

globalmente analizzati circa **47.500** campioni. Di questi il **58%** non conteneva residui di antiparassitari rilevabili, nel **37%** erano presenti residui al di sotto dei limiti massimi consentiti, ed il **5,1%** 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.

PAGINA BIANCA

V PARTE

CONCLUSIONI

1. Conclusioni generali sulle attività di controllo ufficiale per l'anno 2004 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 2004, 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, Alimentari e Forestali)
- settore fiscale (Ministero dell'Economia e delle Finanze).

Settore igienico-sanitario – attività analitica

Relativamente ai Laboratori pubblici che operano nell'ambito del Servizio Sanitario Nazionale (Agenzie Regionali per la Protezione dell'Ambiente/Presidi Multizonali di Prevenzione ed Istituti Zooprofilattici Sperimentali), i campioni di prodotti alimentari analizzati, sia di origine animale che vegetale, sono stati complessivamente **110.494**, di cui **3.334** sono risultati non regolamentari, registrando una percentuale di non conformità molto contenuta, pari al **3,0%**, in diminuzione rispetto al precedente anno (**4,2%**).

La **Tab. 26** illustra, in dettaglio, i **risultati riepilogativi** delle infrazioni riscontrate dai Laboratori pubblici A.R.P.A./P.M.P. e I.Z.S.

In particolare mostra, per i prodotti alimentari raggruppati in alimenti di origine animale, in alimenti di origine vegetale e in alimenti vari, la distribuzione globale delle infrazioni riscontrate, schematizzata nel **Graf. 26a**, e la ripartizione percentuale delle tipologie delle irregolarità riscontrate (biologiche, chimiche o altre), schematizzata nei **Graf. 26b, 26c e 26d**.

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 (9,3%)
- gelati e dessert (5,9%)
- erbe, spezie, caffè, tè (5,8%)
- cacao e preparazioni a base di cacao (5,0%)
- grassi e oli (4,8%)
- frutta secca, spuntini (4,7%)
- cereali e prodotti di panetteria (4,6%)
- bevande non alcoliche (4,0%)

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

- Cacao e sue preparazioni (14,3%)
- Pesci, crostacei e molluschi (4,5%)
- Dolciumi (4,4%)
- Gelati e dessert (4,3%)
- Erbe, spezie, caffè, tè (4,1%)
- Cereali e prodotti della panetteria (3,9%)
- Frutta e verdura (3,2%)
- Carni e loro preparazioni (3,1%)

Gli Uffici di Sanità Marittima, Aerea e di Frontiera hanno controllato globalmente **44.740** partite di prodotti alimentari prevalentemente di origine vegetale. Le irregolarità riscontrate globalmente sulle partite presentate all'importazione sono state pari allo **0,49%**.

Nel 2004 sono state introdotte **49.006** 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 **24.289** partite, pari al **49,6%** del totale. Le partite sottoposte anche ad un controllo di laboratorio sono state **1.762 (3,6%)**. Sono state respinte **352** partite, lo **0,72%** delle partite presentate all'importazione.

Per quanto riguarda gli scambi intracomunitari, su **665.349** partite segnalate agli Uffici Veterinari Periferici (U.V.A.C.) il controllo fisico è avvenuto su **9.338** di esse (**1,4%**). Il controllo di laboratorio ha riguardato **3.119** partite, pari allo **0,47%** delle partite introdotte. I respingimenti sono stati solamente **202 (0,03%)**.

Settore igienico-sanitario – attività ispettiva

In relazione alle attività ispettive del S.S.N., i Servizi d'Igiene Pubblica/Servizi Igiene degli Alimenti e Nutrizione ed i Servizi Veterinari delle A.S.L. hanno globalmente controllato **445.700** unità, delle quali **46.460 (10,4%)** sono risultate non regolamentari, facendo registrare una lieve diminuzione rispetto al 2003 (**11,0%**). Le unità controllate sono risultate pari al **42,2%** rispetto al numero di strutture segnalate sul territorio; tale risultato è da considerarsi soddisfacente, anche se suscettibile di miglioramenti e di rafforzamento degli interventi effettuati sul territorio nazionale, 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 S.I.P./S.I.A.N. delle A.S.L., le infrazioni più diffuse riscontrate lungo la filiera alimentare hanno riguardato principalmente le seguenti tipologie:

- igiene generale (**46,4%**)
- Igiene (**33,5%**)
- Altro (**15,9%**)

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

- Igiene (57,3%)
- igiene generale (28,2%)
- Altro (6,8%)

Relativamente alle attività ispettive dei N.A.S., si continuano a rilevare nell'anno 2004 percentuali di irregolarità elevate (8,9% infrazioni penali e 56,1% infrazioni amministrative contestate).

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

- ristorazione
- carni e allevamenti
- farine, pane e pasta
- latte e derivati
- acque e bibite
- prodotti ittici
- vini e alcolici
- oli e grassi
- conserve alimentari
- salumi e insaccati
- alimenti dietetici

A fronte di un numero globale di ispezioni pari a **36.947**, sono state rilevate un numero di infrazioni penali pari a **3.299**, a testimonianza dell'efficacia dell'attività repressiva focalizzata sui settori che la pluriennale esperienza investigativa dei N.A.S. indica come particolarmente sospetti.

