483
b) notizie di reato	7	15	1	23	0	3	13	3	21

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 DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.





## XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI				COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		ANALIZZATI		MICROBIOLOGICHE		CHIMICHE E DIVERSE					
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine				
<b>3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME</b>											
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	105	6	1	0	5	0	0	0	0	6
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	25	5	1	0	4	0	0	0	0	5
02 04	Altre carni	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	34	3	0	0	3	0	0	0	0	3
	<b>TOTALE</b>	<b>166</b>	<b>14</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>12</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>14</b>
<b>4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI</b>											
03 01	Selaci	33	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 02	Teleostei	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 03	Filetti e trance di pesce	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 05	Molluschi gasteropodi	43	1	0	0	1	0	0	0	0	1
03 06	Molluschi bivalvi	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 07	Molluschi cefalopodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 09	Echinodermi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 10	Crostacei	19	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	32	1	0	0	0	0	0	1	0	1
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	4	1	0	0	1	0	0	0	0	1
	<b>TOTALE</b>	<b>148</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>3</b>
<b>5. GRASSI ED OLI</b>											
02 05	Lardo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 01	Grassi alimentari animali	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	278	94	0	0	0	0	75	16	3	94
15 07 01 0	Olio di oliva	38	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 03 0	Olio di oliva extravergine	132	14	0	0	0	0	0	14	0	14
15 12	Oli e grassi idrogenati	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	17	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>295</b>	<b>94</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>75</b>	<b>16</b>	<b>3</b>	<b>94</b>

(\*) Sono compresi nella classe gli altri prodotti di origine animale (trippe, ciccioli ecc.)

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

XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
<b>6. ZUPPE, BRODI, SALSE</b>													
16 03	Estratti di carne e di pesce	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
20 01	Prep. di ortaggi con aceto	9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto	127	2	0	0	0	0	0	0	2	0	0	2
21 03	Prep. per salse e salse	142	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 10	Aceti commestibili e succedanei	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>287</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>
<b>7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA</b>													
10 00	Cereali	45	4	0	0	0	0	4	0	0	0	0	4
11 00	Prodotti della macinazione	131	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	97	2	0	0	1	0	0	0	0	0	0	2
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	387	5	0	1	2	0	0	0	0	0	0	5
19 03 01	Paste alimentari secche	62	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	58	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1
19 03 03	Paste alimentari speciali	95	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1
	<b>TOTALE</b>	<b>875</b>	<b>13</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>5</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>13</b>
<b>8. FRUTTA E VERDURE</b>													
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	59	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1
08 00	Frutta	12	3	0	0	0	3	0	0	0	0	0	3
	<b>TOTALE</b>	<b>71</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>4</b>
<b>9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'</b>													
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	170	9	0	0	1	7	1	0	0	0	0	9
25 00	Sale da cucina	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>177</b>	<b>9</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>7</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>9</b>
<b>10. BEVANDE NON ALCOLICHE</b>													
20 07	Succhi e nettari di frutta	124	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
22 02	Altre bevande non alcoliche	66	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>190</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>

## XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
<b>11. VINO</b>													
22 04	Mosti	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 05	Vini di uve fresche	193	9	0	0	4	0	0	0	0	5	0	9
	<b>TOTALE</b>	<b>194</b>	<b>9</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>9</b>
<b>12. BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO</b>													
22 03	Birra	23	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 06	Vermut e vini aromatizzati	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 07	Sidro, sidro di pere, idromele	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 08	Alcole effilico	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 09	Acquaviti, liquori ed altre bevande alcoliche	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>31</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>13. GELATI E DESSERT</b>													
21 05	Gelati e dessert	112	10	0	3	3	0	0	0	0	4	0	10
	<b>TOTALE</b>	<b>112</b>	<b>10</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>10</b>
<b>14. CACAO E PREPARAZ. A BASE DI CACAO</b>													
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao	9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>9</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>15. DOLCIUMI</b>													
17 00	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri	31	2	0	0	2	0	0	0	0	0	0	2
04 10	Miele	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>32</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>
<b>16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI</b>													
08 06	Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca	295	45	0	0	1	44	0	0	0	0	0	45
	<b>TOTALE</b>	<b>295</b>	<b>45</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>44</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>45</b>
<b>17. PIATTI PREPARATI</b>													
21 06	Preparazioni gastronomiche	868	16	0	9	6	0	0	0	1	0	0	16
	<b>TOTALE</b>	<b>868</b>	<b>16</b>	<b>0</b>	<b>9</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>16</b>
<b>18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE</b>													
32 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare (prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)	223	8	0	0	6	0	0	0	0	2	0	8
33 00		223	8	0	0	6	0	0	0	0	2	0	8

XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE		CHIMICHE E DIVERSE								
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre					
<b>19. ADDITIVI</b>														
29 00	Additivi	32	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1
31 00	Coloranti	9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>41</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>
<b>20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI</b>														
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	584	5	0	0	5	0	0	0	0	0	0	0	5
	<b>TOTALE</b>	<b>584</b>	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>5</b>
<b>21. ALTRI ALIMENTI</b>														
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	57	2	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	2
	<b>TOTALE</b>	<b>57</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>2</b>
	<b>TOT REGIONALE</b>	<b>4819</b>	<b>241</b>	<b>2</b>	<b>13</b>	<b>47</b>	<b>62</b>	<b>1</b>	<b>76</b>	<b>21</b>	<b>13</b>	<b>6</b>	<b>241</b>	

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE  
 IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P. A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE



## XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Salmonella	Listeria mon.	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)	823	6	2	1	1	0	0	0	2	0	0	6
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	1261	6	6	0	0	0	0	0	0	0	0	6
02 04	Altre carni	28	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	1628	33	28	1	3	0	0	1	0	0	0	33
	<b>TOTALE</b>	<b>3740</b>	<b>45</b>	<b>36</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>45</b>
<b>4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI</b>													
03 01	Selaci	73	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 02	Teleostei	127	3	0	0	3	0	0	0	0	0	0	3
03 03	Filetti e trance di pesce	409	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1
03 05	Molluschi gasteropodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 06	Molluschi bivalvi	385	16	11	0	5	0	0	0	0	0	0	16
03 07	Molluschi cefalopodi	603	9	3	0	6	0	0	0	0	0	0	9
03 09	Echinodermi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 10	Crostacei	491	21	6	0	15	0	0	0	0	0	0	21
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	853	23	0	0	22	0	0	0	0	0	1	23
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	43	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>2984</b>	<b>73</b>	<b>20</b>	<b>0</b>	<b>52</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>73</b>
<b>5. GRASSI ED OLI</b>													
02 05	Lardo	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 01	Grassi alimentari animali	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 01 001	Olio di oliva	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 12	Oli e grassi idrogenati	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

(\*) Sono compresi nella classe gli altri prodotti di origine animale (truppe, ciccioli ecc.)

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







## XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE ETICHETTATURA		TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE			E	PRESENTAZIONE	
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre			
<b>19. ADDITIVI</b>												
29 00	Additivi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
31 00	Coloranti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI</b>												
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	2509	12	3	0	9	0	0	0	0	0	12
	<b>TOTALE</b>	<b>2509</b>	<b>12</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>9</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>12</b>
<b>21. ALTRI ALIMENTI</b>												
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	48	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>48</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE  
IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

**TRENTO (P.A.)**



## MOD. A ATTIVITA' DI VIGILANZA

ANNO 2001

## MINISTERO DELLA SALUTE

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA, DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE  
RILEVAZIONE DEI DATI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI  
**ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI**

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: TRENTO

R 041 000 0

(codice)

NOME DEL REFERENTE: DR. CARRARO VALTER

TELEFONO: 461364686

TIPO DI STRUTTURA:

DESCRIZIONE: SIAN

(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 12

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 12

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEMENTE AL DETTAGLIO (cod. 09)
			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'	0	337	447	1823	105	203	4477	740	230
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	3	202	125	382	4	46	702	257	147
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	3	379	126	400	4	86	749	274	168
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	0	20	12	59	0	0	150	12	65
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	0	377	71	135	0	0	191	80	90
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	0	13	5	33	0	0	0	0	9
NUMERO INFRAZIONI	0	2	0	6	0	0	36	6	18
a) igiene generale	0	2	0	6	0	0	36	6	18
b) igiene (HACCP, formazione personale)	0	7	4	18	0	0	85	5	7
c) composizione	0	1	0	0	0	0	0	0	2
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	0	1	0	1	0	0	0	0	0
e) etichettatura e presentazione	0	12	5	32	0	0	0	0	7
f) altro	0	0	7	1	0	0	22	2	1
PROVVEDIMENTI	0	24	25	150	0	0	139	9	18
a) amministrativi	0	24	25	150	0	0	139	9	18
b) notizie di reato	0	1	10	3	0	0	0	0	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 DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

MOD. A ATTIVITA' DI VIGILANZA

ANNO 2001

**MINISTERO DELLA SALUTE**

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA, DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE  
RILEVAZIONE DEI DATI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI  
**ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI**

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: TRENTO R 042 000 0  
(codice)

NOME DEL REFERENTE: DR. FRANCO CHIN TELEFONO: 0461 364532  
TIPO DI STRUTTURA : DESCRIZIONE: SV  
(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 1  
NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 1

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEMENTE AL DETTAGLIO (cod. 09)
			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'	3.700	226	20	899	0	339	0	0	591
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	3.700	226	20	483	0	41	40	1	490
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	3.770	650	58	483	0	41	42	1	490
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	10	34	3	7	0	3	7	0	3
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	562	544	48	84	0	0	1	0	141
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	8	2	0	1	0	0	0	0	2
NUMERO INFRAZIONI	1	5	0	4	0	3	1	0	0
a) igiene generale									
b) igiene (HACCP, formazione personale)	0	26	0	2	0	0	1	1	0
c) composizione	0	2	0	0	0	0	0	0	0
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	0	0	0	0	0	0	0	0	0
e) etichettatura e presentazione	0	1	3	0	0	0	0	0	0
f) altro	1	0	0	0	0	0	4	0	1
PROVVEDIMENTI									
a) amministrativi	10	15	3	35	0	3	9	1	5
b) notizie di reato	2	1	0	1	0	0	0	2	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 DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.



XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE							
				Salmonella	Listeria mon.	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) <b>Volatili da cortile e fero</b>	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
02 02	frattaglie	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
02 04	Altre carni	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI</b>														
03 01	Selaci	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 02	Teleostei	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 03	Filetti e trance di pesce	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 05	Molluschi gasteropodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 06	Molluschi bivalvi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 07		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 08	Molluschi cefalopodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 09	Echinodermi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 10	Crostacei	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>9</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>5. GRASSI ED OLI</b>														
02 05	Lardo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 01	Grassi alimentari animali	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	32	4	0	0	0	0	0	0	0	0	4	0	4
15 07 01 0	Olio di oliva	11	4	0	0	0	0	0	0	0	0	4	0	4
15 07 03 0	Olio di oliva extravergine	16	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 12	Oli e grassi idrogenati	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>32</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>4</b>

(\*) Sono compresi nella classe gli altri prodotti di origine animale (trippe, ciccioli ecc.)

