

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				
7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA													
10 00	Cereali	8											
11 00	Prodotti della macinazione	14	2				2				1		3
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	26	3							3			3
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	91	3	1		2							3
19 03 01	Paste alimentari secche												
19 03 02	Paste alimentari all'uovo												
19 03 03	Paste alimentari speciali	19											
TOTALE		158	8	1	-	2	2	-	-	3	1	-	9
8. FRUTTA E VERDURE													
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	51	4		2	1					1		4
08 00	Frutta	92	1						1	2			3
TOTALE		143	5	-	2	1	-	-	1	2	1	-	7
9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'													
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	81	3			1			1		1		3
25 00	Sale da cucina	2											
TOTALE		83	3	-	-	1	-	-	1	-	1	-	3
10. BEVANDE NON ALCOLICHE													
20 07	Succhi e nettari di frutta	23	3				1			1	1		3
22 02	Altre bevande non alcoliche	30	1							1			1
TOTALE		53	4	-	-	-	1	-	-	2	1	-	4

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				
11. VINO													
22 04	Mosti												-
22 05	Vini di uve fresche	110	27						17	1	8	1	27
TOTALE		110	27	-	-	-	-	-	17	1	8	1	27
12. BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO													
22 03	Birra	15											-
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	11	1								1		1
TOTALE		26	1	-	-	-	-	-	-	-	1	-	1
13. GELATI E DESSERT													
21 05	Gelati e dessert	135	1		1								1
TOTALE		135	1	-	1	-	-	-	-	-	-	-	1
14. CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO													
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao	8	3				2				1		3
TOTALE		8	3	-	-	-	2	-	-	-	1	-	3
15. DOLCIUMI													
17 00	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri	4	2								2		2
04 10	Miele	8											-
TOTALE		12	2	-	-	-	-	-	-	-	2	-	2
16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI													
08 06	Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca	7	1								1		1
TOTALE		7	1	-	-	-	-	-	-	-	1	-	1

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				
17. PIATTI PREPARATI													
21 06	Preparazioni gastronomiche	242	7		3	4							
TOTALE		242	7	-	3	4	-	-	-	-	-	-	
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE													
32 00 33 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare (prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)	14											
TOTALE		14	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
19. ADDITIVI													
29 00	Additivi	1											
31 00	Coloranti												
TOTALE		1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
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	15	6					1		1	6		
TOTALE		15	6	-	-	-	-	1	-	1	6	-	

TOTALE GLOBALE**1.992****106****16****13****14****7****1****19****31****28****1****130**

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: BOLZANO Codice: P 041 Tipo di struttura:
Nome del referente: Telefax: e-mail:
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia autonoma: 1 N° di strutture che hanno fornito i dati: 1

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	101											
04 01 02	Latte pastorizzato	83											
04 01 03	Latte UHT	4											
04 01 04	Latte sterilizzato												
04 01 05	Panna	10											
04 02	Latte e crema di latte, concentrati												
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	12											
04 04	Siero di latte												
04 05	Burro	12											
04 07	Formaggi, latticini	50	4		1	3							4
TOTALE		272	4	-	1	3	-	-	-	-	-	-	4
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio	36											
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli												
TOTALE		36	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	

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)	78											
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	18	1	1									1
02 04	Altre carni												
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	203	1	1									1
TOTALE		299	2	2	-	-	-	-	-	-	-	-	2
4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI													
03 01	Selacei	6											
03 02	Teleostei	3											
03 03	Filetti e trance di pesce												
03 05	Molluschi gasteropoidi	1											
03 06	Molluschi bivalvi												
03 07													
03 08	Molluschi cefaiopodi												
03 09	Echinodermi												
03 10	Crostacei												
16 04	Preparazione e conserve di pesce	7											
16 05	Preparazione e conserve di crostacei e molluschi												
TOTALE		17	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	

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

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				
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												
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		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
6. ZUPPE, BRODI, SALSE													
16 03	Estratti di carne e di pesce												
20 01	Prep. di ortaggi con aceto												
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto												
21 03	Prep. per salse e salse												
22 10	Aceti commestibili e succedanei												
TOTALE		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	

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

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

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				
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	134	1		1								1
TOTALE		134	1	-	1	-	-	-	-	-	-	-	1
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												
TOTALE		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI													
08 06	Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca												
TOTALE		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	

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				
17. PIATTI PREPARATI													
21 06	Preparazioni gastronomiche	40	3		1	2							3
TOTALE		40	3	-	1	2	-	-	-	-	-	-	3
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE													
32 00 33 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare (prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)												
TOTALE		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
19. ADDITIVI													
29 00	Additivi												
31 00	Coloranti												
TOTALE		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI													
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti												
TOTALE		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove												
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove												
TOTALE		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	