Settore merceologico e qualità dei prodotti alimentari – attività analitica

I controlli analitici complessivamente effettuati nel 2004 dall'Ispettorato Centrale Repressione Frodi del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali (**Tab. 10c**) hanno riguardato un totale di **11.373** campioni, di cui **1.027** (pari a circa il **9%** del totale) sono risultati irregolari.

Le percentuali di irregolarità accertate nei principali settori sono state: il **5,9%** nel vitivinicolo, il **12,3%** nel lattiero caseario, l' **11,3%** nell'oleario, il **7,4%** nel comparto dei cereali e derivati, il **7,5%** nel settore dei mangimi, facendo rilevare i valori più elevati nel settore dei fertilizzanti, dei prodotti fitosanitari e delle sostanze zuccherine (rispettivamente **23,0%**, **21,2%** e **20,0%**).

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 **21.567** ditte. Le ditte non in regola sono risultate **3.919**, pari al **18,2%**. Le visite ispettive sono state pari a **24.437** e, come si evince dalla **Tab. 10b**, oltre il 50% dell'attività ispettiva ha riguardato i settori vitivinicolo (con il **30,8%** del totale dei sopralluoghi e dei prodotti controllati), lattiero-caseario (**14,0%** del totale dei sopralluoghi, compresi i controlli sul burro che usufruisce degli aiuti di cui al Reg. 2571/ 97) ed oleario (**10,5%** dei sopralluoghi), nei quali si concentrano le produzioni nazionali di maggiore rilevanza economica.

Settore fiscale - attività analitica

I campioni di prodotti alimentari analizzati nel 2004 dai Laboratori Chimici delle Dogane del Ministero delle Finanze sono stati in totale **25.477**, con una percentuale di irregolarità del **11,2%**, in forte aumento rispetto all'anno 2003 (**2,4%**).

Settore fiscale - attività ispettiva

L'attività ispettiva della Guardia di Finanza ha evidenziato nel corso del 2004 un numero di violazioni pari a **51**, con un totale di **64** soggetti verbalizzati.

In conclusione, si può rilevare che nell'anno 2004 i numeri delle ispezioni e dei campioni sottoposti ad accertamenti analitici, rapportati alla popolazione italiana, risultano, come nel precedente anno, soddisfacenti e in linea con 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 sopraindicati 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.

L'attuale sistema nazionale di controllo ufficiale dei prodotti alimentari dovrà, comunque, essere ridefinito e rafforzato alla luce delle nuove norme relative alla sicurezza alimentare emanate dall'Unione Europea. Tali norme, definite "Pacchetto Igiene", pur essendo applicative a partire dal 1 gennaio 2006, costituiscono un ulteriore riferimento legislativo a garanzia della sicurezza alimentare. Specificatamente si tratta del regolamento 852/2004/CE sull'igiene dei prodotti alimentari, del regolamento 853/2004/CE che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale, del regolamento 854/2004/CE che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione dei controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano, del regolamento n. 882/2004/CE relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute ed il benessere degli animali.

Tra essi, il Regolamento (CE) n. 882 del 2004 in materia di controllo ufficiale degli alimenti è sicuramente quello di maggiore impatto per gli Stati membri poiché incide non solo modalità di esecuzione dei controlli, ma anche sulla complessiva organizzazione dei relativi sistemi nazionali, dovendosi provvedere a predisporre ed assicurare la programmazione e l'esecuzione dei controlli sugli alimenti sia per gli aspetti sanitari che per quelli di carattere commerciale, merceologico e produttivo, attraverso la predisposizione di un apposito ed organico Piano Nazionale Pluriennale di controllo (*articolo 41 regolamento (CE) n. 882/2004*), comprensivo anche dei controlli sugli alimenti importati da Paesi terzi.

APPENDICE 1

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

PAGINA BIANCA

REGIONE BASILICATA

Ministero della salute

Direzione Generale della Sanità Veterinaria e degli Alimenti
 Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande:
attività ispettiva e tipologia delle infrazioni
 Servizi di Igiene Pubblica/Servizi Igiene degli Alimenti e Nutrizione (S.I.P./S.I.A.N.)