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

## XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
<b>6. ZUPPE, BRODI, SALSE</b>													
16 03	Estratti di carne e di pesce	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
20 01	Prep. di ortaggi con aceto	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21 03	Prep. per salse e salse	11	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 10	Aceti commestibili e succedanei	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>19</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>7. CEREALIE PRODOTTI DELLA PANETTERIA</b>													
10 00	Cereali	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
11 00	Prodotti della macinazione	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	70	16	0	0	0	0	0	0	16	0	0	16
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	90	5	0	0	1	0	0	0	2	2	0	5
19 03 01	Paste alimentari secche	8	4	0	0	0	0	0	0	0	4	0	4
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	21	4	0	0	0	0	0	0	3	1	0	4
19 03 03	Paste alimentari speciali	23	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1
	<b>TOTALE</b>	<b>220</b>	<b>30</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>22</b>	<b>7</b>	<b>0</b>	<b>30</b>
<b>8. FRUTTA E VERDURE</b>													
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	33	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
08 00	Frutta	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'</b>													
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
25 00	Sale da cucina	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>17</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>10. BEVANDE NON ALCOLICHE</b>													
20 07	Succhi e nettari di frutta	15	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1
22 02	Altre bevande non alcoliche	20	4	0	0	0	0	0	0	1	3	0	4
	<b>TOTALE</b>	<b>35</b>	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>5</b>



## XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE		CHIMICHE E DIVERSE							
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
<b>11. VINO</b>													
22 04	Mosti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 05	Vini di uve fresche	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>12. BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO</b>													
22 03	Birra	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 06	Vermut e vini aromatizzati	6	2	0	0	0	0	0	0	2	0	0	2
22 07	Sidro, sidro di pere, idromele	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 08	Alcole effilico	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 09	Acquaviti, liquori ed altre bevande alcoliche	46	9	0	0	0	0	0	0	8	1	0	9
	<b>TOTALE</b>	<b>53</b>	<b>11</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>10</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>11</b>
<b>13. GELATI E DESSERT</b>													
21 05	Gelati e dessert	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>14. CACAO E PREPARAZ. A BASE DI CACAO</b>													
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>15. DOLCIUMI</b>													
17 00	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 10	Miele	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI</b>													
08 06	Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca	18	2	0	0	0	0	0	0	0	2	0	2
	<b>TOTALE</b>	<b>18</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>2</b>
<b>17. PIATTI PREPARATI</b>													
21 06	Preparazioni gastronomiche	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE</b>													
32 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare	24	9	0	0	0	0	0	0	4	5	0	9
33 00	(prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)												
	<b>TOTALE</b>	<b>24</b>	<b>9</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>9</b>

XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI				COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE		CHIMICHE E DIVERSE					
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micobiossine				
<b>19. ADDITIVI</b>											
29 00	Additivi	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0
31 00	Coloranti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI</b>											
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	9	1	0	0	0	0	0	1	0	1
	<b>TOTALE</b>	<b>9</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>1</b>
<b>21. ALTRI ALIMENTI</b>											
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	67	6	0	0	0	0	0	5	1	6
	<b>TOTALE</b>	<b>67</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>5</b>	<b>1</b>	<b>6</b>
	<b>TOT REGIONALE</b>	<b>613</b>	<b>74</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>53</b>	<b>20</b>	<b>74</b>

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE  
 IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE



## XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE		ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE			E	PRESENTAZIONE				
				Salmonella	Listeria mon.	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)	263	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	45	9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	9	9
02 04	Altre carni	17	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	333	4	2	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	4
	<b>TOTALE</b>	<b>658</b>	<b>16</b>	<b>5</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>10</b>	<b>16</b>
<b>4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI</b>															
03 01	Selaci	4	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1
03 02	Teleostei	62	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 03	Filetti e trancie di pesce	17	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 05	Molluschi gasteropodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 06	Molluschi bivalvi	7	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1
03 07	Molluschi cefalopodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 08	Molluschi cefalopodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 09	Echinodermi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 10	Crostacei	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	11	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>105</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>2</b>
<b>5. GRASSI ED OLI</b>															
02 05	Lardo	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 01	Grassi alimentari animali	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 01 001	Olio di oliva	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 12	Oli e grassi idrogenati	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

(\*) Sono compresi nella classe gli altri prodotti di origine animale (trippe, ciccioli ecc.)

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





## XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE		ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE			Metalli pesanti	Altre		
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Altre					
<b>19. ADDITIVI</b>													
29 00	Additivi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
31 00	Coloranti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI</b>													
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>21. ALTRI ALIMENTI</b>													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE  
IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

## **REGIONE UMBRIA**





## MOD. A ATTIVITA' DI VIGILANZA

ANNO 2001

## MINISTERO DELLA SALUTE

DIREZIONE GENERALE E DELLA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA, DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE

RILEVAZIONE DEI DATI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI

## ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: UMBRIA

R 100 000 0

(codice)

NOME DEL REFERENTE: D.SSA ISABELLA CIVES

TELEFONO:

TIPO DI STRUTTURA:

DESCRIZIONE: SIAN

(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA:

4

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI:

4

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEMENTE AL DETTAGLIO (cod. 09)
			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'	90	466	331	2815	458	498	4188	654	1320
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	52	188	197	1150	146	208	1499	352	610
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	55	339	336	1.659	178	302	1.974	463	804
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	0	15	5	30	3	3	103	36	29
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	50	449	138	395	4	2	210	157	220
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	2	4	2	3	0	0	19	3	35
NUMERO INFRAZIONI	0	8	2	24	3	1	49	22	27
a) igiene generale									
b) igiene (HACCP, formazione personale)	0	6	0	1	0	0	13		10
c) composizione	0	1	0	1	0	0	0	0	0
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	0	2	0	0	0	0	0	0	0
e) etichettatura e presentazione	0	2	0	0	0	0	0	0	0
f) altro	0	3	2	3	0	2	58	13	7
PROVVEDIMENTI									
a) amministrativi	0	12	6	18	0	35	42	2	27
b) notizie di reato	0	2	0	3	0	0	12	1	3

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 DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

MOD. A ATTIVITA' DI VIGILANZA

ANNO 2001

**MINISTERO DELLA SALUTE**

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA, DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE  
RILEVAZIONE DEI DATI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI  
**ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI**

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: UMBRIA R 100 000 0  
(codice)

NOME DEL REFERENTE: DR. G. GUAITINI TELEFONO:  
TIPO DI STRUTTURA : DESCRIZIONE: SV  
(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 4  
NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 4

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEMENTE AL DETTAGLIO (cod. 09)
			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'	10.101	232	170	1.445	665	488	1.505	443	1.034
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	6.744	230	162	1.174	571	315	438	242	553
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	9.202	7.045	2.374	2.519	1.012	365	642	261	1.091
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	34	15	4	57	1	2	7	0	53
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	680	3.092	2.725	383	0	0	7	5	167
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	45	13	2	22	0	0	1	0	27
NUMERO INFRAZIONI	19	5	2	46	0	0	0	0	45
a) igiene generale									
b) igiene (HACCP, formazione personale)	2	2	0	0	0	0	7	0	0
c) composizione	6	1	0	0	0	0	0	0	0
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	2	1	0	0	0	0	0	0	0
e) etichettatura e presentazione	0	1	0	0	0	1	0	0	0
f) altro	17	3	0	28	0	1	1	0	21
PROVVEDIMENTI									
a) amministrativi	33	19	3	37	0	2	2	0	28
b) notizie di reato	2	3	0	3	1	0	0	0	5

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 DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.



## XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSIFICAZIONE	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Iregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Salmonella	Listeria mon.	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)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
02 04	Altre carni	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI</b>													
03 01	Selaci	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 02	Teleostei	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 03	Filetti e trancie di pesce	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 05	Molluschi gasteropodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 06	Molluschi bivalvi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 07	Molluschi cefalopodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 08	Molluschi cefalopodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 09	Echinodermi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 10	Crostacei	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>5. GRASSI ED OLI</b>													
02 05	Lardo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 01	Grassi alimentari animali	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	74	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2
15 07 01 0	Olio di oliva	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 03 0	Olio di oliva extravergine	65	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 12	Oli e grassi idrogenati	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>74</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>

(\*) Sono compresi nella classe gli altri prodotti di origine animale (truppe, ciccioli ecc.)

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





## XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE							
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre					
<b>19. ADDITIVI</b>														
29 00	Additivi	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
31 00	Coloranti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI</b>														
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	34	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>34</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>21. ALTRI ALIMENTI</b>														
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
	<b>TOT REGIONALE</b>	<b>732</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>4</b>

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE  
IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE





XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE							
				Salmonella	Listeria mon.	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)	358	81	10	1	78	0	2	0	0	0	0	0	91
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	67	12	4	0	11	0	0	0	0	0	0	0	15
02 04	Altre carni	19	4	0	0	6	0	0	0	0	0	0	0	6
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	541	25	21	6	1	0	0	8	0	0	0	0	36
	<b>TOTALE</b>	<b>985</b>	<b>122</b>	<b>35</b>	<b>7</b>	<b>96</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>8</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>148</b>
<b>4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI</b>														
03 01	Selaci	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 02	Teleostei	35	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 03	Filetti e trancie di pesce	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 05	Molluschi gasteropodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 06	Molluschi bivalvi	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 08	Molluschi cefalopodi	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 09	Echinodermi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 10	Crostacei	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>46</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>5. GRASSI ED OLI</b>														
02 05	Lardo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 01	Grassi alimentari animali	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	14	2	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	2
15 07 01 001	Olio di oliva	9	2	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	2
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 12	Oli e grassi idrogenati	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>14</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>

(\*) Sono compresi nella classe gli altri prodotti di origine animale (trippe, ciccioli ecc.)

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





## XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE		CHIMICHE E DIVERSE		Metalli pesanti	Altre				
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine						
<b>19. ADDITIVI</b>													
29 00	Additivi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
31 00	Coloranti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI</b>													
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	164	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>164</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>21. ALTRI ALIMENTI</b>													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE  
IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

## **REGIONE VALLE D'AOSTA**



## MOD. A ATTIVITA' DI VIGILANZA

ANNO 2001

## MINISTERO DELLA SALUTE

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA, DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE

RILEVAZIONE DEI DATI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI

## ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: VALLE D'AOSTA R 020 000 0  
(codice)NOME DEL REFERENTE: TELEFONO:  
TIPO DI STRUTTURA: DESCRIZIONE: SIAN  
(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA:

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI:

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEMENTE AL DETTAGLIO (cod. 09)
			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'	26	65	24	562	0	0	1548	52	134
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	0	6		34	1	0	95		13
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	1	30	17	159	0	0	572	21	70
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	0	6	1	8	0	0	19	2	5
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	0	55	21	134	0	0	243	20	78
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	0	18	2	2	0	0	4	1	0
NUMERO INFRAZIONI	0	11	3	20	0	0	75	2	13
a) igiene generale									
b) igiene (HACCP, formazione personale)	0	0	0	0	0	0	1	0	2
c) composizione	0	0	0	0	0	0	0	0	0
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	0	0	0	1	0	0	0	0	0
e) etichettatura e presentazione	0	8	0	0	0	0	1	0	0
f) altro	0	0	0	0	0	0	0	0	0
PROVVEDIMENTI									
a) amministrativi	0	2	1	0	0	0	11	1	3
b) notizie di reato	0	9	2	1	0	0	6	0	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 DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.





## XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		ANALIZZATI		MICROBIOLOGICHE		CHIMICHE E DIVERSE		Micotossine	Metalli pesanti					Altre
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Altre							
<b>3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME</b>														
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
02 04	Altre carni	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	9	2	0	0	1	0	0	0	1	0	0	2	
	<b>TOTALE</b>	<b>11</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	
<b>4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI</b>														
03 01	Selaci	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
03 02	Teleostei	6	1	0	0	0	0	1	0	0	0	0	1	
03 03	Filetti e trancie di pesce	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
03 05	Molluschi gasteropodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
03 06	Molluschi bivalvi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
03 07		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
03 08	Molluschi cefalopodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
03 09	Echinodermi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
03 10	Crostacei	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	11	2	0	0	2	0	0	0	0	0	0	2	
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	<b>TOTALE</b>	<b>17</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	
<b>5. GRASSI ED OLI</b>														
02 05	Lardo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
15 01	Grassi alimentari animali	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	26	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	
15 07 01	Olio di oliva	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
15 07 03	Olio di oliva extravergine	4	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	
15 12	Oli e grassi idrogenati	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	<b>TOTALE</b>	<b>27</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	

(\*) Sono compresi nella classe gli altri prodotti di origine animale (truppe, ciccioli ecc.)

