ATTI PARLAMENTARI

XV LEGISLATURA

CAMERA DEI DEPUTATI

Doc. **LXXVI**
n. **1**

RELAZIONE
SULL'ATTIVITÀ DI VIGILANZA E CONTROLLO DEGLI ALIMENTI E DELLE BEVANDE IN ITALIA
(**Anno 2004**)

(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

(TURCO)

Trasmessa alla Presidenza il 30 marzo 2007

STABILIMENTI TIPOGRAFICI CARLO COLOMBO

PAGINA BIANCA

Il presente rapporto è stato realizzato dalla
Direzione Generale della Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione

Direttore Generale: Dr. Silvio Borrello

A cura di:

- Ex Ufficio V -D.G.S.V.A.- Sicurezza alimentare: Controllo ufficiale, Monitoraggio della Sicurezza alimentare

Dott. Antonio Consolino (Direttore – Dirigente Chimico di II Fascia)
Dott. Gerardo Califano (Dirigente Chimico I livello)
D.ssa Francesca Floridi (Microbiologa)

In stretta collaborazione con :

- Assessorati alla Sanità delle Regioni e Province autonome di Trento e Bolzano
  - Servizi Veterinari delle A.S.L.
  - Servizi di Igiene Pubblica delle A.S.L.
  - Istituti Zooprofilattici Sperimentali
  - Agenzie Regionali per la Protezione Ambientale / Presidi Multizonali di Prevenzione
  - Uffici territoriali del Ministero della Salute (P.I.F., U.V.A.C. e U.S.M.A.F.)

- Comando Carabinieri per la Tutela della Salute
  - Comando Carabinieri per la Sanità – Roma

- Ministero per le Politiche Agricole, Alimentari e Forestali
  - Ispettorato Centrale Repressione Frodi

- Ministero dell'Economia e delle Finanze
  - Comando Generale della Guardia di Finanza - Roma
  - Laboratori Chimici delle Dogane

PAGINA BIANCA

SOMMARIO

INTRODUZIONE

Generalità e struttura della relazione 1

Raccolta ed elaborazione dati 2

Tipologia dei dati che non fanno parte della rilevazione 2

I PARTE – PRINCIPI GENERALI ED ORGANIZZAZIONE DEL CONTROLLO UFFICIALE

Principi generali ed organizzazione del controllo ufficiale.....6

Servizio Sanitario Nazionale.....8

Regioni e Province autonome.....9

Aziende Sanitarie Locali: Servizi di Igiene Pubblica e Servizi Veterinari.....10

Ministero della Salute.....11

Direzione Generale della Sanità Veterinaria e degli Alimenti.....12

Uffici periferici e territoriali del Ministero della Salute (USMAF, PIF, UVAC).....13

Nuclei Antisofisticazione e Sanità.....16

Istituto Superiore della Sanità.....18

Presidi Multizonali di Prevenzione/Agenzie Regionali per la Protezione Ambientale.....19

Istituti Zooprofilattici Sperimentali.....20

Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali.....21

Ministero dell'Economia e delle Finanze.....23

II PARTE – RISULTANZE DELLE ATTIVITA' DI VIGILANZA UFFICIALE (PRELIEVI ED ISPEZIONI) EFFETTUATE NELL'ANNO 2004 DAI DIVERSI ORGANISMI COMPETENTI

Servizi di Igiene Pubblica delle A.S.L. 26

Servizi Veterinari delle A.S.L. 27

Nuclei Antisofisticazione e Sanità 28

Ispettorato Centrale Repressioni Frodi (Ispezioni e Analisi) 29

Guardia di Finanza 37

III PARTE – RISULTANZE DELLE ATTIVITA' DI CONTROLLO UFFICIALE (ANALISI DI LABORATORIO) EFFETTUATE NELL'ANNO 2004 DAI DIVERSI ORGANI COMPETENTI

Agenzie Regionali per la Protezione Ambientale / Presidi Multizonali di Prevenzione 40

Istituti Zooprofilattici Sperimentali 41

Uffici territoriali del Ministero della Salute 42

Laboratori chimici delle Dogane 44

IV PARTE – PROGRAMMI SETTORIALI DI MONITORAGGIO NELL'ANNO 2004

Programma nazionale di controllo ufficiale sui residui di antiparassitari negli ortofrutticoli (Ministero della Salute) 46

Risultati del programma per l'anno 2004 relativo agli ortofrutticoli..... 46

Riepilogo dei risultati relativo ai cereali, vini e oli 48

Riepilogo globale dei risultati..... 48

V PARTE – CONCLUSIONI

Conclusioni generali sulle attività di controllo ufficiale per l'anno 2004 effettuate dai diversi Organismi 52

APPENDICE 1 – DATI DI SINTESI DELLE REGIONI/PROVINCE SULLE ATTIVITA' DI VIGILANZA E DI CONTROLLO UFFICIALE

Abruzzo.....n.d.

Basilicata 59

Bolzano (P.A.) 75

Calabria 91

Campania 101

Emilia Romagna 111

Friuli Venezia Giulia 131

Lazio 139

Liguria 153

Lombardia 169

Marche 183

Molise ..... n.d.

Piemonte 199

Puglia 207

Sardegna 223

Sicilia 239

Toscana 255

Trento (P.A.) 271

Umbria 287

Valle d'Aosta..... 303

Veneto 319

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* 335

ALLEGATI, TABELLE E GRAFICI 375

INTRODUZIONE

1. Generalità e struttura della relazione

La presente relazione, unitamente alla raccolta dei dati che l'accompagna, riferita all'**anno 2004**, 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 2003, 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 della Sicurezza Alimentare ([1]), in stretta collaborazione con:

- Assessorati alla Sanità delle Regioni e Province autonome di Trento e Bolzano, attraverso i Servizi d'Igiene Pubblica/Servizi Igiene degli Alimenti e Nutrizione ed i Servizi Veterinari delle A.S.L., i Presidi Multizonali di Prevenzione/Agenzie Regionali per la Protezione Ambientale 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, Aerea e di Frontiera)
- il Comando Carabinieri per la Tutela della Salute
- l'Istituto Superiore di Sanità
- il Ministero per le Politiche Agricole, Alimentari e Forestali - Ispettorato Centrale Repressione Frodi
- il Ministero dell'Economia e delle Finanze - Dipartimento delle Dogane e Imposte Indirette, attraverso i Laboratori Chimici delle Dogane e la Guardia di Finanza.

La relazione è strutturata in cinque parti e due appendici.

La **I parte** riporta i principi generali del controllo ufficiale sui prodotti alimentari ed illustra, in dettaglio, l'organizzazione e le competenze del Sistema Sanitario Nazionale, del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali e del Ministero dell'Economia e delle Finanze.

La **II parte** riporta le risultanze delle attività di *vigilanza ufficiale* (prelievi ed ispezioni) effettuate nell'anno 2004 dai diversi Organismi competenti, elaborate a livello nazionale.

Nella **III parte** vengono riportati le risultanze delle attività di **controllo ufficiale** (analisi di laboratorio) effettuate nell'anno 2004 dai diversi Organismi competenti, elaborate a livello nazionale.

([1]) Ora <<Dipartimento per la Sanità Pubblica Veterinaria, la Nutrizione e la Sicurezza degli Alimenti>>, ai sensi del Decreto legge 1 ottobre 2005, n. 202 (Misure urgenti per la prevenzione dell'influenza aviaria).

La **IV parte** è dedicata ai *programmi settoriali di monitoraggio* effettuati nell'anno 2004 che rivestono particolare rilevanza nel settore igienico-sanitario e merceologico degli alimenti e bevande.
La **V parte** riporta le *conclusioni* relative all'andamento del fenomeno delle frodi e delle sofisticazioni in Italia nel corso dell'anno 2004.
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 2004;
- 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 2004, 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.

3. Tipologia dei dati che non fanno parte della rilevazione

Al fine di evitare duplicazioni nella trasmissione dei dati, ALCUNI CONTROLLI UFFICIALI SUI PRODOTTI ALIMENTARI NON FANNO PARTE DELLA PRESENTE RILEVAZIONE, in quanto oggetto

di altri flussi informativi di controllo dei prodotti alimentari disciplinati da disposizioni più specifiche della Unione Europea.

Non sono, infatti, oggetto di trasmissione:

A) i risultati dei programmi annuali dei controlli trasmessi alla Commissione in ordine a specifiche direttive comunitarie, relativi a:

- ricerca di talune sostanze e dei loro residui negli animali e nelle carni fresche (*direttiva 86/469/CEE, recepita con il D. L.vo 118/82*)
- quantità massime di residui di antiparassitari nei cereali (*direttiva 86/362/CEE, recepita con l'Ordinanza Ministeriale del 18 luglio 1990*)
- quantità massime di residui di antiparassitari nei prodotti alimentari di origine animale (*direttiva 86/363/CEE, recepita con l'Ordinanza Ministeriale del 18 luglio 1990*)
- percentuali massime di residui di antiparassitari in alcuni prodotti di origine vegetale compresi gli ortofrutticoli (*direttiva 90/642/CEE, recepita con il Decreto Ministeriale del 23 dicembre 1992)*
- misure di protezione dalle zoonosi specifiche e la lotta contro agenti zoonotici specifici negli animali e nei prodotti di origine animale (*direttiva 92/117/CEE*)

B) i risultati dei controlli ufficiali dei prodotti alimentari che sono coperti da una normativa specifica, relativi a:

- controlli ufficiali veterinari: controlli veterinari applicabili negli scambi intracomunitari (*direttiva 89/662/CEE, recepita con il D. L.vo 28/93*); controlli veterinari all'importazione (*direttiva 90/675/CEE, recepita con il D. L.vo 93/93*)
- controlli sugli ortofrutticoli non trasformati. Più precisamente, la rilevazione dei dati deve riguardare i risultati del controllo ufficiale sulla sicurezza igienica e microbiologica ed i contaminanti diversi dagli antiparassitari.

PAGINA BIANCA

I PARTE

PRINCIPI GENERALI ED ORGANIZZAZIONE DEL CONTROLLO UFFICIALE

PRINCIPI GENERALI ED ORGANIZZAZIONE DEL CONTROLLO UFFICIALE

In Italia la tutela della sicurezza dei prodotti alimentari è affidata essenzialmente all'attività di controllo ufficiale svolta dal Ministero della Salute, con i suoi Uffici centrali e periferici, e dalle Regioni e Province autonome di Trento e Bolzano, attraverso le loro strutture territoriali.

La direttiva del Consiglio 89/397/CEE, recepita nell'ordinamento nazionale con il D.Lgs. n. 123 del 3 marzo 1993, ha armonizzato le attività di controllo ufficiale sui prodotti alimentari che vengono effettuate nei Paesi dell'Unione Europea.

Il controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande ha la finalità di verificare e garantire la conformità dei prodotti in questione alle disposizioni dirette a prevenire i rischi per la salute pubblica, a proteggere gli interessi dei consumatori e ad assicurare la lealtà delle transazioni.

Il controllo ufficiale riguarda sia i prodotti italiani o di altra provenienza destinati ad essere commercializzati nel territorio nazionale che quelli destinati ad essere spediti in un altro Stato dell'Unione Europea oppure esportati in uno Stato terzo.

Esso riguarda tutte le fasi della produzione, della trasformazione, del magazzinaggio, del trasporto, del commercio e della somministrazione, e consiste in una o più delle seguenti operazioni: ispezione, prelievo dei campioni, analisi di laboratorio dei campioni prelevati, controllo dell'igiene del personale addetto, esame del materiale scritto e dei documenti di vario genere ed esame dei sistemi di verifica installati dall'impresa e dei relativi risultati.

Il controllo ufficiale riguarda:

- lo stato, le condizioni igieniche ed i relativi impieghi degli impianti, delle attrezzature, degli utensili, dei locali e delle strutture;
- le materie prime, gli ingredienti, i coadiuvanti ed ogni altro prodotto utilizzato nella produzione o preparazione per il consumo;
- i prodotti semilavorati;
- i prodotti finiti;
- i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti;
- i procedimenti di disinfezione, di pulizia e di manutenzione;
- i processi tecnologici di produzione e trasformazione dei prodotti alimentari;
- l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari;
- i mezzi e le regole di conservazione.

Sono molteplici, sia a livello centrale sia territoriale, gli Organismi responsabili di diversi aspetti del controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande ai sensi del Decreto legislativo 3 marzo 1993, n. 123.

Ai livelli governativi nazionali e regionali, oltre ai compiti normativi nell'ambito delle diverse competenze, sono affidate prevalentemente le funzioni di programmazione, d'indirizzo e di coordinamento, mentre le funzioni di controllo sulle attività di produzione, commercio e somministrazione degli alimenti e delle

bevande competono prevalentemente ai Comuni che le esercitano attraverso le Aziende Sanitarie Locali.

Il **Ministero della Salute** opera, a livello centrale, con la Direzione Generale della Sanità Veterinaria e degli Alimenti - D.G.S.V.A. ([1]) e, a livello territoriale, con i propri Uffici periferici, ovvero gli Uffici di Sanità Marittima, Aerea e di Frontiera (U.S.M.A.F.) e gli Uffici di Confine Terrestre e negli Uffici Veterinari Periferici, che comprendono i Posti di Ispezione Frontaliera (P.I.F.) e gli Uffici Veterinari per gli Adempimenti Comunitari (U.V.A.C.).

Con competenza su tutto il territorio nazionale e con strutture articolate anche a livello periferico, operano i Comandi dei **Carabinieri per la Sanità** ([2]) attraverso i Nuclei Antisofisticazione e Sanità (N.A.S.), soprattutto nell'ambito della repressione e della prevenzione.

A livello centrale opera l'**Istituto Superiore di Sanità** (**I.S.S.**), sia per una serie di compiti tecnico-scientifici che per l'effettuazione delle analisi di revisione.

A livello territoriale operano le **Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano**, i Dipartimenti di Prevenzione delle Aziende Sanitarie Locali attraverso i Servizi di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (S.I.A.N.) ed i Servizi Veterinari (S.V.), nonché, per gli accertamenti analitici di laboratorio, i Presidi Multizonali di Prevenzione/Agenzie Regionali per la Protezione Ambientale (P.M.P./A.R.P.A.) e gli Istituti Zooprofilattici Sperimentali (I.Z.S.).

Il **Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali** opera a livello centrale con l'Ispettorato Centrale Repressioni Frodi (I.C.R.F.), ed è preposto alla tutela della qualità ed economica dei prodotti agroalimentari attraverso controlli di natura prevalentemente di tipo merceologico.
L'Ispettorato Centrale Repressione Frodi, per l'effettuazione delle analisi di revisione, si avvale degli Istituti di Ricerca e Sperimentazione Agraria individuati con il D.M. 18 luglio 1986.

Il **Ministero dell'Economia e delle Finanze** opera a livello centrale con l'Agenzia delle Dogane – Area centrale verifiche e controlli tributi doganali, con i Laboratori Chimici delle Dogane e con la Guardia di Finanza, ed è preposto ad attività di controllo e vigilanza sui prodotti alimentari relativamente alla prevenzione e repressione delle frodi di natura fiscale.

([1]) Ora <<Dipartimento per la Sanità Pubblica Veterinaria, la Nutrizione e la Sicurezza degli Alimenti>>, ai sensi del Decreto legge 1 ottobre 2005, n. 202 (Misure urgenti per la prevenzione dell'influenza aviaria).

([2]) Ora <<Comando Carabinieri per la tutela della salute>>, ai sensi del Decreto legge 1 ottobre 2005, n. 202 (Misure urgenti per la prevenzione dell'influenza aviaria).

Nei successivi capitoli che seguono sono descritte in dettaglio l'organizzazione e i compiti delle suddette Amministrazioni deputate a svolgere sul territorio nazionale, per i rispettivi aspetti di competenza (sanitari, merceologici, fiscali), le attività di vigilanza e di controllo ufficiale dei prodotti alimentari. Nell'**Allegato 1** viene illustrata l'organizzazione generale del sistema sanitario di controllo ufficiale dei prodotti alimentari in Italia.

SERVIZIO SANITARIO NAZIONALE

Il Servizio Sanitario Nazionale è composto da enti ed organi di diverso livello istituzionale, che concorrono al raggiungimento degli obiettivi di tutela della salute dei cittadini.

Il **Servizio Sanitario Nazionale** (**S.S.N.**), istituito con la legge n. 833 del 23 dicembre 1978, si avvale di numerosi Organismi,sia a livello centrale che territoriale, per le attività di vigilanza e controllo di alimenti e bevande, al fine del raggiungimento degli obiettivi di tutela della salute dei cittadini.

Fanno parte del Servizio Sanitario Nazionale, oltre al Ministero della Salute, coadiuvato dal **Consiglio Superiore di Sanità** (**CSS**), enti ed organi di livello nazionale, quali:

- **Istituto Superiore di Sanità** (**ISS**), un ente pubblico che esercita, nelle materie di competenza del Ministero della Salute, funzioni e compiti tecnico scientifici e di coordinamento tecnico. E' organo tecnico scientifico del Servizio Sanitario Nazionale e svolge funzioni di ricerca, di sperimentazione, di controllo e di formazione per quanto concerne la salute pubblica.
- **Istituti Zooprofilattici Sperimentali** (**II.ZZ.SS**.), enti sanitari di diritto pubblico dotati di autonomia gestionale ed amministrativa, che rappresentano lo strumento tecnico ed operativo del Servizio Sanitario Nazionale per quanto riguarda la sanità animale, il controllo di salubrità e qualità degli alimenti di origine animale, l'igiene degli allevamenti ed il corretto rapporto tra insediamenti umani, animale ed ambientale.
- Enti ed organi territoriali:
  - **Regioni** e **Province autonome**, che programmano ed organizzano sul proprio territorio i servizi e le attività destinate alla tutela della salute, coordinano l'azione delle aziende unità sanitarie locali e delle aziende ospedaliere e ne verificano l'operato.
  - **Aziende Sanitarie Locali**, che programmano ed organizzano l'assistenza sanitaria nel proprio ambito territoriale e ne garantiscono l'erogazione attraverso strutture pubbliche o private accreditate.

Fra le finalità del Servizio Sanitario Nazionale, la legge 833 del 1978 prevede la tutela della salute dei cittadini contro i rischi connessi al consumo di alimenti e bevande, tutela che deve essere conseguita secondo quanto disposto dall'art. 2 tramite "l'igiene degli alimenti, delle bevande e dei prodotti e avanzi di origine animale per le implicazioni che attengono alla salute dell'uomo, nonché la prevenzione e la difesa sanitaria degli allevamenti animali ed il controllo della loro alimentazione integrata e modificata".

Per il raggiungimento di tale obiettivo, la legge 833 prevede un'articolazione delle competenze tra vari livelli, sia centrali che regionali. Alle strutture centrali sono affidate, accanto alla potestà normativa nei rispettivi ambiti, prevalentemente funzioni di programmazione, di indirizzo e di coordinamento, mentre le funzioni di vigilanza e di controllo sulle attività di produzione, lavorazione, distribuzione e commercio degli alimenti e bevande sono assegnate ai Comuni, che le esercitano attraverso le Aziende Sanitarie Locali (A.S.L.).

La legge 462 del 1986, pur non modificando tale articolazione di competenze, rafforza le funzioni di programmazione e coordinamento del livello centrale prevedendo un collegamento più organico con le strutture operative del S.S.N. (Servizi di Prevenzione e Presidi Multizonali) e con le altre Amministrazioni centrali e periferiche che, seppure con finalità diverse da quelle della tutela della salute, si occupano di vigilanza e controllo degli alimenti e delle bevande.

Il ruolo del livello centrale, secondo quanto previsto dagli art. 4 e 5 della legge 833 del 1978, è di assicurare, anche in materia di tutela igienica degli alimenti e bevande, condizioni e garanzie di salute uniformi per tutto il territorio nazionale mediante lo strumento legislativo e l'esercizio delle funzioni di indirizzo e coordinamento delle attività amministrative delle Regioni. Di conseguenza, come previsto dall'art. 6 della citata legge 833, le materie riservate alle competenze dello Stato riguardano specificamente la potestà di fissare disposizioni tecniche uniformi in merito agli standard di qualità e di salubrità degli alimenti, agli additivi e coloranti ammessi ed al loro modo di impiego, alle caratteristiche igienico-sanitarie dei materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti, alle caratteristiche dei prodotti per l'alimentazione zootecnica, nonché all'autorizzazione ed ai modi di impiego degli antiparassitari e fissazione dei relativi residui nei prodotti destinati all'alimentazione.

Sono restate di competenza dello Stato le funzioni amministrative concernenti i rapporti internazionali e la profilassi internazionale marittima, aerea e di frontiera, anche in materia veterinaria, così come le attività di controllo sulle importazioni di prodotti destinati all'alimentazione.

Inoltre, il livello centrale ha il compito di svolgere tutti quegli interventi che, per il loro rilievo pluriregionale, nazionale o internazionale necessitano di indirizzi unitari e simultanei per l'esercizio dei quali il Ministero della Salute si avvale dei Nuclei Antisofisticazioni e Sanità dell'Arma dei Carabinieri, secondo quanto disposto dal D.M. del 25.1.1979.

REGIONI E PROVINCE AUTONOME

L'organizzazione amministrativa delle Regioni e delle Province autonome di Trento e Bolzano, individuata dalle rispettive leggi regionali e provinciali, prevede, per quanto riguarda l'igiene degli alimenti e bevande, l'istituzione d'appositi uffici all'interno di strutture organizzative più complesse (variamente denominate nelle diverse Regioni quali, ad esempio, direzioni, dipartimenti, settori e servizi), che si occupano dell'esercizio delle competenze regionali in materia d'igiene pubblica e di veterinaria. Fa eccezione la Regione Valle D'Aosta dove il Servizio Veterinario è istituito esclusivamente a livello d'Azienda Sanitaria Locale.

Queste strutture fanno parte, in tutte le Regioni e Province autonome, degli Assessorati dell'area socio-sanitaria, tranne che nella provincia di Bolzano, in cui le competenze in materia veterinaria afferiscono all'Assessorato all'Agricoltura e Foreste (a livello zonale, tuttavia, le due funzioni convergono e sono esercitate, pure in servizi diversi, dalle Aziende Sanitarie Locali).
I compiti dei suddetti uffici delle Regioni e Province autonome di Trento e Bolzano sono quelli di programmazione, indirizzo, e coordinamento e controllo dell'attività dei servizi e presidi delle A.S.L. che operano nel campo dell'igiene alimentare.

La legge 833 del 1978 attribuisce alle Regioni un ampio potere legislativo nel settore sanitario, prevedendo l'adozione da parte di esse di tutte le norme indispensabili per dare piena attuazione alla riforma sanitaria.
In particolare, per quanto riguarda l'organizzazione dei servizi e dei presidi delle A.S.L. preposti alla vigilanza e al controllo del comparto alimentare, la legge regionale prevede quanto segue:

1. stabilisce norme per il riordino dei Servizi Veterinari, tenendo conto tra l'altro del potenziale degli impianti di macellazione, di lavorazione e di conservazione delle carni e degli altri prodotti d'origine animale, della lotta contro le zoonosi e della vigilanza sugli stabilimenti di alimenti d'origine animale;
2. stabilisce norme per l'esercizio delle funzioni in materia di igiene e sanità pubblica e di polizia veterinaria;
3. individua le Aziende Sanitarie Locali in cui sono istituiti i Presidi Multizonali di Prevenzione/Agenzie Regionali per la Protezione ambientale, ne definisce le caratteristiche funzionali e ne prevede le forme di coordinamento con i Servizi di Igiene Pubblica.
4. Inoltre, le Regioni hanno funzioni di programmazione delle attività svolte dalle A.S.L. anche nella materia dell'igiene degli alimenti e bevande, da attuarsi tramite lo strumento del Piano Sanitario Regionale e degli specifici Piani di coordinamento dell'attività di vigilanza del settore, da predisporre secondo quanto previsto dal decreto 24.6.1987 e successivi provvedimenti emanati dal Ministero della Salute in attuazione della legge 462 del 1986.

AZIENDE SANITARIE LOCALI: SERVIZI D'IGIENE PUBBLICA E SERVIZI VETERINARI

Alle A.S.L., quale strumento operativo dei Comuni, è affidato l'esercizio diretto delle funzioni di prevenzione, di controllo e di vigilanza dell'intero settore alimentare, dalla coltura alla raccolta dei prodotti agricoli, dagli allevamenti alla macellazione, dalla distribuzione (incluso il trasporto) ai relativi stoccaggi e immagazzinaggi, dalle trasformazioni artigianali o industriali al commercio, fino alla vendita al dettaglio con diretta immissione al consumo.
Tale attività di controllo comprende non solo la vigilanza ispettiva in senso stretto, ma anche tutte le altre attività finalizzate all'accertamento della qualità igienico-sanitaria degli alimenti (ad esempio, prelievo di campioni ed accertamenti analitici ed esame ispettivo delle carni) o alla verifica dell'idoneità dei locali, impianti, attrezzature e personale, sia in fase antecedente l'inizio delle attività lavorative (ad esempio,

autorizzazioni sanitarie preventive per locali, mezzi di trasporto e libretto d'idoneità sanitaria per gli addetti agli alimenti), sia durante il loro svolgimento.

La legge 833 del 1978 prevede all'art. 14, tra le attribuzioni assegnate in particolare alle Aziende Sanitarie Locali nell'ambito delle proprie competenze, quelle concernenti:

a) l'igiene della produzione, lavorazione, distribuzione e commercio degli alimenti e delle bevande;
b) le profilassi e la polizia veterinaria, l'ispezione e la vigilanza veterinaria sugli animali destinati ad alimentazione umana, sugli impianti di macellazione e di trasformazione, sugli alimenti d'origine animale, sull'alimentazione zootecnica e sulle malattie trasmissibili degli animali all'uomo, sulla riproduzione, allevamento e sanità animale, sui farmaci d'uso veterinario.

Tali attribuzioni afferiscono rispettivamente alla sfera di competenza dei Servizi d'Igiene Pubblica e dei Servizi Veterinari.

Le suddette funzioni, infatti, vengono svolte, in attuazione dell'art. 7 del D.L. del 30 dicembre 1992, n. 502, come modificato dall'art. 8 del D.L. del 7 dicembre 1993, n. 517, dai **Servizi di Igiene degli Alimenti e Nutrizione** (**S.I.A.N.**), subentrati ai Servizi di Igiene Pubblica, e **Servizi Veterinari** (**S.V.**) dei Dipartimenti di Prevenzione presenti presso le Aziende Sanitarie Locali.

MINISTERO DELLA SALUTE

Con il Decreto Ministeriale 12 settembre 2003, il Ministero della Salute è stato organizzato nei seguenti tre Dipartimenti, ciascuno con tre uffici di segreteria:

a) Il Dipartimento della qualità, che comprende:
- Direzione generale della programmazione sanitaria, dei livelli essenziali di assistenza e dei principi etici di sistema, con nove uffici.
- Direzione generale delle risorse umane e professioni sanitarie, con otto uffici.
- Direzione generale del sistema informativo, con sei uffici.

b) Il Dipartimento dell'innovazione, che comprende:
- Direzione generale dei farmaci e dispositivi medici, con quattordici uffici.
- Direzione generale della ricerca scientifica e tecnologica, con otto uffici.
- Direzione generale del personale organizzazione e bilancio, con nove uffici.

c) Il Dipartimento della prevenzione e della comunicazione, che comprende:
- Direzione generale della prevenzione sanitaria, con nove uffici centrali, che coordina, per quanto di competenza, le attività degli Uffici di Sanità Marittima, Area e di Frontiera (U.S.M.A.F.).
- Direzione generale della sanità veterinaria e degli alimenti, con quattordici uffici, che coordina, per quanto di competenza, gli Uffici veterinari per gli adempimenti comunitari (U.V.A.C.) e i Posti di ispezione frontalieri (P.I.F.).
- Direzione generale della comunicazione e relazioni istituzionali, con cinque uffici.
- Direzione generale per i rapporti con l'Unione europea e per i rapporti internazionali, con sette uffici.

Il Ministero della Salute esercita le funzioni statali di competenza centrale; nel settore degli alimenti e delle bevande, esse riguardano:

- la produzione, la registrazione e il commercio dei prodotti dietetici e degli alimenti per la prima infanzia;
- la produzione, la registrazione, la ricerca, la sperimentazione, il commercio e l'informazione dei presidi sanitari;
- l'elencazione e la determinazione delle norme di impiego degli additivi e dei coloranti permessi nella lavorazione degli alimenti e delle bevande e nella produzione degli oggetti d'uso personale e domestico;
- la determinazione delle caratteristiche igienico-sanitarie dei materiali e dei recipienti destinati a contenere e conservare sostanze alimentari e bevande, nonché degli oggetti destinati in ogni caso a venire a contatto con sostanze alimentari;
- gli standard dei prodotti industriali;
- la determinazione d'indici di qualità e di salubrità degli alimenti e delle bevande alimentari;
- il riconoscimento delle proprietà terapeutiche delle acque minerali e termali e la pubblicità relativa alla loro utilizzazione a scopo sanitario;
- l'individuazione delle malattie infettive e diffusive del bestiame per le quali, in tutto il territorio nazionale, sono disposti l'obbligo di abbattimento e, se del caso, la distribuzione degli animali infetti o sospetti di infezione o di contaminazione;
- la determinazione degli interventi obbligatori in materia di zooprofilassi;
- le prescrizioni inerenti all'impiego dei principi attivi, degli additivi e delle sostanze minerali e chimico-industriali nei prodotti destinati all'alimentazione zootecnica, nonché quelle relative alla produzione e alla commercializzazione di questi ultimi prodotti;
- le attività internazionali concernenti il settore dell'igiene degli alimenti e la profilassi nelle materie veterinarie;
- la registrazione dei farmaci veterinari e degli integratori medicati.

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITÀ VETERINARIA E DEGLI ALIMENTI ([1])

Il Decreto 12 settembre 2003, riguardante il riordinamento del Ministero della Salute, ha modificato sostanzialmente la struttura del Ministero della Salute. L'art. 10 indica la struttura della Direzione che risulta articolata in 14 uffici di livello dirigenziale, riportati nell' **Allegato 2**.

