

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				
7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA													
10 00	Cereali	39											
11 00	Prodotti della macinazione	46											-
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	111	3			1				2			3
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	54											-
19 03 01	Paste alimentari secche	70											-
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	4											-
19 03 03	Paste alimentari speciali	26											-
TOTALE		350	3	-	-	1	-	-	-	2	-	-	3
8. FRUTTA E VERDURE													
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	116											-
08 00	Frutta	117											-
TOTALE		233	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'													
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	28											-
25 00	Sale da cucina												-
TOTALE		28	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
10. BEVANDE NON ALCOLICHE													
20 07	Succhi e nettari di frutta	42											-
22 02	Altre bevande non alcoliche	149	10			4			4			2	10
TOTALE		191	10	-	-	4	-	-	4	-	-	2	10

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				
11. VINO													
22 04	Mosti	1											
22 05	Vini di uve fresche	18											
TOTALE		19	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
12. BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO													
22 03	Birra	4											
22 06	Vermut e vini aromatizzati												
22 07	Sidro, sidro di pere, idromele												
22 08	Alcole etilico												
22 09	Acquaviti, liquori ed altre bevande alcoliche												
TOTALE		4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
13. GELATI E DESSERT													
21 05	Gelati e dessert	24											
TOTALE		24	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
14. CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO													
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao	3											
TOTALE		3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
15. DOLCIUMI													
17 00	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri	18											
04 10	Miele	2											
TOTALE		20	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI													
08 06	Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca	1											
TOTALE		1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	

Regione Basilicata

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
17. PIATTI PREPARATI													
21 06	Preparazioni gastronomiche	62											
TOTALE		62	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE													
32 00 33 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare (prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)	25											
TOTALE		25	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
19. ADDITIVI													
29 00	Additivi	2											
31 00	Coloranti	14											
TOTALE		16	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI													
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	47											
TOTALE		47	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove												
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove												
TOTALE		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	

TOTALE GLOBALE

1.206

14

0

0

6

0

0

4

2

0

2

14

Ministero della salute
Direzione Generale della Sanità Veterinaria e degli Alimenti
Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande: **analisi dei campioni**
Istituti Zooprofilattici Sperimentali (**I.Z.S.**)

Regione/Provincia autonoma: **BASILICATA** Codice: **R 170 000 0** Tipo di struttura:
Nome del referente: **Telefax: 0971/668834-5** 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	16											
04 01 02	Latte pastorizzato	1											
04 01 03	Latte UHT	11											
04 01 04	Latte sterilizzato	-											
04 01 05	Panna	1											
04 02	Latte e crema di latte, concentrati	9											
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	10	1			1							1
04 04	Siero di latte												
04 05	Burro	16	3									3	3
04 07	Formaggi, latticini	128	2			5							5
TOTALE		192	6	-	-	6	-	-	-	-	-	3	9
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio	24	1	2									2
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli	3											
TOTALE		27	1	2	-	-	-	-	-	-	-	-	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				
3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME													
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	128	1	2									2
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	13	1	3									3
02 04	Altre carni	3	1	2									2
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	238	14	14	4				4				22
TOTALE		382	17	21	4	-	-	-	4	-	-	-	29
4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI													
03 01	Selacei	5											
03 02	Teleostei	16											
03 03	Filetti e trance di pesce	10											
03 05	Molluschi gasteropoidi												
03 06	Molluschi bivalvi												
03 07													
03 08	Molluschi cefaiopodi	1											
03 09	Echinodermi												
03 10	Crostacei												
16 04	Preparazione e conserve di pesce	47											
16 05	Preparazione e conserve di crostacei e molluschi	26	1			1							1
TOTALE		105	1	-	-	1	-	-	-	-	-	-	1

(*) 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	1											
15 01	Grassi alimentari animali												
15 04	Grassi ed oli di pesce e mammiferi marini												
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi												
15 07 01 001	Olio di oliva												
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine												
15 12	Oli e grassi idrogenati												
15 13	Margarina, imitazione dello strutto												
TOTALE		1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
6. ZUPPE, BRODI, SALSE													
16 03	Estratti di carne e di pesce												
20 01	Prep. di ortaggi con aceto												
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto	6											
21 03	Prep. per salse e salse	1											
22 10	Aceti commestibili e succedanei												
TOTALE		7	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	

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

Regione Basilicata

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA													
10 00	Cereali												
11 00	Prodotti della macinazione												
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria												
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	5											
19 03 01	Paste alimentari secche												
19 03 02	Paste alimentari all'uovo												
19 03 03	Paste alimentari speciali												
TOTALE		5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
8. FRUTTA E VERDURE													
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi												
08 00	Frutta												
TOTALE		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'													
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	17	1						1				
25 00	Sale da cucina												
TOTALE		17	1	-	-	-	-	-	1	-	-	-	
10. BEVANDE NON ALCOLICHE													
20 07	Succhi e nettari di frutta												
22 02	Altre bevande non alcoliche												
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				
11. VINO													
22 04	Mosti												
22 05	Vini di uve fresche												
TOTALE		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
12. BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO													
22 03	Birra												
22 06	Vermut e vini aromatizzati												
22 07	Sidro, sidro di pere, idromele												
22 08	Alcole etilico												
22 09	Acquaviti, liquori ed altre bevande alcoliche												
TOTALE		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
13. GELATI E DESSERT													
21 05	Gelati e dessert												
TOTALE		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
14. CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO													
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao												
TOTALE		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
15. DOLCIUMI													
17 00	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri												
04 10	Miele	9											
TOTALE		9	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI													
08 06	Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca												
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				
17. PIATTI PREPARATI													
21 06	Preparazioni gastronomiche	30	2		2	4							6
TOTALE		30	2	-	2	4	-	-	-	-	-	-	6
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE													
32 00 33 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare (prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)	1											
TOTALE		1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
19. ADDITIVI													
29 00	Additivi												
31 00	Coloranti												
TOTALE		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI													
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti												
TOTALE		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove												
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	2											
TOTALE		2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	

TOTALE GLOBALE**778****28****23****6****11****0****0****5****0****0****3****48**

PAGINA BIANCA

BOLZANO (P.A.)