TOTALE GLOBALE	809	10	2	3	5	0	0	0	0	0	0	0	10
-----------------------	------------	-----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	-----------

PAGINA BIANCA

REGIONE CALABRIA

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: CALABRIA Codice: R 180 000 0 Tipo struttura:
 Nome del referente: DR. LOPRESTI Telefax: 0961/856530-04 e-mail: s.lopresti@regcal.it
 N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia: 11 N° di strutture che hanno fornito i dati: 7

Regione Calabria

	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'	1.458	1.025	504	4.045	1.419	1.535	5.040	1.168	3.140	19.334
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	193	567	221	1.849	335	274	1.418	938	885	6.680
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	175	608	248	2.262	368	315	1.974	998	922	7.870
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	18	131	28	403	98	25	365	85	174	1.327
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	1.569	91	14	118	1	1	73	64	23	1.954
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI		2							6	8
NUMERO INFRAZIONI:										
a) Igiene Generale	8	69	23	262	18	22	258	72	95	827
b) Igiene (HACCP, formazione personale)	875	53	15	263	17	6	264	59	113	1.665
c) Composizione	568									568
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)	2			1						3
e) Etichettatura e presentazione		2	31	47					22	102
f) Altro	426	1	121	10	10	4	20	27	41	660
PROVVEDIMENTI:										
a) Amministrativi	160	32	13	140	12	17	161	49	100	684
b) Notizie di reato		1	1				1	2	2	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 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: CALABRIA Codice: R 180 000 0 Tipo struttura: U.O. Serv. Veter.
 Nome del referente: Dr. Lopresti S. Telefax: 0961/856530-04 e-mail: s.lopresti@regcal.it
 N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia: 11 N° di strutture che hanno fornito i dati: 8

Regione Calabria

	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'	6.021	470	294	5.075	1.076	1.247	2.250	434	1.969	18.836
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	2.301	290	197	2.483	585	860	820	296	1.224	9.056
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	14.841	1.935	1.755	4.669	887	1.224	886	974	2.063	29.234
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	93	23	42	84	44	21	53	42	53	455
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	18.806	353	67	327		10	62	53	334	20.012
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	244	17	4	9			1	5	21	301
NUMERO INFRAZIONI:										
a) Igiene Generale	118	43		29		19		1	2	212
b) Igiene (HACCP, formazione personale)	26	13	24	78	9	21	34	21	25	251
c) Composizione		3								3
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)	3	3	5	11					6	28
e) Etichettatura e presentazione	104	228	19	268		44	21	5	67	756
f) Altro	15	24	14	34					4	91
PROVVEDIMENTI:										
a) Amministrativi	79	55	5	61		29		1	13	243
b) Notizie di reato	17	8	6	21		2	1			55

(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: CALABRIA Codice: R 180 000 0 Tipo di struttura:
 Nome del referente: DR. LOPRESTI S. Telefax: 0961/856530-04 e-mail: s.lopresti@regcal.it
 N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia autonoma: 4 N° di strutture che hanno fornito i dati: 2

Regione Calabria

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												
04 01 03	Latte UHT	11											
04 01 04	Latte sterilizzato												
04 01 05	Panna												
04 02	Latte e crema di latte, concentrati												
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	1											
04 04	Siero di latte												
04 05	Burro												
04 07	Formaggi, latticini												
TOTALE		12	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio	1											
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli												
TOTALE		1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	

Regione Calabria

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME													
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)												
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie												
02 04	Altre carni												
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate												
TOTALE		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI													
03 01	Selacei												
03 02	Teleostei												
03 03	Filetti e trance di pesce												
03 05	Molluschi gasteropoidi												
03 06	Molluschi bivalvi												
03 07													
03 08	Molluschi cefaiopodi												
03 09	Echinodermi												
03 10	Crostacei												
16 04	Preparazione e conserve di pesce	1											
16 05	Preparazione e conserve di crostacei e molluschi												
TOTALE		1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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

Regione Calabria

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	45	4						1	3			4
15 07 01 001	Olio di oliva	19	1						1				1
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	26	3							3			3
15 12	Oli e grassi idrogenati												
15 13	Margarina, imitazione dello strutto												
TOTALE		45	4	-	-	-	-	-	1	3	-	-	4
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	6											
22 10	Aceti commestibili e succedanei												
TOTALE		18	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	

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