La Direzione ha compiti di elaborazione di normative tecniche nonché di predisposizione degli atti di programmazione e indirizzo delle attività di vigilanza e controllo sanitario e veterinario su tutta la filiera alimentare (produzione, distribuzione e somministrazione). Analoghi interventi riguardano l'educazione alimentare e l'informazione al consumo, nonché la promozione di attività di studio e indagini al fine di

([1]) Ora <<Dipartimento per la Sanità Pubblica Veterinaria, la Nutrizione e la Sicurezza degli Alimenti>>, ai sensi del Decreto legge 1 ottobre 2005, n. 202 (Misure urgenti per la prevenzione dell'influenza aviaria).

assicurare alla popolazione italiana elevati livelli di tutela nutrizionale. Altri compiti riguardano le attività istruttorie destinate al rilascio delle autorizzazioni all'immissione in commercio, fra l'altro, dei presidi sanitari e dei prodotti destinati ad un'alimentazione particolare. Inoltre, sono predisposti dalla Direzione gli atti relativi all'autorizzazione a produrre preparati fitosanitari.

Rientrano nei compiti di questa Direzione anche le attività ispettive funzionali al rilascio di autorizzazioni di competenza centrale. La Direzione è, infine, punto di contatto nell'ambito del sistema di scambio rapido di informazioni (sistema di allerta) dell'Unione Europea in caso di rischio derivante dal consumo di prodotti alimentari.

La Direzione ha altre competenze che riguardano indirettamente la salubrità e la sicurezza degli alimenti d'origine animale. Essa ha, infatti, il compito di elaborare e di gestire la profilassi della tubercolosi bovina e delle brucellosi animali, il compito di autorizzare la produzione di additivi e di integratori semplici e medicati per mangimi nonché di specialità medicinali per uso veterinario, il compito di pianificare la lotta alle zoonosi.

La Direzione ha, inoltre, competenze in materia di profilassi pianificata obbligatoria e volontaria delle malattie degli animali, d'igiene zootecnica e di polizia veterinaria, di tutela del benessere animale.

Tra le competenze della Direzione rientra il compito di coordinare ed indirizzare l'attività di vigilanza e di controllo degli Istituti Zooprofilattici Sperimentali (I.Z.S.) e degli Uffici Veterinari Periferici (P.I.F. ed U.V.A.C.).

UFFICI PERIFERICI E TERRITORIALI DEL MINISTERO DELLA SALUTE

Il Ministero della Salute, oltre che in uffici centrali, è articolato in uffici distribuiti su tutto il territorio che, in relazione alle loro specifiche competenze, svolgono attività di controllo e offrono servizi agli utenti.

Già previsti come "Uffici Sanitari Speciali" dal Testo Unico delle Leggi Sanitarie, approvato con R.D. del 27 luglio 1934, n. 1265, sono diventati con la legge istitutiva del Ministero della Sanità (23 marzo 1958, n. 296) organismi periferici del Ministero stesso.

Sono ordinati su base circoscrizionale in uffici periferici principali ed uffici da questi dipendenti. I parchi quarantenari e d'acclimatazione per animali esotici nonché le stazioni zoosanitarie, previsti dall'art. 33 della legge 30 aprile 1976, n. 397, sono equiparati agli uffici veterinari dipendenti. Essi si articolano in:

- Uffici di Sanità Marittima, Aerea e di Frontiera (U.S.M.A.F.)
- Uffici di Confine Terrestre e Uffici Veterinari periferici: Posti di Ispezione Frontaliera (P.I.F.) ed Uffici Veterinari per gli Adempimenti Comunitari

Uffici di Sanità Marittima, Aerea e di Frontiera

In questi anni, caratterizzati dall'aumentato flusso di merci, di persone e di mezzi di trasporto da e verso ogni parte del mondo, riveste un ruolo di rilievo un settore della sanità pubblica, la sanità transfrontaliera,

attuata anche attraverso gli Uffici di Sanità Marittima, Aerea e di Frontiera (U.S.M.A.F.), strutture direttamente dipendenti dal Ministero della Salute dislocate omogeneamente sul territorio nazionale.

Tali Uffici sono situati all'interno dei maggiori porti ed aeroporti nazionali con lo scopo di costituire innanzitutto, sul campo, un filtro protettivo contro il rischio di importazione di malattie. Attraverso il personale tecnico che vi opera, sono la prima struttura chiamata ad effettuare vigilanza igienico-sanitaria su mezzi, merci e persone in arrivo sul territorio italiano e comunitario.

Inoltre, forniscono ai viaggiatori un valido supporto di prevenzione alle malattie infettive e svolgono importanti attività medico-legale, sul personale marittimo nazionale, e di vigilanza igienico-sanitaria, soprattutto su navi di bandiera italiana.

Questi uffici, negli ambiti territoriali di rispettiva competenza, esercitano le funzioni di profilassi internazionale e di sanità pubblica previsti dal D.M. 2 maggio 1985 e successive modifiche, ed in particolare vigilano sull'importazione delle merci, prevalentemente di origine vegetale, destinate all'alimentazione umana e dei presidi sanitari. Essi, inoltre, nell'ambito territoriale di competenza (area portuale e aeroportuale) svolgono le seguenti funzioni:

- rilasciano l'autorizzazione sanitaria per l'esercizio di stabilimenti di produzione, preparazione, confezionamento e di depositi all'ingrosso di prodotti alimentari;
- vigilano sull'igiene degli alimenti;
- vigilano sullo stato sanitario del personale addetto alla produzione, preparazione, manipolazione e vendita delle sostanze alimentari, disponendo i necessari accertamenti nonché i trattamenti di profilassi cui detto personale deve sottoporsi.

Per l'esercizio delle proprie funzioni, gli Uffici di Sanità Marittima, Aerea e di Frontiera si avvalgono dei Laboratori pubblici che effettuano analisi sul controllo ufficiale dei prodotti alimentari (P.M.P./A.R.P.A., I.Z.S.).

Gli Uffici di Sanità Marittima, Aerea e di Frontiera sono 12, di livello dirigenziale non generale, omogeneamente distribuiti sul territorio nazionale, ognuno con precisi ambiti e relative unità territoriali (Decreto del Ministero della Salute del 12.09.2003).

Gli Uffici attualmente operanti, infatti, sono **34** (12 uffici principali, di livello dirigenziale non generale + 22 unità territoriali), distribuiti su base regionale e diretti da funzionari del ruolo medico del Ministero della Salute (**Allegato 3**).

Uffici di Confine Terrestre e Uffici Veterinari periferici:

Posti di Ispezione Frontaliera ed Uffici Veterinari per gli Adempimenti Comunitari

I ***Posti di Ispezione Frontaliera (P.I.F.)*** sono Uffici veterinari periferici del Ministero della Salute riconosciuti ed abilitati, secondo procedure comunitarie, ad effettuare i controlli veterinari su animali vivi e prodotti di origine animale provenienti da Paesi terzi e destinati al mercato comunitario o in transito verso altri Paesi terzi con le modalità di cui alle direttive n. 97/78/CE e n. 91/496/CEE, recepite rispettivamente con decreto legislativo 25 febbraio 2000, n°80 e decreto legislativo 3 marzo 1993, n. 93.

Oltre ai controlli veterinari su animali e prodotti di origine animale provenienti dai Paesi Terzi, alcuni P.I.F. effettuano, ai sensi del Regolamento CEE 615/98, controlli sul benessere degli animali vivi, bovini in particolare, destinati all'esportazione verso i Paesi Terzi.
Complessivamente l'attività dei P.I.F. viene svolta, in relazione alle esigenze geografiche e commerciali, presso i principali confini stradali, ferroviari, aeroportuali e portuali.

Ogni P.I.F. è abilitato al controllo di una certa gamma merceologica in funzione delle strutture possedute e secondo le categorie fissate con decisione comunitaria aggiornata annualmente.
A partire dal 1991 i P.I.F. sono oggetto di sopralluoghi periodici da parte di ispettori comunitari al fine di verificare il mantenimento dei requisiti strutturali e funzionali come richiesto dalla normativa vigente in materia.

Al 31 dicembre 2004 risultano essere abilitati ai controlli **36** P.I.F., di cui 23 sono sede di Ufficio Veterinario principale e 13 sono sedi dipendenti. Complessivamente l'attività viene svolta, in relazione alle esigenze geografiche e commerciali, presso 6 confini stradali o ferroviari, 15 aereoporti e 17 porti. Alcuni Uffici veterinari periferici risultano essere contemporaneamente posti di ispezione frontalieri portuale, aeroportuale oppure stradale o ferroviario. Nel corso del 2004, a seguito dell'allargamento dell'Unione Europea, sono stati chiusi il P.I.F. di Gorizia ed il P.I.F. di Prosecco. Gli **Allegati 4** e **4 bis** riportano, rispettivamente, l'elenco dei P.I.F. e la loro localizzazione geografica.
I **36** PIF italiani svolgono, assieme ai P.I.F. localizzati negli altri Paesi membri dell'Unione Europea, un'importante azione di controllo sulle partite di animali, prodotti di origine animale e mangimi importati nell'Unione Europea dai Paesi terzi. Si tratta di una fondamentale azione di verifica delle garanzie sanitarie fornite dal paese esportatore per ogni singola partita di merce diretta all'Unione Europea.
Gli ***Uffici Veterinari per gli Adempimenti degli obblighi Comunitari (U.V.A.C.)*** sono uffici periferici del Ministero della Salute istituiti con il decreto legislativo 30 dicembre 1993, n. 27, recante attuazione della direttiva 89/608/CEE relativa alla mutua assistenza tra autorità amministrative per assicurare la corretta applicazione della legislazione veterinaria e zootecnica. Nati a seguito dell'abolizione dei controlli alle frontiere fra i Paesi membri della Comunità Europea, conseguente all'attuazione del Mercato Unico, essi mantengono al livello statale la responsabilità dei controlli a destino sulle merci di provenienza comunitaria.
Le funzioni ed i compiti degli U.V.A.C. sono stati determinati con decreto del Ministro della Salute 18 febbraio 1993. Ciascuno dei **17** U.V.A.C. operanti ha una competenza territoriale che copre generalmente il territorio di una Regione e, in taluni casi, di due Regioni (**Allegato 5**).
I compiti prioritari degli U.V.A.C. in riferimento alle merci (animali e prodotti di origine animale) di provenienza dagli altri Paesi della Comunità europea sono costituiti da:

- determinazione delle percentuali di controllo in funzione del tipo di merce e della provenienza;
- applicazione, in coordinamento con i Servizi Veterinari delle Regioni e delle Aziende Sanitarie Locali, dei provvedimenti restrittivi emanati dal Ministero della Salute;

- coordinamento e verifica dell'uniformità, in collaborazione con le Regioni, delle attività di controllo effettuate dai servizi veterinari delle AA.SS.LL.;
- gestione dei flussi informativi relativi alle merci oggetto di scambio intracomunitario;
- consulenza tecnico-legislativa anche in caso di contenzioso comunitario.

Per far fronte ai compiti sopra elencati è di fondamentale importanza conoscere il flusso delle merci provenienti dagli altri Paesi della Comunità. A tal fine sono previsti due strumenti di informazione che in parte si sovrappongono e si integrano.

Il primo di questi strumenti, introdotto dal legislatore nazionale con il decreto legislativo 30 gennaio 1993, n. 28, consiste nell'aver imposto ai destinatari delle partite di animali e prodotti di origine animale provenienti da un altro Stato membro l'obbligo di segnalare, con almeno un giorno di anticipo, l'arrivo delle merci all'U.V.A.C. ed al Servizio Veterinario dell'A.S.L. competenti per territorio. Per rendere più efficace tale meccanismo di prenotifica si è previsto anche che gli operatori debbano essere registrati presso gli U.V.A.C e, in taluni casi, abbiano stretto apposita convenzione con gli stessi uffici.

Il secondo strumento, relativo originariamente solo al settore degli animali (sistema ANIMO - ANImal MOvement) e poi esteso ad alcune tipologie di prodotti di origine animale (es. farine animali) di provenienza comunitaria, consiste nell'obbligo di trasmissione (il giorno stesso dell'emissione del certificato sanitario), da parte dell' Unità Veterinaria Locale del Paese membro speditore all'autorità sanitaria del Paese ricevente (Servizio Veterinario A.S.L. e Ministero della Salute per quanto riguarda l'Italia), di un messaggio con cui vengono segnalati i dati più rilevanti della partita spedita.

NUCLEI ANTISOFISTICAZIONI E SANITÀ ([2])

I N.A.S. , Nuclei Antisofisticazione e Sanità dell'Arma dei Carabinieri, vennero istituiti il 15 ottobre 1962, nel momento in cui si prese definitivamente coscienza della gravità del fenomeno delle sofisticazioni alimentari.

A partire dal 15 ottobre 1962, i Nuclei Antisofisticazioni e Sanità (N.A.S.) si pongono come forza di polizia giudiziaria ed amministrativa, con competenza su tutto il territorio nazionale allo scopo di vigilare sulla disciplina igienica della produzione, commercializzazione e vendita delle sostanze alimentari e delle bevande, a tutela della salute pubblica.

A seguito della legge n. 283 del 30 aprile 1962, relativa alla disciplina igienica della produzione e commercio delle sostanze alimentari e delle bevande, il Comando Generale dell'Arma, d'intesa con i Ministeri della Sanità e della Difesa, dispose la creazione, nelle principali città, dei primi sei N.A.S. Carabinieri, sigla che allora si identificava con i "Nuclei Anti Sofisticazioni" e che oggi, per l'ampliamento dei campi d'intervento, vuol dire "Nuclei Antisofisticazioni e Sanità".

([2]) Ora <<Comando Carabinieri per la tutela della salute>>, ai sensi del Decreto legge 1 ottobre 2005, n. 202 (Misure urgenti per la prevenzione dell'influenza aviaria).

Il 5 novembre 1963, il Ministro della Sanità conferì ai N.A.S. gli stessi poteri spettanti agli Organi tecnici del suo Dicastero (Ispettori sanitari), finalizzati a legittimare, in qualsiasi momento, accertamenti ed ispezioni di carattere sanitario.

A seguito dell'entrata in vigore della legge 833 del 1978 e della nuova ripartizione di competenze fra livello centrale, regionale e locale, il Ministro della Sanità, con D.M. 25.1.1979, sancì l'impiego dei Nuclei Antisofisticazioni e Sanità dell'Arma dei Carabinieri, sia per il disimpegno di quei servizi di vigilanza che per il loro rilievo pluriregionale, nazionale ed internazionale devono essere svolti con indirizzo unitario e con simultaneità a tutela dell'interesse nazionale, sia per gli interventi non programmabili e a carattere d'urgenza di competenza del Ministero stesso.

Istituiti inizialmente solo nelle grandi città, i N.A.S. ampliarono progressivamente le proprie strutture, fino a giungere a quella recente, composta da un organismo centrale, il Comando Carabinieri per la Sanità, presso il Ministero della Sanità, da **3** Comandi di Gruppo A.S., con sede a Milano, Roma e Napoli, rispettivamente con giurisdizione sull'Italia settentrionale, centrale e meridionale, e da **35** N.A.S., dislocati nei 19 capoluoghi regionali e a Trento per le Province autonome di Trento e Bolzano, nonché in alcuni capoluoghi di provincia in relazione all'indice d'industrializzazione, alla presenza d'insediamenti zootecnici intensivi o alla particolare natura del territorio.

Dal 1° luglio 1996 il Comando Carabinieri Antisofisticazioni e Sanità e il Comando Carabinieri Antidroga si sono unificati assumendo la denominazione di "Comando Carabinieri per la Sanità".

Caratteristica fondamentale del reparto è la dipendenza funzionale dal Ministro della Salute. I militari dei Nas hanno i poteri degli Ispettori Sanitari. E questi poteri ne legittimano l'intervento in tutti quei luoghi dove si producono, si somministrano, si depositano o si vendono i prodotti destinati all'alimentazione.

Nel corso degli anni altri compiti sono stati attribuiti ai carabinieri dei Nas, che hanno esteso le loro competenze, oltre che alla produzione e alla vendita degli alimenti, anche al comparto della Sanità, con un potere di vigilanza e repressione delle attività in materia sanitaria, soprattutto riguardo alle truffe ai danni del Servizio Sanitario Nazionale.

I N.A.S. svolgono la propria attività attraverso alcune specifiche modalità: in primo luogo c'è l'azione investigativa, che richiede una professionalità specifica e una precisa conoscenza dell'ambiente socio-economico in cui si opera; quindi la pianificazione operativa mensile, nel corso della quale vengono effettuati controlli, per un intero mese, in uno o più settori di intervento su tutto il territorio nazionale; infine i servizi di controllo in campo nazionale su obiettivi precedentemente individuati e pianificati d'intesa con il Ministero della Salute.

Le indagini nel settore delle sofisticazioni alimentari, data la peculiarità degli illeciti che si perseguono, sono condotte con criteri operativi che differiscono sostanzialmente dalle normali tecniche di polizia giudiziaria, sia in relazione alla particolare natura dei settori di azione, sia soprattutto per le possibilità che hanno alcuni personaggi senza scrupoli di realizzare frodi sempre più sottili e insidiose attraverso lo sfruttamento delle sofisticate tecnologie applicate nel settore dell'industria alimentare e farmaceutica».

I N.A.S. hanno competenze su ben 16 settori merceologici fondamentali per il benessere dei cittadini:

- acque e bibite

- carni ed allevamenti
- conserve alimentari
- cibi destinati ad una alimentazione particolare
- farine, pane e pasta
- latte e derivati
- oli e grassi
- prodotti ittici
- salumi e insaccati
- vini e alcolici
- zuccheri e sofisticanti
- ristorazione
- prodotti fitosanitari
- mangimi e prodotti zootecnici
- farmaceutici e sanità
- stupefacenti e comunità terapeutiche
- interventi vari.

Ed è proprio monitorando continuamente questi settori merceologici che viene assicurata una sorveglianza puntuale sullo stato della salute pubblica italiana, per impedire che frodi, sofisticazioni e adulterazioni possano minare in qualsiasi modo il benessere fisico dei consumatori.

ISTITUTO SUPERIORE DI SANITÀ

E' un ente pubblico che esercita, nelle materie di competenza del Ministero della Salute, funzioni e compiti tecnico-scientifici e di coordinamento tecnico. Esso svolge funzioni di ricerca, sperimentazione, controllo, consulenza, documentazione, promozione e formazione in materia di sanità pubblica in Italia.
L'Istituto Superiore di Sanità (I.S.S.) è uno dei maggiori centri di ricerca in Italia, dotato di strutture e ordinamento particolari e d'autonomia scientifica. Istituito nel 1934, è dal 1978 organo tecnico-scientifico del Servizio Sanitario Nazionale.
Nel quadro dell'organizzazione sanitaria, l'Istituto esplica attività di ricerca scientifica ai fini della tutela della salute pubblica, esegue controlli di Stato, controlli analitici ed esami tecnici di brevetti e di progetti per la parte igienico-sanitaria; elabora norme tecniche concernenti farmaci, alimenti, prodotti attività ed opere nel settore igienico-sanitario, promuove ed organizza convegni e corsi d'aggiornamento ed addestramento tecnico-scientifico per gli operatori sanitari del Paese.

In particolare, l'Istituto esplica attività di revisione delle analisi in relazione agli accertamenti analitici effettuati su matrici alimentari e su altri prodotti d'impiego in campo alimentare, di cui alla legge 283 del 1962.
L'Istituto è articolato nei seguenti **7** Dipartimenti, a loro volta suddivisi in reparti:

- Dipartimento di Ambiente e connessa prevenzione primaria

- Dipartimento di Biologia cellulare e neuroscienze
- Dipartimento di Ematologia, oncologia e medicina molecolare
- Dipartimento di Farmaco
- Dipartimento di Malattie infettive, parassitarie ed immunomediate
- Dipartimento di Sanità alimentare ed animale
- Dipartimento di Tecnologie e salute

e **4** Centri Nazionali Tecnici:

- Centro nazionale AIDS per la patogenesi e vaccini contro HIV/AIDS
- Centro nazionale di epidemiologia, sorveglianza e promozione della salute
- Centro nazionale per la qualità degli alimenti e per i rischi alimentari
- Centro Nazionale Trapianti

oltre ai seguenti Servizi tecnico-scientifici:

- Servizio biologico e per la gestione della sperimentazione animale
- Servizio informatico, documentazione, biblioteca ed attività editoriale

che intendono realizzare, gestire e sviluppare attività strumentali per le attività di ricerca, controllo e formazione dell'Istituto e sono articolati in Settori.

Nel settore dell'igiene degli alimenti, l'Istituto Superiore di Sanità, in base alla legge 7 agosto 1986, n. 462 (art. 16 punto 3), indica ai laboratori dei PMP/ARPA ed ai laboratori degli IZS i criteri e le metodiche d'analisi dei prodotti alimentari, ne coordina le attività tecniche ed esercita sugli stessi la vigilanza tecnica limitatamente ai compiti di sanità pubblica. Gli enti dell'Istituto che interfacciano direttamente con il S.S.N. in materia di alimenti e bevande sono il Dipartimento di Sanità alimentare ed animale e il Centro nazionale per la qualità degli alimenti e per i rischi alimentari.

PRESIDI MULTIZONALI DI PREVENZIONE/AGENZIE REGIONALI PER LA PROTEZIONE AMBIENTALE

I Presidi Multizonali di Prevenzione sono strutture territoriali del Servizio Sanitario Nazionale che svolgono attività specifica nell'aerea della prevenzione rivolta a territori la cui estensione include più di un'Azienda Sanitaria Locale. Essi sono gestiti dall'Azienda Sanitaria Locale, nel cui territorio sono ubicati nel rispetto delle norme stabilite dalla legge regionale, che è diretta in particolare ad assicurare il collegamento funzionale ed il coordinamento dei medesimi Presidi con i Servizi di prevenzione delle Aziende Sanitarie Locali interessate.

L'attività esplicata, incentrata sul controllo degli alimenti e delle bevande e sulla tutela dell'igiene ambientale, dell'igiene, nonché sulla prevenzione degli infortuni sul lavoro e delle malattie professionali, si è accresciuta di sempre nuove incombenze, anche in relazione al recepimento di disposizioni comunitarie.

In attuazione delle disposizioni del D.L. 4 dicembre 1993, n. 496, convertito con modificazioni dalla legge 21 gennaio 1994, n. 61, recante "disposizioni urgenti sulla riorganizzazione dei controlli ambientale e istituzionali dell'Agenzia Nazionale per la Protezione dell'Ambiente", sono state istituite le Agenzie Regionali per la Protezione Ambientale (A.R.P.A.). A seguito di tali istituzioni, iniziate nel biennio 1995-1996, si è verificato il trasferimento dei P.M.P. nelle A.R.P.A., per lo svolgimento d'attività analitiche principalmente indirizzate al settore ambientale. In tale contesto è auspicabile che sia perseguito dai diversi livelli istituzionali l'obiettivo della massima integrazione e coordinamento delle attività analitiche svolte in materia di tutela dell'ambiente e di tutela igienico-sanitaria degli alimenti e delle bevande. L' **Allegato 6** riporta l'elenco dei laboratori pubblici ARPA/PMP dislocati sul territorio nazionale.

Agenzie Regionali per la Protezione dell'Ambiente (ARPA)

La legge 61/94 ha assegnato il compito alle Regioni di istituire proprie Agenzie regionali per l'ambiente (ARPA). Le ARPA devono fornire il supporto tecnico-scientifico necessario per la pianificazione e gli interventi a livello regionale, gestire l'informazione ambientale regionale, organizzare programmi di educazione e formazione ambientale e, soprattutto, effettuare i controlli e le azioni di prevenzione ambientale tramite le proprie strutture tecniche presenti sul territorio. Alle ARPA sono attribuiti il personale e le attrezzature dei PMP (Presidi Multizonali di Prevenzione), nonché quelli dei servizi delle ASL adibiti alle attività a carattere in campo ambientale.

Nell' **Allegato 7** è riportato l'elenco delle Agenzie Regionali per la Protezione Ambientale (A.R.P.A.).
Le prime sei Agenzie (Valle d'Aosta, Piemonte, Liguria, Provincia di Trento, Emilia-Romagna e Toscana) nacquero nel 1995, come conseguenza del referendum abrogativo che tolse alle U.s.l. le competenze sui controlli ambientali. Tra i principali compiti delle Agenzie rientrano il monitoraggio e il controllo del territorio e delle attività umane, la valutazione di impatto ambientale di piani e opere e il supporto tecnico-scientifico dei referenti istituzionali (Regione, Province, Comuni) in materia ambientale.
Alle prime sei Agenzie nel 1996 si aggiunse il Veneto, nel 1997 vennero costituite le Agenzie della Provincia di Bolzano e delle Regioni Marche e Basilicata, nel 1998 seguirono quelle del Friuli Venezia Giulia, Umbria, Abruzzo, Lazio e Campania, nel 1999 della Lombardia, Puglia e Calabria, nel 2000 del Molise e nel 2001 della Sicilia. Non ancora istituita, ma già definita nei suoi aspetti formali, l'Agenzia della Sardegna.

ISTITUTI ZOOPROFILATTICI SPERIMENTALI

Gli Istituti Zooprofilattici Sperimentali sono Enti sanitari a valenza regionale o interregionale dotati di personalità giuridica di diritto pubblico, soggetti alla vigilanza e al controllo delle Regioni. Sono enti sanitari dotati di autonomia gestionale ed amministrativa, che rappresentano lo strumento tecnico ed operativo del Servizio Sanitario Nazionale per quanto riguarda la sanità animale, il controllo di salubrità e qualità degli alimenti di origine animale, l'igiene degli allevamenti ed il corretto rapporto tra insediamenti umani, animale ed ambientale. Sono inoltre soggetti, limitatamente all'attività di sanità pubblica,

all'azione di coordinamento tecnico da parte dell'Istituto Superiore di Sanità, e all'azione di coordinamento e indirizzo generale da parte della Direzione Generale della Sanità Veterinaria e degli Alimenti. Questi Istituti, che a norma della legge 5/3/1986 n. 68 fanno parte del comparto del Servizio Sanitario Nazionale, sono articolati in sedi centrali e sezioni provinciali o interprovinciali che costituiscono un sistema di rete interconnesso e operano in stretto rapporto con le Aziende Sanitarie Locali.

Gli Istituti Zooprofilattici Sperimentali (II.ZZ.SS.) con le loro **10** sedi centrali (vedi **Allegato 8**) e le **90** sezioni diagnostiche periferiche, rappresentano un importante strumento operativo di cui dispone il Servizio Sanitario Nazionale per assicurare la sorveglianza epidemiologica, la ricerca sperimentale, la formazione del personale, il supporto di laboratorio e la diagnostica nell'ambito del controllo ufficiale degli alimenti.

Dalla Valle d'Aosta alla Sicilia costituiscono una struttura sanitaria integrata, unica in Europa e nel mondo, in grado di assicurare una rete di servizi per verificare la salubrità degli alimenti e dell'ambiente, per la salvaguardia della salute dell'uomo.

La funzione di raccordo e coordinamento delle attività degli Istituti Zooprofilattici Sperimentali è svolta dalla Direzione Generale della Sanità Veterinaria e degli Alimenti del Ministero della Salute, che ne definisce, mediante il lavoro della Commissione Scientifica Nazionale, le linee guida e le tematiche principali.

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE, ALIMENTARI E FORESTALI

Il Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali (**MIPAAF**), istituito nel 1946 e sottoposto poi a riforma organizzativa, da ultimo con D.P.R. n. 79 del 23/3/2005 e con D.M. 21/11/2005, modificato dal D.M. 21/07/2006, elabora e coordina le linee politiche agricole, forestali, agroalimentari e per la pesca a livello nazionale, europeo e internazionale. Il Mipaaf comprende:

- il Dipartimento delle filiere agricole e agroalimentari (con tre Direzioni Generali)
- il Dipartimento delle politiche di sviluppo (con quattro Direzioni Generali)
- l' Ispettorato Centrale Repressioni Frodi (**ICRF**)
- il Corpo Forestale dello Stato (**CFS**).

L'**Ispettorato Centrale Repressione Frodi** è l'organo tecnico del Ministero per le Politiche Agricole istituzionalmente preposto alla garanzia della qualità dei prodotti agroalimentari ed alla tutela dei consumatori.

L'attività di controllo dell'Ispettorato consiste in verifiche e accertamenti, estesi a tutti i segmenti della filiera, diretti a salvaguardare la qualità merceologica e la genuinità delle produzioni, al fine di favorire:

- la tutela dei consumatori, sia sotto il profilo economico, che per differenti aspetti connessi alla sicurezza alimentare (verifica della conformità delle caratteristiche possedute dai prodotti alimentari e dai mezzi tecnici di produzione al dichiarato, anche relativamente ad aspetti igienico-sanitari);

- la salvaguardia dei produttori e del mercato, con particolare riferimento alle produzioni tipiche e di qualità, contrastando tutti quei comportamenti che danno origine a fenomeni di concorrenza sleale;
- gli interventi a sostegno delle produzioni agricole colpite da crisi di mercato, attraverso la predisposizione di programmi straordinari di controllo volti a contrastare fenomeni fraudolenti che generano situazioni di concorrenza sleale fra gli operatori, ai sensi della Legge n. 71/ 05, di conversione del D.L. n. 22/05 recante interventi urgenti nel settore agroalimentare.

Per l'assolvimento dei compiti istituzionali il personale dell'Ispettorato svolge di funzioni di polizia giudiziaria ed è dotato di contrassegno di Stato per il fermo su strada dei veicoli di ogni specie.

L'attività di controllo sul piano operativo, prevede:

- l'esecuzione di ispezioni in fase di produzione, stoccaggio, commercializzazione e trasporto dei prodotti, nel corso delle quali si procede a verifiche di carattere documentale, all'accertamento del corretto svolgimento dei processi produttivi, eventualmente al prelievo di campioni dei prodotti controllati;
- l'espletamento delle analisi di prima istanza sui campioni dei prodotti prelevati, per le quali l'Ispettorato si avvale delle proprie strutture di laboratorio e della collaborazione con qualificati Istituti pubblici di ricerca;
- l'elevazione di contestazioni amministrative o l'inoltro di notizie di reato alla competente Autorità Giudiziaria in caso di accertamento di irregolarità di carattere penale. Qualora se ne ravvisi la necessità, viene effettuato anche il sequestro delle merci risultate irregolari per evitarne la diffusione al consumo.

