

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				
7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA													
10 00	Cereali	2											
11 00	Prodotti della macinazione	2											-
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	24	9							9			9
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	38											-
19 03 01	Paste alimentari secche	12											-
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	1											-
19 03 03	Paste alimentari speciali												-
TOTALE		79	9	-	-	-	-	-	-	9	-	-	9
8. FRUTTA E VERDURE													
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	2											-
08 00	Frutta	21											-
TOTALE		23	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'													
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	91	5			1	4						5
25 00	Sale da cucina												-
TOTALE		91	5	-	-	1	4	-	-	-	-	-	5
10. BEVANDE NON ALCOLICHE													
20 07	Succhi e nettari di frutta	4											-
22 02	Altre bevande non alcoliche	24											-
TOTALE		28	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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				
11. VINO													
22 04	Mosti												
22 05	Vini di uve fresche	23											
TOTALE		23	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
12. BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO													
22 03	Birra	2											
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		2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
13. GELATI E DESSERT													
21 05	Gelati e dessert	4	1			1							1
TOTALE		4	1	-	-	1	-	-	-	-	-	-	1
14. CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO													
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao	7	3				3						3
TOTALE		7	3	-	-	-	3	-	-	-	-	-	3
15. DOLCIUMI													
17 00	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri	19											-
04 10	Miele	2											-
TOTALE		21	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI													
08 06	Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca	2											-
TOTALE		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				
17. PIATTI PREPARATI													
21 06	Preparazioni gastronomiche	8											
TOTALE		8	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE													
32 00 33 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare (prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)	3											
TOTALE		3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
19. ADDITIVI													
29 00	Additivi												
31 00	Coloranti												
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	12											
TOTALE		12	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

TOTALE GLOBALE**380****22****0****0****2****7****0****1****12****0****0****22**

PAGINA BIANCA

REGIONE CAMPANIA

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: **CAMPANIA** Codice: Tipo struttura:
 Nome del referente: **D.SSA PENNACCHIO C.** Telefax: **081/7969342-425** e-mail: **c.pennacchio@regione.campania.it**
 N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia: N° di strutture che hanno fornito i dati: **13**

Regione Campania

	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'	19.023	3.282	2.104	26.242	4.906	2.416	19.119	2.157	8.270	87.519
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	667	1.902	1.481	14.827	1.241	989	9.612	1.475	4.351	36.545
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	771	3.359	2.060	19.027	2.398	942	13.991	2.205	6.355	51.108
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	91	422	259	1.764	411	41	1.509	325	680	5.502
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	211	1.408	737	3.291	181	20	944	941	972	8.705
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI		15	5	44	4		5	10	8	91
NUMERO INFRAZIONI: a) Igiene Generale	45	291	149	1.192	94	36	859	136	565	3.367
b) Igiene (HACCP, formazione personale)	28	185	102	428	84	55	507	137	180	1.706
c) Composizione		4	1	6	11		5			27
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)			2	25	68		5		2	102
e) Etichettatura e presentazione		1	5	13	11		9	2	3	44
f) Altro	8	45	39	310	100	34	372	41	295	1.244
PROVVEDIMENTI: a) Amministrativi	44	231	145	743	37	41	944	188	301	2.674
b) Notizie di reato	3	120	15	260	108		151	10	51	718

(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: Codice: 150 Tipo di struttura:
 Nome del referente: Dr.Menna-Dr.Accardo-Dr.Esposito Telefax: 081 7515183 e-mail: a.menna@arpacampania.it
 N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia autonoma: N° di strutture che hanno fornito i dati:

Regione Campania

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI													
04 01	Latte e crema di latte, freschi o conservati	5											
04 01 02	Latte pastorizzato	1											
04 01 03	Latte UHT	48	1									1	
04 01 04	Latte sterilizzato												
04 01 05	Panna	7											
04 02	Latte e crema di latte, concentrati	5											
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	1											
04 04	Siero di latte												
04 05	Burro	2											
04 07	Formaggi, latticini	57	1							1	1		
TOTALE		126	2	-	-	-	-	-	-	1	1	1	
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio	7											
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli												
TOTALE		7	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	

Regione Campania

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)	3											
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie												
02 04	Altre carni												
16 01(*)	Carni lavorate o comunque preparate	40											
TOTALE		43	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
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	47	1						1				1
16 05	Preparazione e conserve di crostacei e molluschi												
TOTALE		47	1	-	-	-	-	-	1	-	-	-	1