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





## XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE							
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre					
<b>19. ADDITIVI</b>														
29 00	Additivi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
31 00	Coloranti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI</b>														
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>21. ALTRI ALIMENTI</b>														
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	20	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	2
	<b>TOTALE</b>	<b>20</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
	<b>TOT REGIONALE</b>	<b>551</b>	<b>62</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>34</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>16</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>10</b>	<b>62</b>

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

## **REGIONE VENETO**



## MOD. A ATTIVITA' DI VIGILANZA

ANNO 2001

## MINISTERO DELLA SALUTE

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA, DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE

RILEVAZIONE DEI DATI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI

## ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA:

VENETO

R 050 000 0

(codice)

NOME DEL REFERENTE: DR. RICCARDO GALESSO

TELEFONO:

0412 791327

TIPO DI STRUTTURA:

DESCRIZIONE: SIAN

(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA:

21

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI:

21

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEMENTE AL DETTAGLIO (cod. 09)
			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'	2721	3628	3429	14749	1636	3555	31330	4179	7515
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	184	670	3189	2748	222	1032	8567	2153	2317
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	178	796	725	2.984	234	1.030	9.587	2.353	2.761
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	13	191	107	552	3	42	2.095	412	654
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	137	865	853	1.535	2	4	1.391	1.029	1.946
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	1	22	8	38	0	0	54	35	110
NUMERO INFRAZIONI	7	53	26	124	1	2	579	62	206
a) igiene generale									
b) igiene (HACCP, formazione personale)	2	57	58	258	2	6	718	175	251
c) composizione	0	14	3	5	0	0	1	0	13
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	0	0	1	4	0	0	2	0	1
e) etichettatura e presentazione	1	6	2	27	0	0	12	1	19
f) altro	2	15	16	51	0	1	265	21	58
PROVVEDIMENTI									
a) amministrativi	9	130	91	695	1	48	2.186	393	558
b) notizie di reato	1	14	9	17	0	2	34	6	17

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 DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.



MOD. A ATTIVITA' DI VIGILANZA

ANNO 2001

**MINISTERO DELLA SALUTE**

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA, DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE  
RILEVAZIONE DEI DATI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI  
**ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI**

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: VENETO R 050 000 0  
(codice)

NOME DEL REFERENTE: DR. RICCARDO GALESSO TELEFONO: 041 2791327  
TIPO DI STRUTTURA : DESCRIZIONE: SV  
(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 21  
NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 21

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEMENTE AL DETTAGLIO (cod. 09)
			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'	33.637	959	561	5.342	822	3.541	5.291	1.248	2.152
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	30.565	959	511	4.627	712	3.045	653	506	1.840
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	102.160	36.989	17.106	21.448	884	3.085	542	1.239	4.696
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	274	94	29	107	10	12	21	24	49
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	14.034	2.957	729	1.075	0	13	9	44	682
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	109	98	17	22	0	0	0	0	25
NUMERO INFRAZIONI	133	44	2	57	0	6	18	9	35
a) igiene generale									
b) igiene (HACCP, formazione personale)	1	12	0	43	0	1	21	19	32
c) composizione	7	1	0	3	0	0	0	0	0
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	85	4	0	0	0	0	0	0	0
e) etichettatura e presentazione	0	1	0	6	0	0	0	0	2
f) altro	2.023	21	38	9	4	3	0	0	4
PROVVEDIMENTI									
a) amministrativi	1.041	83	46	118	10	11	21	22	10
b) notizie di reato	8	21	1	15	0	0	0	0	9

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 DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

ANNO 2001

MOD. B ATTIVITA' DI LABORATORIO

## MINISTERO DELLA SALUTE

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE  
RILEVAZIONE DEI DATI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI  
ANALISI DEI CAMPIONI

R 050 000 0  
(codice)

VENETO

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA:

TELEFONO: 049 8214290  
DESCRIZIONE: A.R.P.A.

DR PAOLO MAINI

NOME DEL REFERENTE:  
TIPO DI STRUTTURA:

(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 7

7

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI:

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI		CONTAMINAZIONI				COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		ANALIZZATI		MICROBIOLOGICHE		CHIMICHE E DIVERSE					
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine				
<b>1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI</b>											
04 01	Latte e crema di latte, freschi o conservati	23	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 01 02	Latte pastorizzato	104	1	0	1	0	0	0	0	0	1
04 01 03	Latte UHT	61	1	0	0	0	0	1	0	0	1
04 01 04	Latte sterilizzato	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 01 05	Panna	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 02	Latte e crema di latte, concentrati	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	54	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 04	Siero di latte	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 05	Burro	13	1	0	0	0	0	1	0	0	1
04 07	Formaggi, latticini	197	1	0	0	0	0	0	1	0	1
	<b>TOTALE</b>	<b>455</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>4</b>
<b>2. UOVA E OVOPRODOTTI</b>											
04 08	Uova di volatili in guscio	14	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>14</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Salmonella	Listeria mon.	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)	88	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	42	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
02 04	Altre carni	28	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	87	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>245</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>
<b>4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI</b>													
03 01	Selaci	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 02	Teleostei	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 03	Filetti e trancie di pesce	14	1	1	0	1	0	0	0	0	0	0	2
03 05	Molluschi gasteropodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 06	Molluschi bivalvi	157	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 07	Molluschi cefalopodi	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 08	Echinodermi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 10	Crostacei	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	35	3	0	0	1	0	0	1	0	3	1	6
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	5	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1
	<b>TOTALE</b>	<b>242</b>	<b>5</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>9</b>
<b>5. GRASSI ED OLI</b>													
02 05	Lardo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 01	Grassi alimentari animali	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	358	13	0	0	0	0	0	0	9	2	0	13
15 07 01 0	Olio di oliva	34	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1
15 07 03 0	Olio di oliva extravergine	135	2	0	0	0	0	0	0	0	1	0	2
15 12	Oli e grassi idrogenati	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	16	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>376</b>	<b>13</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>9</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>13</b>

(\*) Sono compresi nella classe gli altri prodotti di origine animale (trippa, ciccioli ecc.)

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

## XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE							
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre					
<b>6. ZUPPE, BRODI, SALSE</b>														
16 03	Estratti di carne e di pesce	13	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
20 01	Prep. di ortaggi con aceto	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto	125	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1
21 03	Prep. per salse e salse	97	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 10	Aceti commestibili e succedanei	19	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>266</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>1</b>
<b>7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA</b>														
10 00	Cereali	283	4	0	0	0	0	0	0	2	1	0	1	4
11 00	Prodotti della macinazione	150	8	0	0	3	0	0	0	3	5	0	0	11
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	343	38	0	0	0	0	0	0	1	23	13	4	41
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	970	3	0	0	2	0	0	0	1	0	0	0	3
19 03 01	Paste alimentari secche	74	6	0	0	0	0	0	0	3	3	0	0	6
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	121	6	0	0	1	0	0	0	0	5	0	0	6
19 03 03	Paste alimentari speciali	52	2	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	2
	<b>TOTALE</b>	<b>1993</b>	<b>67</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>7</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>10</b>	<b>37</b>	<b>13</b>	<b>5</b>	<b>73</b>
<b>8. FRUTTA E VERDURE</b>														
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	722	12	0	0	1	0	0	0	10	0	1	0	12
08 00	Frutta	496	11	0	0	0	0	0	0	9	0	1	1	11
	<b>TOTALE</b>	<b>1218</b>	<b>23</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>19</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>23</b>
<b>9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'</b>														
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	151	3	0	0	0	0	0	0	2	1	0	0	3
25 00	Sale da cucina	9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>160</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>3</b>
<b>10. BEVANDE NON ALCOLICHE</b>														
20 07	Succhi e nettari di frutta	115	4	0	0	3	0	0	0	0	0	1	0	4
22 02	Altre bevande non alcoliche	190	3	0	0	1	0	0	0	0	0	2	0	3
	<b>TOTALE</b>	<b>305</b>	<b>7</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>7</b>

## XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		ANALIZZATI		MICROBIOLOGICHE		CHIMICHE E DIVERSE		Micotossine	Metalli pesanti					Altre
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine							
<b>11. VINO</b>														
22 04	Mosti	62	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
22 05	Vini di uve fresche	359	12	0	0	0	0	0	0	2	4	6	12	
	<b>TOTALE</b>	<b>421</b>	<b>12</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>12</b>	
<b>12. BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO</b>														
22 03	Birra	78	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
22 06	Vermut e vini aromatizzati	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
22 07	Sidro, sidro di pere, idromele	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
22 08	Alcole etilico	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
22 09	Acquaviti, liquori ed altre bevande alcoliche	61	3	0	0	0	0	0	0	1	2	0	3	
	<b>TOTALE</b>	<b>145</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	
<b>13. GELATIE DESSERT</b>														
21 05	Gelati e dessert	489	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1	
	<b>TOTALE</b>	<b>489</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	
<b>14. CACAO E PREPARAZ. A BASE DI CACAO</b>														
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao	49	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	<b>TOTALE</b>	<b>49</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
<b>15. DOLCIUMI</b>														
17 00	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri	74	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
04 10	Miele	19	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	<b>TOTALE</b>	<b>93</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
<b>16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI</b>														
08 06	Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca	77	1	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1	
	<b>TOTALE</b>	<b>77</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	
<b>17. PIATTI PREPARATI</b>														
21 06	Preparazioni gastronomiche	2264	3	0	0	4	0	0	0	0	0	0	4	
	<b>TOTALE</b>	<b>2264</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	
<b>18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE</b>														
32 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare	68	3	0	0	1	0	0	0	1	1	0	3	
33 00	(prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)													
	<b>TOTALE</b>	<b>68</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	

## XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		ANALIZZATI		MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE							
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre					
<b>19. ADDITIVI</b>														
29 00	Additivi	11	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
31 00	Coloranti	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>15</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI</b>														
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	394	2	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	2
	<b>TOTALE</b>	<b>394</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>
<b>21. ALTRI ALIMENTI</b>														
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	16	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominata altrove	55	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	1
	<b>TOTALE</b>	<b>71</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>
	<b>TOT REGIONALE</b>	<b>9360</b>	<b>150</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>23</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>42</b>	<b>31</b>	<b>49</b>	<b>12</b>	<b>161</b>	

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE  
IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P. A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE



## XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE							
				Salmonella	Listeria rnon.	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)	461	2	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	2
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	180	8	6	0	2	0	0	0	0	0	0	0	8
02 04	Altre carni	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	1311	25	14	2	2	0	0	0	0	0	0	7	25
	<b>TOTALE</b>	<b>1952</b>	<b>35</b>	<b>21</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>7</b>	<b>35</b>
<b>4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI</b>														
03 01	Selaci	11	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 02	Teleostei	109	2	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1	2
03 03	Filetti e trance di pesce	376	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1
03 05	Molluschi gasteropodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 06	Molluschi bivalvi	474	34	3	0	31	0	0	0	0	0	0	0	34
03 08	Molluschi cefalopodi	26	2	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	2
03 09	Echinodermi	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 10	Crosteacei	47	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5	5
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	46	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	27	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1
	<b>TOTALE</b>	<b>1117</b>	<b>46</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>31</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>7</b>	<b>46</b>
<b>5. GRASSI ED OLI</b>														
02 05	Lardo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 01	Grassi alimentari animali	54	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 01 001	Olio di oliva	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 12	Oli e grassi idrogenati	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>59</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

(\*) Sono compresi nella classe gli altri prodotti di origine animale (truppe, ciccolli ecc.)

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







CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE ETICHETTATURA		ALTRIO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE			E	PRESENTAZIONE		
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
<b>19. ADDITIVI</b>													
29 00	Additivi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
31 00	Coloranti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI</b>													
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>21. ALTRI ALIMENTI</b>													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE  
 IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

## **APPENDICE 2**

### **MODELLI DI RILEVAZIONE**



### **Decreto Ministeriale 8 Ottobre 1998**

Modificazioni alle appendici 2 e 3 del decreto del Presidente della Repubblica del 14 luglio 1995 contenente l'atto di indirizzo e coordinamento alle regioni e province autonome sui criteri uniformi per l'elaborazione dei programmi di controllo ufficiale degli alimenti e bevande.

*Pubblicato su: GU n. 249 del 24-10-1998 - Suppl. Ordinario n.178*



*Supplemento ordinario alla "Gazzetta Ufficiale", n. 249 del 24 ottobre 1998 - Serie generale*

Spediz. abb. post. 45% - art. 2, comma 20/b  
Legge 23-12-1996, n. 662 - Filiale di Roma

GAZZETTA  UFFICIALE  
DELLA REPUBBLICA ITALIANA

PARTE PRIMA

Roma - Sabato, 24 ottobre 1998

SI PUBBLICA TUTTI  
I GIORNI NON FESTIVI

DIREZIONE E REDAZIONE PRESSO IL MINISTERO DI GRAZIA E GIUSTIZIA - UFFICIO PUBBLICAZIONE LEGGI E DECRETI - VIA ARENULA 70 - 00100 ROMA  
AMMINISTRAZIONE PRESSO L'ISTITUTO POLIGRAFICO E ZECCA DELLO STATO - LIBRERIA DELLO STATO - PIAZZA G. VERDI 10 - 00100 ROMA - CENTRALINO 85081

N. 178

## MINISTERO DELLA SANITÀ

DECRETO MINISTERIALE 8 ottobre 1998.