L'Ispettorato, inoltre, svolge numerose altre funzioni, tra cui:

- l'espletamento di controlli indirizzati a reprimere le frodi a danno del bilancio comunitario e della finanza nazionale;
- l'irrogazione delle sanzioni amministrative pecuniarie per violazioni contestate anche da altri organismi di controllo;
- l'azione di vigilanza sulle produzioni di qualità, espletata anche in collaborazione con i Consorzi di tutela autorizzati.

Nell'anno 2004 è stato attuato il consolidamento della struttura operativa dell'Ispettorato prevista dal D.M. 13 febbraio 2003, n. 44. Sono state infatti espletate tutte le procedure per l'attivazione delle nuove sedi distaccate di Verona e Udine (Ufficio di Conegliano) nonché di Potenza e Campobasso (Ufficio di Napoli). In particolare, la sede di Verona è divenuta operativa nel settembre del 2004 mentre quelle di Potenza, Campobasso e Udine sono entrate in attività all'inizio del 2005.

Il D.M. 11 novembre 2004 n. 294, introducendo ulteriori modifiche all'apparato organizzativo finalizzate ad assicurare il rafforzamento dell'azione istituzionale di tutela della qualità dei prodotti agroalimentari e dei consumatori, ha portato alla definizione dell'attuale assetto della struttura, divenuto operativo nel febbraio 2005.

La nuova organizzazione é la seguente:

- 9 Uffici a livello di Amministrazione centrale che, attraverso una razionale distribuzione delle competenze, permettono di svolgere al meglio le funzioni di indirizzo, coordinamento e gestione della struttura;
- 12 Uffici periferici di livello dirigenziale, con 15 sedi distaccate, dislocati sul territorio per operare nelle circoscrizioni di competenza in maniera coerente con l'articolazione delle attività produttive e con il rischio di commissione delle frodi;
- 5 Laboratori di livello dirigenziale con 4 sezioni distaccate, per lo svolgimento delle attività analitica;
- un Laboratorio centrale, con sede a Roma, incaricato dello svolgimento delle analisi di revisione (ai sensi dell'art. 1, comma 8-bis, della Legge 204/04) e con compiti di coordinamento dell'attività dei laboratori dell'Ispettorato sotto il profilo tecnico-scientifico, di espletamento di particolari analisi specialistiche, di coordinamento dell'attività di studio e ricerca svolta dagli altri laboratori, di gestione del controllo di qualità dei laboratori ed organizzazione di prove interlaboratorio, sia all'interno che all'esterno dell'Ispettorato.

MINISTERO DELL'ECONOMIA E DELLE FINANZE

Il Ministero delle Finanze o, più precisamente, in ragione del D. Lgs. n. 300 del 1999, Ministero dell'Economia e delle Finanze, è in Italia l'organismo che nel Governo ha il compito di controllare le entrate e le uscite dello Stato.

Alle sue dirette dipendenze ha vari altri uffici o organismi, i più importanti sono:

- Ragioneria generale dello Stato
- Agenzie fiscali
- Agenzia delle entrate
- Agenzia del demanio
- Agenzia delle dogane
- Agenzia del territorio
- Amministrazione dei monopoli

Il Ministero dell' Economia e delle Finanze opera a livello centrale con l'***Agenzia delle Dogane***, con i ***Laboratori Chimici delle Dogane*** e con la ***Guardia di Finanza***, ed è preposto ad attività di controllo e vigilanza sui prodotti alimentari relativamente alla prevenzione e repressione delle frodi di natura fiscale.

Agenzia delle Dogane

La Dogana, in Italia specificatamente **Agenzia delle Dogane**, dipendente direttamente dal Ministero dell'Economia e delle Finanze, è l'ente preposto al controllo dell'entrata e dell'uscita delle merci dal territorio nazionale, sia che si tratti di materiali a seguito dei viaggiatori che di trasporto di merci.

Ai giorni nostri la Dogana ha diversi compiti, dei quali alcuni poco conosciuti, ma principalmente rimane l'ente addetto a controllare i traffici delle merci, non solo ai fini impositivi ma anche in difesa dell'industria e del consumatore nazionale.

I **Laboratori Chimici delle Dogane**, nell'ambito delle attività istituzionali, svolgono i seguenti compiti:

- attività operativa diretta per Pubblica Amministrazione con emissione di certificato di analisi, ivi compresa quella a favore del Ministero della salute per la collaborazione analitica nel controllo dei prodotti alimentari all'importazione;
- attività di consulenza tecnica, per la loro particolare specializzazione nel campo analitico-merceologico;
- attività di studi, di ricerche e di sperimentazione, ovvero:
  - in collaborazione con organismi istituzionalmente delegati alla ricerca scientifica (quali CNR ed Università) e sulla base del coordinamento comunitario (quali il programma quadro per il supporto ai laboratori doganali e agli studi per l'applicazione dei regolamenti comunitari), si studiano in particolare gli sviluppi e la messa a punto di nuove e più affidabili metodiche d'analisi chimica specialmente in relazione all'applicazione di nuove strumentazioni scientifiche ed all'applicabilità di nuove disposizioni normative, approfondendo le conoscenze in materia di nuove produzioni di merci o di innovazioni nelle tecnologie di produzione, di trasformazione o di confezionamento
  - con la predisposizione di opportuni proficiency tests si valuta l'affidabilità dei risultati analitici prodotti
  - viene coordinato l'aggiornamento e la formazione professionale degli analisti sulle tecnologie analitiche e sulle metodologie strumentali in relazione all'evoluzione delle disposizioni legislative e regolamentari che comportano modifiche nelle analisi di controllo delle merci
  - viene mantenuto, in seno agli uffici della Commissione Europea, il collegamento scientifico ed operativo con i laboratori degli altri Paesi dell'UE al fine di assicurare, in ogni punto di accesso delle merci provenienti da Paesi terzi, un servizio chimico di qualità riconosciuta (conforme alle norme europee EN 45000 previste per i laboratori chimici) e di sicura affidabilità per la difesa degli interessi economici e commerciali dell'UE.

L' **Allegato 9** riporta l'elenco dei Laboratori Chimici delle Dogane.

Guardia di Finanza

Nel quadro dell'ampio mandato istituzionale affidato alla **Guardia di Finanza**, sono individuabili quattro grandi "aree operative" all'interno delle quali si collocano le diversificate attività di servizio, di natura tributaria ed extratributaria, cui quotidianamente attendono i reparti dislocati su tutto il territorio nazionale:

- attività di polizia finanziaria
- attività di polizia economica, finalizzata, tra l'altro, alla prevenzione e repressione delle frodi agro-alimentari
- attività di polizia giudiziaria
- attività di polizia di sicurezza

II PARTE

RISULTANZE DELLE ATTIVITÀ DI VIGILANZA UFFICIALE (PRELIEVI E ISPEZIONI) EFFETTUATE NELL'ANNO 2004 DAI DIVERSI ORGANISMI COMPETENTI

1. Servizi di Igiene Pubblica/Servizi Igiene degli Alimenti e Nutrizione delle Aziende Sanitarie Locali

I risultati nazionali dell'attività di vigilanza ufficiale effettuata dai **Servizi di Igiene Pubblica/Servizi Igiene degli Alimenti e Nutrizione** (**S.I.P./S.I.A.N.**) delle A.S.L. durante l'anno 2004 sono riportati nel **Mod. A** di rilevazione dati, previsto dal D.M. 8 ottobre 1998, di cui in **Tab. 1**.

I S.I.P./S.I.A.N. hanno sottoposto a controllo **184.983** unità operative (stabilimenti o mezzi di trasporto), corrispondenti al **30,6%** del numero di unità totali (**605.191**) presenti sul territorio, di cui **31.355**, corrispondente al **16,9%**, hanno evidenziato infrazioni, testimoniando, rispetto allo scorso anno, un decremento della percentuale di unità che hanno evidenziato irregolarità nel precedente anno 2003 (**17,7%**).

I S.I.P./S.I.A.N. hanno effettuato un numero di ispezioni pari a **243.905**, corrispondente ***mediamente a 1,3 ispezioni per unità controllata***, numero identico a quello dell'anno 2003.

Le ispezioni effettuate hanno riguardato interventi in tutte le fasi della filiera alimentare. Nella **Tab. 2** e relativo **Graf. 2a** vengono riportati l'andamento del numero di ispezioni effettuate nell'anno 2004, 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 nel **Graf. 2b**. La percentuale più elevata di irregolarità è stata riscontrata nelle seguenti classi di attività: *ristorazione* (***20,6%***), *produttori e confezionatori che vendono al dettaglio* (**19,0%**), *produttori e confezionatori* (**17,0%**), *distribuzione* (**13,4%**); in misura inferiore, invece, per le classi riguardanti i *trasporti* (**7,8%**) e i *produttori primari* (**5,9%**).

La **Tab. 3** e il relativo **Graf. 3** mostrano la distribuzione percentuale delle tipologie di infrazioni riscontrate. Esse hanno riguardato principalmente:

- *Igiene generale* (**46,4%**), 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* (**33,5%**), voce che comprende l'HACCP (analisi dei rischi e dei punti critici di controllo) e la formazione del personale.
- *Altro* (**15,9%**), attribuibile anche al mancato possesso dell'autorizzazione sanitaria e dei libretti di idoneità sanitaria.
- *Composizione* (presenza di sostanze non consentite) (**2,2%**).
- *Etichettatura e presentazione* (informazioni ingannevoli sulla presenza o sulla quantità di un componente) (**1,3%**).
- *Contaminazione (diversa da quella biologica)* (**0,7%**): si riferisce alle contaminazioni immediatamente evidenti riscontrate nelle materie prime, nei semilavorati e nei prodotti finiti.

La **tab. 4** e il relativo **Graf. 4** fanno riferimento ai provvedimenti amministrativi adottati (tra cui rientrano le prescrizioni, la sospensione temporanea o la revoca delle autorizzazioni e le notizie di reato).
La presente rilevazione ha riguardato l'invio dei dati riepilogativi a livello regionale (Mod. A) trasmessi dagli Assessorati alla sanità delle Regioni /Province autonome ed ha avuto una copertura territoriale pari al **76%** . Non sono pervenuti i dati da parte delle Regioni Abruzzo, Friuli Venezia Giulia, Lombardia, Molise e Piemonte.

2. Servizi Veterinari delle A.S.L.

I risultati nazionali dell'attività di vigilanza ufficiale effettuata dai **Servizi Veterinari** (**S.V.**) delle A.S.L. durante l'anno 2004 sono riportati nel **Modello A** di rilevazione dati, previsto dal D.M. 8 ottobre 1998, di cui in **Tab. 5**.
I S.V. nel settore dell'igiene degli alimenti e bevande hanno effettuato controlli su **260.717** unità operative (stabilimenti o mezzi di trasporto), pari al **60,0%** del numero totale di unità (**451.490**) presenti sul territorio. Il totale delle ispezioni corrisponde a **980.929**, pari ad ***una media di 3,8 ispezioni per unità controllata***, numero sovrapponibile a quello dell'anno precedente.
Le ispezioni effettuate nel corso del 2004 hanno riguardato interventi in tutte le fasi della filiera alimentare, mirate soprattutto agli alimenti di origine animale.
Le unità controllate che hanno presentato irregolarità sono risultate **15.105**, pari al **5,8%**, testimoniando un livello di irregolarità inferiore rispetto a quello riscontrato nell'anno precedente (**6,3%**).
Nella **Tab. 6** e relativo **Graf. 6a** vengono riportati l'andamento del numero di ispezioni effettuate nell'anno 2004, 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 **Tab. 6** e relativo **Graf. 6b**. Le percentuali di infrazioni più elevate si riscontrano nelle classi della *produzione e confezionamento* (**17,5%**), della *distribuzione* (**12,3%**), della *ristorazione* (**11,7%**); in misura inferiore, invece, nelle classi della *produzione e confezionamento al dettaglio* (**9,0%**), della *produzione primaria* (**1,8%**) e dei *trasporti* (**1,2%**).
La **Tab. 7** e relativo **Graf. 7** mostrano la distribuzione media percentuale delle tipologie di infrazioni riscontrate. Esse hanno riguardato in maniera preponderante:

- *Igiene* (**57,3%**), voce che comprende l'HACCP (analisi dei rischi e dei punti critici di controllo) e la formazione del personale.
- *igiene generale* (**28,2%**), 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.

- *Altro* (**6,8%**), attribuibile anche al mancato possesso dell'autorizzazione sanitaria e dei libretti di idoneità sanitaria.
- *Etichettatura e presentazione* (informazioni ingannevoli sulla presenza o sulla quantità di un componente) (**5,3%**).
- *Composizione* (presenza di sostanze non consentite) (**1,4%**).
- *Contaminazione (diversa da quella biologica)* (**1,0%**): si riferisce alle contaminazioni immediatamente evidenti riscontrate nelle materie prime, nei semilavorati e nei prodotti finiti.

La **Tab. 8** e il relativo **Graf. 8**, infine, fanno 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.

La presente rilevazione ha riguardato l'invio dei dati riepilogativi a livello regionale (Mod. A) trasmessi dagli Assessorati alla sanità delle Regioni /Province autonome ed ha avuto una copertura territoriale pari al **81%** . Non sono pervenuti i dati da parte delle Regioni Abruzzo, Campania, Lazio e Molise.

3. Nuclei Antisofisticazione e Sanità

I risultati nazionali dell'attività di vigilanza ufficiale effettuata dal Comando Carabinieri per la Sanità attraverso i Nuclei Antisofisticazione e Sanità (N.A.S.) durante il 2004 sono riportati in **Tab. 9**.

I N.A.S. hanno effettuato globalmente, nel settore dell'igiene degli alimenti e bevande, **36.947** ispezioni, di cui **24.039** sono risultate non regolamentari (pari al **65,1%**). Tali infrazioni hanno riguardato **3.299** infrazioni penali (**8,9%**) e **20.740** infrazioni amministrative contestate (**56,1%**).

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 diminuzione rispetto all'anno precedente (**57,5%**).

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

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

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

Nella **Tab. 9** sono riportate, inoltre, le infrazioni rilevate, le denunce e gli arresti, le chiusure ed i sequestri.

4. Ispettorato Centrale Repressione Frodi

L'attività di controllo svolta nel 2004

L'attività operativa, effettuata in attuazione della Direttiva annuale generale sull'azione amministrativa e la gestione emanata dal Ministro per l'anno 2004, ha comportato lo svolgimento di controlli, articolati lungo i diversi segmenti delle filiere, in tutti i settori merceologici di competenza relativi ai prodotti agroalimentari ed ai mezzi tecnici per l'agricoltura, nonché la realizzazione di quattro programmi mirati di controllo riguardanti:

- le sementi di mais e soia, per accertare l'eventuale presenza di OGM;
- i prodotti da agricoltura biologica, per verificarne la rispondenza alla vigente normativa in materia;
- i prodotti a denominazione registrata, per controllarne la conformità ai rispettivi disciplinari di produzione e contrastare le contraffazioni e le imitazioni;
- l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari, per verificare la correttezza e la veridicità delle informazioni riportate sulle etichette di taluni prodotti alimentari posti in commercio.

Nella **tab. 10a** sono sintetizzati i risultati dell'attività complessivamente svolta nel corso del 2004: l'Ispettorato ha eseguito circa 25.000 sopralluoghi sottoponendo a controllo circa 18.000 operatori (con una media di 1,4 sopralluoghi per operatore), 3.911 dei quali sono risultati irregolari; complessivamente sono stati controllati oltre 46.000 prodotti e prelevati circa 10.000 campioni (+10% rispetto al 2003); il numero di sequestri effettuati è stato pari a 442, mentre le notizie di reato inoltrate all'Autorità Giudiziaria sono state 388.

La **tab. 10b** illustra l'attività di controllo espletata nei principali settori d'intervento, relativi ai prodotti agroalimentari ed ai mezzi tecnici per l'agricoltura. La quota più rilevante di controlli, in termini di sopralluoghi (27% del totale), di operatori controllati (24%) e di campioni prelevati (34%), è stata dedicata al settore vitivinicolo. L'ortofrutticolo e il lattiero-caseario hanno assorbito entrambi il 12% del totale dei sopralluoghi, l'attività di controllo dedicata ai settori degli oli e grassi e dei mangimi si é attestata, rispettivamente, al 9% ed al 7%.

Per quanto concerne l'attività di prelevamento dei campioni destinati agli accertamenti analitici, rilevante è stato l'impegno nei settori dei mangimi (15% dei campioni totali), del lattiero-caseario (11%) e delle sementi (9%).

La **tab. 10c** riassume i dati riguardanti i controlli analitici effettuati nei vari settori merceologici.

Complessivamente i Laboratori hanno analizzato 11.373 campioni, di cui il 9% circa (pari a 1.027 campioni) è risultato irregolare.

Il maggior numero di campioni analizzati ha interessato il settore vitivinicolo (34% del totale), seguito dai mangimi (16%), dal lattiero-caseario (14%), dagli oli e grassi (9%) e dai fertilizzanti (7%).

Le percentuali di irregolarità accertate nei principali settori sono state: 5,9% nel vitivinicolo, 12,3% nel lattiero caseario, 11,3% nell'oleario, 7,4% nel comparto dei cereali e derivati, 7,5% nel settore dei mangimi, 8,2 % in quello delle sementi, facendo rilevare i valori più elevati, rispettivamente 23,8% e 21,2% nel settore dei fertilizzanti e dei prodotti fitosanitari.

Si riportano, di seguito, informazioni riassuntive sulle frodi e gli illeciti di maggior rilievo accertati nei principali settori merceologici oggetto di controllo.

Settore vitivinicolo: principali illeciti accertati

- Traffico di vino da tavola comune (relativo alle vendemmie 2002-2004) classificato come vino a IGT accompagnato da documentazione fittizia per complessivi 64.000 hl;
- vino da tavola comune (30.000 hl) commercializzato come italiano ma risultato melange di vini prodotti in diversi Stati membri;
- vino da tavola comune, di origine sconosciuta, commercializzato come vino a IGT: sequestro di 17.000 hl di prodotto;
- transazioni fittizie di uve, mosti e vini per un valore di oltre 1.000.000 di € finalizzate all'indebita percezione di aiuti comunitari: bloccate richieste di aiuti per un importo di oltre 760.000 €;
- falsificazione documentale atta a mascherare l'illecita vinificazione di 14.000 q di uve da mensa;
- irregolare etichettatura di vini: sequestrate 46.992 bottiglie da 0,75 litri;
- illecito utilizzo in enologia di acido tartarico di sintesi: sequestro di 5 q di prodotto;
- partite di vino risultate sofisticate con saccarosio, prive di idonea documentazione o con presenza di anomalie chimiche: sequestrati oltre 7.600 hl di prodotto;
- detenzione di vini sofisticati per zuccheraggio e/o annacquamento: sequestri per circa 8.000 hl di prodotto;

- falsa documentazione atta a giustificare circa 30.000 hl di vino prodotto mediante sofisticazione, per zuccheraggio, annacquamento e/o aggiunta di mosti di uve da tavola;
- commercializzazione di vini a DOC o a IGT, accompagnati da falsa documentazione, risultati vini da tavola comuni.

Settore lattiero-caseario: principali illeciti accertati

- Individuate 53.000 t di latte non contabilizzato nell'ambito del regime comunitario delle quote (latte in nero);
- nell'ambito di indagini sul regime delle quote latte, accertati reati di associazione a delinquere, truffa ai danni dell'UE, riciclaggio ed evasione di taluni controlli fiscali e sanitari;
- produzione di formaggi comuni a pasta filata mediante utilizzo di materie prime non consentite (caseinati, latte in polvere, grasso estraneo al latte);
- frode in commercio per impiego di latte vaccino nella produzione di formaggi di bufala e di pecora sia comuni che a Dop;
- commercializzazione di formaggi a Dop senza la prescritta certificazione dell'Organismo di Controllo autorizzato.

Settore oli e grassi: principali illeciti accertati

- Commercializzazione di olio extravergine di oliva risultato all'analisi olio di semi di girasole: sequestrate 6.000 bottiglie;
- olio di semi venduto come olio extravergine di oliva: sequestrate 400 bottiglie;
- oli extravergini di oliva e oli di oliva sofisticati con aggiunta di oli di semi: sequestrati oltre 332 hl di prodotto;
- irregolare etichettatura di oli extravergini di oliva per mancanza di indicazioni obbligatorie o illeciti riferimenti all'origine geografica;
- commercializzazione di olio extravergine di oliva con caratteristiche difformi da quanto previsto alla normativa vigente;
- rivendicazione dell'origine nazionale di oli extravergini di oliva da parte di ditte non in possesso del prescritto codice alfanumerico.

Settore ortofrutta: principali illeciti accertati

- Patate da seme fraudolentemente vendute come patate per alimentazione umana: sequestro di 1.000 q di prodotto;
- commercializzazione di pompelmi di provenienza africana trattati in superficie con additivi vietati perché potenzialmente tossici: sequestro di 20 t di prodotto;
- commercializzazione di clementine spagnole come prodotto di origine nazionale: sequestro di oltre 17 q di prodotto;

- irregolarità nell'etichettatura degli ortofrutticoli freschi commercializzati al dettaglio, sia sfusi che preconfezionati, dovute all'omissione di indicazioni obbligatorie.

Settore uova: principali illeciti accertati

- Commercializzazione di uova spagnole come prodotto di origine italiana: sequestro di 600.000 uova;
- commercializzazione di uova non aventi le caratteristiche merceologiche per essere vendute come fresche: sequestro di 162.000 uova;
- mancanza sulle uova dell'indicazione della data di deposizione apposta sugli imballaggi: effettuato sequestro di oltre 48.000 uova;
- errata o incompleta etichettatura delle uova (post datatura, mancata indicazione del sistema di allevamento delle galline ovaiole o del centro di imballaggio o della data di deposizione).

Cereali e derivati: principali illeciti accertati

- Commercializzazione di riso Thaibonnet, destinato agli indigenti, contenente un antiparassitario oltre il limite di legge: sequestrati circa 233 q di prodotto;
- irregolare etichettatura di riso per sushi non riportante nella denominazione di vendita l'indicazione varietale: sequestrati oltre 370 q di prodotto confezionato;
- irregolare etichettatura di pasta per omissione della denominazione di vendita o irregolare indicazione degli ingredienti;
- commercializzazione di pasta infestata da parassiti.

Conserve vegetali e spezie: principali illeciti accertati

- Frode fiscale a carico di importatori di concentrato di pomodoro, introdotto dalla Cina in regime di traffico di perfezionamento attivo, per non aver riesportato una quantità equivalente di prodotto;
- individuati quantitativi diversi di peperoncino e 100.000 confezioni di ketchup contenenti Sudan 1, colorante vietato dalla UE in quanto ritenuto cancerogeno: sequestrata la merce irregolare;
- funghi sott'olio (Shitake) di origine asiatica commercializzati come funghi di origine nazionale: sequestrati 3,2 q di prodotto;
- commercializzazione di concentrato di pomodoro risultato all'analisi non conforme ai limiti di legge.

Miele: principali illeciti accertati

- Commercializzazione di prodotto con caratteristiche compositive non conformi ai limiti di legge;

- irregolare etichettatura per origine botanica e/o geografica diversa dal dichiarato;
- irregolarità relative alla tenuta dei registri di carico e scarico.

Carni e prodotti a base di carne: principali illeciti accertati

- Omissione delle indicazioni obbligatorie nell'etichettatura delle carni bovine alla commercializzazione;
- commercializzazione di salumi generici di varia origine che fraudolentemente riportavano in etichetta denominazioni di vendita riservate a salumi a DOP.

Mangimi [1*] : principali illeciti accertati

- Tenori in vitamine inferiori al dichiarato;
- tenori analitici in nutrienti (proteine, o grassi o cellulosa greggia o ceneri, ecc.) diversi dal dichiarato;
- irregolare etichettatura per mancanza di indicazioni obbligatorie.

1* L'attività di controllo, sia ispettiva che analitica, ha riguardato la verifica della qualità merceologica dei mangimi nonché dell'osservanza delle misure restrittive vigenti nell'UE in tema di alimentazione animale, dando attuazione alla raccomandazione 2004/163/CE con la quale è stato rinnovato il programma coordinato di ispezione con riferimento all'impiego di prodotti di origine animale (Allegato III della citata racc. 2004/163/CE).
La verifica analitica per la ricerca di farine animali vietate è stata effettuata su tutti i campioni analizzati e, analogamente alla annualità 2003, non sono stati riscontrati casi di positività per presenza di proteine animali vietate.

Sementi: principali illeciti accertati

- Frode in commercio per la vendita di ingenti quantitativi di seme di grano tenero non certificato e privo dei requisiti di legge;
- commercializzazione, come semente, di soia in granella d'importazione per uso alimentare;
- commercializzazione, come semente, di varietà non iscritte nei registri, in modo particolare per le produzioni orticole;
- purezza varietale e/o germinabilità inferiore ai limiti di legge.

Fertilizzanti: principali illeciti accertati

- Commercializzazione di concimi con titoli in elementi della fertilità inferiori al dichiarato;
- concime misto organico commercializzato con titoli in elementi della fertilità notevolmente diversi rispetto al dichiarati: sequestrati circa 190 q di prodotto;

- commercializzazione di concimi con irregolarità nell'etichettatura e/o nei documenti di accompagnamento;
- commercializzazione di fertilizzanti risultati contenere all'analisi principi attivi ad azione ormonale non dichiarati in etichetta.

Prodotti fitosanitari: principali illeciti accertati

- Contraffazione di prodotti fitosanitari destinati alle colture ortofrutticole contenenti principi attivi diversi dal dichiarato;
- commercializzazione di prodotti contenenti principi attivi in quantità inferiore al dichiarato.

I programmi mirati

Sementi di mais e soia per la verifica della presenza di Ogm

L'attività di controllo, che ha avuto inizio il 27 novembre 2003 e si è protratta fino al 2 marzo 2004 per le sementi di mais e fino al successivo 31 marzo per le sementi di soia, ha impegnato l'Ispettorato unitamente all'Agenzia delle Dogane e all'Ense (Ente nazionale delle sementi elette).

Nell'ambito di tale azione congiunta l'Ispettorato ha operato presso i depositi e i magazzini di stoccaggio delle sementi provenienti dai paesi dell'Unione Europea e dai paesi extracomunitari; l'Ense ha svolto verifiche presso le ditte sementiere che selezionano meccanicamente lotti di produzione nazionale e provenienti da Stati membri dell'UE o da Paesi Terzi, sottoposti a riconfezionamento in Italia; l'Agenzia delle Dogane ha svolto controlli nei punti di entrata terrestri e portuali siti nel territorio nazionale.

Complessivamente l'Ispettorato ha prelevato 373 campioni di mais e 70 di soia destinati alle analisi di laboratorio.

Principali illeciti accertati

- il 3,5% dei campioni di sementi di mais e il 2,9% di sementi di soia sono risultati irregolari agli accertamenti analitici in quanto contenenti Omg; i lotti corrispondenti ai campioni risultati contaminati sono stati tutti sottoposti a sequestro.

Prodotti da agricoltura biologica

Il programma ha previsto preminentemente lo svolgimento di controlli alla produzione (aziende agricole e/o allevamenti) e alla preparazione (trasformatori, confezionatori e tutti coloro che manipolano e ricondizionano la merce sia allo stato sfuso che come prodotto semilavorato e/o finito). Inoltre, in considerazione del sempre più diffuso impiego di prodotti da agricoltura biologica nelle mense, sono stati effettuati anche controlli in tali strutture per verificare la provenienza degli alimenti impiegati e il rispetto del metodo di produzione. Le verifiche, svolte nel corso dell'intera annualità, hanno interessato oltre 1.600 prodotti di largo consumo: ortofrutticoli (35% del totale), cereali e derivati, latte, prodotti lattiero-caseari, uova, carne e confetture nonché mezzi tecnici di produzione per l'agricoltura biologica.

I campioni di prodotti ortofrutticoli prelevati (pari al 47% del totale) sono stati sottoposti ad analisi per la ricerca di eventuali residui di prodotti fitosanitari non consentiti dalla normativa vigente in materia di agricoltura biologica.

Principali illeciti accertati

- Frode nelle pubbliche forniture accertata nella ristorazione collettiva per somministrazione di alimenti convenzionali come provenienti da agricoltura biologica;
- frode in commercio per illecita rivendicazione della provenienza da agricoltura biologica di carote convenzionali e conseguente sequestro di circa 20 q di prodotto, di etichette ingannevoli e di documentazione fiscale;
- frode in commercio per illecita rivendicazione della provenienza biologica di frumento duro convenzionale;
- commercializzazione di 600 q di uva da tavola comune come proveniente da agricoltura biologica;
- irregolare etichettatura dei prodotti controllati per indicazioni ingannevoli riferite al metodo di produzione biologico;
- assenza e/o irregolare tenuta dei registri aziendali;
- irregolarità relative alle certificazioni e alla prescritta documentazione contabile dei prodotti.

Prodotti a denominazione registrata

L'attività operativa, articolata in 4 fasi della durata di 2 settimane ciascuna, ha previsto la verifica delle principali produzioni lattiero-casearie nazionali a Dop, attraverso accertamenti lungo tutta la filiera. In particolare, sono stati effettuati controlli nella fase della trasformazione delle materie prime. I controlli sono stati estesi anche alle aziende zootecniche produttrici di latte, per verificare la provenienza e la qualità della materia prima, nonché ad altri operatori della filiera (porzionatori, confezionatori, grattugiatori e stagionatori).

Principali illeciti accertati

- Frode in commercio per abuso di denominazioni d'origine protette per formaggi comuni;
- frode in commercio per presenza di latte vaccino in Mozzarella di bufala campana e Pecorino romano DOP;
- commercializzazione di formaggi a DOP senza la prescritta certificazione dell'Organismo di Controllo autorizzato;
- omissioni o irregolarità nell'etichettatura dei prodotti controllati;
- operazioni di grattugia fuori dalla zona di produzione o confezionamento di formaggi a DOP in assenza di autorizzazione da parte del Consorzio di tutela.