Regione/Provincia autonoma: **BASILICATA** Codice: **R 170 000 0** Tipo struttura:
 Nome del referente: **DR. RINALDI A.R.** Telefax: **0971/668834-5** e-mail: **arrinaldi@regione.basilicata.it**
 N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia: **5** N° di strutture che hanno fornito i dati: **5**

Regione Basilicata

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM. AL DETTAGLIO (cod. 09)	TOTALI
			Ingresso (cod. 03)	Dettaglio (cod. 04)	Soggetti a vigilanza (cod. 05)	Soggetti ad autorizz. Sanitaria (cod. 06)	Pubblica (cod. 07)	Collettiva (cod. 08)		
NUMERO DI UNITA'	922	295	314	2.217	180	126	1.005	226	311	5.596
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	455	186	241	1.714	107	71	559	181	279	3.793
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	465	185	253	172	1.720	97	61	560	183	3.696
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	17	24	7	43	16	0	74	18	11	210
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	121	176	163	459	5	2	149	119	65	1.259
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	21	122	6	144	5	0	70	38	11	417
NUMERO INFRAZIONI:										
a) Igiene Generale	0	1	11	40	0	0	24	11	15	102
b) Igiene (HACCP, formazione personale)	7	12	5	39	0	0	308	4	8	383
c) Composizione	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
e) Etichettatura e presentazione	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1
f) Altro	0	0	8	22	2	2	23	16	10	83
PROVVEDIMENTI:										
a) Amministrativi	1	3	4	18	0	0	45	10	19	100
b) Notizie di reato	0	3	2	9	0	1	6	0	0	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 SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

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

Ministero della salute

Direzione Generale della Sanità Veterinaria e degli Alimenti
 Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande:
attività ispettiva e tipologia delle infrazioni
 Servizi Veterinari (S.V.)

Regione/Provincia autonoma: **BASILICATA** Codice: **R 170 000 0** Tipo struttura:
 Nome del referente: **DR. RINALDI A.R.** Telefax: **0971/668835-34** e-mail: **arrinald@regione.basilicata.it**
 N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia: **5** N° di strutture che hanno fornito i dati: **5**

Regione Basilicata

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM. AL DETTAGLIO (cod. 09)	TOTALI
			Ingresso (cod.03)	Dettaglio (cod. 04)	Soggetti a vigilanza (cod. 05)	Soggetti ad autorizz. Sanitaria (cod. 06)	Pubblica (cod. 07)	Collettiva (cod. 08)		
NUMERO DI UNITA'	5.906	190	80	1.541	335	350	559	185	864	10.010
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	4.112	174	72	1.271	278	311	520	181	822	7.741
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	11.055	1.157	242	1.504	230	275	520	181	15.630	30.794
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	4	10	2	39	0	1	13	3	31	103
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	1.096	1.081	135	462	0	0	45	30	176	3.025
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	4	5	2	5	0	0	1	1	5	23
NUMERO INFRAZIONI:										
a) Igiene Generale	0	7	0	11	0	0	11	3	0	32
b) Igiene (HACCP, formazione personale)	2	6	0	15	0	2	2	0	5	32
c) Composizione	4	0	0	0	0	0	0	0	0	4
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)	0	3	0	6	0	0	0	0	5	14
e) Etichettatura e presentazione	0	1	0	1	0	0	0	0	0	2
f) Altro	0	0	1	0	0	1	0	1	0	3
PROVVEDIMENTI:										
a) Amministrativi	0	1	0	5	0	0	0	0	0	6
b) Notizie di reato	4	1	1	3	0	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 SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

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

Ministero della salute

Direzione Generale della Sanità Veterinaria e degli Alimenti

Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande: **analisi dei campioni**

Agenzie Regionali per la Protezione Ambientale/Presidi Multizonali di Prevenzione (A.R.P.A./P.M.P.)

Regione/Provincia autonoma: **BASILICATA** Codice: **R 170 000 0** Tipo di struttura:
 Nome del referente: **DR. RINALDI A.R.** Telefax: **0971/668835-4** e-mail: **arrinaldi@regione.basilicata.it**
 N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia autonoma: **2** N° di strutture che hanno fornito i dati: **2**

Regione Basilicata

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI													
04 01	Latte e crema di latte, freschi o conservati												
04 01 02	Latte pastorizzato	2											
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	2											
04 04	Siero di latte												
04 05	Burro	1											
04 07	Formaggi, latticini	3											
TOTALE		8	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio												
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli												
TOTALE		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	

Regione Basilicata

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME													
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)												-
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie												-
02 04	Altre carni												-
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	5											-
TOTALE		5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI													
03 01	Selacei												-
03 02	Teleostei												-
03 03	Filetti e trance di pesce												-
03 05	Molluschi gasteropoidi												-
03 06	Mollusci bivalvi												-
03 07	Mollusci bivalvi												-
03 08	Mollusci cefaiopodi												-
03 09	Echinodermi												-
03 10	Crostacei												-
16 04	Preparazione e conserve di pesce	6											-
16 05	Preparazione e conserve di crostacei e molluschi	2											-
TOTALE		8	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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

Regione Basilicata

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
5. GRASSI ED OLI													
02 05	Lardo												
15 01	Grassi alimentari animali												
15 04	Grassi ed oli di pesce e mammiferi marini												
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	78											
15 07 01 001	Olio di oliva	45											
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	33											
15 12	Oli e grassi idrogenati												
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	4											
TOTALE		82	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
6. ZUPPE, BRODI, SALSE													
16 03	Estratti di carne e di pesce												
20 01	Prep. di ortaggi con aceto	1											
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto	66	1			1							1
21 03	Prep. per salse e salse	12											
22 10	Aceti commestibili e succedanei	1											
TOTALE		80	1	-	-	1	-	-	-	-	-	-	1

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