**Modificazioni alle appendici 2 e 3 del decreto del Presidente della Repubblica del 14 luglio 1995 contenente l'atto di indirizzo e coordinamento alle regioni e province autonome sui criteri uniformi per l'elaborazione dei programmi di controllo ufficiale degli alimenti e bevande.**



## S O M M A R I O

## MINISTERO DELLA SANITÀ

DECRETO MINISTERIALE 8 ottobre 1998. — <i>Modificazioni alle appendici 2 e 3 del decreto del Presidente della Repubblica del 14 luglio 1995 contenente l'atto di indirizzo e coordinamento alle regioni e province autonome sui criteri uniformi per l'elaborazione dei programmi di controllo ufficiale degli alimenti e bevande</i>	Pag.	3
APPENDICE 2 — Modelli di rilevazione dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e bevande (prevista dall'art. 8, comma 1) .....	»	5
APPENDICE 3 — Norme di registrazione dati - Descrizione del record per i modelli di rilevazione dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e bevande (prevista dall'art. 8, comma 3)	»	35

24-10-1998

Supplemento ordinario alla GAZZETTA UFFICIALE

Serie generale - n. 249

---

**DECRETI, DELIBERE E ORDINANZE MINISTERIALI**

---

**MINISTERO DELLA SANITÀ**

DECRETO 8 ottobre 1998.

**Modificazioni alle appendici 2 e 3 del decreto del Presidente della Repubblica del 14 luglio 1995 contenente l'atto di indirizzo e coordinamento alle regioni e province autonome sui criteri uniformi per l'elaborazione dei programmi di controllo ufficiale degli alimenti e bevande.**

**IL MINISTRO DELLA SANITÀ**

Visto il decreto del Presidente della Repubblica del 14 luglio 1995 contenente l'atto di indirizzo e coordinamento alle regioni e province autonome sui criteri uniformi per l'elaborazione dei programmi di controllo ufficiale degli alimenti e bevande, pubblicato nel supplemento ordinario alla *Gazzetta Ufficiale* n. 260 del 7 novembre 1995;

Viste le linee direttrici per riavvicinare le condizioni di trasmissione dei risultati statistici dei programmi annuali di controllo degli Stati membri, approvate il 19 dicembre 1995 dal Comitato permanente dei prodotti alimentari della Commissione europea;

Al fine di aderire alla richiesta della Commissione europea relativa alle modalità di trasmissione dei predetti risultati statistici e di armonizzare le stesse con quelle già operanti in ambito nazionale;

Accertato che per tale adempimento è necessario modificare le appendici 2 e 3 del decreto del Presidente della Repubblica del 14 luglio 1995 sopra citato;

Visto, in particolare, l'art. 9, comma 1, del decreto del presidente della Repubblica del 14 luglio 1995, in base al quale il Ministro della sanità, con proprio decreto, può provvedere alla modifica delle Appendici 1, 2 e 3 del citato decreto;

Sentita la Commissione interregionale permanente di coordinamento per i problemi relativi al controllo ufficiale degli alimenti e bevande;

Decreta:

Art. 1.

1. Le appendici 2 e 3 del decreto del Presidente della Repubblica del 14 luglio 1995, contenente l'atto di indirizzo e coordinamento alle regioni e province autonome sui criteri uniformi per l'elaborazione dei programmi di controllo ufficiale degli alimenti e bevande, sono sostituite da quelle allegate al presente decreto.

Roma, 8 ottobre 1998

*Il Ministro: BINDI*



## **APPENDICE 2**

### **MODELLI DI RILEVAZIONE DATI DI SINTESI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEGLI ALIMENTI E BEVANDE**

**(prevista dall'art. 8, comma 1)**

24-10-1998

Supplemento ordinario alla GAZZETTA UFFICIALE

Serie generale - n. 249

MOD. A

ANNO .....

**MINISTERO DELLA SANITA'**

DIPARTIMENTO DEGLI ALIMENTI E NUTRIZIONE E DELLA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA  
 RILEVAZIONE DEI DATI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI  
 ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: .....  
(codice)  
 NOME DEL REFERENTE: ..... TELEFONO: .....  
 TIPO DI STRUTTURA: ..... DESCRIZIONE: .....  
(codice)  
 NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: .....  
 NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: .....

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEMENTE AL DETTAGLIO (cod. 09)
			ingrosso (cod. 03)	dell'aglio (cod. 04)	soggetti a vigilanza (cod. 05)	soggetti ad autorizz. sanitaria (cod. 06)	pubblica (cod. 07)	collettiva (cod. 08)	
NUMERO DI UNITA'									
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)									
NUMERO DI ISPEZIONI (2)									
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI									
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI									
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI									
NUMERO INFRAZIONI									
a) igiene generale									
b) igiene (HACCP, formazione personale)									
c) composizione									
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)									
e) etichettatura e presentazione									
f) altro									
PROVVEDIMENTI									
a) amministrativi									
b) notizie di reato									

1) L'unita' 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 DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

24-10-1998

Supplemento ordinario alla GAZZETTA UFFICIALE

Serie generale - n. 249

ANNO .....

**MOD. B**  
**MINISTERO DELLA SANITA'**  
**DIPARTIMENTO DEGLI ALIMENTI E NUTRIZIONE E DELLA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA**  
**RILEVAZIONE DEI DATI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI**  
**ANALISI DEI CAMPIONI**

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: ..... (codice)  
 NOME DEL REFERENTE: ..... TELEFONO: .....  
 TIPO DI STRUTTURA: ..... DESCRIZIONE: .....

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: ..... (codice)  
 NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: .....

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI				COMPOSIZIONE ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE		ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE		CHIMICHE E DIVERSE		METALLI	ALTRE		
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micobasine				
<b>1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI</b>											
04 01	Latte e crema di latte, freschi o conservati										
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										
04 04	Siero di latte										
04 05	Burro										
04 07	Formaggi, latticini										
	<b>TOTALE</b>										
<b>2. UOVA E OVOPRODOTTI</b>											
04 08	Uova di volatili in guscio										
04 09	Uova di volatili sguasiate, tuorli										
	<b>TOTALE</b>										

24-10-1998

Supplemento ordinario alla GAZZETTA UFFICIALE

Serie generale - n. 249

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI				COMPOSIZIONE ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE		CHIMICHE E DIVERSE				
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine			
<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									
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate									
<b>TOTALE</b>										
<b>4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI</b>										
03 01	Selaci									
03 02	Teleostei									
03 03	Filetti e trancie di pesce									
03 05	Molluschi gasteropodi									
03 06	Molluschi bivalvi									
03 07										
03 08	Molluschi cefalopodi									
03 09	Echinodermi									
03 10	Crostacei									
16 04	Preparazioni e conserve di pesce									
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi									
<b>TOTALE</b>										
<b>5. GRASSI ED OLI</b>										
02 05	Lardo									
15 01	Grassi alimentari animali									
15 04	Grassi e 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>										

(\*) Sono compresi nella classe 2: altri prodotti di origine animale (trippa, ciccioli ecc.)  
 (\*\*\*) Si intende il totale della classe, comprensivo dei valori riferiti alle sottoclassi 15 07 01 001 e 15 07 03 001

24-10-1998

Supplemento ordinario alla GAZZETTA UFFICIALE

Serie generale - n. 249

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI					COMPOSIZIONE ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE		CHIMICHE E DIVERSE					
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micossime	Metalli pesanti			
<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										
	TOTALE										
<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										
19 03 02	Paste alimentari all'uovo										
19 03 03	Paste alimentari speciali										
	TOTALE										
<b>8. FRUTTA E VERDURE</b>											
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi										
08 00	Frutta										
	TOTALE										
<b>9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'</b>											
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche										
25 00	Sale da cucina										
	TOTALE										
<b>10. BEVANDE NON ALCOLICHE</b>											
20 07	Succhi e nettari di frutta										
22 02	Altre bevande non alcoliche										
	TOTALE										



24-10-1998

Supplemento ordinario alla GAZZETTA UFFICIALE

Serie generale - n. 249

CODICI	CLASSIFICAZIONI	CAMPIONI ANALIZZATI				CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE CHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		Totale	Irregolari	Salmonella	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE							
					Listeria mon.	Altre	Micossine	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, idromela														
22 08	Alcole ellitico														
22 09	Acquaviti, liquori ed altre bevande alcoliche														
	<b>TOTALE</b>														
<b>13. GELATI E DESSERT</b>															
21 05	Gelati e dessert														
<b>14. CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO</b>															
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao														
<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>														
<b>17. PIATTI PREPARATI</b>															
21 06	Preparazioni gastronomiche														
<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>														

24-10-1998

Supplemento ordinario alla GAZZETTA UFFICIALE

Serie generale - n. 249

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE		CHIMICHE E DIVERSE		Metalli pesanti	Altre			
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine					
19. ADDITIVI												
29 00	Additivi											
31 00	Coloranti											
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI												
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti											
21. ALTRI ALIMENTI												
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove											
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove											

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE  
 IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

LINEE GUIDA PER LA TRASMISSIONE DEI RISULTATI STATISTICI DEI PROGRAMMI ANNUALI RELATIVI AL CONTROLLO UFFICIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI (DIRETTIVA 89/397/CEE RECEPITA CON IL D. L.VO 123/93).

## 1. CONSIDERAZIONI GENERALI

L'art. 14 della direttiva 89/397/CEE stabilisce una procedura generale in base alla quale gli Stati membri inviano ogni anno alla Commissione europea i risultati statistici relativi al controllo ufficiale dei prodotti alimentari.

Al fine di raccogliere da ogni Stato membro informazioni confrontabili per ciascuna categoria di prodotti alimentari oggetto della trasmissione dei dati, la Commissione ha diramato due modelli di rilevazione che sono stati approvati dal Comitato permanente dei prodotti alimentari il 19 dicembre 1995.

I modelli attualmente in uso per la rilevazione nazionale sono stati perciò modificati per aderire alle richieste della Commissione, senza tuttavia trascurare le specifiche esigenze di programmazione nazionale e regionale che hanno determinato il mantenimento di categorie statistiche più dettagliate.

Il MODELLO A - ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI - ed il MODELLO B - ANALISI DEI CAMPIONI - i nuovi modelli della rilevazione, sono stati esaminati nell'ambito della Commissione interregionale permanente di coordinamento per i problemi relativi al controllo ufficiale degli alimenti e bevande ed approvati nella seduta del 17 dicembre 1997.

## 2. RILEVAZIONE DEI DATI.

La rilevazione con i nuovi modelli ha inizio con i dati relativi al 1998. Entro il 31 maggio dell'anno successivo a quello di rilevazione (a partire perciò dal 31 maggio 1999), le regioni e le province autonome provvedono ad inoltrare i modelli al Ministero della sanità che poi invierà il riepilogo nazionale alla Commissione europea.

Le regioni e le province autonome, comunque, possono utilizzare gli stessi modelli per la raccolta dei dati in ambito locale, restando inteso che è loro compito raccogliere i dati provenienti dalle strutture territoriali e fornirne la sintesi al Ministero della sanità.

Per quanto riguarda il MODELLO A - ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI - si chiede alle regioni ed alle province autonome di fornire la sintesi dei dati provenienti dai Servizi veterinari separatamente dalla sintesi dei dati provenienti dai Servizi di igiene pubblica (o dalle strutture ad essi subentrate).

Per ogni regione o provincia autonoma, pertanto, sono attesi due modelli A.

### 3. TIPOLOGIA DEI DATI CHE FANNO PARTE DELLA RILEVAZIONE

L'art. 14 della direttiva 89/397/CEE fornisce indicazioni di tipo generale sulla trasmissione dei dati relativi ai risultati dei controlli ufficiali. Esistono tuttavia disposizioni più specifiche della Unione europea relative a flussi informativi di controllo dei prodotti alimentari effettuati da alcuni servizi ufficiali.