Etichettatura, presentazione e pubblicità di prodotti alimentari

L'attività operativa si è articolata in 4 periodi (2 dedicati ai formaggi e 1 ciascuno al controllo degli oli di oliva e delle uova) della durata di 5 giorni ciascuno. Il programma ha riguardato alimenti di largo

consumo quali gli oli di oliva e le uova, per i quali sono state introdotte nuove norme in materia di etichettatura, nonché i formaggi.

I sopralluoghi effettuati hanno riguardato per il 58% circa i formaggi, per il 24% gli oli di oliva e per il restante 18% le uova. Le irregolarità accertate a seguito di analisi hanno interessato per il 90% circa i formaggi e per il 10% gli oli di oliva. Per quanto riguarda i formaggi, sono state inoltrate 6 notizie di reato per frode in commercio all'Autorità Giudiziaria territorialmente competente ed elevate 113 contestazioni amministrative.

Nel corso dei controlli sull'olio di oliva sono state elevate 84 contestazioni amministrative e inoltrata una notizia di reato per frode in commercio, mentre per quanto concerne le uova sono stati accertati 129 illeciti, tutti di natura amministrativa.

Principali illeciti accertati

- Pubblicità ingannevole nell'etichettatura dei prodotti;
- omissione di indicazioni obbligatorie nell'etichettatura dei formaggi freschi (numero di lotto, data di scadenza);
- grattugia fuori dalla zona di produzione, porzionamento non autorizzato dal Consorzio di tutela
- vendita di formaggi freschi a pasta filata non preconfezionati;
- indebito riferimento in etichetta di oli extra vergini di oliva all'origine geografica, regionale o nazionale;
- omissione di indicazioni obbligatorie nell'etichettatura di oli extravergini di oliva (nome, ragione sociale e sede del fabbricante o del confezionatore, nonché la sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento);
- omissioni o incomplete indicazioni nell'etichettatura delle uova (post datatura, mancata indicazione del sistema di allevamento delle galline ovaiole o del centro di imballaggio o della data di deposizione).

L'attività sanzionatoria

L'Ispettorato svolge attività di istruzione dei procedimenti amministrativi sanzionatori nonché di emissione delle conseguenti ordinanze ingiunzione a seguito dei rapporti di contestazione che provengono sia da propri funzionari che da qualsiasi organo accertatore abilitato alla verifica del rispetto alle vigenti norme in materia agroalimentare (D.M. 6 agosto 1998, n. 2141).

Le sanzioni amministrative vengono irrogate in caso di accertamento di violazioni alle seguenti norme:

- artt. 2 e 3 del decreto legge 27 ottobre 1986, n. 701, convertito con modificazioni nella legge 23 dicembre 1986, n. 898, recante misure urgenti in materia di controlli degli aiuti comunitari alla produzione dell'olio d'oliva. Sanzioni amministrative e penali in materia di aiuti comunitari nel settore agricolo;
- artt. 4 e 5 del decreto legge 7 settembre 1987, n. 370, convertito con modificazioni nella legge 4 novembre 1987, n. 460, concernente l'inosservanza di regolamenti comunitari in materia agricola;

- art. 4, comma 2, della legge 13 agosto 1979, n. 424 relativa alla disciplina dei rapporti giuridici sorti in base al D.L. 26 maggio 1979, n. 160, non convertito in legge;
- art. 1 del decreto legislativo 10 agosto 2000, n. 260, concernente Disposizioni sanzionatorie in applicazione del Reg. CE n. 1493/99, relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo, a norma dell'art. 5 della legge 21 dicembre 1999, n. 526;
- art. 12, paragrafi 6 e 7, del Reg. CEE n. 2677/85, recante modalità di applicazione del regime di aiuto al consumo per l'olio d'oliva, come modificato dall'art. 1, punto 5, del Reg. CEE n. 643/93 del 19 marzo 1993 e successive modifiche;
- art. 3 della legge 8 luglio 1997, n. 213, recante classificaz ione delle carcasse bovine in applicazione di regolamenti comunitari;
- art. 1, comma 6, del D. Lgs. 14 maggio 2001, n. 223, recante norme sanzionatorie in materia di aiuto comunitario alla produzione di olio d'oliva e alla trasformazione delle olive da tavola;
- disposizioni depenalizzate rientranti, a norma dell'art. 4, comma 2, del decreto legislativo 507 del 30 dicembre 1999, tra le attribuzioni del MIPAF.

L'attività svolta è stata evidenziata nella **tab. 10d** che riporta, nel dettaglio, le ordinanze di ingiunzione di pagamento irrogate (in totale pari a 2.559 per un importo complessivo di oltre 65 milioni di euro) e le ordinanze di archiviazione emesse (pari a 1.423).

5. Guardia di Finanza

La **Tab. 11** riporta il riepilogo nazionale dell'attività svolta, ai fini fiscali, dalla Guardia di Finanza nel settore sofisticazioni sui prodotti alimentari ed agricoli.

Le violazioni segnalate nell'anno 2004 sono state **51**, con un totale di **64** soggetti verbalizzati.

Nella **Tab. 11** sono anche elencati i sequestri operati nell'ambito dei diversi settori controllati.

PAGINA BIANCA

III PARTE

RISULTANZE DELLE ATTIVITÀ DI CONTROLLO UFFICIALE (ANALISI DI LABORATORIO) EFFETTUATE NELL'ANNO 2004 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/Presidi Multizonali di Prevenzione** (**A.R.P.A./P.M.P.**) durante il 2004 sono riportati nell'apposito **Modello B** di rilevazione dei dati, previsto dal decreto ministeriale 8 ottobre 1998, di cui in **Tab. 12**. Si fa presente che, per quanto riguarda i prodotti ortofrutticoli freschi, i risultati del controllo ufficiale si riferiscono alle analisi volte all'accertamento dei requisiti igienico-sanitari e alla ricerca di contaminanti diversi dagli antiparassitari che sono oggetto di trasmissione separata.

I campioni di alimenti e bevande analizzati in totale sono stati **50.035**, di cui **1.789** sono risultati *non regolamentari*, registrando un diminuzione della percentuale di irregolarità (**3,6%**) rispetto al precedente anno (**4,5%**).

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 **Tab. 13** e relativo **Graf. 13** vengono rappresentati graficamente la distribuzione delle irregolarità riscontrate per classe di determinazione. Esse hanno interessato in ordine decrescente:

- Altri contaminanti biologici (35,8%)
- Altri contaminanti chimici (22,0%)
- Composizione (11,9%)
- Etichettatura e presentazione (10,0%)
- Altro (6,1%)
- Micotossine (5,9%)
- Salmonella (4,7%)
- Listeria (3,2%)
- Metalli pesanti (0,5%)

La **Tab. 14** e relativi **Graf. 14a** e **Graf. 14b** 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
- Frutta e verdura
- Bevande non alcoliche
- Carni e loro preparazioni
- Zuppe, brodi e salse

- Grassi e oli
- Vino
- Prodotti lattiero caseari
- Altri alimenti

La percentuale d'incidenza dei campioni irregolari è risultata più elevata nelle seguenti classi di prodotti alimentari, elencati in ordine decrescente (**Graf 14c**):

- 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%)

La distribuzione delle tipologie di irregolarità (microbiologiche, chimiche ed altre) riscontrate per le classi di alimenti di origine animale, di origine vegetale e per gli alimenti vari, viene illustrata, rispettivamente, nella **Tab. 15** e relativi **Graf. 15b**, **Graf. 15c** e **Graf. 15d**.

2. Istituti Zooprofilattici Sperimentali

I risultati complessivi degli accertamenti analitici effettuati dagli **Istituti Zooprofilattici Sperimentali** (**I.Z.S.**) durante il 2004 sono riportati nel **Modello B** di rilevazione dati, previsto dal D.M. 8 ottobre 1998, di cui in **Tab. 16**.

I campioni di alimenti e bevande analizzati durante l'anno 2004 sono stati complessivamente **60.459**. Tra i campioni analizzati, **1.555** sono risultati non regolamentari (**2,6%**), registrando una diminuzione rispetto all'anno passato (**4,0%**). Le irregolarità riscontrate hanno interessato non solo i requisiti igienico-sanitari degli alimenti, ma anche, in misura inferiore, la loro composizione chimica nonché le modalità di etichettatura e di presentazione dei prodotti medesimi.

Nella **Tab. 17** e relativo **Graf. 17** vengono rappresentati la distribuzione delle irregolarità per classe di determinazione. Esse risultano interessare in ordine decrescente :

- altri contaminanti biologici (45,0%)
- salmonella (17,8%)
- composizione (9,7%)
- micotossine (8,6%)
- altri contaminanti chimici (7,0%)
- listeria (6,3%)

- altro (2,5%)
- etichettatura (1,6%)
- metalli pesanti (1,6%)

La **Tab. 18** e i relativi **Graf. 18a** e **Graf. 18b** 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:

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

La percentuale di incidenza delle irregolarità riscontrate per classe di alimento risulta più elevata in alcuni prodotti, tra cui figurano in ordine decrescente (**Graf. 18c**):

- 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%)

La distribuzione delle tipologie di irregolarità (microbiologiche, chimiche ed altre) riscontrate per le classi di alimenti di origine animale, di origine vegetale e per gli alimenti vari, viene illustrata, rispettivamente, nella **Tab. 19** e relativi **Graf. 19b**, **Graf. 19c** e **Graf. 19d**.

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, Aerea e di Frontiera (**U.S.M.A.F.**), 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 2004 sono riportati nelle **Tabelle 20a**, **20b** e **20c** per quanto riguarda gli Uffici Sanitari Periferici, e nella **Tab. 21** per gli Uffici Veterinari Periferici.

La **Tab. 20a** riporta in estrema sintesi informazioni sul numero delle partite presentate agli USMAF, su cui sono stati effettuati i previsti controlli documentali, d'identità e materiali, compreso l'analitico. Durante il 2004 gli ***Uffici di Sanità Marittima, Aerea e di Frontiera*** hanno controllato globalmente **44.740** partite di prodotti alimentari prevalentemente di origine vegetale, di cui **217** sono risultate irregolari. La percentuale di campioni analizzati è risultata complessivamente del **6.57%** e la percentuale dei campioni irregolari è risultata dello **0,49%**.

La **Tab. 20b** descrive la quantità di partite presentate ai controlli, per tipologia di merce e la percentuale dei controlli analitici a cui è stata sottoposta. Appare rilevante l'attività svolta su frutta, ortaggi, spezie e cereali.

La **Tab. 20c** evidenzia la percentuale di irregolarità riscontrate sui campioni analizzati. Le più alte percentuali si hanno sulle bevande, sfarinati e prodotti a base di cacao. Sono comunque statisticamente significative, in considerazione della base dati, le irregolarità riscontrate su ortaggi e frutta e su preparazioni industriali a base di frutta ortaggi e cereali.

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 2004 sono state introdotte **49.006** 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 **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. E' da specificare che con il termine "respinto" si intendono le partite di prodotti alimentari non ammesse all'importazione cioè sia quelle effettivamente rispedite al mittente che quelle distrutte o trasformate per altro uso, quale ad esempio l'alimentazione animale.

Per quanto riguarda gli scambi intracomunitari, su **665.349** partite segnalate agli U.V.A.C., il controllo fisico è avvenuto su **9.338** partite, pari al **1,4%**. Il controllo di laboratorio ha riguardato **3.191** partite, pari allo **0,47%** delle partite introdotte. I respingimenti sono stati solamente **202** (**0,03%**).

4. Laboratori Chimici delle Dogane

I campioni di prodotti alimentari analizzati nel 2004 a fini fiscali dai Laboratori Chimici delle Dogane, sono stati in totale **25.477**, di cui **2.856** risultati non conformi, con una percentuale di irregolarità del **11,2%**, notevolmente superiore a quella dell'anno 2003 (**2,4%**).

Nella **Tab. 22** sono indicati i campioni analizzati da ciascuno Laboratorio Compartimentale.

IV PARTE

PROGRAMMI SETTORIALI DI MONITORAGGIO NELL'ANNO 2004

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 2004**.

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.

La Direzione Generale della Sanità Veterinaria e degli Alimenti (D.G.S.V.A.) ha realizzato appositi rapporti, inviati alla Commissione dell'Unione Europea ed alle Amministrazioni ed Organismi interessati, relativi all'elaborazione dei risultati dei programmi suddetti.

1.1. Risultati del programma per l'anno 2004 relativo agli ortofrutticoli

Il numero totale di campioni di prodotti ortofrutticoli analizzati nel corso dell'anno 2004 e trasmessi al S.I.S., è stato pari a **6.413** (**Tab. 23**), valore notevolmente superiore (circa il **46,8%**) al numero minimo di campioni indicato nel D.M. 23/12/92, pari a **4.370**.

Il numero di campioni risultati non regolamentari sono stati **54** su **3.458** (**1,6%**) per la frutta, e **30** su **2.447** (**1,7%**) per gli ortaggi.

L'incidenza dei residui sull'esito del campionamento è riportata nel **Graf. 23a**.

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

per gli ortaggi	*per la frutta*
➢ pomodori	➢ mele
➢ patate	➢ pesche
➢ lattughe	➢ pere
➢ zucchine	➢ arance
➢ carote	➢ fragole
➢ cipolle	➢ uve
➢ peperoni	➢ kiwi
➢ finocchi	➢ limoni
➢ melanzane	➢ banane
➢ fagioli	➢ clementine

Fra le sostanze attive maggiormente contaminanti, troviamo:

nei campioni d'ortaggi	***nei campioni di frutta***
➢ clorothalonil	➢ bromopropilato
➢ dimetoato	➢ procymidone
➢ ometoato	➢ acefate
➢ procymidone	➢ dimetoato
➢ tolclofos metile	➢ pyrimethanil
➢ acefate	➢ parathion
➢ clorfenson	➢ fenitrothion

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

per gli ortaggi	***per la frutta***
➢ bietole da costa (7,0%)	➢ albicocche (6,4%)
➢ sedani (3,1%)	➢ pompelmi (5,0%)
➢ cicorie (2,9%)	➢ uve da tavola (4,3%)
➢ lattughe (2,6%)	➢ ciliege (3,5%)
➢ fagiolini (2,4%)	➢ fragole (2,8%)
➢ cavolfiori (2,0%)	➢ kiwi (2,5%)
➢ cavoli (1,8%)	➢ susine (2,2%)

Nella **Tab. 23** sono anche riportati i dati relativi alla distribuzione dei residui sul totale dei **6.413** campioni d'ortofrutticoli analizzati. Complessivamente, i campioni privi di residui rilevabili sono stati **4.217** (**65,8%**), quelli monoresiduo sono stati **1.219** (**19,0%**), quelli multiresiduo **977** (**15,2%**).

Il **Graf. 23b** mostra nel dettaglio tale andamento, sempre distinguendo tra frutta ed ortaggi; in particolare nella frutta si rileva una presenza di campioni monoresiduo superiore (**24,3%**) rispetto agli ortaggi (**12,9%**).

1.2. Risultati del programma per l'anno 2004 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. 24**.

Complessivamente sono stati analizzati **921** campioni, di cui **17** sono risultati non regolamentari, con una percentuale di irregolarità pari a **1,8%**.

I campioni di **cereali** (riso, frumento tenero e frumento duro) analizzati sono stati **275**, e sono risultati **tutti regolamentari**.

I campioni di olio (olio di oliva extra vergine, olio di oliva e olio di semi) analizzati sono stati **163**, risultati **tutti regolamentari.**

I campioni di vino analizzati sono stati **483**, di cui **17** non regolamentare (**3,5%**). I diciassette campioni di vino, appartenenti a partite diverse, sono risultati irregolari per la presenza del principio attivo monocrotofos (impiegato illegalmente). Titti i campioni hanno riguardato esclusivamente un piccolo produttore. Le partite di vino sono state distrutte.

La **Tab. 24** e il **Graf. 24b** illustrano i dati relativi alla distribuzione dei residui su campioni di cereali, oli e vino analizzati. La **Tab. 24** riporta che, complessivamente, i campioni privi di residui sono stati **715** (**77,6%**), quelli monoresiduo sono stati **173** (**18,8%**), quelli multiresiduo **33** (**3,6%**).

1.3. Riepilogo globale dei risultati

Nel corso del programma nazionale di controllo ufficiale sui residui di antiparassitari per l'anno 2004, sono stati analizzati complessivamente **6.413** campioni d'ortofrutticoli (ortaggi e frutta) raccolti in diversi punti della filiera; globalmente il numero dei campioni è superiore di circa il **46,8%** 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 **84** (**54** di frutta e **30** di ortaggi), con una percentuale pari al **1,3%** .

Il numero di campioni privi di residui è pari a **4.217** (**65,8%**), il numero di campioni con residuo entro il limite legale è pari a **2.112** (**32,9%**).

Confrontando i dati relativi al 2004 con quelli degli anni precedenti (**Tab. 25**), risulta evidente come la percentuale di irregolarità negli ortofrutticoli abbia subito un progressivo decremento, passando dal **5,6%** del 1993 all' **1,3%** del 2004. 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 **921** campioni analizzati, **17** sono risultati non regolamentari, con una percentuale pari a **1,8%**.

I campioni privi di residui sono stati il **77,6%**, quelli monoresiduo il **18,8%**, i multiresiduo il **3,6%**.

Il rapporto del 2003 relativo al monitoraggio di residui di pesticidi in prodotti di origine vegetale (frutta, ortaggi, cereali) nell'Unione Europea, Norvegia, Islanda e Liechtenstein, indica che sono stati

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

Mod. A

Anno 2004

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:	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
			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'	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.

Mod. A **Anno 2004**

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
			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'	5.906	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.

Mod. B **Anno 2004**

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		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Mod. B **Anno: 2004**

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 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.

Mod. B **Anno: 2004**

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

Mod. B **Anno: 2004**

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**

Mod. B

Anno: 2004

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	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Mod. B **Anno: 2004**

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	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

Mod. B **Anno 2004**

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

Mod. B **Anno: 2004**

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 03 07	Mollusci bivalvi												-
03 08	Mollusci 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

Mod. B **Anno: 2004**

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												-
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				1
25 00	Sale da cucina												-
TOTALE		17	1	-	-	-	-	-	1	-	-	-	1
10. BEVANDE NON ALCOLICHE													
20 07	Succhi e nettari di frutta												-
22 02	Altre bevande non alcoliche												-
TOTALE		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Mod. B **Anno: 2004**

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	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Mod. B **Anno: 2004**

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.)

Mod. A **Anno 2004**

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
			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'	7.013	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: a) Igiene Generale	2	9	1	23	1		215	5	40	**296**
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: a) Amministrativi	6	70	22	104	1	9	1.068	68	172	**1.520**
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.

Mod. A

Anno 2004

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
			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		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.

Mod. B

Anno 2004

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

Mod. B **Anno: 2004**

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 trance di pesce	7	1							1			1
03 05	Molluschi gasteropoidi												-
03 06 03 07	Mollusci bivalvi	2											-
03 08	Mollusci 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.

Mod. B

Anno: 2004

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	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

Mod. B **Anno: 2004**

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	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

Mod. B **Anno: 2004**

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	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

Mod. B **Anno: 2004**

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							7
TOTALE		242	7	-	3	4	-	-	-	-	-	-	7
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		8
TOTALE		15	6	-	-	-	-	1	-	1	6	-	8
TOTALE GLOBALE		1.992	106	16	13	14	7	1	19	31	28	1	130

Mod. B **Anno 2004**

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 03 07	Mollusci bivalvi												-
03 08	Mollusci 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 trippe, ciccioli, ecc.

Mod. B **Anno: 2004**

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

Mod. B **Anno: 2004**

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	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Mod. B

Anno: 2004

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	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Mod. B **Anno: 2004**

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	10

PAGINA BIANCA

REGIONE CALABRIA

Mod. A **Anno 2004**

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
			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'	1.458	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.

Mod. A **Anno 2004**

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
			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'	6.021	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.

Mod. B **Anno 2004**

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	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Mod. B **Anno: 2004**

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				
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 03 07	Mollusci bivalvi												-
03 08	Mollusci 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.

Mod. B **Anno: 2004**

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				
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

Mod. B **Anno: 2004**

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				
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	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Mod. B **Anno: 2004**

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	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Mod. B **Anno: 2004**

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

Mod. A **Anno 2004**

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
			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'	19.023	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.

Mod. B **Anno 2004**

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
				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	5											-
04 01 02	Latte pastorizzato	1											-
04 01 03	Latte UHT	48	1									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		2
TOTALE		126	2	-	-	-	-	-	-	1	1	1	3
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio	7											-
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli												-
TOTALE		7	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Mod. B **Anno: 2004**

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 03 07	Mollusci bivalvi												-
03 08	Mollusci 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 trippe, ciccioli, ecc.

Mod. B **Anno: 2004**

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												-
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	7
15 07 01 001	Olio di oliva	38	1							1	1	1	3
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	67	2							1	1	2	4
15 12	Oli e grassi idrogenati	1											-
15 13	Margarina, imitazione dello strutto												-
TOTALE		219	3	-	-	-	-	-	-	2	2	3	7
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							6
21 03	Prep. per salse e salse	116	1									1	1
22 10	Aceti commestibili e succedanei	7											-
TOTALE		717	3	-	-	6	-	-	-	-	-	1	7

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

Mod. B **Anno: 2004**

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	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Mod. B **Anno: 2004**

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

Mod. B

Anno: 2004

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				
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 33 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare (prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)	40											-
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

Mod. B **Anno 2004**

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**							**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**	**2**
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli	**1**											-
TOTALE		**137**	**2**	-	-	-	-	-	-	-	-	**2**	**2**

Mod. B **Anno: 2004**

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 03 07	Mollusci bivalvi	303	31			31							31
03 08	Mollusci 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.

Mod. B

Anno: 2004

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

Mod. B **Anno: 2004**

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		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Mod. B **Anno: 2004**

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												-
	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	8											-
	TOTALE	8	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
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	74	1									1	1
	TOTALE	74	1	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1
16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI													
08 06	Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca												-
	TOTALE	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Mod. B

Anno: 2004

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				
17. PIATTI PREPARATI													
21 06	Preparazioni gastronomiche	20											-
TOTALE		20	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE													
32 00 33 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare (prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)	32	1							1			1
TOTALE		32	1	-	-	-	-	-	-	1	-	-	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	110	3			3							3
TOTALE		110	3	-	-	3	-	-	-	-	-	-	3
TOTALE GLOBALE		15.355	220	0	0	115	0	1	0	96	5	3	220

REGIONE EMILIA ROMAGNA

Mod. A **Anno 2004**

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:	EMILIA ROMAGNA	Codice:	R 080 000 0	Tipo struttura:	
Nome del referente:	VICINELLI LAURA	Telefax:	051/6397373-064	e-mail:	lvicinelli@regione.emilia-romagna.it
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia:	13	N° di strutture che hanno fornito i dati:	13		

Regione Emilia Romagna

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM. AL DETTAGLIO (cod. 09)	TOTALI
			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'	655	2.678	2.427	12.088	2.446		31.580	4.300	7.270	**63.444**
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	156	604	803	2.614	629		13.186	2.393	3.285	**23.670**
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	275	950	6.260	3.621	665		15.897	3.057	4.294	**35.019**
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	13	134	100	497	17		676	3.371	675	**5.483**
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	1.363	3.259	1.167	1.217			433	1.249		**8.688**
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	70	75	33	33			22	26		**259**
NUMERO INFRAZIONI: a) Igiene Generale	1	69	10	35	1		443	27		**586**
b) Igiene (HACCP, formazione personale)		5	3	2			15	4		**29**
c) Composizione	1	16	19	8			7			**51**
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)		4		3			2	10		**19**
e) Etichettatura e presentazione		8	4	29			2	2		**45**
f) Altro		43	13	14	1		197	14		**282**
PROVVEDIMENTI: a) Amministrativi	38	879	109	501	2		3.195	684		**5.408**
b) Notizie di reato	3	19	9	15			37	1		**84**

(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.

Mod. A **Anno 2004**

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:	EMILIA ROMAGNA		Codice:	R 080 000 0	Tipo struttura:	
Nome del referente:	L. NOCERA - L. VICINELLI	Telefax:	051/6397376-064	e-mail:	lnocera@regione.emilia-romagna.it	
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia:	11		N° di strutture che hanno fornito i dati:	11		

Regione Emilia Romagna

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM. AL DETTAGLIO (cod. 09)	TOTALI
			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'	29.719	3.317		7.663		3.032	4.160	2.287		**50.178**
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	17.848	3.167		4.785		1.923	731	883		**29.337**
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	118.756	120.047		9.721		2.095	815	1.123		**252.557**
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	700	983		848		17	50	106		**2.704**
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	7.771	9.473		5.899						**23.143**
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	848	698		352						**1.898**
NUMERO INFRAZIONI: a) Igiene Generale										**0**
b) Igiene (HACCP, formazione personale)										**0**
c) Composizione										**0**
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)										**0**
e) Etichettatura e presentazione										**0**
f) Altro										**0**
PROVVEDIMENTI: a) Amministrativi	85	40		99		1	22	7		**254**
b) Notizie di reato	7	31		20			5	1		**64**

(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.

Mod. B **Anno 2004**

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:	EMILIA ROMAGNA	Codice:	R 080 000 0	Tipo di struttura:	P 080 108 0
Nome del referente:	BERGAMINI CECILIA	Telefax:	051/396245 051/342642	e-mail:	cbergamini@bo.arpa.emr.it
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia autonoma:	9	N° di strutture che hanno fornito i dati:	9		

Regione Emilia Romagna

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	**54**											-
04 01 03	Latte UHT	**7**											-
04 01 04	Latte sterilizzato												-
04 01 05	Panna	**73**	**1**	**1**									**1**
04 02	Latte e crema di latte, concentrati												-
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	**14**											-
04 04	Siero di latte												-
04 05	Burro												-
04 07	Formaggi, latticini	**160**											-
TOTALE		**308**	**1**	**1**	-	-	-	-	-	-	-	-	**1**
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio	**51**											-
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli	**40**											-
TOTALE		**91**	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Mod. B **Anno: 2004**

Regione Emilia Romagna

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)	273	41	19	22								41
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie												-
02 04	Altre carni	140	1	1									1
16 01(*)	Carni lavorate o comunque preparate	133	8	1					7				8
	TOTALE	546	50	21	22	-	-	-	7	-	-	-	50
4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI													
03 01	Selacei												-
03 02	Teleostei												-
03 03	Filetti e trance di pesce	71	2					1	1				2
03 05	Molluschi gasteropoidi												-
03 06 03 07	Mollusci bivalvi	412	2	2									2
03 08	Mollusci cefaiopodi												-
03 09	Echinodermi												-
03 10	Crostacei												-
16 04	Preparazione e conserve di pesce	58	1		1								1
16 05	Preparazione e conserve di crostacei e molluschi												-
	TOTALE	541	5	2	1	-	-	1	1	-	-	-	5

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

Mod. B

Anno: 2004

Regione Emilia Romagna

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	114	8							8			8
15 07 01 001	Olio di oliva	18	1							1			1
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	96	7							7			7
15 12	Oli e grassi idrogenati												-
15 13	Margarina, imitazione dello strutto												-
TOTALE		114	8	-	-	-	-	-	-	8	-	-	8
6. ZUPPE, BRODI, SALSE													
16 03	Estratti di carne e di pesce	17											-
20 01	Prep. di ortaggi con aceto	12											-
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto	53											-
21 03	Prep. per salse e salse	74	15						15				15
22 10	Aceti commestibili e succedanei	5											-
TOTALE		161	15	-	-	-	-	-	15	-	-	-	15

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

Mod. B **Anno: 2004**

Regione Emilia Romagna

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	343	2				2						2
11 00	Prodotti della macinazione	80	3								3		3
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	450	4								3	1	4
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	301											-
19 03 01	Paste alimentari secche	96											-
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	213	2	1							1		2
19 03 03	Paste alimentari speciali	110	2	2									2
	TOTALE	1.593	13	3	-	-	2	-	-	-	7	1	13
8. FRUTTA E VERDURE													
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	511	5	2	3								5
08 00	Frutta												-
	TOTALE	511	5	2	3	-	-	-	-	-	-	-	5
9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'													
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	193	2						2				2
25 00	Sale da cucina												-
	TOTALE	193	2	-	-	-	-	-	2	-	-	-	2
10. BEVANDE NON ALCOLICHE													
20 07	Succhi e nettari di frutta	145											-
22 02	Altre bevande non alcoliche	8											-
	TOTALE	153	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Mod. B **Anno: 2004**

Regione Emilia Romagna

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	327											-
TOTALE		327	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
12. BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO													
22 03	Birra	1											-
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	6											-
TOTALE		7	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
13. GELATI E DESSERT													
21 05	Gelati e dessert	289											-
TOTALE		289	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
14. CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO													
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao	58	1				1						1
TOTALE		58	1	-	-	-	1	-	-	-	-	-	1
15. DOLCIUMI													
17 00	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri	3											-
04 10	Miele												-
TOTALE		3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI													
08 06	Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca	236	22				22						22
TOTALE		236	22	-	-	-	22	-	-	-	-	-	22

Mod. B **Anno: 2004**

Regione Emilia Romagna

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	61											-
	TOTALE	61	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE													
32 00 33 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare (prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)	64	4							4			4
	TOTALE	64	4	-	-	-	-	-	-	4	-	-	4
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	71	7									7	7
	TOTALE	71	7	-	-	-	-	-	-	-	-	7	7
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove												-
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	1.258	7	4	3								7
	TOTALE	1.258	7	4	3	-	-	-	-	-	-	-	7
	TOTALE GLOBALE	6.585	140	33	29	0	25	1	25	12	7	8	140

Mod. B **Anno 2004**

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:	EMILIA ROMAGNA	Codice:	R 080 000 0	Tipo di struttura:	I 020 000 0
Nome del referente:		Telefax:	030/22901	e-mail:	dirsan@bs.izs.it
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia autonoma:	10	N° di strutture che hanno fornito i dati:	10		

Regione Emilia Romagna

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	**2.868**	**89**				**89**						**89**
04 01 02	Latte pastorizzato	**31**											-
04 01 03	Latte UHT	**17**											-
04 01 04	Latte sterilizzato												-
04 01 05	Panna												-
04 02	Latte e crema di latte, concentrati	**1**											-
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	**10**											-
04 04	Siero di latte	**1**											-
04 05	Burro	**3**											-
04 07	Formaggi, latticini	**105**	**1**	**1**									**1**
TOTALE		**3.036**	**90**	**1**	-	-	**89**	-	-	-	-	-	**90**
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio	**85**	**1**									**1**	**1**
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli	**22**	**1**									**1**	**1**
TOTALE		**107**	**2**	-	-	-	-	-	-	-	-	**2**	**2**

Mod. B **Anno: 2004**

Regione Emilia Romagna

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)	136	10	6	1	1						2	10
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	78	6	3		2						4	9
02 04	Altre carni	16	1			1							1
16 01(*)	Carni lavorate o comunque preparate	243	8	4	1							5	10
TOTALE		473	25	13	2	4	-	-	-	-	-	11	30
4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI													
03 01	Selacei	9	3							3			3
03 02	Teleostei	31	1									1	1
03 03	Filetti e trance di pesce	25	1							1			1
03 05	Molluschi gasteropoidi												-
03 06 03 07	Mollusci bivalvi	20	1	1									1
03 08	Mollusci cefaiopodi	25	5								2	5	7
03 09	Echinodermi												-
03 10	Crostacei	14											-
16 04	Preparazione e conserve di pesce	27	4		4								4
16 05	Preparazione e conserve di crostacei e molluschi	5											-
TOTALE		156	15	1	4	-	-	-	-	4	2	6	17

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

Mod. B **Anno: 2004**

Regione Emilia Romagna

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	1											-
15 04	Grassi ed oli di pesce e mammiferi marini												-
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	1											-
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		2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
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	8											-
22 10	Aceti commestibili e succedanei												-
TOTALE		8	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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

Mod. B **Anno: 2004**

Regione Emilia Romagna

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	1											-
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	1											-
19 03 03	Paste alimentari speciali	18	1									2	2
	TOTALE	20	1	-	-	-	-	-	-	-	-	2	2
8. FRUTTA E VERDURE													
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	1											-
08 00	Frutta	1											-
	TOTALE	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'													
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	4	1										-
25 00	Sale da cucina												-
	TOTALE	4	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
10. BEVANDE NON ALCOLICHE													
20 07	Succhi e nettari di frutta												-
22 02	Altre bevande non alcoliche												-
	TOTALE	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Mod. B **Anno: 2004**

Regione Emilia Romagna

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	**16**											-
TOTALE		**16**	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
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	**36**											-
TOTALE		**36**	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI													
08 06	Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca												-
TOTALE		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Mod. B **Anno: 2004**

Regione Emilia Romagna

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	33	1			1						2	3
TOTALE		33	1	-	-	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	1											-
TOTALE		1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove												-
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	3											-
TOTALE		3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
TOTALE GLOBALE		**3.897**	**135**	**15**	**6**	**5**	**89**	**0**	**0**	**4**	**2**	**23**	**144**

PAGINA BIANCA

REGIONE FRIULI VENEZIA GIULIA

Mod. A **Anno 2004**

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:	FRIULI VENEZIA GIULIA	Codice:	R 060	Tipo struttura:		
Nome del referente:	DR. COASSIN R.	Telefax:	040/3775559-23	e-mail:	renato.coassin@regione.fvg.it	
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia:	6	N° di strutture che hanno fornito i dati:	6			

Regione Friuli Venezia Giulia

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM. AL DETTAGLIO (cod. 09)	TOTALI
			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'	5.198	366	109	985	9	654	669	140	1.092	**9.222**
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	3.918	366	94	922	9	541	84	51	748	**6.733**
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	10.201	9.473	1.114	2.214	12	605	84	51	2.037	**25.791**
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	6	34	4	15		5			35	**99**
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	914	893	47	221			4	1	144	**2.224**
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	12	20		8			1		3	**44**
NUMERO INFRAZIONI: a) Igiene Generale	2	94		7		1			25	**129**
b) Igiene (HACCP, formazione personale)	1	4		1						**6**
c) Composizione		1		1						**2**
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)		3								**3**
e) Etichettatura e presentazione		1		3						**4**
f) Altro	4	8	4	11		4			10	**41**
PROVVEDIMENTI: a) Amministrativi	107	24	4	31		7			34	**207**
b) Notizie di reato	1	11		8					1	**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.