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

Regione Campania

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	218	3							2	2	3	
15 07 01 001	Olio di oliva	38	1							1	1	1	
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	67	2							1	1	2	
15 12	Oli e grassi idrogenati	1											
15 13	Margarina, imitazione dello strutto												
TOTALE		219	3	-	-	-	-	-	-	2	2	3	
6. ZUPPE, BRODI, SALSE													
16 03	Estratti di carne e di pesce	52											
20 01	Prep. di ortaggi con aceto	2											
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto	540	2			6							
21 03	Prep. per salse e salse	116	1									1	
22 10	Aceti commestibili e succedanei	7											
TOTALE		717	3	-	-	6	-	-	-	-	-	1	

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

Regione Campania

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	77											
11 00	Prodotti della macinazione	137											
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	94	2							1	1	1	3
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	111	1							1	1		2
19 03 01	Paste alimentari secche	130											
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	42											
19 03 03	Paste alimentari speciali	19	2									2	2
TOTALE		610	5	-	-	-	-	-	-	2	2	3	7
8. FRUTTA E VERDURE													
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	92											
08 00	Frutta												
TOTALE		92	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'													
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	225	22			16						19	35
25 00	Sale da cucina	3											
TOTALE		228	22	-	-	16	-	-	-	-	-	19	35
10. BEVANDE NON ALCOLICHE													
20 07	Succhi e nettari di frutta	156											
22 02	Altre bevande non alcoliche	129											
TOTALE		285	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Regione Campania

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	211											-
TOTALE		211	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
12. BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO													
22 03	Birra	16											-
22 06	Vermut e vini aromatizzati												-
22 07	Sidro, sidro di pere, idromele												-
22 08	Alcole etilico	1											-
22 09	Acquaviti, liquori ed altre bevande alcoliche	15											-
TOTALE		32	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
13. GELATI E DESSERT													
21 05	Gelati e dessert	20											-
TOTALE		20	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
14. CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO													
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao	75	1			1							1
TOTALE		75	1	-	-	1	-	-	-	-	-	-	1
15. DOLCIUMI													
17 00	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri	84	2			6							6
04 10	Miele	16											-
TOTALE		100	2	-	-	6	-	-	-	-	-	-	6
16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI													
08 06	Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca	306					20						20
TOTALE		306	-	-	-	-	20	-	-	-	-	-	20

Regione Campania

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	313	11			33							33
TOTALE		313	11	-	-	33	-	-	-	-	-	-	33
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE													
32 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare (prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)	40											
33 00													
TOTALE		40	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
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	240											-
TOTALE		240	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	2											-
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	56	3			10						1	11
TOTALE		58	3	-	-	10	-	-	-	-	-	1	11

TOTALE GLOBALE**3.770****53****0****0****72****20****0****1****5****5****28****131**

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

Regione Campania

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	8.522											
04 01 02	Latte pastorizzato	191	14							14			14
04 01 03	Latte UHT	44											
04 01 04	Latte sterilizzato												
04 01 05	Panna	23											
04 02	Latte e crema di latte, concentrati	16											
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	51											
04 04	Siero di latte												
04 05	Burro	48	1			1							
04 07	Formaggi, latticini	1.448	30			7				23			30
TOTALE		10.343	45	-	-	8	-	-	-	37	-	-	45
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio	136	2									2	
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli	1											
TOTALE		137	2	-	-	-	-	-	-	-	-	2	

Regione Campania

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)	907	13			11				2			13
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	295	8			8							8
02 04	Altre carni	30											-
16 01(*)	Carni lavorate o comunque preparate	1.999	49							49			49
TOTALE		3.231	70	-	-	19	-	-	-	51	-	-	70
4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI													
03 01	Selacei	106	1			1							1
03 02	Teleostei	312	57			52				1	4		57
03 03	Filetti e trance di pesce	49	3							3			3
03 05	Molluschi gasteropoidi	18											-
03 06	Molluschi bivalvi	303	31			31							31
03 07													
03 08	Molluschi cefaiopodi	162	2					1			1		2
03 09	Echinodermi												-
03 10	Crostacei	54											-
16 04	Preparazione e conserve di pesce	340	4			1				3			4
16 05	Preparazione e conserve di crostacei e molluschi	10											-
TOTALE		1.354	98	-	-	85	-	1	-	7	5	-	98

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

Regione Campania

Regione Campania

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	17											-
15 01	Grassi alimentari animali	19											-
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		36	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
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

Regione Campania

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	10											
19 03 01	Paste alimentari secche												
19 03 02	Paste alimentari all'uovo												
19 03 03	Paste alimentari speciali												
TOTALE		10	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
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												
25 00	Sale da cucina												
TOTALE		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
10. BEVANDE NON ALCOLICHE													
20 07	Succhi e nettari di frutta												
22 02	Altre bevande non alcoliche												
TOTALE		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-