Al fine di evitare duplicazioni nella trasmissione dei dati, in relazione a tali flussi informativi già avviati, **ALCUNI CONTROLLI UFFICIALI SUI PRODOTTI ALIMENTARI NON FANNO PARTE DELLA PRESENTE RILEVAZIONE.**

Non sono oggetto di trasmissione:

A) i risultati dei programmi annuali dei controlli già trasmessi alla Commissione in ordine alla seguente legislazione comunitaria specifica:

a1 - direttiva 86/469/CEE del 16 settembre 1986, recepita con il D. L.vo 118/92, relativa alla RICERCA DEI RESIDUI NEGLI ANIMALI E NELLE CARNI FRESCHE. La successiva direttiva 96/23/CE del 29 aprile 1996, in corso di recepimento, ha tuttavia dettato nuove misure concernenti il controllo di talune sostanze e dei loro residui negli animali vivi e nei loro prodotti ed ha abrogato, fra l'altro, la direttiva 86/358/CEE;

a2 - direttiva 86/362/CEE del 24 luglio 1986, recepita con l'Ordinanza Ministeriale del 18 luglio 1990, che fissa le QUANTITA' MASSIME DI RESIDUI DI ANTIPARASSITARI NEI CEREALI (l'art. 7 della direttiva prevede un rapporto annuale sui controlli effettuati in questo settore da parte degli Stati membri);

a3 - direttiva 86/363/CEE del 24 luglio 1986, recepita con l'Ordinanza Ministeriale del 18 luglio 1990, che fissa le QUANTITA' MASSIME DI RESIDUI DI ANTIPARASSITARI NEI PRODOTTI ALIMENTARI DI ORIGINE ANIMALE (l'art. 7 della direttiva prevede un rapporto annuale alla Commissione sui risultati dei controlli effettuati);

a4 - direttiva 90/642/CEE del 27 novembre 1990, recepita con il Decreto Ministeriale del 23 dicembre 1992, che fissa le PERCENTUALI MASSIME DI RESIDUI DI ANTIPARASSITARI IN ALCUNI PRODOTTI DI ORIGINE VEGETALE COMPRESI GLI ORTOFRUTTICOLI (l'art. 4, paragrafo 2, della direttiva prevede l'invio di una relazione annuale sui risultati dei programmi nazionali per il controllo delle percentuali massime di antiparassitari nei prodotti di origine vegetale);

a5 - i dati specifici previsti nel quadro di altre direttive.

Va ricordato che la trasmissione dei dati prevista dalla direttiva 92/117/CEE del 17 dicembre 1992, riguardante le misure di protezione dalle zoonosi specifiche e la lotta contro agenti zoonotici specifici negli animali e nei prodotti di origine animale, ha un campo di applicazione diverso da quello dell'articolo 14 della direttiva 89/397/CEE. I dati da trasmettere annualmente in applicazione della direttiva 92/117/CEE riguardano le conclusioni sull'evoluzione delle epizootie in funzione dei

dati epidemiologici ed alcuni risultati dei controlli ufficiali e degli accertamenti effettuati dalle imprese, mentre la direttiva 89/397/CEE concerne la trasmissione dei risultati complessivi dei controlli ufficiali dei prodotti alimentari stabiliti su base annuale.

Inoltre, non sono oggetto della trasmissione:

B) i risultati dei controlli ufficiali dei prodotti alimentari che sono coperti da una normativa specifica (controlli ufficiali veterinari e sugli standard di qualità degli ortofrutticoli non trasformati).

b1 - Controlli veterinari.

I dati relativi ai risultati dei seguenti controlli non devono essere trasmessi:

- i controlli veterinari effettuati nel quadro della direttiva 89/662/CEE dell'11 dicembre 1989, recepita con il D. L.vo 28/93, relativa ai controlli veterinari applicabili negli scambi intracomunitari, nella prospettiva della realizzazione del mercato interno;
- i controlli veterinari all'importazione di cui alla direttiva 90/675/CEE, recepita con il D. L.vo 93/93, che sono oggetto di una trasmissione alla Commissione (DG VI) le cui modalità sono state specificate nella decisione 94/360/CEE.

Le disposizioni precedenti trovano completa applicazione per la compilazione del MODELLO A - ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI - del formulario statistico comunitario che riguarda le unità operative sottoposte a controllo (stabilimenti e trasporti).

Per quanto concerne il MODELLO B - ANALISI DEI CAMPIONI - si chiede di provvedere alle stesse esclusioni. Tuttavia, se non è possibile differenziare i risultati dei controlli effettuati nel quadro dei controlli veterinari previsti dalla direttiva 89/662/CEE, ciò dovrà essere menzionato nella trasmissione dei risultati statistici raccolti ai sensi dell'articolo 14 della direttiva 89/397/CEE.

b2 - Controlli sugli ortofrutticoli non trasformati.

Il regolamento 2251/92 della Commissione del 29 luglio 1992, concernente i controlli sulla qualità degli ortofrutticoli freschi, prevede lo scambio di informazioni nell'ambito della cooperazione amministrativa tra i servizi di controllo degli Stati membri; in particolare secondo l'articolo 11, paragrafi 1 e 2, lo Stato membro che rileva lotti non conformi alla normativa provenienti da un altro Stato membro è tenuto ad informare gli altri Stati membri; analoga informazione riguardante i prodotti di importazione deve essere fornita agli altri Stati membri ed alla Commissione.

Tenuto conto delle informazioni già trasmesse nel quadro della direttiva antiparassitari, LA TRASMISSIONE DEI RISULTATI DEI CONTROLLI IN MATERIA DI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI NON TRASFORMATI PREVISTA DALLA PRESENTE RILEVAZIONE DEVE RIGUARDARE I RISULTATI DEL CONTROLLO UFFICIALE SULLA SICUREZZA IGIENICA E MICROBIOLOGICA ED I CONTAMINANTI DIVERSI DAGLI ANTIPARASSITARI, cioè quelli che non sono stati già trasmessi alla DG VI.

#### 4. MODALITA' DI COMPILAZIONE DEI MODELLI A E B.

Nella prima parte i modelli contengono dati che consentono di identificare la regione o la provincia autonoma, la struttura che rileva i dati ed il referente regionale (o locale, a seconda di chi utilizza il modello).

Le regioni e le province autonome devono indicare il numero delle strutture esistenti nel territorio ed il numero di quelle che hanno inviato i dati; queste informazioni consentono di valutare il grado di copertura della rilevazione.

I codici delle regioni e delle province autonome sono riportati in tab. A; quelli degli I.Z.S. in tab. B; quelli dei P.M.P. in tab. C; quelli delle aziende U.S.L. - servizi di igiene pubblica o veterinari - in tab. D.

#### 5. MODELLO A - ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI.

Il MODELLO A ha l'obiettivo di raccogliere le informazioni relative alle infrazioni riscontrate nel corso del sopralluogo ispettivo.

TIPO DI STRUTTURA: indicare SIP per i Servizi di igiene pubblica ed SV per i Servizi veterinari o per le strutture ad essi subentrate. Si rammenta che i dati di sintesi devono essere omogenei, cioè devono essere ottenuti sommando separatamente i dati contenuti nei modelli provenienti dai Servizi di igiene pubblica e dai Servizi veterinari. Sono pertanto attesi due modelli A (SIP ed SV).

PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01): comprende gli stabilimenti allo stadio della produzione primaria che producono prodotti alimentari non trasformati e destinati al consumo umano. Si tratta essenzialmente di aziende agricole che svolgono soltanto attività di produzione primaria, come i produttori di ortofrutticoli, gli avicoltori, i viticoltori, gli apicoltori, i produttori di cereali sottoposti a controllo e non esclusi in applicazione del punto b2. Per quanto riguarda le attività agricole, il numero dei produttori primari potrà essere indicato una sola volta dalla regione o provincia autonoma desumendo il dato dal censimento generale dell'agricoltura.

Rientrano le seguenti attività economiche codificate dall'Istat come:

- 01.11 aziende di coltivazione di cereali e di altri seminativi
- 01.12 aziende di coltivazione ortaggi, specialità orticole, fiori e prodotti di vivai
- 01.13 aziende di coltivazione di frutta, frutta a guscio, prodotti destinati alla preparazione di bevande e spezie
- 01.21 aziende di allevamento di bovini e bufalini, produzione di latte crudo
- 01.22 aziende di allevamento di ovini, caprini, equini
- 01.23 aziende di allevamento di suini
- 01.24 aziende di allevamento di pollame e altri volatili
- 01.25 aziende di allevamento di altri animali (conigli, animali da pelliccia, apicoltura, ecc.)
- 05.01 pesca (in acque marine e lagunari, in acque dolci)

24-10-1998

Supplemento ordinario alla GAZZETTA UFFICIALE

Serie generale - n. 24

05.02 piscicoltura

15.11.1 produzione di carne, non di volatili, refrigerata in carcasse (macellazione)

15.12.1 produzione di carne di volatili e di conigli (macellazione)

PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02): tutti gli stabilimenti aventi un'attività di produzione (incluso il sezionamento), di trasformazione e/o un'attività di confezionamento e che non vendono al dettaglio devono essere inclusi in questa categoria. Le attività di produzione o di trasformazione possono includere l'importazione di prodotti alimentari destinati ad essere trasformati e l'attività di esportazione dei prodotti trasformati.

Rientrano le seguenti attività economiche codificate dall'Istat come:

- 15.11.1 produzione di carne fresca, non di volatili, refrigerata in tagli
- 15.11.2 conservazione di carne, non di volatili e conigli, mediante congelamento e surgelazione
- 15.12.1 preparazione di carne di volatili e di conigli; produzione di carne di volatili e di conigli fresca
- 15.12.2 conservazione di carne di volatili e di conigli mediante congelamento e surgelazione
- 15.13 produzione di prodotti a base di carne
- 15.20 lavorazione e conservazione di pesce e di prodotti a base di pesce
- 15.3 lavorazione e conservazione di frutta e ortaggi
- 15.42 fabbricazione di oli e grassi raffinati (vegetali e animali)
- 15.43 produzione di margarina e di grassi commestibili simili
- 15.51 trattamento igienico, conservazione e trasformazione del latte (esclusa la produzione di latte crudo)
- 15.52 fabbricazione di gelati
- 15.61 lavorazione delle granaglie
- 15.62 fabbricazione di prodotti amidacei
- 15.81 fabbricazione di prodotti di panetteria e di pasticceria fresca
- 15.82 fabbricazione di fette biscottate e di biscotti, fabbricazione di prodotti di pasticceria conservati
- 15.83 fabbricazione di zucchero
- 15.84 fabbricazione di cacao, cioccolato, caramelle e confetterie
- 15.85 fabbricazione di paste alimentari, di cuscus e di prodotti farinacei simili
- 15.86 lavorazione del tè e del caffè
- 15.87 fabbricazione di condimenti e spezie
- 15.88 fabbricazione di preparati omogeneizzati e di alimenti dietetici
- 15.89 fabbricazione di altri prodotti alimentari n.c.a.
- 15.91 fabbricazione di bevande alcoliche distillate
- 15.92 fabbricazione di alcool etilico di fermentazione
- 15.93 fabbricazione di vino di uve (non di produzione propria)
- 15.94 produzione di sidro e di altri vini a base di frutta
- 15.95 produzione di altre bevande non fermentate
- 15.96 fabbricazione di birra
- 15.97 fabbricazione di malto
- 15.98 produzione di acque minerali e di bibite analcoliche
- 15.99 fabbricazione di altre bevande analcoliche

DISTRIBUZIONE all'ingrosso (cod. 03): questa categoria include le attività di distribuzione prima dello stadio della vendita al dettaglio; in particolare, l'importazione, la vendita all'ingrosso, lo stoccaggio all'ingrosso ed i grossisti "plurifunzioni", cioè quelli che possono distribuire prodotti alimentari ai dettaglianti, ai ristoranti o ai consumatori.

Nella categoria vanno inclusi gli stabilimenti che sono soggetti ad autorizzazione sanitaria e che, comunque, non producono o trasformano prodotti alimentari. Non vanno inclusi gli stabilimenti che provvedono alla distribuzione di materiali destinati a venire in contatto con gli alimenti.