Mod. B **Anno 2004**

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:	FRIULI VENEZIA GIULIA	Codice:	R060	Tipo di struttura:	I 030 000 0
Nome del referente:	D.SSA CONEDERA G.	Telefax:	0434/41405-201	e-mail:	gconedera@izsvenezie.it
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia autonoma:	1	N° di strutture che hanno fornito i dati:	4		

Regione Friuli Venezia Giulia

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	18											-
04 01 02	Latte pastorizzato	7											-
04 01 03	Latte UHT	1	1			1							1
04 01 04	Latte sterilizzato												-
04 01 05	Panna	2											-
04 02	Latte e crema di latte, concentrati												-
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt												-
04 04	Siero di latte												-
04 05	Burro	6											-
04 07	Formaggi, latticini	47	2				2						2
TOTALE		81	3	-	-	1	2	-	-	-	-	-	3
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio	11											-
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli	2											-
TOTALE		13	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Regione Friuli Venezia Giulia

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)	313											-
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	29	1	1									1
02 04	Altre carni	5											-
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	586	3	2	1								3
TOTALE		933	4	3	1	-	-	-	-	-	-	-	4
4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI													
03 01	Selacei												-
03 02	Teleostei	26											-
03 03	Filetti e trance di pesce	1											-
03 05	Molluschi gasteropoidi												-
03 06 03 07	Mollusci bivalvi	85											-
03 08	Mollusci cefaiopodi	10	1					1					1
03 09	Echinodermi												-
03 10	Crostacei	1											-
16 04	Preparazione e conserve di pesce	19	3	1		3				1			5
16 05	Preparazione e conserve di crostacei e molluschi	1											-
TOTALE		143	4	1	-	3	-	1	-	1	-	-	6

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

Mod. B

Anno: 2004

Regione Friuli Venezia Giulia

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	Prep. 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

Mod. B

Anno: 2004

Regione Friuli Venezia Giulia

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												-
25 00	Sale da cucina												-
TOTALE		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
10. BEVANDE NON ALCOLICHE													
20 07	Succhi e nettari di frutta												-
22 02	Altre bevande non alcoliche												-
TOTALE		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Mod. B **Anno: 2004**

Regione Friuli Venezia Giulia

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	2											-
	TOTALE	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI													
08 06	Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca												-
	TOTALE	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Mod. B **Anno: 2004**

Regione Friuli Venezia Giulia

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	13											-
TOTALE		13	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
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	86											-
TOTALE		86	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove												-
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove												-
TOTALE		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
TOTALE GLOBALE		**1.271**	**11**	**4**	**1**	**4**	**2**	**1**	**0**	**1**	**0**	**0**	**13**

REGIONE LAZIO

Mod. A **Anno 2004**

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:	LAZIO		Codice:	R 120	Tipo struttura:	
Nome del referente:	CARTA LAURA	Telefax:	06/51688304-41	e-mail:	lcarta@regione.lazio.it	
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia:	12		N° di strutture che hanno fornito i dati:	10		

Regione Lazio

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM. AL DETTAGLIO (cod. 09)	TOTALI
			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'	670	1.377	1.902	16.364	1.066	746	19.395	2.914	6.236	**50.670**
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	445	664	684	3.671	163	121	5.627	1.075	1.564	**14.014**
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	250	580	939	6.483	195	109	9.113	1.879	2.302	**21.850**
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	8	56	79	571	7	3	1.424	221	454	**2.823**
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	1.013	358	550	1.010	1	46	611	328	236	**4.153**
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	42	8	4	20			28	6	3	**111**
NUMERO INFRAZIONI: a) Igiene Generale	1	62	69	640	5	1	1.379	222	352	**2.731**
b) Igiene (HACCP, formazione personale)	15	33	29	66	2		304	86	129	**664**
c) Composizione							1	1		**2**
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)			3	4			5		2	**14**
e) Etichettatura e presentazione		1	3	2			6	1	3	**16**
f) Altro	2	9	34	91		1	244	29	148	**558**
PROVVEDIMENTI: a) Amministrativi	13	82	124	482	5	3	685	213	395	**2.002**
b) Notizie di reato	1	4	7	27		2	19	4	7	**71**

(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.

Mod. B **Anno 2004**

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:	LAZIO	Codice:	R 120	Tipo di struttura:	
Nome del referente:	CARTA LAURA	Telefax:	06/51688304-41	e-mail:	l.carta@regione.lazio.it
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia autonoma:	5	N° di strutture che hanno fornito i dati:	5		

Regione Lazio

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											-
04 01 02	Latte pastorizzato	4											-
04 01 03	Latte UHT	7											-
04 01 04	Latte sterilizzato												-
04 01 05	Panna	1											-
04 02	Latte e crema di latte, concentrati												-
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	21											-
04 04	Siero di latte												-
04 05	Burro												-
04 07	Formaggi, latticini	112											-
TOTALE		153	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio	2											-
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli	1											-
TOTALE		3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Mod. B **Anno: 2004**

Regione Lazio

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	35											-
TOTALE		35	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI													
03 01	Selacei												-
03 02	Teleostei												-
03 03	Filetti e trance di pesce	1											-
03 05	Molluschi gasteropoidi												-
03 06 03 07	Mollusci bivalvi	5											-
03 08	Mollusci cefaiopodi												-
03 09	Echinodermi												-
03 10	Crostacei												-
16 04	Preparazione e conserve di pesce	21											-
16 05	Preparazione e conserve di crostacei e molluschi	2											-
TOTALE		29	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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

Mod. B **Anno: 2004**

Regione Lazio

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	**184**	**5**						**5**				**5**
15 07 01 001	Olio di oliva	**45**	**2**						**2**				**2**
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	**139**	**3**						**3**				**3**
15 12	Oli e grassi idrogenati												-
15 13	Margarina, imitazione dello strutto												-
TOTALE		**184**	**5**	-	-	-	-	-	**5**	-	-	-	**5**
6. ZUPPE, BRODI, SALSE													
16 03	Estratti di carne e di pesce												-
20 01	Prep. di ortaggi con aceto	**3**											-
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto	**59**											-
21 03	Prep. per salse e salse	**21**											-
22 10	Aceti commestibili e succedanei												-
TOTALE		**83**	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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

Mod. B **Anno: 2004**

Regione Lazio

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	5											-
11 00	Prodotti della macinazione	39	3			3							3
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	49	1						1				1
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	264	5			5							5
19 03 01	Paste alimentari secche	56	1			1							1
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	51	3			3							3
19 03 03	Paste alimentari speciali	28	1			1							1
TOTALE		492	14	-	-	13	-	-	1	-	-	-	14
8. FRUTTA E VERDURE													
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	394	2						1			1	2
08 00	Frutta	138	2			2							2
TOTALE		532	4	-	-	2	-	-	1	-	-	1	4
9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'													
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	14	1						1				1
25 00	Sale da cucina												-
TOTALE		14	1	-	-	-	-	-	1	-	-	-	1
10. BEVANDE NON ALCOLICHE													
20 07	Succhi e nettari di frutta	43											-
22 02	Altre bevande non alcoliche	5											-
TOTALE		48	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Mod. B **Anno: 2004**

Regione Lazio

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	**35**											-
22 05	Vini di uve fresche	**113**											-
	TOTALE	**148**	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
12. BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO													
22 03	Birra	**8**											-
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	**2**											-
	TOTALE	**10**	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
13. GELATI E DESSERT													
21 05	Gelati e dessert	**25**											-
	TOTALE	**25**	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
14. CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO													
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao	**4**											-
	TOTALE	**4**	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
15. DOLCIUMI													
17 00	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri	**6**											-
04 10	Miele												-
	TOTALE	**6**	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI													
08 06	Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca	**17**											-
	TOTALE	**17**	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Mod. B **Anno: 2004**

Regione Lazio

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	**836**	**17**			**17**							**17**
	TOTALE	**836**	**17**	-	-	**17**	-	-	-	-	-	-	**17**
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE													
32 00 33 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare (prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)	**9**											-
	TOTALE	**9**	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
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	**6**											-
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	**18**											-
	TOTALE	**24**	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	TOTALE GLOBALE	**2.652**	**41**	**0**	**0**	**32**	**0**	**0**	**8**	**0**	**0**	**1**	**41**

Mod. B **Anno 2004**

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:	LAZIO	Codice:	R 120	Tipo di struttura:	
Nome del referente:	GIANCARLO FERRARI	Telefax:	06/79099460	e-mail:	
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia autonoma:	4	N° di strutture che hanno fornito i dati:	4		

Regione Lazio

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	559	7				1		3	1		2	7
04 01 02	Latte pastorizzato	154	1						1				1
04 01 03	Latte UHT	16											-
04 01 04	Latte sterilizzato	2											-
04 01 05	Panna												-
04 02	Latte e crema di latte, concentrati	7											-
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	9											-
04 04	Siero di latte	1	1									1	1
04 05	Burro	9											-
04 07	Formaggi, latticini	272	3		1	2							3
TOTALE		1.029	12	-	1	2	1	-	4	1	-	3	12
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio	145	1	1									1
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli	7											-
TOTALE		152	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	1

Regione Lazio

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)	798	10	3		4			3				10
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	139	10	1		9							10
02 04	Altre carni	17											-
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	461	31	20	1	9			1				31
TOTALE		1.415	51	24	1	22	-	-	4	-	-	-	51
4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI													
03 01	Selacei	121	3		1				2				3
03 02	Teleostei	14											-
03 03	Filetti e trance di pesce	63	2		2								2
03 05	Molluschi gasteropoidi	3											-
03 06 03 07	Molluschi bivalvi	586	52	4		48							52
03 08	Molluschi cefaiopodi	28	1								1		1
03 09	Echinodermi												-
03 10	Crostacei	32											-
16 04	Preparazione e conserve di pesce	162	9		7				2				9
16 05	Preparazione e conserve di crostacei e molluschi	13											-
TOTALE		1.022	67	4	10	48	-	-	4	-	1	-	67

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

Mod. B **Anno: 2004**

Regione Lazio

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	64	1	1									1
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		64	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	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												-
21 03	Prep. per salse e salse	5											-
22 10	Aceti commestibili e succedanei												-
TOTALE		5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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

Mod. B **Anno: 2004**

Regione Lazio

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	6											-
19 03 01	Paste alimentari secche												-
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	38	2			2							2
19 03 03	Paste alimentari speciali												-
TOTALE		44	2	-	-	2	-	-	-	-	-	-	2
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	13											-
25 00	Sale da cucina												-
TOTALE		13	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
10. BEVANDE NON ALCOLICHE													
20 07	Succhi e nettari di frutta												-
22 02	Altre bevande non alcoliche												-
TOTALE		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Mod. B **Anno: 2004**

Regione Lazio

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	39											-
	TOTALE	39	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
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	29											-
	TOTALE	29	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI													
08 06	Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca												-
	TOTALE	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Mod. B **Anno: 2004**

Regione Lazio

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	29											-
TOTALE		29	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE													
32 00 33 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare (prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)	9											-
TOTALE		9	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
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	162	2	2									2
TOTALE		162	2	2	-	-	-	-	-	-	-	-	2
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	2											-
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	7											-
TOTALE		9	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
TOTALE GLOBALE		**4.021**	**136**	**32**	**12**	**74**	**1**	**0**	**12**	**1**	**1**	**3**	**136**

REGIONE LIGURIA

Mod. A **Anno 2004**

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:	LIGURIA		Codice:	R 070 000 0	Tipo struttura:	
Nome del referente:	DR. DELLACASAGRANDE	Telefax:	010/5484958-5692		igiene.pubblica@regione.liguria.it	
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia:	5		N° di strutture che hanno fornito i dati:	5		

Regione Liguria

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM. AL DETTAGLIO (cod. 09)	TOTALI
			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'	4.368	714	1.233	8.125	105	376	13.323	1.718	3.368	**33.330**
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	44	226	260	1.221	26	80	1.923	469	719	**4.968**
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	47	295	313	1.684	27	89	2.325	529	879	**6.188**
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	1	25	31	243		4	500	90	188	**1.082**
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	30	280	211	941			309	188	346	**2.305**
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI		2	3	10			6		6	**27**
NUMERO INFRAZIONI: a) Igiene Generale		47	43	409		3	953	156	480	**2.091**
b) Igiene (HACCP, formazione personale)		3	4	52			136	31	44	**270**
c) Composizione			2	1					4	**7**
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)			1				1			**2**
e) Etichettatura e presentazione		2	1	23			13	1	6	**46**
f) Altro		4	5	106		1	167	9	77	**369**
PROVVEDIMENTI: a) Amministrativi	4	35	47	339		1	842	158	289	**1.715**
b) Notizie di reato	3	2	10				15		7	**37**

(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:	LIGURIA		Codice:	R 070 000 0	Tipo struttura:	
Nome del referente:	Dr. Dellacasagrande D.	Telefax:	010/5484958-5692	e-mail:	igiene.pubblica@regione.liguria.it	
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia:	6		N° di strutture che hanno fornito i dati:	6		

Regione Liguria

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM. AL DETTAGLIO (cod. 09)	TOTALI
			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'	6.750	269	259	2.977	396	1.273	1.207	128	1.320	**14.579**
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	2.788	249	188	1.364	29	480	259	201	520	**6.078**
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	6.103	8.095	4.134	1.935	29	489	293	272	659	**22.009**
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	63	55	21	162		11	33	29	52	**426**
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	3.912	868	426	413			61	54	281	**6.015**
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	48	23	2	7			3		16	**99**
NUMERO INFRAZIONI: a) Igiene Generale	13	23	6	171		4	22	34	39	**312**
b) Igiene (HACCP, formazione personale)	5	13	45	74		12	36	7	17	**209**
c) Composizione	1	2		1					1	**5**
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)										**0**
e) Etichettatura e presentazione	1	2		13						**16**
f) Altro	47	15	69	6		7	13	22	2	**181**
PROVVEDIMENTI: a) Amministrativi	44	34	49	190		8	19	19	77	**440**
b) Notizie di reato	8	2	3	2			2		1	**18**

(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.

Mod. B **Anno 2004**

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:	LIGURIA	Codice:		Tipo di struttura:	
Nome del referente:	D.SSA VIGLIONE D.	Telefax:	010/6437278	e-mail:	
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia autonoma:		N° di strutture che hanno fornito i dati:	4		

Regione Liguria

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	3											-
04 01 02	Latte pastorizzato	6											-
04 01 03	Latte UHT	3											-
04 01 04	Latte sterilizzato												-
04 01 05	Panna	2											-
04 02	Latte e crema di latte, concentrati												-
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	4											-
04 04	Siero di latte												-
04 05	Burro	2											-
04 07	Formaggi, latticini	14											-
TOTALE		34	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio	1											-
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli	1											-
TOTALE		2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Mod. B **Anno: 2004**

Regione Liguria

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)	22											-
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	1											-
02 04	Altre carni												-
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	20											-
	TOTALE	43	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI													
03 01	Selacei												-
03 02	Teleostei	3											-
03 03	Filetti e trance di pesce	3											-
03 05	Molluschi gasteropoidi												-
03 06 03 07	Mollusci bivalvi	16											-
03 08	Mollusci cefaiopodi	1											-
03 09	Echinodermi												-
03 10	Crostacei												-
16 04	Preparazione e conserve di pesce	7											-
16 05	Preparazione e conserve di crostacei e molluschi	2											-
	TOTALE	32	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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

Mod. B

Anno: 2004

Regione Liguria

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	221	13						6	10			16
15 07 01 001	Olio di oliva	51											-
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	116											-
15 12	Oli e grassi idrogenati												-
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	3											-
TOTALE		224	13	-	-	-	-	-	6	10	-	-	16
6. ZUPPE, BRODI, SALSE													
16 03	Estratti di carne e di pesce												-
20 01	Prep. di ortaggi con aceto	7											-
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto	106	3			2				1			3
21 03	Prep. per salse e salse	113	11						6	1	3		10
22 10	Aceti commestibili e succedanei	6	1							1			1
TOTALE		232	15	-	-	2	-	-	6	3	3	-	14

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

Mod. B **Anno: 2004**

Regione Liguria

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	45	1			1							1
11 00	Prodotti della macinazione	47	1			1							1
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	131	11							5	4	2	11
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	124	5					1		2	2		5
19 03 01	Paste alimentari secche	50	1			1							1
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	21	5			5				2			7
19 03 03	Paste alimentari speciali	62											-
	TOTALE	480	24	-	-	8	-	1	-	9	6	2	26
8. FRUTTA E VERDURE													
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	199	6		1	2				3			6
08 00	Frutta	203											-
	TOTALE	402	6	-	1	2	-	-	-	3	-	-	6
9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'													
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	229	16			2	4		8	1	1		16
25 00	Sale da cucina	4											-
	TOTALE	233	16	-	-	2	4	-	8	1	1	-	16
10. BEVANDE NON ALCOLICHE													
20 07	Succhi e nettari di frutta	39	2				2						2
22 02	Altre bevande non alcoliche	72	3								3		3
	TOTALE	111	5	-	-	-	2	-	-	-	3	-	5

Mod. B **Anno: 2004**

Regione Liguria

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	121	6						1	4	1		6
	TOTALE	121	6	-	-	-	-	-	1	4	1	-	6
12. BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO													
22 03	Birra	12	1								1		1
22 06	Vermut e vini aromatizzati	1											-
22 07	Sidro, sidro di pere, idromele	1											-
22 08	Alcole etilico	1											-
22 09	Acquaviti, liquori ed altre bevande alcoliche	45											-
	TOTALE	60	1	-	-	-	-	-	-	-	1	-	1
13. GELATI E DESSERT													
21 05	Gelati e dessert	5											-
	TOTALE	5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
14. CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO													
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao	22	4			2	1				1		4
	TOTALE	22	4	-	-	2	1	-	-	-	1	-	4
15. DOLCIUMI													
17 00	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri	54	3							1	2		3
04 10	Miele	3											-
	TOTALE	57	3	-	-	-	-	-	-	1	2	-	3
16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI													
08 06	Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca	88	12				12						12
	TOTALE	88	12	-	-	-	12	-	-	-	-	-	12

Mod. B **Anno: 2004**

Regione Liguria

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	331	4		1	3				1			5
TOTALE		331	4	-	1	3	-	-	-	1	-	-	5
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE													
32 00 33 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare (prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)	39	1			1							1
TOTALE		39	1	-	-	1	-	-	-	-	-	-	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	30	2							2			2
TOTALE		30	2	-	-	-	-	-	-	2	-	-	2
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	1											-
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	61	1								1		1
TOTALE		62	1	-	-	-	-	-	-	-	1	-	1
TOTALE GLOBALE		2.608	113	0	2	20	19	1	21	34	19	2	118

Mod. B **Anno 2004**

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:	LIGURIA	Codice:		Tipo di struttura:	I 010 000 0
Nome del referente:		Telefax:	011/2686211-309	e-mail:	
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia autonoma:	4	N° di strutture che hanno fornito i dati:	1		

Regione Liguria

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	94											-
04 01 03	Latte UHT	13											-
04 01 04	Latte sterilizzato	4											-
04 01 05	Panna	7											-
04 02	Latte e crema di latte, concentrati												-
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	24											-
04 04	Siero di latte												-
04 05	Burro	6											-
04 07	Formaggi, latticini	142	1		1								1
TOTALE		290	1	-	1	-	-	-	-	-	-	-	1
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio	22											-
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli												-
TOTALE		22	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Mod. B **Anno: 2004**

Regione Liguria

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)	114											-
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	63	3	2		1							3
02 04	Altre carni	2											-
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	226	4	4									4
TOTALE		405	7	6	-	1	-	-	-	-	-	-	7
4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI													
03 01	Selacei												-
03 02	Teleostei	55											-
03 03	Filetti e trance di pesce	29											-
03 05	Molluschi gasteropoidi												-
03 06 03 07	Mollusci bivalvi	82											-
03 08	Mollusci cefaiopodi	49											-
03 09	Echinodermi												-
03 10	Crostacei	27											-
16 04	Preparazione e conserve di pesce	42	1		1								1
16 05	Preparazione e conserve di crostacei e molluschi	9											-
TOTALE		293	1	-	1	-	-	-	-	-	-	-	1

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

Mod. B **Anno: 2004**

Regione Liguria

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	10											-
22 10	Aceti commestibili e succedanei												-
TOTALE		10	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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

Mod. B **Anno: 2004**

Regione Liguria

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	1											-
19 03 03	Paste alimentari speciali	44	1		1								1
TOTALE		45	1	-	1	-	-	-	-	-	-	-	1
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		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Mod. B **Anno: 2004**

Regione Liguria

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	47											-
TOTALE		47	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
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	15											-
TOTALE		15	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI													
08 06	Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca												-
TOTALE		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Mod. B **Anno: 2004**

Regione Liguria

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	22											-
TOTALE		22	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
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	2											-
TOTALE		2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove												-
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	10											-
TOTALE		10	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
TOTALE GLOBALE		**1.161**	**10**	**6**	**3**	**1**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**10**

PAGINA BIANCA

REGIONE LOMBARDIA

Mod. A **Anno 2004**

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:	LOMBARDIA		Codice:		Tipo struttura:	
Nome del referente:	DOMENICHINI M.	Telefax:	02/6765337-09	e-mail:	maurizia.domenichini@regione.lombardia.it	
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia:	16		N° di strutture che hanno fornito i dati:		16	

Regione Lombardia

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM. AL DETTAGLIO (cod. 09)	TOTALI
			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'	918	467	1.182	14.923		4.212			3.025	**24.727**
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	910	442	1.001	11.444	187	2.265	1.287	1.178	2.262	**20.976**
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	23.177	3.924	1.491	19.275	290	2.398	1.345	1.335	3.245	**56.480**
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	390	68	145	2.599	13	39	175	275	331	**4.035**
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	186	173	192	1.152	3	2	43	43	182	**1.976**
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	13	5	14	68			7	3	14	**124**
NUMERO INFRAZIONI: a) Igiene Generale	604	86	125	2.177		36	165	253	229	**3.675**
b) Igiene (HACCP, formazione personale)	230	51	58	1.029		32	65	121	114	**1.700**
c) Composizione	200		4	8			8		5	**225**
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)	58		1	12	2		2	1		**76**
e) Etichettatura e presentazione	3	4	1	222			6	12	16	**264**
f) Altro	27	14	14	245	2	1	31	17	59	**410**
PROVVEDIMENTI: a) Amministrativi	662	113	218	3.264	4	35	240	590	371	**5.497**
b) Notizie di reato	42	4	1	45			9	2	7	**110**

(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.