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: **BOLZANO** Codice: Tipo struttura:
 Nome del referente: **SIEBENFORCHER KARIN** Telefax: **0471/411763-40** e-mail:
 N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia: **5** N° di strutture che hanno fornito i dati: **5**

Bolzano (Provincia autonoma)

	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'	7.013	462	261	2.556	2	787	12.741	1.010	766	25.598
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	223	249	100	401	11	215	1.184	189	585	3.157
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	211	555	262	672	11	27	1.301	201	796	4.036
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	1	26	10	62	1	1	491	51	51	694
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	118	756	188	296			344	60	403	2.165
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	5	31	4	33			34	4	33	144
NUMERO INFRAZIONI:	2	9	1	23	1		215	5	40	296
a) Igiene Generale										
b) Igiene (HACCP, formazione personale)		16	3	33			456	50	26	584
c) Composizione		4		1			2			7
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)		4	1	7			5		2	19
e) Etichettatura e presentazione		6	7	23			7	1	7	51
f) Altro	4	7	2	10		8	36	4	7	78
PROVVEDIMENTI:	6	70	22	104	1	9	1.068	68	172	1.520
a) Amministrativi										
b) Notizie di reato		7	2	15		3	24	2	5	58

(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: **BOLZANO** Codice: **R 041** Tipo struttura:
 Nome del referente: **Dr. Stampfer/ Dr. Zambotto** Telefax: **0471/635162-00** e-mail:
 N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia: **5** N° di strutture che hanno fornito i dati: **5**

Bolzano (Provincia autonoma)

	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'	7.000	35	32	1.160		710	6.000	400	310	15.647
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	218	116	54	210		191	84	9	415	1.297
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	206	357	194	407			86	10	591	1.851
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	1	1	3	9			3		12	29
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	103	535	149	127			12	1	347	1.274
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	5	19	4	6			2	3	27	66
NUMERO INFRAZIONI:										
a) Igiene Generale	2		1	3					11	17
b) Igiene (HACCP, formazione personale)				1						1
c) Composizione										0
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)		1								1
e) Etichettatura e presentazione		4	1	3					2	10
f) Altro	4	3		1		3			2	13
PROVVEDIMENTI:										
a) Amministrativi	6	16	9	12		3	6		41	93
b) Notizie di reato			1	2		1			2	6

(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: **BOLZANO** Codice: Tipo di struttura:
 Nome del referente: **karin Siebenforcher** Telefax: **0471/411740** e-mail:
 N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia autonoma: N° di strutture che hanno fornito i dati:

Bolzano (Provincia autonoma)

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	102											
04 01 02	Latte pastorizzato	104											
04 01 03	Latte UHT	11											
04 01 04	Latte sterilizzato												
04 01 05	Panna	26											
04 02	Latte e crema di latte, concentrati												
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	26											
04 04	Siero di latte	2											
04 05	Burro	33	1								1		1
04 07	Formaggi, latticini	67	7		2	5	2			1			10
TOTALE		371	8	-	2	5	2	-	-	1	1	-	11
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio	45		2		1							3
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli												-
TOTALE		45	-	2	-	1	-	-	-	-	-	-	3

Bolzano (Provincia autonoma)

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)	91		11	2								13
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	18	1	1									1
02 04	Altre carni	4											-
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	305	6	1					3	2			6
TOTALE		418	7	13	2	-	-	-	3	2	-		20
4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI													
03 01	Selacei	6											-
03 02	Teleostei	6											-
03 03	Filetti e trancie di pesce	7	1						1				1
03 05	Molluschi gasteropoidi												-
03 06	Molluschi bivalvi	2											-
03 07													-
03 08	Molluschi cefaiopodi	1											-
03 09	Echinodermi												-
03 10	Crostacei												-
16 04	Preparazione e conserve di pesce	8	1						1				1
16 05	Preparazione e conserve di crostacei e molluschi	3											-
TOTALE		33	2	-	-	-	-	-	2	-	-		2

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

Bolzano (Provincia autonoma)

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
5. GRASSI ED OLI													
02 05	Lardo												
15 01	Grassi alimentari animali												
15 04	Grassi ed oli di pesce e mammiferi marini												
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	65	18							16	2		18
15 07 01 001	Olio di oliva	62											
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	3											
15 12	Oli e grassi idrogenati												
15 13	Margarina, imitazione dello strutto												
TOTALE		65	18	-	-	-	-	-	-	16	2	-	18
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	11											
21 03	Prep. per salse e salse	36	3		3								3
22 10	Aceti commestibili e succedanei	5											
TOTALE		53	3	-	3	-	-	-	-	-	-	-	3

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