Rientrano le seguenti attività economiche codificate dall'Istat come:

- 51.17 intermediari del commercio di prodotti alimentari, bevande e tabacco
- 51.18 intermediari del commercio specializzato di prodotti particolari n.c.a.
- 51.18 intermediari del commercio di vari prodotti senza prevalenza di alcuno
- 51.21 commercio all'ingrosso di cereali, sementi
- 51.31 commercio all'ingrosso di frutta e ortaggi
- 51.32 commercio all'ingrosso di carne e prodotti di salumeria
- 51.33 commercio all'ingrosso di prodotti lattiero-caseari, uova, oli e grassi commestibili
- 51.34 commercio all'ingrosso di bevande alcoliche e altre bevande
- 51.36 commercio all'ingrosso di zucchero, cioccolato e dolci
- 51.37 commercio all'ingrosso di caffè, tè, cacao e spezie
- 51.38 commercio all'ingrosso non specializzato di prodotti alimentari, bevande e tabacco.
- 51.39 commercio all'ingrosso di altri prodotti alimentari, inclusi pesci, crostacei e molluschi

DISTRIBUZIONE al dettaglio (cod. 04): comprende tutti i tipi di commercio al dettaglio con un'attività di commercializzazione dei prodotti alimentari per la vendita al consumatore finale; in particolare, i supermercati, i distributori automatici, la vendita per corrispondenza, i banchi dei mercati coperti o all'aperto (è escluso il commercio di piatti preparati da asporto). In questa categoria, comunque, non è compreso chi produce o trasforma prodotti alimentari.

Rientrano le seguenti attività economiche codificate dall'Istat come:

- 52.11 commercio al dettaglio in esercizi non specializzati con prevalenza di prodotti alimentari e bevande
- 52.12 commercio al dettaglio in esercizi non specializzati con prevalenza di prodotti non alimentari
- 52.21 commercio al dettaglio di frutta e verdura
- 52.22 commercio al dettaglio di carne e di prodotti a base di carne
- 52.23 commercio al dettaglio di pesci, crostacei e molluschi
- 52.24 commercio al dettaglio di pane, pasticceria e dolci
- 52.25 commercio al dettaglio di bevande (vini, oli, birra ed altre bevande)
- 52.27 commercio al dettaglio di prodotti alimentari, bevande e tabacco in esercizi specializzati
- 52.61 commercio al dettaglio per corrispondenza
- 52.62 commercio al dettaglio ambulante (su arce pubbliche) a posteggio fisso
- 52.63 commercio al dettaglio effettuato in altre forme al di fuori dei negozi



TRASPORTI: in questa categoria viene effettuata la distinzione fra i mezzi ed i contenitori che sono sottoposti solo a vigilanza (cod. 05) ed i mezzi ed i contenitori che sono soggetti ad autorizzazione sanitaria (cod. 06).

RISTORAZIONE pubblica (cod.07): comprende tutte le forme di ristorazione che si svolgono in pubblici esercizi e che sono rivolte ad un consumatore finale indifferenziato; ad esempio, (anche se collocati su mezzi di locomozione), i ristoranti, le rosticcerie, le bottiglierie, i bar; inoltre, i centri di vacanze e le case per vacanze, gli esercizi che forniscono piatti preparati da asporto, ecc.

Rientrano le seguenti attività economiche codificate dall'Istat come:

- 55.11 alberghi e motel con ristorante
- 52.21 ostelli della gioventù e rifugi di montagna
- 55.22 campeggi ed aree attrezzate per roulotte
- 55.23.1 villaggi turistici
- 55.23.5 agriturismo
- 55.23.6 altri esercizi alberghieri complementari
- 55.30.1 ristoranti, trattorie, pizzerie, osterie e birrerie con cucina
- 55.30.2 rosticcerie, friggitorie, pizzerie a taglio con somministrazione
- 55.30.3 gestione di vagoni ristorante
- 55.30.4 servizi di ristorazione in self-service
- 55.30.5 ristoranti con annesso intrattenimento e spettacolo
- 55.40 bar
- 55.52 fornitura di pasti preparati (banchetti)

RISTORAZIONE collettiva-assistenziale (cod. 08): comprende le altre forme di ristorazione (residuali rispetto alla voce precedente) che sono rivolte ad un consumatore finale identificabile; ad esempio, le mense aziendali (anche quelle di enti pubblici), scolastiche, di comunità (ospedali, case di cura e di riposo, carceri, collegi, colonie).

Rientrano le seguenti attività economiche codificate dall'Istat come:

- 55.23.2 colonie, case per ferie e case di riposo
- 55.51 mense
- 55.52 fornitura di pasti preparati (alle compagnie aeree, ospedali)
- 85.11 servizi ospedalieri

PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEMENTE AL DETTAGLIO (cod. 09): comprende macellai, panettieri, pasticciari, gelatai, e tutte quelle attività nelle quali il prodotto viene trasformato e PREVALENTEMENTE venduto al consumatore finale dallo stesso produttore. E' anche inclusa l'attività di produzione e/o trasformazione in fattoria per la vendita diretta al consumatore finale.

NUMERO DI UNITA': si riferisce al numero delle unità operative che sono soggette al controllo ufficiale dei prodotti alimentari (produzione, commercializzazione, trasporto, servizi). Può essere interessata qualsiasi unità operativa che svolge una attività nel settore alimentare,

indipendentemente dalla sua forma giuridica (società commerciale, persona fisica, cooperativa, associazione senza fini di lucro, società, filiale).

Se diverse imprese del settore alimentare operano nello stesso luogo (stazione, aeroporto, centro commerciale), ciascuna impresa viene conteggiata come uno stabilimento a parte.

Alcune imprese del settore alimentare possono rientrare in più di una categoria. Conviene in tal caso elencarle una sola volta nella categoria corrispondente all'ATTIVITA' PRINCIPALE. Ad esempio, un supermercato che svolga ANCHE un'attività di panetteria, deve essere elencato una sola volta nella categoria "distribuzione" e non nella categoria "produttori". Tuttavia, nel caso in cui l'attività "panetteria" e l'attività "supermercato" abbiano responsabili legali diversi (ad es. proprietari diversi), devono essere registrati due stabilimenti, ciascuno nella sua categoria.

**NUMERI DI UNITA' CONTROLLATE:** comprende il numero delle unità operative (stabilimenti o mezzi di trasporto) che durante l'anno sono state ispezionate. Ciascuna unità deve essere conteggiata soltanto una volta nel corso dell'anno, anche se viene ispezionata più volte.

**NUMERO DELLE ISPEZIONI:** include l'insieme delle ispezioni effettuate dai servizi di controllo ufficiale nelle unità operative. Un'ispezione si definisce come una visita che comprende una o più operazioni di controllo ufficiale (ispezione, prelievo di campioni, controllo dell'igiene del personale, esame del materiale documentale, esame dei sistemi di verifica eventualmente installati dall'impresa e dei relativi risultati); un'ispezione ha l'obiettivo di verificare la conformità dei prodotti alimentari e dei loro componenti alle disposizioni sanitarie ed alle norme che hanno lo scopo di garantire la corretta commercializzazione dei prodotti o di proteggere l'interesse dei consumatori. Tuttavia, un'ispezione durante la quale l'unica operazione di controllo effettuata consiste nel prelievo di campioni non deve essere considerata come un'ispezione in uno stabilimento.

L'ispezione effettuata in uno stabilimento deve essere conteggiata una sola volta anche se essa copre diverse attività dello stabilimento (come la vendita al dettaglio, le attività di fabbricazione o di preparazione che sono praticate nei supermercati) e concerne diversi punti di controllo (controllo degli ingredienti, dei processi di fabbricazione e del prodotto finale). Deve essere conteggiata una sola volta anche l'ispezione che dura più giorni; inoltre, le ispezioni successive alla prima non vanno conteggiate quando sono effettuate nello stesso stabilimento per la verifica di prescrizioni precedentemente impartite.

**NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI:** indicare il numero delle unità operative nelle quali sono state constatate infrazioni nel corso dell'attività di controllo (non il numero delle infrazioni rilevate nel corso dell'ispezione).

La nozione di infrazione include tutti gli atti formali che costituiscono il seguito ad una constatazione di non conformità da parte dei servizi di controllo, come l'invio o la consegna di una richiesta di mettersi in regola entro un certo termine, il blocco, il ritiro, il sequestro o la distruzione di un prodotto alimentare, la revoca di una autorizzazione, la chiusura totale o parziale di un'impresa, la redazione di un verbale o di un rapporto destinato all'autorità giudiziaria.

**TOTALE CAMPIONI PRELEVATI:** indicare il numero dei campioni prelevati che sono oggetto di controllo ufficiale.

**CAMPIONI NON REGOLAMENTARI:** si intendono quelli nei quali sia stata riscontrata una o più non conformità alle disposizioni di legge vigenti; il campione per il quale si riscontrano più parametri non regolari deve essere conteggiato una sola volta. Nel caso di analisi di revisione conclusa, riferirsi all'esito di quest'ultima per stabilire se il campione è regolare.

**NUMERO DI INFRAZIONI:** in questa categoria il numero complessivo di infrazioni, rilevate nel corso delle ispezioni e senza prelievo di campioni, è suddiviso nelle diverse tipologie. Dato che una unità operativa può avere più di un tipo di infrazione e che lo stesso tipo di infrazione può essere rilevato nel corso di ispezioni successive, va indicato il numero complessivo di ogni tipo di infrazione.

\* **Igiene generale:** strutture (locali, attrezzature, ecc.), igiene del personale ai sensi dell'allegato del D. L.vo 155/97, prevenzione delle contaminazioni.

\* **Igiene (HACCP, formazione del personale):** analisi dei rischi e dei punti critici di controllo, formazione del personale. Si tratta essenzialmente delle infrazioni di cui al D. L.vo 155/97 sull'igiene dei prodotti alimentari.

\* **Composizione:** controllo delle condizioni di utilizzazione degli additivi, adulterazioni (aggiunta di acqua, di sostanze chimiche vietate).

\* **Contaminazione (diversa da quella microbiologica):** si riferisce alle contaminazioni immediatamente evidenti riscontrate nelle materie prime, nei semilavorati e nei prodotti finiti; gli ammuffimenti rientrano comunque in questa categoria.

\* **Etichettatura e presentazione:** controllo dell'etichettatura (comprese le denominazioni e le date di conservazione) e delle affermazioni in etichetta relative agli ingredienti effettivamente utilizzati, la verifica visiva delle etichette e delle confezioni.

**ALTRO:** rientrano in questa voce anche le infrazioni per i libretti sanitari e per le autorizzazioni sanitarie.

**PROVVEDIMENTI (amministrativi e notizie di reato):** i dati consentono di valutare gli esiti delle infrazioni riscontrate; rientrano fra i provvedimenti amministrativi anche quelli che riguardano le prescrizioni, la sospensione temporanea o la revoca delle autorizzazioni, ecc.

## 6. MODELLO B - ANALISI DEI CAMPIONI

Il MODELLO B ha l'obiettivo di raccogliere le informazioni relative alle infrazioni riscontrate a seguito di controlli analitici sui campioni.

La parte introduttiva del modello B riporta gli stessi dati del modello A al quale si può fare riferimento per la compilazione. Nel "tipo di struttura" indicare IZS o PMP per i dati provenienti dagli Istituti zooprofilattici sperimentali o dai Presidi multizonali di prevenzione (o strutture ad essi subentrate).

24-10-1998

Supplemento ordinario alla GAZZETTA UFFICIALE

Serie generale - n. 249

Le classi di alimenti sono state raggruppate nelle categorie alimentari che sono state proposte dalla Commissione europea.

#### CAMPIONI ANALIZZATI

Definizione di campione: si tratta di campione ufficiale prelevato nel quadro delle procedure ufficiali di controllo. Anche se il campione ufficiale comprende diverse aliquote (ad esempio per le analisi di revisione), solo l'aliquota analizzata ufficialmente deve essere contabilizzata nella colonna "CAMPIONI ANALIZZATI (totali)".

Vanno esclusi dal numero totale di campioni analizzati quelli per i quali non sono ancora disponibili i risultati delle analisi (questi campioni potranno essere inclusi nella rilevazione dell'anno successivo).