Mod. B **Anno 2004**

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:	LOMBARDIA	Codice:	R 030 000 0	Tipo di struttura:	
Nome del referente:	DR. SALAMANA MAURIZIO	Telefax:	02/67653029	e-mail:	prevenzione.sanitaria@dgsan.lombardia.it
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia autonoma:	10	N° di strutture che hanno fornito i dati:	10		

Regione Lombardia

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	3											-
04 01 02	Latte pastorizzato												-
04 01 03	Latte UHT	8	2			1			1	1			3
04 01 04	Latte sterilizzato												-
04 01 05	Panna	5											-
04 02	Latte e crema di latte, concentrati												-
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	13	1						1	1			2
04 04	Siero di latte	2											-
04 05	Burro	4	1									1	1
04 07	Formaggi, latticini	10											-
TOTALE		45	4	-	-	1	-	-	2	2	-	1	6
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio	4	1	1									1
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli	1	1	1									1
TOTALE		5	2	2	-	-	-	-	-	-	-	-	2

Regione Lombardia

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	1											-
02 04	Altre carni												-
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	12	1	1									1
TOTALE		13	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	1
4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI													
03 01	Selacei												-
03 02	Teleostei												-
03 03	Filetti e trance di pesce	1											-
03 05	Molluschi gasteropoidi												-
03 06 03 07	Mollusci bivalvi	3											-
03 08	Mollusci cefaiopodi												-
03 09	Echinodermi												-
03 10	Crostacei												-
16 04	Preparazione e conserve di pesce	20	1			1							1
16 05	Preparazione e conserve di crostacei e molluschi	9											-
TOTALE		33	1	-	-	1	-	-	-	-	-	-	1

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

Mod. B **Anno: 2004**

Regione Lombardia

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	5											-
15 04	Grassi ed oli di pesce e mammiferi marini												-
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	149	14						14	1			15
15 07 01 001	Olio di oliva	86	4						2	1	1		4
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	63	3						1	2	1		4
15 12	Oli e grassi idrogenati												-
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	4	1						1				1
TOTALE		158	15	-	-	-	-	-	15	1	-	-	16
6. ZUPPE, BRODI, SALSE													
16 03	Estratti di carne e di pesce												-
20 01	Prep. di ortaggi con aceto	32	1			2							2
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto	28	5						3	3			6
21 03	Prep. per salse e salse	53										1	1
22 10	Aceti commestibili e succedanei	1	1										-
TOTALE		114	7	-	-	2	-	-	3	3	-	1	9

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

Mod. B **Anno: 2004**

Regione Lombardia

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	105	16			2	14						16
11 00	Prodotti della macinazione	146	7			5	2						7
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	206	16			4			8	4	3		19
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	661	68		1	69			3	1			74
19 03 01	Paste alimentari secche	44	3						3				3
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	41	3			3							3
19 03 03	Paste alimentari speciali	73	13			7			6				13
TOTALE		1.276	126	-	1	90	16	-	20	5	3	-	135
8. FRUTTA E VERDURE													
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	644	49		1	46			4	1	1		53
08 00	Frutta	394	10						10	7			17
TOTALE		1.038	59	-	1	46	-	-	14	8	1	-	70
9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'													
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	310	10			4	2		5				11
25 00	Sale da cucina												-
TOTALE		310	10	-	-	4	2	-	5	-	-	-	11
10. BEVANDE NON ALCOLICHE													
20 07	Succhi e nettari di frutta	243	9			4			4	6			14
22 02	Altre bevande non alcoliche	682	29			4			13	2	13		32
TOTALE		925	38	-	-	8	-	-	17	8	13	-	46

Mod. B **Anno: 2004**

Regione Lombardia

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	3											-
22 05	Vini di uve fresche	279	1									1	1
TOTALE		282	1	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1
12. BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO													
22 03	Birra	62											-
22 06	Vermut e vini aromatizzati	2											-
22 07	Sidro, sidro di pere, idromele												-
22 08	Alcole etilico	3											-
22 09	Acquaviti, liquori ed altre bevande alcoliche	66											-
TOTALE		133	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
13. GELATI E DESSERT													
21 05	Gelati e dessert	255	53	1		45			7				53
TOTALE		255	53	1	-	45	-	-	7	-	-	-	53
14. CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO													
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao	43											-
TOTALE		43	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
15. DOLCIUMI													
17 00	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri	69	8			8							8
04 10	Miele												-
TOTALE		69	8	-	-	8	-	-	-	-	-	-	8
16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI													
08 06	Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca	153	1				2						2
TOTALE		153	1	-	-	-	2	-	-	-	-	-	2

Mod. B **Anno: 2004**

Regione Lombardia

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	1.055	148		10	183			9	6			208
TOTALE		1.055	148	-	10	183	-	-	9	6	-	-	208
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE													
32 00 33 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare (prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)	67	3			1			2	2			5
TOTALE		67	3	-	-	1	-	-	2	2	-	-	5
19. ADDITIVI													
29 00	Additivi												-
31 00	Coloranti	3											-
TOTALE		3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI													
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	162	22			19			3				22
TOTALE		162	22	-	-	19	-	-	3	-	-	-	22
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove												-
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	45	2						1			1	2
TOTALE		45	2	-	-	-	-	-	1	-	-	1	2
TOTALE GLOBALE		6.184	501	4	12	408	20	0	98	35	17	4	598

Mod. B **Anno 2004**

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:	LOMBARDIA	Codice:		Tipo di struttura:	
Nome del referente:	MAURIZIA DOMENICHINI	Telefax:	02/67653371-09	e-mail:	maurizia.domenichini@regione.lombardia.it
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia autonoma:	10	N° di strutture che hanno fornito i dati:		10	

Regione Lombardia

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	336	18				1			17			18
04 01 02	Latte pastorizzato	18											-
04 01 03	Latte UHT	94	2			2							2
04 01 04	Latte sterilizzato												-
04 01 05	Panna	12											-
04 02	Latte e crema di latte, concentrati	3											-
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	10											-
04 04	Siero di latte	2											-
04 05	Burro	55	4	1		4							5
04 07	Formaggi, latticini	513	12		7	5							12
TOTALE		1.043	36	1	7	11	1	-	-	17	-	-	37
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio	179	3	3									3
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli	12											-
TOTALE		191	3	3	-	-	-	-	-	-	-	-	3

Mod. B **Anno: 2004**

Regione Lombardia

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)	762	30	10	11	1		4		5			31
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	203	8	6	1	3				1			11
02 04	Altre carni	42	5							5			5
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	996	44	28	7	2				9			46
TOTALE		2.003	87	44	19	6	-	4	-	20	-	-	93
4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI													
03 01	Selacei	7	1					1					1
03 02	Teleostei	155	5		1			2	1	1			5
03 03	Filetti e trance di pesce	78	6					1	3	2			6
03 05	Molluschi gasteropoidi												-
03 06 03 07	Molluschi bivalvi	243	23	1		36							37
03 08	Molluschi cefaiopodi	30	2					2					2
03 09	Echinodermi												-
03 10	Crostacei	89	28							28			28
16 04	Preparazione e conserve di pesce	123	11		11				1				12
16 05	Preparazione e conserve di crostacei e molluschi	16											-
TOTALE		741	76	1	12	36	-	6	5	31	-	-	91

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

Mod. B

Anno: 2004

Regione Lombardia

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	4											-
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		4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
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	19											-
21 03	Prep. per salse e salse	31											-
22 10	Aceti commestibili e succedanei												-
TOTALE		50	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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

Mod. B **Anno: 2004**

Regione Lombardia

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	1											-
11 00	Prodotti della macinazione												-
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	3											-
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	58	2			2							2
19 03 01	Paste alimentari secche	2											-
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	9	4			5							5
19 03 03	Paste alimentari speciali	89	2			2							2
TOTALE		162	8	-	-	9	-	-	-	-	-	-	9
8. FRUTTA E VERDURE													
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	11											-
08 00	Frutta	3											-
TOTALE		14	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'													
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	10											-
25 00	Sale da cucina												-
TOTALE		10	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
10. BEVANDE NON ALCOLICHE													
20 07	Succhi e nettari di frutta												-
22 02	Altre bevande non alcoliche	2											-
TOTALE		2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Mod. B **Anno: 2004**

Regione Lombardia

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	**83**	**17**			**21**							**21**
TOTALE		**83**	**17**	-	-	**21**	-	-	-	-	-	-	**21**
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	**5**											-
TOTALE		**5**	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI													
08 06	Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca												-
TOTALE		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Mod. B **Anno: 2004**

Regione Lombardia

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	78											-
TOTALE		78	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
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	1											-
31 00	Coloranti												-
TOTALE		1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI													
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	7											-
TOTALE		7	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove												-
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	8											-
TOTALE		8	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
TOTALE GLOBALE		**4.403**	**227**	**49**	**38**	**83**	**1**	**10**	**5**	**68**	**0**	**0**	**254**

REGIONE MARCHE

Mod. A **Anno 2004**

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:	MARCHE		Codice:	R 110 000 0	Tipo struttura:	110 000 0 V
Nome del referente:	DR. D'AURIZIO G.	Telefax:	071/2808525	e-mail:		
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia:	13	N° di strutture che hanno fornito i dati:	13			

Regione Marche

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM. AL DETTAGLIO (cod. 09)	TOTALI
			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'	335	641	856	5.572	532	418	9.882	1.415	2.287	**21.938**
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	31	214	213	1.821	100	104	2.773	865	716	**6.837**
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	35	271	303	2.431	84	112	3.111	1.102	790	**8.239**
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	1	37	20	140	3	1	556	101	123	**982**
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	8	236	152	590			83	55	133	**1.257**
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI		8	1	5			3		1	**18**
NUMERO INFRAZIONI: a) Igiene Generale		8	2	41	2		179	49	47	**328**
b) Igiene (HACCP, formazione personale)		25	3	88	1		365	84	84	**650**
c) Composizione							5			**5**
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)			6	2			6	1	6	**21**
e) Etichettatura e presentazione		1		3						**4**
f) Altro	2	3	16	16	2	1	117	9	20	**186**
PROVVEDIMENTI: a) Amministrativi		46	39	147	6	1	615	113	193	**1.160**
b) Notizie di reato		8	4	13		1	8		1	**35**

(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.

Mod. A

Anno 2004

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:	MARCHE		Codice:	R 110 000 0	Tipo struttura:	110 000 V
Nome del referente:	DR. D'AURIZIO G.	Telefax:	071/2808525	e-mail:		
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia:	13		N° di strutture che hanno fornito i dati:	13		

Regione Marche

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM. AL DETTAGLIO (cod. 09)	TOTALI
			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'	18.237	533	371	3.616	416	2.024	5.380	1.051	2.471	**34.099**
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	9.449	460	411	2.179	422	1.405	1.185	390	1.541	**17.442**
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	8.667	4.261	1.426	2.142	356	1.177	1.266	566	2.006	**21.867**
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	16	47	6	66	4	2	84	57	62	**344**
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	1.230	942	64	227	2	2	114	71	382	**3.034**
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	58	19		6		1			8	**92**
NUMERO INFRAZIONI: a) Igiene Generale	17	35	11	54	1		72	71	23	**284**
b) Igiene (HACCP, formazione personale)	2	1	1	125			41	84	93	**347**
c) Composizione	4	4								**8**
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)		5	1	7		1		4		**18**
e) Etichettatura e presentazione	8	1		21						**30**
f) Altro	2	6	1	22	6	2	13	6	8	**66**
PROVVEDIMENTI: a) Amministrativi	44	107	18	92	7	4	114	64	74	**524**
b) Notizie di reato	6	12		3	2				9	**32**

(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.

Mod. B **Anno 2004**

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:	MARCHE	Codice:		Tipo di struttura:	
Nome del referente:	Dr. DE ROSA - D.ssa CAMPAGNOLI	Telefax:	071/2132721-53-40	e-mail:	ferdinando.derosa@ambiente.marhe.it
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia autonoma:	4	N° di strutture che hanno fornito i dati:	4		

Regione Marche

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												-
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												-
TOTALE		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio												-
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli												-
TOTALE		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Mod. B **Anno: 2004**

Regione Marche

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												-
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 03 07	Mollusci bivalvi												-
03 08	Mollusci cefaiopodi												-
03 09	Echinodermi												-
03 10	Crostacei												-
16 04	Preparazione e conserve di pesce												-
16 05	Preparazione e conserve di crostacei e molluschi												-
TOTALE		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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

Mod. B **Anno: 2004**

Regione Marche

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	219	4							3		1	4
15 07 01 001	Olio di oliva	77	2							1		1	2
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	91	2							2			2
15 12	Oli e grassi idrogenati	2											-
15 13	Margarina, imitazione dello strutto												-
TOTALE		221	4	-	-	-	-	-	-	3	-	1	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	66											-
21 03	Prep. per salse e salse	38	5						1			5	6
22 10	Aceti commestibili e succedanei												-
TOTALE		105	5	-	-	-	-	-	1	-	-	5	6

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

Mod. B **Anno: 2004**

Regione Marche

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	2											-
11 00	Prodotti della macinazione	74											-
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	31	2									2	2
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	36											-
19 03 01	Paste alimentari secche	39	1						1				1
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	3											-
19 03 03	Paste alimentari speciali	4	2									2	2
TOTALE		189	5	-	-	-	-	-	1	-	-	4	5
8. FRUTTA E VERDURE													
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	85											-
08 00	Frutta	60											-
TOTALE		145	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'													
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	93	5									5	5
25 00	Sale da cucina												-
TOTALE		93	5	-	-	-	-	-	-	-	-	5	5
10. BEVANDE NON ALCOLICHE													
20 07	Succhi e nettari di frutta	39											-
22 02	Altre bevande non alcoliche	56	1			1							1
TOTALE		95	1	-	-	1	-	-	-	-	-	-	1

Mod. B **Anno: 2004**

Regione Marche

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	57											-
TOTALE		57	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
12. BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO													
22 03	Birra	3											-
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		3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
13. GELATI E DESSERT													
21 05	Gelati e dessert	32											-
TOTALE		32	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
14. CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO													
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao	11											-
TOTALE		11	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
15. DOLCIUMI													
17 00	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri	7											-
04 10	Miele												-
TOTALE		7	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI													
08 06	Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca	4											-
TOTALE		4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Mod. B **Anno: 2004**

Regione Marche

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	50											-
TOTALE		50	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE													
32 00 33 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare (prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)	35											-
TOTALE		35	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
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	2											-
TOTALE		2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove												-
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	6											-
TOTALE		6	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
TOTALE GLOBALE		**1.055**	**20**	**0**	**0**	**1**	**0**	**0**	**2**	**3**	**0**	**15**	**21**

Mod. B **Anno 2004**

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:	MARCHE	Codice:		Tipo di struttura:	I 060 000 0
Nome del referente:	DURANTI ANNA	Telefax:	071/41760 071/42758	e-mail:	a.duranti@pg.izs.it
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia autonoma:	4	N° di strutture che hanno fornito i dati:			4

Regione Marche

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	47	1						1				1
04 01 03	Latte UHT	28											-
04 01 04	Latte sterilizzato												-
04 01 05	Panna	7	2								2		2
04 02	Latte e crema di latte, concentrati												-
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	5											-
04 04	Siero di latte												-
04 05	Burro	4											-
04 07	Formaggi, latticini	299	3			2			1				3
TOTALE		390	6	-	-	2	-	-	2	-	2	-	6
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio	34											-
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli	3											-
TOTALE		37	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Mod. B **Anno: 2004**

Regione Marche

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)	331	1	1									1
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	50	1			1							1
02 04	Altre carni												-
16 01(*)	Carni lavorate o comunque preparate	489	19	8	2	6			2		3		21
TOTALE		870	21	9	2	7	-	-	2	-	3	-	23
4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI													
03 01	Selacei	5	2					1			1		2
03 02	Teleostei	96											-
03 03	Filetti e trance di pesce	168	1	1									1
03 05	Molluschi gasteropoidi												-
03 06 03 07	Mollusci bivalvi	462	11	1		7			3				11
03 08	Mollusci cefaiopodi	90	1					1					1
03 09	Echinodermi												-
03 10	Crostacei	129	11						11				11
16 04	Preparazione e conserve di pesce	28	1		1								1
16 05	Preparazione e conserve di crostacei e molluschi	4	4									4	4
TOTALE		982	31	2	1	7	-	2	14	-	1	4	31

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

Mod. B **Anno: 2004**

Regione Marche

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	6											-
15 07 01 001	Olio di oliva	6											-
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine												-
15 12	Oli e grassi idrogenati	4											-
15 13	Margarina, imitazione dello strutto												-
TOTALE		10	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
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

Mod. B **Anno: 2004**

Regione Marche

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	13											-
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	56	1			1							1
19 03 03	Paste alimentari speciali												-
TOTALE		69	1	-	-	1	-	-	-	-	-	-	1
8. FRUTTA E VERDURE													
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	1											-
08 00	Frutta	17											-
TOTALE		18	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'													
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	4											-
25 00	Sale da cucina												-
TOTALE		4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
10. BEVANDE NON ALCOLICHE													
20 07	Succhi e nettari di frutta	1											-
22 02	Altre bevande non alcoliche												-
TOTALE		1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Mod. B **Anno: 2004**

Regione Marche

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	**56**											-
TOTALE		**56**	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
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	**56**											-
TOTALE		**56**	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI													
08 06	Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca	**73**											-
TOTALE		**73**	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Mod. B

Anno: 2004

Regione Marche

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	794	1	1									1
TOTALE		794	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	1
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE													
32 00 33 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare (prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)	22											-
TOTALE		22	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
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		**3.382**	**60**	**12**	**3**	**17**	**0**	**2**	**18**	**0**	**6**	**4**	**62**

PAGINA BIANCA

REGIONE PIEMONTE

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:	PIEMONTE		Codice:		Tipo struttura:	
Nome del referente:	DR.CORGIAT LOIA G.	Telefax:	011/4322223-3442	e-mail:	vetalimenti.settore@regione.piemonte.it	
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia:	21		N° di strutture che hanno fornito i dati:		21	

Regione Piemonte

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM. AL DETTAGLIO (cod. 09)	TOTALI
			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'	14.889	1.586	235	4.548	41	2.223	997	401	2.229	**27.149**
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	10.400	1.400	190	2.977	64	1.181	76	220	2.159	**18.667**
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	25.234	20.828	415	4.299	45	1.197	78	220	2.778	**55.094**
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	106	326	12	760	1	5	4	45	625	**1.884**
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	20.038	4.200	181	715			6	9	490	**25.639**
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	188	64	1	11					21	**285**
NUMERO INFRAZIONI: a) Igiene Generale	115	138	13	135	1		3	38	166	**609**
b) Igiene (HACCP, formazione personale)	31	179	2	186				43	64	**505**
c) Composizione	31	9		1					6	**47**
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)	14	1	10	6					1	**32**
e) Etichettatura e presentazione	5	15	3	52			5		9	**89**
f) Altro	32	26	3	76		7	1		16	**161**
PROVVEDIMENTI: a) Amministrativi	176	401	31	691	1	9	9	58	403	**1.779**
b) Notizie di reato	25	38	1	22					8	**94**

(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.

Mod. B **Anno 2004**

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:	PIEMONTE	Codice:		Tipo di struttura:	I 010 000 0
Nome del referente:	Dr. Corgiat Loia Ginfranco	Telefax:	011/4322223-3442	e-mail:	vetalimenti.settore@regione.piemonte.it
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia autonoma:	6	N° di strutture che hanno fornito i dati:	6		

Regione Piemonte

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	69											-
04 01 03	Latte UHT	40											-
04 01 04	Latte sterilizzato	1											-
04 01 05	Panna	5											-
04 02	Latte e crema di latte, concentrati	6											-
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	11											-
04 04	Siero di latte												-
04 05	Burro	36											-
04 07	Formaggi, latticini	644	5		5								5
TOTALE		812	5	-	5	-	-	-	-	-	-	-	5
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio	39											-
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli	23	2	2									2
TOTALE		62	2	2	-	-	-	-	-	-	-	-	2

Mod. B **Anno: 2004**

Regione Piemonte

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)	608											-
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	128	4		2	2							4
02 04	Altre carni	37											-
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	539	13	9	4								13
	TOTALE	1.312	17	9	6	2	-	-	-	-	-	-	17
4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI													
03 01	Selacei	1											-
03 02	Teleostei	32											-
03 03	Filetti e trance di pesce	47	1		1								1
03 05	Molluschi gasteropoidi												-
03 06 03 07	Mollusci bivalvi	19											-
03 08	Mollusci cefaiopodi	17											-
03 09	Echinodermi												-
03 10	Crostacei	1											-
16 04	Preparazione e conserve di pesce	26											-
16 05	Preparazione e conserve di crostacei e molluschi	14											-
	TOTALE	157	1	-	1	-	-	-	-	-	-	-	1

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

Mod. B

Anno: 2004

Regione Piemonte

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	3											-
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		3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
6. ZUPPE, BRODI, SALSE													
16 03	Estratti di carne e di pesce	5											-
20 01	Prep. di ortaggi con aceto												-
20 02	Prep. di ortaggi senza aceto												-
21 03	Prep. per salse e salse	11											-
22 10	Aceti commestibili e succedanei												-
TOTALE		16	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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

Mod. B **Anno: 2004**

Regione Piemonte

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	1											-
19 03 01	Paste alimentari secche												-
19 03 02	Paste alimentari all'uovo												-
19 03 03	Paste alimentari speciali	66											-
TOTALE		67	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
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		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Mod. B **Anno: 2004**

Regione Piemonte

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	43	1	1									1
	TOTALE	43	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	6											-
	TOTALE	6	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI													
08 06	Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca												-
	TOTALE	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Mod. B **Anno: 2004**

Regione Piemonte

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	107	1	1									1
TOTALE		107	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	1
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	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	16											-
TOTALE		16	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
TOTALE GLOBALE		2.603	27	13	12	2	0	0	0	0	0	0	27

REGIONE PUGLIA

Mod. A

Anno 2004

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:	PUGLIA		Codice:	R 160 000 0	Tipo struttura:	U 0101180 G
Nome del referente:	ROSA M.GIOVANNA	Telefax:	080/5404624-3455	e-mail:	g.rosa@regione.puglia.it	
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia:	12		N° di strutture che hanno fornito i dati:	12		

Regione Puglia

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM. AL DETTAGLIO (cod. 09)	TOTALI
			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'	4.158	3.172	1.713	11.946	2.610	2.949	9.670	1.420	3.942	**41.580**
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	2.317	1.150	578	4.611	1.098	1.095	3.269	710	1.528	**16.356**
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	1.858	1.048	571	4.096	1.006	1.045	2.516	747	1.373	**14.260**
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	109	106	92	402	23	14	414	85	121	**1.366**
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	836	372	414	1.386	27	1	425	288	189	**3.938**
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	5	25	20	25	2		16	2	3	**98**
NUMERO INFRAZIONI: a) Igiene Generale	202	67	35	119	8	3	182	47	79	**742**
b) Igiene (HACCP, formazione personale)	42	41	40	193	5	7	179	45	41	**593**
c) Composizione		2					10	2	4	**18**
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)		6	3	7	1		11		4	**32**
e) Etichettatura e presentazione	1	1		11	2		5			**20**
f) Altro	8	21	129	99	2	1	102	15	28	**405**
PROVVEDIMENTI: a) Amministrativi	28	44	77	230	11	10	326	82	112	**920**
b) Notizie di reato	3	12	9	17			32	1	6	**80**

(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.

Mod. A **Anno 2004**

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:	PUGLIA	Codice:	R 160 000 0	Tipo struttura:	U 0101180 V	
Nome del referente:	ROSA M.GIOVANNA	Telefax:	080/5404624-3455	e-mail:	g.rosa@regione.puglia.it	
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia:	12	N° di strutture che hanno fornito i dati:	12			

Regione Puglia

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM. AL DETTAGLIO (cod. 09)	TOTALI
			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'	7.515	976	424	9.380	1.312	2.430	2.933	521	4.390	**29.881**
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	4.822	876	329	6.102	1.008	1.742	1.177	510	3.147	**19.713**
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	49.248	7.185	2.551	11.217	1.613	2.013	1.548	650	4.135	**80.160**
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	470	103	41	426	20	38	43	32	185	**1.358**
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	50.074	3.281	397	1.795		12	89	77	964	**56.689**
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	58	32	5	36		1	1		31	**164**
NUMERO INFRAZIONI: a) Igiene Generale	20	31	8	163	5	17	31	4	88	**367**
b) Igiene (HACCP, formazione personale)	37	47	34	178		1	20	4	74	**395**
c) Composizione	2	7	6	18				8		**41**
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)	5	2	2	2					2	**13**
e) Etichettatura e presentazione	3	31		85			9	14	31	**173**
f) Altro	20	11	16	115		11	23		54	**250**
PROVVEDIMENTI: a) Amministrativi	72	75	38	386	11	13	26	3	123	**747**
b) Notizie di reato	11	11	8	63	4	1			20	**118**

(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.

Mod. B **Anno 2004**

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:	PUGLIA	Codice:	R 160 000 0	Tipo di struttura:	
Nome del referente:	ROSA M. GIOVANNA	Telefax:	080/5404624-3455	e-mail:	g.rosa@regione.puglia
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia autonoma:	5	N° di strutture che hanno fornito i dati:	5		

Regione Puglia

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	10	2			2							2
04 01 02	Latte pastorizzato	72											-
04 01 03	Latte UHT	108	7			1			3	3			7
04 01 04	Latte sterilizzato												-
04 01 05	Panna	2											-
04 02	Latte e crema di latte, concentrati												-
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	9	3			3							3
04 04	Siero di latte												-
04 05	Burro	12											-
04 07	Formaggi, latticini	206	14	1		9			4				14
TOTALE		419	26	1	-	15	-	-	7	3	-	-	26
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio	130											-
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli												-
TOTALE		130	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Mod. B **Anno: 2004**

Regione Puglia

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)	178	11	2	1	3			4	1			11
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	46											-
02 04	Altre carni												-
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	281	4							4			4
	TOTALE	505	15	2	1	3	-	-	4	5	-	-	15
4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI													
03 01	Selacei	40	1			1							1
03 02	Teleostei	4											-
03 03	Filetti e trance di pesce	16											-
03 05	Molluschi gasteropoidi												-
03 06 03 07	Molluschi bivalvi	235	12	1		11							12
03 08	Molluschi cefaiopodi	49	1	1									1
03 09	Echinodermi												-
03 10	Crostacei	11	4						4				4
16 04	Preparazione e conserve di pesce	343											-
16 05	Preparazione e conserve di crostacei e molluschi	4											-
	TOTALE	702	18	2	-	12	-	-	4	-	-	-	18

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

Mod. B **Anno: 2004**

Regione Puglia

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	154	3						2	1			3
15 07 01 001	Olio di oliva	51											-
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	103	3						2	1			3
15 12	Oli e grassi idrogenati												-
15 13	Margarina, imitazione dello strutto												-
TOTALE		154	3	-	-	-	-	-	2	1	-	-	3
6. ZUPPE, BRODI, SALSE													
16 03	Estratti di carne e di pesce												-
20 01	Prep. di ortaggi con aceto	15											-
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto	80	9			9							9
21 03	Prep. per salse e salse	35											-
22 10	Aceti commestibili e succedanei	10	1						1				1
TOTALE		140	10	-	-	9	-	-	1	-	-	-	10

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

Mod. B **Anno: 2004**

Regione Puglia

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	23											-
11 00	Prodotti della macinazione	23											-
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	175	20			4			15	1			20
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	78	3			3							3
19 03 01	Paste alimentari secche	67	3			2			1				3
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	10	3			3							3
19 03 03	Paste alimentari speciali	64	1	1									1
TOTALE		440	30	1	-	12	-	-	16	1	-	-	30
8. FRUTTA E VERDURE													
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	463	7			6			1				7
08 00	Frutta	32											-
TOTALE		495	7	-	-	6	-	-	1	-	-	-	7
9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'													
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	13	1			1							1
25 00	Sale da cucina	5											-
TOTALE		18	1	-	-	1	-	-	-	-	-	-	1
10. BEVANDE NON ALCOLICHE													
20 07	Succhi e nettari di frutta	76	2			2							2
22 02	Altre bevande non alcoliche	154	26			5			21				26
TOTALE		230	28	-	-	7	-	-	21	-	-	-	28

Mod. B **Anno: 2004**

Regione Puglia

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	8											-
22 05	Vini di uve fresche	152	13							13			13
TOTALE		160	13	-	-	-	-	-	-	13	-	-	13
12. BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO													
22 03	Birra	32	1			1							1
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	9											-
TOTALE		41	1	-	-	1	-	-	-	-	-	-	1
13. GELATI E DESSERT													
21 05	Gelati e dessert	23	2			2							2
TOTALE		23	2	-	-	2	-	-	-	-	-	-	2
14. CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO													
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao	26	3								3		3
TOTALE		26	3	-	-	-	-	-	-	-	3	-	3
15. DOLCIUMI													
17 00	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri	65	2								2		2
04 10	Miele	2											-
TOTALE		67	2	-	-	-	-	-	-	-	2	-	2
16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI													
08 06	Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca	10											-
TOTALE		10	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Mod. B **Anno: 2004**

Regione Puglia

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	288	5			5							5
	TOTALE	288	5	-	-	5	-	-	-	-	-	-	5
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE													
32 00 33 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare (prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)	27											-
	TOTALE	27	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
19. ADDITIVI													
29 00	Additivi	176	26						26				26
31 00	Coloranti	1											-
	TOTALE	177	26	-	-	-	-	-	26	-	-	-	26
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI													
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	218	7			7							7
	TOTALE	218	7	-	-	7	-	-	-	-	-	-	7
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	8											-
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	142	1			1							1
	TOTALE	150	1	-	-	1	-	-	-	-	-	-	1
	TOTALE GLOBALE	4.420	198	6	1	81	0	0	82	23	5	0	198

Mod. B **Anno 2004**

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:	PUGLIA	Codice:	R 160 000 0	Tipo di struttura:	I 080 000 0
Nome del referente:	NARDELLA MARIA CONCETTA	Telefax:	0881786323-32	e-mail:	v.demichele@regione.puglia
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia autonoma:	1	N° di strutture che hanno fornito i dati:	1		

Regione Puglia

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	212	2	2		1	1						4
04 01 02	Latte pastorizzato	16											-
04 01 03	Latte UHT	19											-
04 01 04	Latte sterilizzato	3											-
04 01 05	Panna												-
04 02	Latte e crema di latte, concentrati	1											-
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	8											-
04 04	Siero di latte	2											-
04 05	Burro	5	1			4						1	5
04 07	Formaggi, latticini	307	10	2	8	11							21
TOTALE		573	13	4	8	16	1	-	-	-	-	1	30
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio	49											-
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli												-
TOTALE		49	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Mod. B **Anno: 2004**

Regione Puglia

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)	236	7	2		1		5					8
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	57	3	3		2							5
02 04	Altre carni	14											-
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	761	34	49	2	2			8				61
TOTALE		1.068	44	54	2	5	-	5	8	-	-	-	74
4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI													
03 01	Selacei	4	1									1	1
03 02	Teleostei	95											-
03 03	Filetti e trance di pesce	9											-
03 05	Molluschi gasteropoidi	13											-
03 06 03 07	Mollusci bivalvi	626	18	1		28			3				32
03 08	Mollusci cefaiopodi	206											-
03 09	Echinodermi												-
03 10	Crostacei	30											-
16 04	Preparazione e conserve di pesce	97											-
16 05	Preparazione e conserve di crostacei e molluschi	28											-
TOTALE		1.108	19	1	-	28	-	-	3	-	-	1	33

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

Mod. B **Anno: 2004**

Regione Puglia

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	2											-
15 04	Grassi ed oli di pesce e mammiferi marini												-
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	3											-
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		5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
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

Mod. B **Anno: 2004**

Regione Puglia

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	6											-
11 00	Prodotti della macinazione												-
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	3											-
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	11											-
19 03 01	Paste alimentari secche	2											-
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	4											-
19 03 03	Paste alimentari speciali	10											-
TOTALE		36	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
8. FRUTTA E VERDURE													
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	2											-
08 00	Frutta	1											-
TOTALE		3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'													
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	20	1										-
25 00	Sale da cucina	3											-
TOTALE		23	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
10. BEVANDE NON ALCOLICHE													
20 07	Succhi e nettari di frutta	2							2				2
22 02	Altre bevande non alcoliche	2											-
TOTALE		4	-	-	-	-	-	-	2	-	-	-	2

Mod. B

Anno: 2004

Regione Puglia

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	4											-
	TOTALE	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
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	2											-
04 10	Miele	12											-
	TOTALE	14	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI													
08 06	Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca	1											-
	TOTALE	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Mod. B **Anno: 2004**

Regione Puglia

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	28											-
	TOTALE	28	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE													
32 00 33 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare (prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)	7											-
	TOTALE	7	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
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	2											-
	TOTALE	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	TOTALE GLOBALE	2.926	77	59	10	49	1	5	13	0	0	2	139

PAGINA BIANCA

REGIONE SARDEGNA

Mod. A **Anno 2004**

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:	SARDEGNA		Codice:	R 200 000 0	Tipo struttura:	
Nome del referente:	D.ssa Campus Donatella	Telefax:	070/6066822-17	e-mail:	san.prev@regione.sardegna.it	
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia:	8		N° di strutture che hanno fornito i dati:	8		

Regione Sardegna

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM. AL DETTAGLIO (cod. 09)	TOTALI
			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'	127	1.458	771	6.610	475	520	10.219	1.268	1.750	**23.198**
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	47	888	473	3.354	88	127	5.186	958	2.030	**13.151**
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	55	1.088	559	4.187	90	128	6.427	1.169	1.694	**15.397**
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	2	152	65	434			841	136	176	**1.806**
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	9	419	247	441			441	214	318	**2.089**
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI		14	9	6			21	5	43	**98**
NUMERO INFRAZIONI: a) Igiene Generale	1	76	20	178		1	373	83	78	**810**
b) Igiene (HACCP, formazione personale)		84	41	278			477	42	95	**1.017**
c) Composizione							1			**1**
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)							1		2	**3**
e) Etichettatura e presentazione			1	6			2			**9**
f) Altro	1	5	8	11			31	8	10	**74**
PROVVEDIMENTI: a) Amministrativi	3	108	51	251			644	89	115	**1.261**
b) Notizie di reato	2	2	5	4			11	5	7	**36**

(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.