**CAMPIONI ANALIZZATI (irregolari):** si intendono quelli nei quali sia stata riscontrata una o più non conformità alle disposizioni di legge vigenti; il campione per il quale si riscontrano più parametri non regolari deve essere conteggiato una sola volta. Nel caso di analisi di revisione conclusa, riferirsi all'esito di quest'ultima per stabilire se il campione è regolare.

Si richiama l'attenzione sul fatto che un medesimo campione può essere non conforme per più di un motivo; ogni accertamento di non conformità deve essere comunque conteggiato nella colonna pertinente (contaminazione microbiologica, chimica, contaminazioni diverse, composizione, etichettatura e presentazione, altro); nella colonna "TOTALE INFRAZIONI" compare pertanto la somma di tutte le infrazioni accertate.

**CONTAMINAZIONI (microbiologiche):** viene effettuata una disaggregazione per avere un migliore dettaglio statistico.

**CONTAMINAZIONI (chimiche e diverse):** in questa categoria, che è residuale rispetto alla precedente, si sono evidenziate le contaminazioni per micotossine e per metalli pesanti. Alla voce "ALTRE" includere anche le sostanze indesiderabili (frantumi di vetro, legno, acciaio, insetti, ecc.).

**COMPOSIZIONE:** infrazioni che hanno determinato il giudizio di non conformità per la presenza di sostanze non consentite o per la presenza di sostanze in quantità non consentita (additivi vietati, adulterazioni).

**ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE:** non conformità nell'etichettatura o nella presentazione (utilizzazione di una denominazione non conforme alle norme comunitarie sulla composizione, affermazioni ingannevoli o false sulla presenza o sulla quantità di un componente, ecc.)

**CLASSI DI ALIMENTI** (vengono trattate solo le categorie che possono porre problemi di interpretazione).

1. Prodotti lattiero-caseari: nella categoria non vanno inclusi i gelati ed i dessert che sono indicati in una categoria specifica.

2. Uova e ovoprodotti: in questa categoria rientrano solo gli alimenti indicati; i prodotti trasformati contenenti uova, come i dessert e le salse, non devono essere inclusi in questa categoria ma alle voci corrispondenti.
5. Grassi ed oli: tutti i grassi e gli oli ad eccezione dei grassi del latte che sono già inclusi nella categoria prodotti lattiero-caseari.
6. Zuppe, brodi, salse: oltre agli alimenti indicati, includere la mostarda, la maionese e l'aceto.
7. Cereali e prodotti di panetteria: comprende cornetti, brioches ed in generale i prodotti della panificazione e da forno.
8. Frutta e verdura: comprende anche i funghi e le bacche.
9. Erbe e spezie: includere in questa categoria anche il sale e i succedanei del sale, nonché i condimenti come le preparazioni aromatiche.
15. Dolciumi: comprende anche lo zucchero e il miele.
17. Piatti preparati: indipendentemente dal tipo di alimento presente, comprende i piatti preparati freschi o surgelati e i panini farciti.

TAB. A - REGIONI

CODICE	DENOMINAZIONE
R 010 000 0	PIEMONTE
R 020 000 0	VALLE D' AOSTA
R 030 000 0	LOMBARDIA
R 041 000 0	PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO
R 042 000 0	PROVINCIA AUTONOMA DI BOLZANO
R 050 000 0	VENETO
R 060 000 0	FRIULI VENEZIA GIULIA
R 070 000 0	LIGURIA
R 080 000 0	EMILIA ROMAGNA
R 090 000 0	TOSCANA
R 100 000 0	UMBRIA
R 110 000 0	MARCHE
R 120 000 0	LAZIO
R 130 000 0	ABRUZZO
R 140 000 0	MOLISE
R 150 000 0	CAMPANIA
R 160 000 0	PUGLIA
R 170 000 0	BASILICATA
R 180 000 0	CALABRIA
R 190 000 0	SICILIA
R 200 000 0	SARDEGNA

TAB. B - ISTITUTI ZOOPROFILATTICI SPERIMENTALI

CODICE	DENOMINAZIONE
I 010 000 0	TORINO
I 020 000 0	BRESCIA
I 030 000 0	PADOVA
I 050 000 0	ROMA
I 060 000 0	PERUGIA
I 070 000 0	TERAMO
I 080 000 0	FOGGIA
I 090 000 0	PORTICI
I 100 000 0	PALERMO
I 200 000 0	SASSARI

24-10-1998

Supplemento ordinario alla GAZZETTA UFFICIALE

Serie generale - n. 249

TAB. C - PRESIDII MULTIZONALI DI PREVENZIONE

PIEMONTE	
CODICE	DENOMINAZIONE
P 010 120 0	ALESSANDRIA
P 010 119 0	ASTI
P 010 105 0	GRUGLIASCO (TO)
P 010 109 0	IVREA (TO)
P 010 113 0	NOVARA
P 010 101 0	TORINO
P 010 111 0	VERCELLI
P 010 115 0	CUNEO

VALLE D'AOSTA	
CODICE	DENOMINAZIONE
P 020 101 0	AOSTA

LOMBARDIA	
CODICE	DENOMINAZIONE
P 030 201 0	VARESE
P 030 205 0	COMO
P 030 207 0	LECCO
P 030 209 0	SONDRIO
P 030 212 0	BERGAMO
P 030 218 0	BRESCIA
P 030 221 0	MANTOVA
P 030 223 0	CREMONA
P 030 234 0	PARABIAGO (MI)
P 030 242 0	PAVIA
P 030 238 0	MILANO

PROVINCIA AUTONOMA DI BOLZANO	
CODICE	DENOMINAZIONE
P 041 101 0	BOLZANO

PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO	
CODICE	DENOMINAZIONE
P 042 101 0	TRENTO

VENETO	
CODICE	DENOMINAZIONE
P 050 112 0	VENEZIA
P 050 120 0	VERONA
P 050 106 0	VICENZA
P 050 101 0	BELLUNO
P 050 109 0	TREVISO
P 050 116 0	PADOVA
P 050 118 0	ROVIGO

24-10-1998

Supplemento ordinario alla GAZZETTA UFFICIALE

Serie generale - n. 249

FRIULI VENEZIA GIULIA	
CODICE	DENOMINAZIONE
P 060 106 0	PORDENONE
P 060 101 0	TRIESTE
P 060 104 0	UDINE
P 060 102 0	GORIZIA

LIGURIA	
CODICE	DENOMINAZIONE
P 070 103 0	GENOVA
P 070 101 0	IMPERIA
P 070 102 0	SAVONA
P 070 105 0	LA SPEZIA

EMILIA ROMAGNA	
CODICE	DENOMINAZIONE
P 080 111 0	FORLÌ
P 080 101 0	PIACENZA
P 080 102 0	PARMA
P 080 103 0	REGGIO EMILIA
P 080 104 0	MODENA
P 080 108 0	BOLOGNA
P 080 109 0	FERRARA
P 080 110 0	RAVENNA
P 080 113 0	RIMINI

TOSCANA	
CODICE	DENOMINAZIONE
P 090 110 0	FRENZE
P 090 105 0	PISA
P 090 103 0	PISTOIA
P 090 101 0	MASSA CARRARA
P 090 102 0	LUCCA
P 090 106 0	LIVORNO
P 090 108 0	AREZZO
P 090 033 0	PIOMBINO (LI)
P 090 109 0	GROSSETO
P 090 107 0	SIENA
P 090 104 0	PRATO

UMBRIA	
CODICE	DENOMINAZIONE
P 100 102 0	PERUGIA
P 100 105 0	TERNI



24-10-1998

Supplemento ordinario alla GAZZETTA UFFICIALE

Serie generale - n. 249

MARCHÉ	
CODICE	DENOMINAZIONE
P 110 113 0	ASCOLI PICENO
P 110 109 0	MACERATA
P 110 101 0	PESARO
P 110 107 0	ANCONA

LAZIO	
CODICE	DENOMINAZIONE
P 120 111 0	LATINA
P 120 109 0	VITERBO
P 120 110 0	RIETI
P 120 112 0	FROSINONE
P 120 102 0	ROMA B
P 120 101 0	ROMA A

ABRUZZO	
CODICE	DENOMINAZIONE
P 130 102 0	CHIETI
P 130 104 0	L'AQUILA
P 130 105 0	PESCARA
P 130 106 0	TERAMO

MOLISE	
CODICE	DENOMINAZIONE
P 140 103 0	CAMPOBASSO
P 140 102 0	ISERNIA

CAMPANIA	
CODICE	DENOMINAZIONE
P 150 112 0	SALERNO
P 150 102 0	AVELLINO
P 150 103 0	BENEVENTO
P 150 104 0	CASERTA
P 150 106 0	NAPOLI 2
P 150 040 0	NAPOLI 1

PUGLIA	
CODICE	DENOMINAZIONE
P 160 104 0	BARI
P 160 112 0	TARANTO
P 160 109 0	FOGGIA
P 160 108 0	BRINDISI
P 160 110 0	LECCE

24-10-1998

Supplemento ordinario alla GAZZETTA UFFICIALE

Serie generale - n. 249

BASILICATA	
CODICE	DENOMINAZIONE
P 170 104 0	MATERA
P 170 102 0	POTENZA

CALABRIA	
CODICE	DENOMINAZIONE
P 180 107 0	CATANZARO
P 180 104 0	COSENZA
P 180 111 0	REGGIO CALABRIA

SICILIA	
CODICE	DENOMINAZIONE
P 190 106 0	PALERMO
P 190 109 0	TRAPANI
P 190 101 0	AGRIGENTO
P 190 102 0	CALTANISSETTA
P 190 104 0	ENNA
P 190 107 0	RAGUSA
P 190 108 0	SIRACUSA
P 190 103 0	CATANIA
P 190 105 0	MESSINA

SARDEGNA	
CODICE	DENOMINAZIONE
P 200 108 0	CAGLIARI
P 200 101 0	SASSARI
P 200 103 0	NUORO
P 200 105 0	ORISTANO
P 200 107 0	PORTOSCUSO (CA)

## TAB. D - USL - SERVIZI IGIENE PUBBLICA / SERVIZI VETERINARI

Per costruire il proprio codice aggiungere in fondo al codice della U.S.L. di appartenenza, rispettivamente:

- la lettera "G" per i Servizi Igiene Pubblica
- la lettera "V" per i Servizi Veterinari

PIEMONTE	
CODICE	DENOMINAZIONE
U0101010	USL TORINO I
U0101020	USL TORINO II
U0101030	USL TORINO III
U0101040	USL TORINO IV
U0101050	USL COLLEGNO
U0101060	USL CIRIÉ
U0101070	USL CHIVASSO
U0101080	USL CHERI
U0101090	USL IVREA
U0101100	USL PINEROLO
U0101110	USL VERCELLI
U0101120	USL BIELLA
U0101130	USL NOVARA
U0101140	USL OMEGNA
U0101150	USL CUNEO
U0101160	USL MONDOVI
U0101170	USL SAVIGLIANO
U0101180	USL ALBA
U0101190	USL ASTI
U0101200	USL ALESSANDRIA
U0101210	USL CASALE MONFERRATO
U0101220	USL NOVI LIGURE

VALLE D'AOSTA	
CODICE	DENOMINAZIONE
U0201010	USL AOSTA

24-10-1998

Supplemento ordinario alla GAZZETTA UFFICIALE

Serie generale - n. 249

LOMBARDIA	
CODICE	DENOMINAZIONE
U0302010	USL VARESE
U0302020	USL GALLARATE
U0302030	USL BUSTO ARSIZIO
U0302040	USL SARONNO
U0302050	USL COMO
U0302060	USL CANTU'
U0302070	USL LECCO
U0302080	USL MERATE
U0302090	USL SONDRIO
U0302100	USL ALBINO
U0302110	USL PONTE S. PIETRO
U0302120	USL BERGAMO
U0302130	USL TREVIGLIO
U0302140	USL CHIARI
U0302150	USL BRENO
U0302160	USL GARDONE VAL TROMPIA
U0302170	USL SALO'
U0302180	USL BRESCIA
U0302190	USL LENO
U0302200	USL VIADANA
U0302210	USL MANTOVA
U0302220	USL OSTIGLIA
U0302230	USL CREMONA
U0302240	USL CREMA
U0302250	USL LODI
U0302260	USL MELEGNANO
U0302270	USL CERNUSCO
U0302280	USL VIMERCATE
U0302290	USL MONZA
U0302300	USL DESIO
U0302310	USL CINSELLO BALSAMO
U0302320	USL GARBAGNATE
U0302330	USL RHO
U0302340	USL LEGNANO
U0302350	USL MAGENTA
U0302360	USL MILANO 1
U0302370	USL MILANO 2
U0302380	USL MILANO 3
U0302390	USL MILANO 4
U0302400	USL MILANO 5
U0302410	USL MILANO 6
U0302420	USL PAVIA
U0302430	USL VIGEVANO
U0302440	USL VOGHERA