Mod. A **Anno 2004**

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:	SARDEGNA	Codice:		Tipo struttura:	
Nome del referente:	D.ssa Campus Donatella	Telefax:	070/6066822	e-mail:	san.prev@posta.regione.sardegna.it
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia:	8	N° di strutture che hanno fornito i dati:	8		

Regione Sardegna

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM. AL DETTAGLIO (cod. 09)	TOTALI
			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'	34.601	524	156	1.194	132	1.711	623	287	2.593	**41.821**
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	21.456	482	122	773	62	1.362	261	261	2.291	**27.070**
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	26.944	1.661	1.300	8.384	62	3.561	277	286	9.708	**52.183**
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI		41	8	2					27	**78**
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	1.424	529	49	21.036			18	20	917	**23.993**
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	7	15		3					16	**41**
NUMERO INFRAZIONI: a) Igiene Generale		22		4			1	2	16	**45**
b) Igiene (HACCP, formazione personale)		169	7	342					7	**525**
c) Composizione		8		1					15	**24**
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)	1	1								**2**
e) Etichettatura e presentazione		3							1	**4**
f) Altro		2				1			4	**7**
PROVVEDIMENTI: a) Amministrativi		42		11		1	2	2	22	**80**
b) Notizie di reato	3	10		3			1		15	**32**

(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.

Mod. B **Anno 2004**

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:	SARDEGNA	Codice:		Tipo di struttura:	
Nome del referente:	D.ssa Campus Donatella	Telefax:	070/6066822-17	e-mail:	san.prev@regione.sardegna.it
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia autonoma:	5	N° di strutture che hanno fornito i dati:	5		

Regione Sardegna

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	2											-
04 01 02	Latte pastorizzato	6											-
04 01 03	Latte UHT	17	1						1				1
04 01 04	Latte sterilizzato												-
04 01 05	Panna	1											-
04 02	Latte e crema di latte, concentrati	156	1			1							1
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt												-
04 04	Siero di latte												-
04 05	Burro	6											-
04 07	Formaggi, latticini	57	1						1				1
TOTALE		245	3	-	-	1	-	-	2	-	-	-	3
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio	7											-
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli												-
TOTALE		7	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Mod. B

Anno: 2004

Regione Sardegna

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)	7											-
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	2											-
02 04	Altre carni												-
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	352											-
TOTALE		361	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI													
03 01	Selacei												-
03 02	Teleostei												-
03 03	Filetti e trance di pesce	21											-
03 05	Molluschi gasteropoidi												-
03 06 03 07	Mollusci bivalvi	93											-
03 08	Mollusci cefaiopodi	4											-
03 09	Echinodermi												-
03 10	Crostacei	10	1							1			1
16 04	Preparazione e conserve di pesce	6											-
16 05	Preparazione e conserve di crostacei e molluschi	2											-
TOTALE		136	1	-	-	-	-	-	-	1	-	-	1

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

Mod. B **Anno: 2004**

Regione Sardegna

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	248	1						1				1
15 07 01 001	Olio di oliva	9											-
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	108	1						1				1
15 12	Oli e grassi idrogenati	1	1						1				1
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	1											-
TOTALE		250	2	-	-	-	-	-	2	-	-	-	2
6. ZUPPE, BRODI, SALSE													
16 03	Estratti di carne e di pesce	1											-
20 01	Prep. di ortaggi con aceto	5											-
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto	66											-
21 03	Prep. per salse e salse	46											-
22 10	Aceti commestibili e succedanei												-
TOTALE		118	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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

Mod. B **Anno: 2004**

Regione Sardegna

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	12											-
11 00	Prodotti della macinazione	42											-
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	217	8						1			7	8
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	101											-
19 03 01	Paste alimentari secche	48	5	1					4				5
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	12											-
19 03 03	Paste alimentari speciali	96	1								1		1
	TOTALE	528	14	1	-	-	-	-	5	-	1	7	14
8. FRUTTA E VERDURE													
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	187	1							1			1
08 00	Frutta	108	1							1			1
	TOTALE	295	2	-	-	-	-	-	-	2	-	-	2
9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'													
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	12											-
25 00	Sale da cucina	3											-
	TOTALE	15	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
10. BEVANDE NON ALCOLICHE													
20 07	Succhi e nettari di frutta	20	1						1				1
22 02	Altre bevande non alcoliche	62	1									1	1
	TOTALE	82	2	-	-	-	-	-	1	-	-	1	2

Mod. B **Anno: 2004**

Regione Sardegna

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											-
22 05	Vini di uve fresche	131	1							1			1
TOTALE		153	1	-	-	-	-	-	-	1	-	-	1
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												-
22 09	Acquaviti, liquori ed altre bevande alcoliche	11											-
TOTALE		27	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
13. GELATI E DESSERT													
21 05	Gelati e dessert	65											-
TOTALE		65	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
14. CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO													
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao	1											-
TOTALE		1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
15. DOLCIUMI													
17 00	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri	20											-
04 10	Miele	17											-
TOTALE		37	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI													
08 06	Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca												-
TOTALE		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Mod. B **Anno: 2004**

Regione Sardegna

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	730	1			1							1
TOTALE		730	1	-	-	1	-	-	-	-	-	-	1
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE													
32 00 33 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare (prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)	11											-
TOTALE		11	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
19. ADDITIVI													
29 00	Additivi	5											-
31 00	Coloranti	5											-
TOTALE		10	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI													
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	3											-
TOTALE		3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	1											-
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	34											-
TOTALE		35	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
TOTALE GLOBALE		3.109	26	1	0	2	0	0	10	4	1	8	26

Mod. B **Anno 2004**

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:	SARDEGNA	Codice:	R 200 000 0	Tipo di struttura:	I 200 000 0
Nome del referente:	D.ssa Campus Donatella	Telefax:	070/6066822-17	e-mail:	san.prev@regione.sardegna.it
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia autonoma:	1	N° di strutture che hanno fornito i dati:	1		

Regione Sardegna

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	23											-
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	1											-
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	6											-
04 04	Siero di latte												-
04 05	Burro												-
04 07	Formaggi, latticini	6											-
TOTALE		36	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio	50											-
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli												-
TOTALE		50	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Mod. B **Anno: 2004**

Regione Sardegna

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)	23											-
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	36											-
02 04	Altre carni	3											-
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	906	8	7							1		8
TOTALE		968	8	7	-	-	-	-	-	-	1	-	8
4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI													
03 01	Selacei												-
03 02	Teleostei	61											-
03 03	Filetti e trance di pesce	8											-
03 05	Molluschi gasteropoidi												-
03 06 03 07	Mollusci bivalvi	400	31	1		30							31
03 08	Mollusci cefaiopodi	3											-
03 09	Echinodermi												-
03 10	Crostacei	6	1								1		1
16 04	Preparazione e conserve di pesce	38											-
16 05	Preparazione e conserve di crostacei e molluschi												-
TOTALE		516	32	1	-	30	-	-	-	-	1	-	32

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

Mod. B **Anno: 2004**

Regione Sardegna

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	2											-
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		2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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

Mod. B

Anno: 2004

Regione Sardegna

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	52											-
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		52	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
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		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Mod. B

Anno: 2004

Regione Sardegna

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	21											-
	TOTALE	21	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI													
08 06	Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca	6											-
	TOTALE	6	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Mod. B **Anno: 2004**

Regione Sardegna

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												-
	TOTALE	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
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	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	6											-
	TOTALE	6	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	TOTALE GLOBALE	1.658	40	8	0	30	0	0	0	0	2	0	40

PAGINA BIANCA

REGIONE SICILIA

Mod. A **Anno 2004**

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:	SICILIA		Codice:	R 190 000 0	Tipo struttura:	
Nome del referente:	GENNARO EMILIA	Telefax:	091/7079256	e-mail:		
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia:	9		N° di strutture che hanno fornito i dati:	9		

Regione Sicilia

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM. AL DETTAGLIO (cod. 09)	TOTALI
			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'	280	2.283	1.083	15.870	886	696	11.144	794	7.004	**40.040**
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	160	1.253	616	6.606	299	114	6.779	776	2.884	**19.487**
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	157	1.510	609	7.979	401	127	7.519	1.151	3.516	**22.969**
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	4	232	72	1.091	24	6	1.396	206	720	**3.751**
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	37	260	396	3.275	40	1	1.105	1.175	516	**6.805**
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	4	9	7	43	3		47	18	19	**150**
NUMERO INFRAZIONI: a) Igiene Generale	5	98	114	723	3	5	1.018	64	499	**2.529**
b) Igiene (HACCP, formazione personale)	2	111	34	338	7	4	511	113	240	**1.360**
c) Composizione	1	3	1	39			28	3	22	**97**
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)	1	2	2				2	3	1	**11**
e) Etichettatura e presentazione			3	50			8	3	16	**80**
f) Altro	2	43	25	173	11	4	494	70	238	**1.060**
PROVVEDIMENTI: a) Amministrativi	9	165	80	824	106	7	1.339	339	644	**3.513**
b) Notizie di reato	2	10	12	45	7	1	75	17	25	**194**

(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.

Mod. A **Anno 2004**

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:	SICILIA		Codice:	R 190 000 0	Tipo struttura:	
Nome del referente:	DR. VIRGA A.	Telefax:	091/6965765	e-mail:		
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia:	9		N° di strutture che hanno fornito i dati:	9		

Regione Sicilia

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM. AL DETTAGLIO (cod. 09)	TOTALI
			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'	17.909	952	705	12.007	1.164	2.538	5.394	348	3.962	**44.979**
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	5.906	922	444	6.817	829	1.658	2.312	175	1.817	**20.880**
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	56.605	6.969	2.106	8.282	775	1.373	2.799	219	2.085	**81.213**
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	268	75	44	452	8	4	437	4	73	**1.365**
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	30.403	1.283	359	1.013	1		38	31	278	**33.406**
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	1.693	76	13	83			1	1	2	**1.869**
NUMERO INFRAZIONI: a) Igiene Generale	57	45	11	343	3	4	266	2	21	**752**
b) Igiene (HACCP, formazione personale)		54	57	236	10		169	12	8	**546**
c) Composizione				11					1	**12**
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)	2	23		5						**30**
e) Etichettatura e presentazione	5	15	1	17			1		3	**42**
f) Altro	123	12	6	130	1	4	52		44	**372**
PROVVEDIMENTI: a) Amministrativi	204	90	58	422	13	5	383	1	81	**1.257**
b) Notizie di reato	10	9	2	35	4	1	5		5	**71**

(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.

Mod. B **Anno 2004**

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:	SICILIA	Codice:	R 190 000 0	Tipo di struttura:	
Nome del referente:	GENNARO EMILIA	Telefax:	091/7079256	e-mail:	
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia autonoma:	9	N° di strutture che hanno fornito i dati:	9		

Regione Sicilia

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	1											-
04 01 02	Latte pastorizzato	3											-
04 01 03	Latte UHT	2											-
04 01 04	Latte sterilizzato												-
04 01 05	Panna	1											-
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	9	2						2				2
TOTALE		16	2	-	-	-	-	-	2	-	-	-	2
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio												-
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli												-
TOTALE		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Mod. B **Anno: 2004**

Regione Sicilia

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	1	1						1				1
TOTALE		1	1	-	-	-	-	-	1	-	-	-	1
4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI													
03 01	Selacei												-
03 02	Teleostei												-
03 03	Filetti e trance di pesce												-
03 05	Molluschi gasteropoidi												-
03 06 03 07	Mollusci bivalvi												-
03 08	Mollusci cefaiopodi												-
03 09	Echinodermi												-
03 10	Crostacei												-
16 04	Preparazione e conserve di pesce	5	1						1				1
16 05	Preparazione e conserve di crostacei e molluschi												-
TOTALE		5	1	-	-	-	-	-	1	-	-	-	1

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

Mod. B

Anno: 2004

Regione Sicilia

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	198	5						2	3			5
15 07 01 001	Olio di oliva	50	5						2	3			5
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	130											-
15 12	Oli e grassi idrogenati	4											-
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	8											-
TOTALE		210	5	-	-	-	-	-	2	3	-	-	5
6. ZUPPE, BRODI, SALSE													
16 03	Estratti di carne e di pesce	3											-
20 01	Prep. di ortaggi con aceto	17											-
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto	178	2							1		1	2
21 03	Prep. per salse e salse	132	12			1			10			1	12
22 10	Aceti commestibili e succedanei	5											-
TOTALE		335	14	-	-	1	-	-	10	1	-	2	14

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

Mod. B **Anno: 2004**

Regione Sicilia

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	70	3						1		2		3
11 00	Prodotti della macinazione	207	9						1	4	4		9
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	378	47						1	18	50		69
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	206	15							1	9	5	15
19 03 01	Paste alimentari secche	212	8							1	7		8
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	22	1									1	1
19 03 03	Paste alimentari speciali	34	9									9	9
TOTALE		1.129	92	-	-	-	-	-	3	24	72	15	114
8. FRUTTA E VERDURE													
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	233	1						1				1
08 00	Frutta	146	1						1				1
TOTALE		379	2	-	-	-	-	-	2	-	-	-	2
9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'													
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	200	14						3				3
25 00	Sale da cucina	12	1									1	1
TOTALE		212	15	-	-	-	-	-	3	-	-	1	4
10. BEVANDE NON ALCOLICHE													
20 07	Succhi e nettari di frutta	111	2						2				2
22 02	Altre bevande non alcoliche	206	10						6			4	10
TOTALE		317	12	-	-	-	-	-	8	-	-	4	12

Mod. B

Anno: 2004

Regione Sicilia

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	2											-
22 05	Vini di uve fresche	298	4					1	3	1			5
TOTALE		300	4	-	-	-	-	1	3	1	-	-	5
12. BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO													
22 03	Birra	110	1						1				1
22 06	Vermut e vini aromatizzati	3											-
22 07	Sidro, sidro di pere, idromele												-
22 08	Alcole etilico												-
22 09	Acquaviti, liquori ed altre bevande alcoliche	27											-
TOTALE		140	1	-	-	-	-	-	1	-	-	-	1
13. GELATI E DESSERT													
21 05	Gelati e dessert	9											-
TOTALE		9	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
14. CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO													
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao	31											-
TOTALE		31	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
15. DOLCIUMI													
17 00	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri	124	4						3			1	4
04 10	Miele												-
TOTALE		124	4	-	-	-	-	-	3	-	-	1	4
16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI													
08 06	Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca	23	1						1				1
TOTALE		23	1	-	-	-	-	-	1	-	-	-	1

Mod. B

Anno: 2004

Regione Sicilia

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	21	1							1			1
TOTALE		21	1	-	-	-	-	-	-	1	-	-	1
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE													
32 00 33 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare (prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)	99	1									1	1
TOTALE		99	1	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1
19. ADDITIVI													
29 00	Additivi	6											-
31 00	Coloranti												-
TOTALE		6	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI													
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	44											-
TOTALE		44	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove												-
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	74	4								1	3	4
TOTALE		74	4	-	-	-	-	-	-	-	1	3	4
TOTALE GLOBALE		3.475	160	0	0	1	0	1	40	30	73	27	172

Mod. B **Anno 2004**

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:	SICILIA	Codice:	R 190 000 0	Tipo di struttura:	
Nome del referente:	DR. VIRGA A.	Telefax:	091/7075769	e-mail:	
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia autonoma:	9	N° di strutture che hanno fornito i dati:	9		

Regione Sicilia

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	718	44			44							44
04 01 02	Latte pastorizzato	37	2			2							2
04 01 03	Latte UHT	191											-
04 01 04	Latte sterilizzato	1											-
04 01 05	Panna	5											-
04 02	Latte e crema di latte, concentrati												-
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	23											-
04 04	Siero di latte	1											-
04 05	Burro	9											-
04 07	Formaggi, latticini	538	2									2	2
TOTALE		1.523	48	-	-	46	-	-	-	-	-	2	48
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio	129	5	4		1					1		6
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli	26											-
TOTALE		155	5	4	-	1	-	-	-	-	1	-	6

Mod. B **Anno: 2004**

Regione Sicilia

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)	550	11	2		1				2	4	2	11
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	140	4	3		1							4
02 04	Altre carni	532	6								6		6
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	216	7		1	4			1			1	7
TOTALE		1.438	28	5	1	6	-	-	1	2	10	3	28
4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI													
03 01	Selacei	36											-
03 02	Teleostei	83											-
03 03	Filetti e trance di pesce	70	2					2					2
03 05	Molluschi gasteropoidi	3											-
03 06 03 07	Mollusci bivalvi	260	3			3							3
03 08	Mollusci cefaiopodi	26											-
03 09	Echinodermi	1											-
03 10	Crostacei	15	1								1		1
16 04	Preparazione e conserve di pesce	372	21						18		2	1	21
16 05	Preparazione e conserve di crostacei e molluschi	9											-
TOTALE		875	27	-	-	3	-	2	18	-	3	1	27

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

Mod. B **Anno: 2004**

Regione Sicilia

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	6											-
15 01	Grassi alimentari animali	7											-
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	5											-
TOTALE		18	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
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	4											-
22 10	Aceti commestibili e succedanei	4											-
TOTALE		8	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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

Mod. B **Anno: 2004**

Regione Sicilia

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	10											-
	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	23	2							2			2
25 00	Sale da cucina												-
	TOTALE	23	2	-	-	-	-	-	-	2	-	-	2
10. BEVANDE NON ALCOLICHE													
20 07	Succhi e nettari di frutta												-
22 02	Altre bevande non alcoliche	1											-
	TOTALE	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Mod. B **Anno: 2004**

Regione Sicilia

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	1											-
04 10	Miele	73	11						4	6		1	11
	TOTALE	74	11	-	-	-	-	-	4	6	-	1	11
16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI													
08 06	Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca												-
	TOTALE	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Mod. B **Anno: 2004**

Regione Sicilia

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	7											-
	TOTALE	7	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
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	4											-
31 00	Coloranti	1											-
	TOTALE	5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI													
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	56											-
	TOTALE	56	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	10											-
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	20											-
	TOTALE	30	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	TOTALE GLOBALE	4.223	121	9	1	56	0	2	23	10	14	7	122

PAGINA BIANCA

REGIONE TOSCANA

Mod. A

Anno 2004

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:	TOSCANA		Codice:	R 090 000 0	Tipo struttura:	U 090 1000 G
Nome del referente:	CACIOLLI M.R.	Telefax:	055/4383501-127	e-mail:	m.caciolli@regione.toscana.it	
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia:	12		N° di strutture che hanno fornito i dati:	12		

Regione Toscana

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM. AL DETTAGLIO (cod. 09)	TOTALI
			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'	41.842	3.261	3.018	11.169	1.261	1.478	28.499	2.432	5.975	**98.935**
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	355	672	824	2.979	199	295	8.092	1.103	1.400	**15.919**
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	436	845	1.067	3.703	223	341	9.400	1.390	1.727	**19.132**
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	46	141	110	465	17	9	1.747	191	422	**3.148**
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	197	878	481	1.211	1		1.012	1.486	473	**5.739**
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	2	15	8	38		1	20	12	18	**114**
NUMERO INFRAZIONI: a) Igiene Generale	43	92	59	274	6	1	827	142	186	**1.630**
b) Igiene (HACCP, formazione personale)	19	73	48	242	7	4	1.076	139	217	**1.825**
c) Composizione		1					1		1	**3**
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)	2	2	3	3			1	1		**12**
e) Etichettatura e presentazione		2	4	11			5		16	**38**
f) Altro	14	18	26	61	4		390	23	40	**576**
PROVVEDIMENTI: a) Amministrativi	88	278	197	1.028	28	17	2.886	342	633	**5.497**
b) Notizie di reato	5	10	9	27	1	1	33	8	10	**104**

(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.

Mod. A **Anno 2004**

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:	TOSCANA	Codice:	R 090 000 0		U 090 1000 V
Nome del referente:	CACIOLLI M.R.	Telefax:	055/4383501-127	e-mail:	m.caciolli@mail.regione.toscana.it
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia:	12	N° di strutture che hanno fornito i dati:	12		

Regione Toscana

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM. AL DETTAGLIO (cod. 09)	**TOTALI**
			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'	31.191	1.097	594	5.582	368	2.432	7.030	1.010	3.293	**52.597**
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	9.416	953	354	2.542	213	1.203	572	228	1.983	**17.464**
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	26.260	25.191	4.237	4.249	324	1.163	607	239	2.717	**64.987**
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	206	143	45	540	8	10	211	25	363	**1.551**
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	8.939	2.335	277	618	1	2	159	373	984	**13.688**
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	411	34	7	37			3	4	25	**521**
NUMERO INFRAZIONI: a) Igiene Generale	101	173	32	293	3	11	106	18	290	**1.027**
b) Igiene (HACCP, formazione personale)										**0**
c) Composizione	3	1					2			**6**
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)	3	5								**8**
e) Etichettatura e presentazione	1	10	3	11	1				5	**31**
f) Altro	52	6	6	50		2	32	11	33	**192**
PROVVEDIMENTI: a) Amministrativi	167	278	41	689	3	23	160	21	540	**1.922**
b) Notizie di reato	8	29	6	29	2		10	3	16	**103**

(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.

Mod. B **Anno 2004**

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:	TOSCANA	Codice:	R 090 000 0	Tipo di struttura:	
Nome del referente:	CACIOLLI MARIA RITA	Telefax:	055/4383501-127	e-mail:	m.caciolli@mail.regione.toscana.it
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia autonoma:	10	N° di strutture che hanno fornito i dati:	10		

Regione Toscana

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	36											-
04 01 02	Latte pastorizzato	1											-
04 01 03	Latte UHT	16											-
04 01 04	Latte sterilizzato												-
04 01 05	Panna	2	1		1								1
04 02	Latte e crema di latte, concentrati												-
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	10											-
04 04	Siero di latte												-
04 05	Burro	4											-
04 07	Formaggi, latticini	122	1			1							1
TOTALE		191	2	-	1	1	-	-	-	-	-	-	2
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio	14											-
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli	13											-
TOTALE		27	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Mod. B **Anno: 2004**

Regione Toscana

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)	40	2	2									2
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	74	3	3									3
02 04	Altre carni	8	7	6		1							7
16 01(*)	Carni lavorate o comunque preparate	302	2	1		1							2
TOTALE		424	14	12	-	2	-	-	-	-	-	-	14
4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI													
03 01	Selacei												-
03 02	Teleostei												-
03 03	Filetti e trance di pesce	54	2					2					2
03 05	Molluschi gasteropoidi												-
03 06 03 07	Mollusci bivalvi												-
03 08	Mollusci cefaiopodi												-
03 09	Echinodermi												-
03 10	Crostacei												-
16 04	Preparazione e conserve di pesce	48	2									2	2
16 05	Preparazione e conserve di crostacei e molluschi	3											-
TOTALE		105	4	-	-	-	-	2	-	-	-	2	4

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

Mod. B **Anno: 2004**

Regione Toscana

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	64	5							2	2	1	5
15 07 01 001	Olio di oliva	7											-
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	49	4							2	2		4
15 12	Oli e grassi idrogenati	40	2							2			2
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	1											-
TOTALE		105	7	-	-	-	-	-	-	4	2	1	7
6. ZUPPE, BRODI, SALSE													
16 03	Estratti di carne e di pesce	8											-
20 01	Prep. di ortaggi con aceto	5	1						1				1
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto	49	2							2			2
21 03	Prep. per salse e salse	71	3						3				3
22 10	Aceti commestibili e succedanei	2											-
TOTALE		135	6	-	-	-	-	-	4	2	-	-	6

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

Mod. B **Anno: 2004**

Regione Toscana

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	40	1					1					1
11 00	Prodotti della macinazione	61											-
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	69	3									3	3
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	243	1			1							1
19 03 01	Paste alimentari secche	98	1							1			1
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	52	1	1									1
19 03 03	Paste alimentari speciali	20	3						2	1			3
TOTALE		583	10	1	-	1	-	1	2	2	-	3	10
8. FRUTTA E VERDURE													
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	150	1				1						1
08 00	Frutta	22	3			3							3
TOTALE		172	4	-	-	3	1	-	-	-	-	-	4
9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'													
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	231	8	4					4				8
25 00	Sale da cucina												-
TOTALE		231	8	4	-	-	-	-	4	-	-	-	8
10. BEVANDE NON ALCOLICHE													
20 07	Succhi e nettari di frutta	77	4							2		2	4
22 02	Altre bevande non alcoliche	117	5							1		4	5
TOTALE		194	9	-	-	-	-	-	-	3	-	6	9

Mod. B

Anno: 2004

Regione Toscana

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	110	1									1	1
	TOTALE	110	1	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1
12. BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO													
22 03	Birra	8	2									2	2
22 06	Vermut e vini aromatizzati	1											-
22 07	Sidro, sidro di pere, idromele	1											-
22 08	Alcole etilico												-
22 09	Acquaviti, liquori ed altre bevande alcoliche	7											-
	TOTALE	17	2	-	-	-	-	-	-	-	-	2	2
13. GELATI E DESSERT													
21 05	Gelati e dessert	141	12			12							12
	TOTALE	141	12	-	-	12	-	-	-	-	-	-	12
14. CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO													
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao	8											-
	TOTALE	8	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
15. DOLCIUMI													
17 00	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri	12											-
04 10	Miele	8											-
	TOTALE	20	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI													
08 06	Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca	48	9				8		1				9
	TOTALE	48	9	-	-	-	8	-	1	-	-	-	9

Mod. B **Anno: 2004**

Regione Toscana

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	1.275	12	7		3			2				12
TOTALE		1.275	12	7	-	3	-	-	2	-	-	-	12
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE													
32 00 33 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare (prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)	136	1								1		1
TOTALE		136	1	-	-	-	-	-	-	-	1	-	1
19. ADDITIVI													
29 00	Additivi	19											-
31 00	Coloranti	5											-
TOTALE		24	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI													
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	245											-
TOTALE		245	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	63											-
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	52	3			2				1			3
TOTALE		115	3	-	-	2	-	-	-	1	-	-	3
TOTALE GLOBALE		4.306	104	24	1	24	9	3	13	12	3	15	104

Mod. B **Anno 2004**

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:	TOSCANA	Codice:	R 090 000 0	Tipo di struttura:	
Nome del referente:	MARI MASSIMO	Telefax:	0577/41352-271015	e-mail:	mmari@rm.izs.it
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia autonoma:	6	N° di strutture che hanno fornito i dati:	6		

Regione Toscana

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	338	6				6						6
04 01 02	Latte pastorizzato	68											-
04 01 03	Latte UHT	19											-
04 01 04	Latte sterilizzato	1											-
04 01 05	Panna												-
04 02	Latte e crema di latte, concentrati	3											-
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	6											-
04 04	Siero di latte												-
04 05	Burro	5											-
04 07	Formaggi, latticini	253	2			1			1				2
TOTALE		693	8	-	-	1	6	-	1	-	-	-	8
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio	33	2	1		1							2
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli												-
TOTALE		33	2	1	-	1	-	-	-	-	-	-	2

Mod. B **Anno: 2004**

Regione Toscana

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)	1.109	19	8		6			5				19
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	90	2	2									2
02 04	Altre carni	50											-
16 01(*)	Carni lavorate o comunque preparate	722	46	40	2	1			3				46
TOTALE		1.971	67	50	2	7	-	-	8	-	-	-	67
4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI													
03 01	Selacei	165	13			7		6					13
03 02	Teleostei	20											-
03 03	Filetti e trance di pesce	169	4			1		2	1				4
03 05	Molluschi gasteropoidi	5											-
03 06 03 07	Mollusci bivalvi	267	7	2		4			1				7
03 08	Mollusci cefaiopodi	143	3	2				1					3
03 09	Echinodermi	24											-
03 10	Crostacei	327	15			10			5				15
16 04	Preparazione e conserve di pesce	134	3	1	1				1				3
16 05	Preparazione e conserve di crostacei e molluschi	12	1		1								1
TOTALE		1.266	46	5	2	22	-	9	8	-	-	-	46

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

Mod. B **Anno: 2004**

Regione Toscana

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	9											-
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		9	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
6. ZUPPE, BRODI, SALSE													
16 03	Estratti di carne e di pesce	1											-
20 01	Prep. di ortaggi con aceto												-
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto												-
21 03	Prep. per salse e salse	13											-
22 10	Aceti commestibili e succedanei												-
TOTALE		14	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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

Mod. B **Anno: 2004**

Regione Toscana

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	30											-
19 03 01	Paste alimentari secche												-
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	55	1	1									1
19 03 03	Paste alimentari speciali												-
	TOTALE	85	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	1
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	4											-
25 00	Sale da cucina												-
	TOTALE	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
10. BEVANDE NON ALCOLICHE													
20 07	Succhi e nettari di frutta												-
22 02	Altre bevande non alcoliche												-
	TOTALE	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Mod. B **Anno: 2004**

Regione Toscana

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	176											-
TOTALE		176	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
14. CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO													
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao	1											-
TOTALE		1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
15. DOLCIUMI													
17 00	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri												-
04 10	Miele	6											-
TOTALE		6	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI													
08 06	Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca												-
TOTALE		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Mod. B **Anno: 2004**

Regione Toscana

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	122	1	1									1
TOTALE		122	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	1
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	2											-
31 00	Coloranti												-
TOTALE		2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI													
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	737	3	1	2								3
TOTALE		737	3	1	2	-	-	-	-	-	-	-	3
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	7											-
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	4											-
TOTALE		11	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
TOTALE GLOBALE		**5.130**	**128**	**59**	**6**	**31**	**6**	**9**	**17**	**0**	**0**	**0**	**128**

PAGINA BIANCA

TRENTO (P.A.)