PROVINCIA AUTONOMA DI BOLZANO	
CODICE	DENOMINAZIONE
U0411010	USL CENTRO SUD
U0411020	USL OVEST MERANO
U0411030	USL NORD BRESSANONE
U0411040	USL EST BRUNICO

24-10-1998

Supplemento ordinario alla GAZZETTA UFFICIALE

Serie generale - n. 249

PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO	
CODICE	DENOMINAZIONE
U0421010	USL TRENTO

VENETO	
CODICE	DENOMINAZIONE
U0501010	USL BELLUNO
U0501020	USL FELTRE
U0501030	USL BASSANO DEL GRAPPA
U0501040	USL THIENE
U0501050	USL ARZIGNANO
U0501060	USL VICENZA
U0501070	USL PIEVE DI SOLIGO
U0501080	USL ASOLO
U0501090	USL TREVISO
U0501100	USL S. DONA' DEL PIAVE
U0501110	USL VENEZIA
U0501120	USL MESTRE
U0501130	USL MIRANO
U0501140	USL CHIOGGIA
U0501150	USL CITTADELLA
U0501160	USL PADOVA
U0501170	USL ESTE
U0501180	USL ROVIGO
U0501190	USL ADRIA
U0501200	USL VERONA
U0501210	USL LEGNAGO
U0501220	USL BUSSOLENGO

FRIULI VENEZIA GIULIA	
CODICE	DENOMINAZIONE
U0601010	USL TRIESTINA
U0601020	USL ISONTINA
U0601030	USL ALTO FRIULI
U0601040	USL MEDIO FRIULI
U0601050	USL BASSA FRIULANA
U0601060	USL FRIULI OCCIDENTALE

LIGURIA	
CODICE	DENOMINAZIONE
U0701010	USL IMPERIESE
U0701020	USL SAVONESE
U0701030	USL GENOVESE
U0701040	USL CHIAVARESE
U0701050	USL SPEZZINO

24-10-1998

Supplemento ordinario alla GAZZETTA UFFICIALE

Serie generale - n. 249

EMILIA ROMAGNA	
CODICE	DENOMINAZIONE
U0801010	USL PIACENZA
U0801020	USL PARMA
U0801030	USL REGGIO EMILIA
U0801040	USL MODENA
U0801050	USL BOLOGNA SUD
U0801060	USL IMOLA
U0801070	USL BOLOGNA NORD
U0801080	USL BOLOGNA
U0801090	USL FERRARA
U0801100	USL RAVENNA
U0801110	USL FORLI'
U0801120	USL CESENA
U0801130	USL RIMINI

TOSCANA	
CODICE	DENOMINAZIONE
U0901010	USL MASSA CARRARA
U0901020	USL LUCCA
U0901030	USL PISTOIA
U0901040	USL PRATO
U0901050	USL PISA
U0901060	USL LIVORNO
U0901070	USL SIENA
U0901080	USL AREZZO
U0901090	USL GROSSETO
U0901100	USL FIRENZE
U0901110	USL EMPOLI
U0901120	USL VERSILIA

UMBRIA	
CODICE	DENOMINAZIONE
U1001010	USL CITTA' DI CASTELLO
U1001020	USL PERUGIA
U1001030	USL FOLIGNO
U1001040	USL ORVIETO
U1001050	USL TERNANA

MARCHE	
CODICE	DENOMINAZIONE
U1101010	USL PESARO
U1101020	USL FANO
U1101030	USL URBINO
U1101040	USL SENIGALLIA
U1101050	USL JESI
U1101060	USL FABRIANO
U1101070	USL ANCONA
U1101080	USL CIVITANOVA MARCHE ALTA
U1101090	USL MACERATA
U1101100	USL CAMERINO
U1101110	USL FERMO
U1101120	USL S. BENEDETTO DEL TRONTO
U1101130	USL ASCOLI PICENO

24-10-1998

Supplemento ordinario alla GAZZETTA UFFICIALE

Serie generale - n. 249

LAZIO	
CODICE	DENOMINAZIONE
U1201010	USL RMA
U1201020	USL RMB
U1201030	USL RMC
U1201040	USL RMD
U1201050	USL RME
U1201060	USL RMF
U1201070	USL RMG
U1201080	USL RMH
U1201090	USL VITERBO
U1201100	USL RIETI
U1201110	USL LATINA
U1201120	USL FROSINONE

ABRUZZO	
CODICE	DENOMINAZIONE
U1301010	USL AVEZZANO / SULMONA
U1301020	USL CHIETI
U1301030	USL LANCIANOVASTO
U1301040	USL L'AQUILA
U1301050	USL PESCARA
U1301060	USL TERAMO

MOLISE	
CODICE	DENOMINAZIONE
U1401010	USL ALTO MOLISE
U1401020	USL PENTRIA
U1401030	USL CENTRO MOLISE
U1401040	USL BASSO MOLISE

CAMPANIA	
CODICE	DENOMINAZIONE
U1501010	USL AVELLINO 1
U1501020	USL AVELLINO 2
U1501030	USL BENEVENTO 1
U1501040	USL CASERTA 1
U1501050	USL CASERTA 2
U1501060	USL NAPOLI 1
U1501070	USL NAPOLI 2
U1501080	USL NAPOLI 3
U1501090	USL NAPOLI 4
U1501100	USL NAPOLI 5
U1501110	USL SALERNO 1
U1501120	USL SALERNO 2
U1501130	USL SALERNO 3

24-10-1998

Supplemento ordinario alla GAZZETTA UFFICIALE

Serie generale - n. 249

PUGLIA	
CODICE	DENOMINAZIONE
U1601010	USL BA/1
U1601020	USL BA/2
U1601030	USL BA/3
U1601040	USL BA/4
U1601050	USL BA/5
U1601060	USL BR/1
U1601070	USL FG/1
U1601080	USL FG/2
U1601090	USL FG/3
U1601100	USL LE/1
U1601110	USL LE/2
U1601120	USL TA/1

BASILICATA	
CODICE	DENOMINAZIONE
U1701010	USL VENOSA
U1701020	USL POTENZA
U1701030	USL LAGONEGRO
U1701040	USL MATERA
U1701050	USL MONTALBANO JONICO

CALABRIA	
CODICE	DENOMINAZIONE
U1801010	USL PAOLA
U1801020	USL CASTROVILLARI
U1801030	USL ROSSANO
U1801040	USL COSENZA
U1801050	USL CROTONE
U1801060	USL LAMEZIA TERME
U1801070	USL CATANIA
U1801080	USL VIBO VALENTIA
U1801090	USL LOCRI
U1801100	USL PALMI
U1801110	USL REGGIO CALABRIA

SICILIA	
CODICE	DENOMINAZIONE
U1901010	USL AGRIGENTO
U1901020	USL CALTANISSETTA
U1901030	USL CATANIA
U1901040	USL ENNA
U1901050	USL MESSINA
U1901060	USL PALERMO
U1901070	USL RAGUSA
U1901080	USL SIRACUSA
U1901090	USL TRAPANI



24-10-1998

Supplemento ordinario alla GAZZETTA UFFICIALE

Serie generale - n. 249

SARDEGNA	
CODICE	DENOMINAZIONE
U2001010	USL SASSARI
U2001020	USL OLBIA
U2001030	USL NUORO
U2001040	USL LANUSEI
U2001050	USL ORISTANO
U2001060	USL GUSPINI
U2001070	USL IGLESIAS
U2001080	USL CAGLIARI

## **APPENDICE 3**

### **NORME DI REGISTRAZIONE DATI**

**Descrizione del record per i modelli di rilevazione dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e bevande**

**(prevista dall'art. 8, comma 3)**

24-10-1998

Supplemento ordinario alla GAZZETTA UFFICIALE

Serie generale - n. 249

**NORME DI REGISTRAZIONE DATI - DESCRIZIONE DEL RECORD  
MOD. A : MODELLO DI RILEVAZIONE PER DATI SULL'ATTIVITA' DI VIGILANZA DEI PRODOTTI ALIMENTARI  
ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI**

PROGR. CAMPO	POSIZIONE		LUNGH. In bytes	CARATTERISTICHE DEL CAMPO		DESCRIZIONE DEL CONTENUTO	AVVERTENZE
	da	a		Formato (*)	Allineam. Riemplim. (**)		
1	1	1	1	X	LB	obbligatorio	Valore fisso = A
2	2	5	4	N	RZ	obbligatorio	Valore ammesso = codice ISTAT
3	6	8	3	N	RZ	obbligatorio	Valore ammesso = codice ISTAT
4	9	16	8	X	LB	obbligatorio	
5	17	46	30	X	LB	blank	
6	47	58	12	X	LB	blank	
7	59	63	5	N	RZ	zero	
8	64	68	5	N	RZ	zero	
9	69	70	2	N	RZ	zero	Valori ammessi = codici del Mod. A
10	71	75	5	N	RZ	zero	
11	76	80	5	N	RZ	zero	
12	81	85	5	N	RZ	zero	
13	86	90	5	N	RZ	zero	
14	91	97	7	N	RZ	zero	
15	98	102	5	N	RZ	zero	
16	103	110	8	N	RZ	zero	
17	111	118	8	N	RZ	zero	
18	119	126	8	N	RZ	zero	
19	127	134	8	N	RZ	zero	
20	135	142	8	N	RZ	zero	
21	143	150	8	N	RZ	zero	
22	151	155	5	N	RZ	zero	
23	156	160	5	N	RZ	zero	

(\*) LZ = allineamento a sinistra con riempimento di zeri a destra  
 LB = allineamento a sinistra con riempimento di blank a destra  
 RZ = allineamento a destra con riempimento di zeri a sinistra

(\*) N = Numerico  
 X = Alfanumerico

**NORME DI REGISTRAZIONE DATI - DESCRIZIONE DEL RECORD**  
**MOD. B : MODELLO DI RILEVAZIONE PER DATI DI SINTESI SU RISULTATI DELLE ANALISI SU ALIMENTI E BEVANDE**

**ANALISI DEI CAMPIONI**

PROGR. CAMPO	POSIZIONE		LUNGH. In bytes	CARATTERISTICHE DEL CAMPO		DESCRIZIONE DEL CONTENUTO	AVVERTENZE
	da	a		Formato (*)	Allineam. Riempr. (**)		
1	1	1	1	X	LB	Valore di vuoto obbligatorio	Valore fisso = B
2	2	5	4	N	RZ	obbligatorio	Valore ammesso = codice ISTAT
3	6	8	3	N	RZ	obbligatorio	Valore ammesso = codice ISTAT
4	9	16	8	X	LB	obbligatorio	
5	17	46	30	X	LB	blank	
6	47	58	12	X	LB	blank	
7	59	81	3	N	RZ	zero	
8	62	64	3	N	RZ	zero	
9	65	73	9	N	LZ	zero	Valori ammessi = codici del Mod. B
10	74	80	7	N	RZ	zero	
11	81	85	5	N	RZ	zero	
12	86	90	5	N	RZ	zero	
13	91	95	5	N	RZ	zero	
14	96	100	5	N	RZ	zero	
15	101	105	5	N	RZ	zero	
16	106	110	5	N	RZ	zero	
17	111	115	5	N	RZ	zero	
18	116	120	5	N	RZ	zero	
19	121	125	5	N	RZ	zero	
20	126	130	5	N	RZ	zero	
21	131	135	6	N	RZ	zero	

98A8988

DOMENICO CORTESANI, direttore

FRANCESCO NOCITA, redattore  
ALFONSO ANDRIANI, vice redattore

(\*\*) LZ = allineamento a sinistra con riempimento di zeri a destra  
LB = allineamento a sinistra con riempimento di blank a destra  
RZ = allineamento a destra con riempimento di zeri a sinistra

(\*) N = Numerico  
X = Alfanumerico