Mod. A

Anno 2004

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:	TRENTO		Codice:		Tipo struttura:	U 0421010
Nome del referente:	DR. CARRARO VALTER	Telefax:	0461/364686-97	e-mail:		
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia:	12		N° di strutture che hanno fornito i dati:	12		

Trento (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
			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'		508	440	1.800	99	150	4.200	740	150	**8.087**
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)		273	47	195	4	44	748	205	39	**1.555**
NUMERO DI ISPEZIONI (2)		278	48	202	4	90	750	236	39	**1.647**
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI		6	3	2			26	4	3	**44**
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI		204	22	114			279	26	29	**674**
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI		2	3	1			3		2	**11**
NUMERO INFRAZIONI: a) Igiene Generale		1					2	1	1	**5**
b) Igiene (HACCP, formazione personale)		2					21	3		**26**
c) Composizione		1	2						2	**5**
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)		1	1	1						**3**
e) Etichettatura e presentazione							1			**1**
f) Altro		1		1			4		1	**7**
PROVVEDIMENTI: a) Amministrativi		4		1			24	4	3	**36**
b) Notizie di reato		2	3	1			3			**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.

Mod. A **Anno 2004**

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:	TRENTO		Codice:		Tipo struttura:	
Nome del referente:	ALBERTO MATTIVI	Telefax:	0461/364582	e-mail:	alberto.mattivi@apss.tn.it	
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia:	1		N° di strutture che hanno fornito i dati:		1	

Trento (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
			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'	3.158	188	25	443		188			615	**4.617**
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	3.158	188	25	263		6	49	17	394	**4.100**
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	5.821	693	62	310			49	17	394	**7.346**
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI			1	4			9		3	**17**
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	58	473	44	58			29	3	169	**834**
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	2	7		1					1	**11**
NUMERO INFRAZIONI: a) Igiene Generale	2		1	2			8		3	**16**
b) Igiene (HACCP, formazione personale)				2			1			**3**
c) Composizione										**0**
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)	2									**2**
e) Etichettatura e presentazione										**0**
f) Altro										**0**
PROVVEDIMENTI: a) Amministrativi	3	12	2	4			8		8	**37**
b) Notizie di reato		3							2	**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 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.

Mod. B **Anno 2004**

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:	TRENTO	Codice:		Tipo di struttura:	
Nome del referente:	DR. CESCATTI GIANFRANCO	Telefax:	0461/916100	e-mail:	labor.appa@provincia.tn.it
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia autonoma:	1	N° di strutture che hanno fornito i dati:	1		

Trento (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	7	3						3				3
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	4	1										-
TOTALE		11	4	-	-	-	-	-	3	-	-	-	3
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio												-
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli												-
TOTALE		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Mod. B

Anno: 2004

Trento (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)												-
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 03 07	Mollusci bivalvi												-
03 08	Mollusci cefaiopodi												-
03 09	Echinodermi												-
03 10	Crostacei												-
16 04	Preparazione e conserve di pesce												-
16 05	Preparazione e conserve di crostacei e molluschi												-
TOTALE		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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

Mod. B **Anno: 2004**

Trento (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	31	16						6		9	1	16
15 07 01 001	Olio di oliva	1											-
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	28	16						6		9	1	16
15 12	Oli e grassi idrogenati												-
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	2											-
TOTALE		33	16	-	-	-	-	-	6	-	9	1	16
6. ZUPPE, BRODI, SALSE													
16 03	Estratti di carne e di pesce	1	1									1	1
20 01	Prep. di ortaggi con aceto												-
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto	27	4						1			3	4
21 03	Prep. per salse e salse												-
22 10	Aceti commestibili e succedanei												-
TOTALE		28	5	-	-	-	-	-	1	-	-	4	5

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

Mod. B **Anno: 2004**

Trento (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	2											-
11 00	Prodotti della macinazione	2	1									1	1
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	53	5							4		1	5
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	18	2						2				2
19 03 01	Paste alimentari secche	4											-
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	4	1							1			1
19 03 03	Paste alimentari speciali	2											-
	TOTALE	85	9	-	-	-	-	-	2	5	-	2	9
8. FRUTTA E VERDURE													
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	3											-
08 00	Frutta												-
	TOTALE	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'													
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	5											-
25 00	Sale da cucina												-
	TOTALE	5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
10. BEVANDE NON ALCOLICHE													
20 07	Succhi e nettari di frutta	6	1								1		1
22 02	Altre bevande non alcoliche	17	2			1				1			2
	TOTALE	23	3	-	-	1	-	-	-	1	1	-	3

Mod. B

Anno: 2004

Trento (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	40	1							1			1
TOTALE		40	1	-	-	-	-	-	-	1	-	-	1
12. BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO													
22 03	Birra	1											-
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	23	3							2	1		3
TOTALE		24	3	-	-	-	-	-	-	2	1	-	3
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	4											-
TOTALE		4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
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	2											-
TOTALE		2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Mod. B **Anno: 2004**

Trento (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												-
TOTALE		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE													
32 00 33 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare (prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)	18	1							1			1
TOTALE		18	1	-	-	-	-	-	-	1	-	-	1
19. ADDITIVI													
29 00	Additivi	2											-
31 00	Coloranti												-
TOTALE		2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI													
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	6											-
TOTALE		6	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove												-
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	4											-
TOTALE		4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
TOTALE GLOBALE		288	42	0	0	1	0	0	12	10	11	7	41

Mod. B

Anno 2004

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:	TRENTO	Codice:	041 + 042	Tipo di struttura:	
Nome del referente:	DR. FARINA GIOVANNI	Telefax:	0461/822458	e-mail:	
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia autonoma:	2			N° di strutture che hanno fornito i dati:	2

Trento (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	71	2				2						2
04 01 02	Latte pastorizzato	39											-
04 01 03	Latte UHT	7											-
04 01 04	Latte sterilizzato												-
04 01 05	Panna	2											-
04 02	Latte e crema di latte, concentrati												-
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	12											-
04 04	Siero di latte	1											-
04 05	Burro	3											-
04 07	Formaggi, latticini	101	1			1							1
TOTALE		236	3	-	-	1	2	-	-	-	-	-	3
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio	7											-
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli	7											-
TOTALE		14	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Trento (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)	112											-
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	16											-
02 04	Altre carni												-
16 01(*)	Carni lavorate o comunque preparate	272	6	3	2	1							6
	TOTALE	400	6	3	2	1	-	-	-	-	-	-	6
4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI													
03 01	Selacei												-
03 02	Teleostei	28											-
03 03	Filetti e trance di pesce												-
03 05	Molluschi gasteropoidi												-
03 06 03 07	Mollusci bivalvi	9											-
03 08	Mollusci cefaiopodi												-
03 09	Echinodermi												-
03 10	Crostacei												-
16 04	Preparazione e conserve di pesce	35											-
16 05	Preparazione e conserve di crostacei e molluschi	1											-
	TOTALE	73	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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

Mod. B **Anno: 2004**

Trento (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	3											-
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		3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
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

Mod. B **Anno: 2004**

Trento (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	3											-
19 03 03	Paste alimentari speciali	9											-
TOTALE		12	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
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		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Mod. B **Anno: 2004**

Trento (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	66	1		1								1
TOTALE		66	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	9											-
TOTALE		9	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI													
08 06	Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca												-
TOTALE		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Mod. B **Anno: 2004**

Trento (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	7											-
	TOTALE	7	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
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	**820**	**10**	**3**	**3**	**2**	**2**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**10**

PAGINA BIANCA

REGIONE UMBRIA

Mod. A

Anno 2004

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:	UMBRIA	Codice:	R 100 000 0	Tipo struttura:	
Nome del referente:	GUAITINI GONARIO	Telefax:	075/5045235-49	e-mail:	g.guaitini@regioni.umbria.it
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia:	4	N° di strutture che hanno fornito i dati:	4		

Regione Umbria

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM. AL DETTAGLIO (cod. 09)	TOTALI
			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'	159	634	307	2.026	347	358	4.243	668	1.036	**9.778**
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	51	352	180	596	110	130	1.292	250	432	**3.393**
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	60	542	230	728	110	137	1.456	332	535	**4.130**
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI		16	21	30	5	1	155	24	30	**282**
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	33	365	89	328	3		112	108	155	**1.193**
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI		5		2	2		1		8	**18**
NUMERO INFRAZIONI: a) Igiene Generale		11	4	16	2	1	58	15	8	**115**
b) Igiene (HACCP, formazione personale)			3	3			18	6	2	**32**
c) Composizione		2		1					2	**5**
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)		2	1		3					**6**
e) Etichettatura e presentazione			2				1	1		**4**
f) Altro		3	6	13			71	4	24	**121**
PROVVEDIMENTI: a) Amministrativi		56	16	39		1	177	28	48	**365**
b) Notizie di reato		4		1			6	1		**12**

(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.

Mod. A **Anno 2004**

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:	UMBRIA	Codice:	R 100 000 0	Tipo struttura:		
Nome del referente:	GUAITINI GONARIO	Telefax:	075/5045235-49	e-mail:	gguaitini@egione.umbria.it	
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia:	12	N° di strutture che hanno fornito i dati:	10			

Regione Umbria

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM. AL DETTAGLIO (cod. 09)	TOTALI
			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'	8.606	217	87	625	490	579	1.689	395	948	**13.636**
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	6.110	211	74	437	308	303	627	103	781	**8.954**
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	12.783	5.647	2.088	581	1.161	406	630	155	894	**24.345**
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	22	33	2	48	2	5	83	10	108	**313**
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	2.341	3.147	57	213			14	9	278	**6.059**
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	64	29	1	23			15		44	**176**
NUMERO INFRAZIONI: a) Igiene Generale	9	13	2	23	1	1	75	2	8	**134**
b) Igiene (HACCP, formazione personale)	11	18		53			81	1	1	**165**
c) Composizione		1								**1**
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)		4	4							**8**
e) Etichettatura e presentazione		12		1						**13**
f) Altro	1	17			4	2				**24**
PROVVEDIMENTI: a) Amministrativi	20	51	6	46		6	98	17	154	**398**
b) Notizie di reato	2	5		6					10	**23**

(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.

Mod. B **Anno 2004**

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:	UMBRIA	Codice:		Tipo di struttura:	
Nome del referente:		Telefax:		e-mail:	
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia autonoma:	2	N° di strutture che hanno fornito i dati:	2		

Regione Umbria

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	1											-
04 01 02	Latte pastorizzato												-
04 01 03	Latte UHT	23											-
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												-
TOTALE		**24**	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio	1											-
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli												-
TOTALE		**1**	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Mod. B **Anno: 2004**

Regione Umbria

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

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

Mod. B **Anno: 2004**

Regione Umbria

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	**134**	**5**						**5**				**5**
15 07 01 001	Olio di oliva	**40**											-
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	**94**	**5**						**5**				**5**
15 12	Oli e grassi idrogenati												-
15 13	Margarina, imitazione dello strutto												-
TOTALE		**134**	**5**	-	-	-	-	-	**5**	-	-	-	**5**
6. ZUPPE, BRODI, SALSE													
16 03	Estratti di carne e di pesce												-
20 01	Prep. di ortaggi con aceto												-
20 02	Prep. di ortaggi senza aceto												-
21 03	Prep. per salse e salse												-
22 10	Aceti commestibili e succedanei												-
TOTALE		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	**5**

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

Mod. B **Anno: 2004**

Regione Umbria

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	19	3						3				3
11 00	Prodotti della macinazione	57	13						13				13
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	51											-
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	84	5			5							5
19 03 01	Paste alimentari secche	65	20			2			18				20
19 03 02	Paste alimentari all'uovo												-
19 03 03	Paste alimentari speciali	14	7	1		6							7
TOTALE		290	48	1	-	13	-	-	34	-	-	-	48
8. FRUTTA E VERDURE													
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	114	19			5			14				19
08 00	Frutta	89	7						7				7
TOTALE		203	26	-	-	5	-	-	21	-	-	-	26
9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'													
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	8											-
25 00	Sale da cucina												-
TOTALE		8	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
10. BEVANDE NON ALCOLICHE													
20 07	Succhi e nettari di frutta	24											-
22 02	Altre bevande non alcoliche	40											-
TOTALE		64	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Mod. B **Anno: 2004**

Regione Umbria

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	114											-
TOTALE		114	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
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	5											-
TOTALE		5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
13. GELATI E DESSERT													
21 05	Gelati e dessert	3											-
TOTALE		3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
14. CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO													
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao	13	1				1						1
TOTALE		13	1	-	-	-	1	-	-	-	-	-	1
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	10											-
TOTALE		10	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Mod. B **Anno: 2004**

Regione Umbria

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	107	8						8				8
TOTALE		107	8	-	-	-	-	-	8	-	-	-	8
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE													
32 00 33 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare (prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)	50	6						6				6
TOTALE		50	6	-	-	-	-	-	6	-	-	-	6
19. ADDITIVI													
29 00	Additivi	10											-
31 00	Coloranti												-
TOTALE		10	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI													
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	45											-
TOTALE		45	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove												-
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	96	1						1				1
TOTALE		96	1	-	-	-	-	-	1	-	-	-	1
TOTALE GLOBALE		1.203	95	1	0	18	1	0	75	0	0	0	100

Mod. B **Anno 2004**

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:	UMBRIA	Codice:	R 100 000 0	Tipo di struttura:	IZS 1060 000 0
Nome del referente:	LAURA FACCENDA	Telefax:	075/3433041	e-mail:	l.faccenda@pg.izs.it
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia autonoma:		N° di strutture che hanno fornito i dati:			

Regione Umbria

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	457	15				15						15
04 01 02	Latte pastorizzato	81	4			5							5
04 01 03	Latte UHT	85	1				1						1
04 01 04	Latte sterilizzato												-
04 01 05	Panna	2											-
04 02	Latte e crema di latte, concentrati	4											-
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	4											-
04 04	Siero di latte												-
04 05	Burro	8	2			2							2
04 07	Formaggi, latticini	377	24			36			2				38
TOTALE		1.018	46	-	-	43	16	-	2	-	-	-	61
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio	53	1	1									1
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli	26	2			2							2
TOTALE		79	3	1	-	2	-	-	-	-	-	-	3

Mod. B

Anno: 2004

Regione Umbria

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)	357	73	13	4	157			8				182
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	79	20	5		22							27
02 04	Altre carni	45	9	1		6			3				10
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	340	41	15	7	17			7				46
TOTALE		821	143	34	11	202	-	-	18	-	-	-	265
4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI													
03 01	Selacei												-
03 02	Teleostei	49	2		1				1				2
03 03	Filetti e trance di pesce	13											-
03 05	Molluschi gasteropoidi												-
03 06 03 07	Mollusci bivalvi	18	3			3							3
03 08	Mollusci cefaiopodi	12											-
03 09	Echinodermi												-
03 10	Crostacei	14	1						1				1
16 04	Preparazione e conserve di pesce	24	1		1								1
16 05	Preparazione e conserve di crostacei e molluschi												-
TOTALE		130	7	-	2	3	-	-	2	-	-	-	7

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

Mod. B **Anno: 2004**

Regione Umbria

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	1											-
15 04	Grassi ed oli di pesce e mammiferi marini												-
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	9											-
15 07 01 001	Olio di oliva	5											-
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine												-
15 12	Oli e grassi idrogenati												-
15 13	Margarina, imitazione dello strutto												-
TOTALE		10	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
6. ZUPPE, BRODI, SALSE													
16 03	Estratti di carne e di pesce												-
20 01	Prep. di ortaggi con aceto												-
20 02	Prep. di ortaggi senza aceto	3											-
21 03	Prep. per salse e salse	31	1			1							1
22 10	Aceti commestibili e succedanei												-
TOTALE		34	1	-	-	1	-	-	-	-	-	-	1

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

Mod. B **Anno: 2004**

Regione Umbria

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	6											-
11 00	Prodotti della macinazione												-
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	23											-
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	47	8			10							10
19 03 01	Paste alimentari secche												-
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	27	10			14							14
19 03 03	Paste alimentari speciali												-
	TOTALE	103	18	-	-	24	-	-	-	-	-	-	24
8. FRUTTA E VERDURE													
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	114	5			6							6
08 00	Frutta	3											-
	TOTALE	117	5	-	-	6	-	-	-	-	-	-	6
9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'													
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	12											-
25 00	Sale da cucina												-
	TOTALE	12	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
10. BEVANDE NON ALCOLICHE													
20 07	Succhi e nettari di frutta												-
22 02	Altre bevande non alcoliche												-
	TOTALE	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Mod. B **Anno: 2004**

Regione Umbria

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	**87**	**16**			**21**							**21**
TOTALE		**87**	**16**	-	-	**21**	-	-	-	-	-	-	**21**
14. CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO													
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao	**6**	**1**						**1**				**1**
TOTALE		**6**	**1**	-	-	-	-	-	**1**	-	-	-	**1**
15. DOLCIUMI													
17 00	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri												-
04 10	Miele	**38**	**4**						**4**				**4**
TOTALE		**38**	**4**	-	-	-	-	-	**4**	-	-	-	**4**
16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI													
08 06	Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca												-
TOTALE		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Mod. B **Anno: 2004**

Regione Umbria

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	279	13	1	1	17			2				21
TOTALE		279	13	1	1	17	-	-	2	-	-	-	21
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE													
32 00 33 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare (prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)	12											-
TOTALE		12	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
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	201	3			3							3
TOTALE		201	3	-	-	3	-	-	-	-	-	-	3
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove												-
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	12											-
TOTALE		12	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
TOTALE GLOBALE		2.959	260	36	14	322	16	0	29	0	0	0	417

PAGINA BIANCA

REGIONE VALLE D'AOSTA

Mod. A **Anno 2004**

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:	VALLE D'AOSTA	Codice:	R 020 000 0	Tipo struttura:	
Nome del referente:		Telefax:		e-mail:	
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia:	1	N° di strutture che hanno fornito i dati:	1		

Regione Valle d'Aosta

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM. AL DETTAGLIO (cod. 09)	TOTALI
			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'	335	118	46	578	2		1.768	196	172	**3.215**
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)		6		34	1		95		13	**149**
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	5	44	20	121	1	3	347	58	44	**643**
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI		12	9	28			67	17	3	**136**
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	2	69	26	179	1		131	54	54	**516**
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI		4					2			**6**
NUMERO INFRAZIONI: a) Igiene Generale		9	7	7		1	51	1	11	**87**
b) Igiene (HACCP, formazione personale)							1			**1**
c) Composizione										**0**
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)										**0**
e) Etichettatura e presentazione										**0**
f) Altro								1		**1**
PROVVEDIMENTI: a) Amministrativi		9	11	25			69	17	4	**135**
b) Notizie di reato		3	1	3			5			**12**

(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.

Mod. A **Anno 2004**

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:	VALLE D'AOSTA	Codice:	R 20 000 0	Tipo struttura:	U 020 10 10 V	
Nome del referente:	BANDIROLA CARLO	Telefax:	0165/238770-262631	e-mail:	serviziveterinari.ao@uslaosta.com	
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia:	1	N° di strutture che hanno fornito i dati:	1			

Regione Valle d'Aosta

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM. AL DETTAGLIO (cod. 09)	TOTALI
			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	420	11	41	190	60			135	**860**
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	3	350	4	25	60	30			100	**572**
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	204	1.283	20	350	20	22			1.000	**2.899**
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	1	36		9					2	**48**
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	5	145		4					15	**169**
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI		26								**26**
NUMERO INFRAZIONI: a) Igiene Generale	1	12		2						**15**
b) Igiene (HACCP, formazione personale)		7		5					2	**14**
c) Composizione										**0**
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)		2								**2**
e) Etichettatura e presentazione				1						**1**
f) Altro		15		1						**16**
PROVVEDIMENTI: a) Amministrativi	1	22		1					2	**26**
b) Notizie di reato										**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 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.

Mod. B **Anno 2004**

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:	VALLE D'AOSTA	Codice:	P 020 10 10	Tipo di struttura:	P 020 101 0
Nome del referente:	DR. DONDERO	Telefax:	0165/278511-55	e-mail:	g.gibellino@arpa.vda.i
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia autonoma:	1	N° di strutture che hanno fornito i dati:	1		

Regione Valle d'Aosta

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	6											-
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	7											-
04 07	Formaggi, latticini	5											-
TOTALE		18	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio												-
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli												-
TOTALE		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Mod. B **Anno: 2004**

Regione Valle d'Aosta

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)	6	2	1		1							2
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	1											-
02 04	Altre carni	1											-
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	21											-
TOTALE		29	2	1	-	1	-	-	-	-	-	-	2
4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI													
03 01	Selacei												-
03 02	Teleostei												-
03 03	Filetti e trance di pesce	1											-
03 05	Molluschi gasteropoidi												-
03 06 03 07	Mollusci bivalvi												-
03 08	Mollusci cefaiopodi	1											-
03 09	Echinodermi												-
03 10	Crostacei												-
16 04	Preparazione e conserve di pesce	4											-
16 05	Preparazione e conserve di crostacei e molluschi	1											-
TOTALE		7	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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

Mod. B

Anno: 2004

Regione Valle d'Aosta

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	1											-
15 04	Grassi ed oli di pesce e mammiferi marini												-
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	5											-
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	1											-
TOTALE		7	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
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	12	1					1					1
21 03	Prep. per salse e salse	3											-
22 10	Aceti commestibili e succedanei												-
TOTALE		15	1	-	-	-	-	1	-	-	-	-	1

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

Mod. B **Anno: 2004**

Regione Valle d'Aosta

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	9											-
11 00	Prodotti della macinazione	26											-
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	38											-
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	1											-
19 03 01	Paste alimentari secche	12											-
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	4											-
19 03 03	Paste alimentari speciali	10											-
TOTALE		100	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
8. FRUTTA E VERDURE													
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	28	1						1				1
08 00	Frutta	25	1						1				1
TOTALE		53	2	-	-	-	-	-	2	-	-	-	2
9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'													
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	13	4						4				4
25 00	Sale da cucina												-
TOTALE		13	4	-	-	-	-	-	4	-	-	-	4
10. BEVANDE NON ALCOLICHE													
20 07	Succhi e nettari di frutta	4											-
22 02	Altre bevande non alcoliche	6	2							1	1		2
TOTALE		10	2	-	-	-	-	-	-	1	1	-	2

Mod. B

Anno: 2004

Regione Valle d'Aosta

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	5	1								1		1
	TOTALE	5	1	-	-	-	-	-	-	-	1	-	1
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	58	6			7							7
	TOTALE	58	6	-	-	7	-	-	-	-	-	-	7
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												-
04 10	Miele	2											-
	TOTALE	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI													
08 06	Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca	17	1				1						1
	TOTALE	17	1	-	-	-	1	-	-	-	-	-	1

Mod. B **Anno: 2004**

Regione Valle d'Aosta

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	112	12			12							12
TOTALE		112	12	-	-	12	-	-	-	-	-	-	12
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE													
32 00 33 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare (prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)	35											-
TOTALE		35	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
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	11	1			1							1
TOTALE		11	1	-	-	1	-	-	-	-	-	-	1
TOTALE GLOBALE		495	32	1	0	21	1	1	6	1	2	0	33

Mod. B **Anno 2004**

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:	VALLE D'AOSTA	Codice:		Tipo di struttura:	
Nome del referente:	RICCARDO ORUSA	Telefax:	0165/238558-236775	e-mail:	riccardo.orusa@izsto.it
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia autonoma:	1	N° di strutture che hanno fornito i dati:	1		

Regione Valle d'Aosta

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	47	2			1						1	2
04 01 04	Latte sterilizzato	3											-
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	52	23				23						23
TOTALE		104	25	-	-	1	23	-	-	-	-	1	25
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio												-
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli												-
TOTALE		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Mod. B **Anno: 2004**

Regione Valle d'Aosta

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												-
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 03 07	Mollusci bivalvi												-
03 08	Mollusci cefaiopodi												-
03 09	Echinodermi												-
03 10	Crostacei												-
16 04	Preparazione e conserve di pesce												-
16 05	Preparazione e conserve di crostacei e molluschi												-
TOTALE		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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

Mod. B **Anno: 2004**

Regione Valle d'Aosta

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	3											-
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		3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
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

Mod. B **Anno: 2004**

Regione Valle d'Aosta

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												-
25 00	Sale da cucina												-
	TOTALE	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
10. BEVANDE NON ALCOLICHE													
20 07	Succhi e nettari di frutta												-
22 02	Altre bevande non alcoliche												-
	TOTALE	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Mod. B **Anno: 2004**

Regione Valle d'Aosta

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	12											-
	TOTALE	12	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI													
08 06	Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca												-
	TOTALE	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Mod. B **Anno: 2004**

Regione Valle d'Aosta

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												-
	TOTALE	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
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	**119**	**25**	**0**	**0**	**1**	**23**	**0**	**0**	**0**	**0**	**1**	**25**

PAGINA BIANCA

REGIONE VENETO

Mod. A **Anno 2004**

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:	VENETO		Codice:		Tipo struttura:	
Nome del referente:	DR. RICCARDO GALESSO	Telefax:	.0412791327	e-mail:		
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia:	21		N° di strutture che hanno fornito i dati:	21		

Regione Veneto

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM. AL DETTAGLIO (cod. 09)	TOTALI
			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'	3.002	3.583	3.223	15.297	1.877	4.310	28.431	4.889	8.317	**72.929**
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	375	425	609	2.102	417	947	6.685	1.712	2.037	**15.309**
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	422	596	4.317	3.684	459	1.239	10.754	2.610	3.640	**27.721**
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	14	114	87	311		5	1.462	237	489	**2.719**
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	179	752	802	1.566		1	1.281	544	1.448	**6.573**
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	6	28	13	70			88	27	101	**333**
NUMERO INFRAZIONI: a) Igiene Generale	2	35	28	139		41	660	74	196	**1.175**
b) Igiene (HACCP, formazione personale)	13	46	36	253		30	842	277	275	**1.772**
c) Composizione	2	2	2	8			7	1	10	**32**
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)		8	1	4			8	2	3	**26**
e) Etichettatura e presentazione		2	5	15			3		7	**32**
f) Altro	8	6	7	26	3	2	157	10	35	**254**
PROVVEDIMENTI: a) Amministrativi	7	100	102	383	3	1	1.456	210	448	**2.710**
b) Notizie di reato	3	24	8	11			30	5	6	**87**

(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.

Mod. A **Anno 2004**

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:	VENETO		Codice:	R 050	Tipo struttura:	
Nome del referente:	DR. GALESSO R.	Telefax:	041/2791327	e-mail:		
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia:	21		N° di strutture che hanno fornito i dati:	21		

Regione Veneto

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM. AL DETTAGLIO (cod. 09)	TOTALI
			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'	38.008	1.121	397	4.997	375	3.275	6.845	1.257	2.377	**58.652**
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	32.855	1.005	391	4.393	367	2.632	493	392	2.109	**44.637**
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	104.711	34.191	8.440	15.644	758	2.729	625	751	4.270	**172.119**
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	93	56	17	58	2	5	4	6	55	**296**
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	28.027	3.909	1.138	2.443			108	127	1.054	**36.806**
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	338	74	12	54					71	**549**
NUMERO INFRAZIONI: a) Igiene Generale	58	21	23	28	6	2	2	2	21	**163**
b) Igiene (HACCP, formazione personale)	11.070	7	21			1		10	8	**11.117**
c) Composizione	6	1	1	1						**9**
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)	39	2								**41**
e) Etichettatura e presentazione	1	4	9	18					2	**34**
f) Altro	15	16	7	6	1	5			10	**60**
PROVVEDIMENTI: a) Amministrativi	330	76	22	77	1	2	1	12	28	**549**
b) Notizie di reato	11	24	6	17					7	**65**

(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.

Mod. B **Anno 2004**

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:	VENETO	Codice:	R 050	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		

Regione Veneto

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	19											-
04 01 02	Latte pastorizzato	14											-
04 01 03	Latte UHT	34											-
04 01 04	Latte sterilizzato												-
04 01 05	Panna	6											-
04 02	Latte e crema di latte, concentrati	1											-
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	30											-
04 04	Siero di latte												-
04 05	Burro	7											-
04 07	Formaggi, latticini	84											-
TOTALE		195	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio	50											-
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli	9											-
TOTALE		59	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Mod. B **Anno: 2004**

Regione Veneto

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)	4											-
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie												-
02 04	Altre carni												-
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	17											-
TOTALE		21	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI													
03 01	Selacei												-
03 02	Teleostei	4											-
03 03	Filetti e trance di pesce	10											-
03 05	Molluschi gasteropoidi												-
03 06 03 07	Mollusci bivalvi	115											-
03 08	Mollusci cefaiopodi												-
03 09	Echinodermi												-
03 10	Crostacei	5											-
16 04	Preparazione e conserve di pesce	18	2						2				2
16 05	Preparazione e conserve di crostacei e molluschi	1											-
TOTALE		153	2	-	-	-	-	-	2	-	-	-	2

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

Mod. B **Anno: 2004**

Regione Veneto

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	192	7						1	5	2		8
15 07 01 001	Olio di oliva	30	2								2		2
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	134	5						1	5			6
15 12	Oli e grassi idrogenati	11	1							1			1
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	11											-
TOTALE		214	8	-	-	-	-	-	1	6	2	-	9
6. ZUPPE, BRODI, SALSE													
16 03	Estratti di carne e di pesce	10											-
20 01	Prep. di ortaggi con aceto	12											-
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto	76	1							1			1
21 03	Prep. per salse e salse	44											-
22 10	Aceti commestibili e succedanei	9											-
TOTALE		151	1	-	-	-	-	-	-	1	-	-	1

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

Mod. B **Anno: 2004**

Regione Veneto

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	107	1				1						1
11 00	Prodotti della macinazione	177	11			4	6				1		11
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	293	20							6	16		22
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	727	6	3		1					2		6
19 03 01	Paste alimentari secche	56	5	2		3				1			6
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	79	3	1		1					1		3
19 03 03	Paste alimentari speciali	34	1			1							1
TOTALE		1.473	47	6	-	10	7	-	-	7	20	-	50
8. FRUTTA E VERDURE													
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	529	2	1		1					1		3
08 00	Frutta	243	2						2				2
TOTALE		772	4	1	-	1	-	-	2	-	1	-	5
9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'													
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	75	16						9	7			16
25 00	Sale da cucina	7											-
TOTALE		82	16	-	-	-	-	-	9	7	-	-	16
10. BEVANDE NON ALCOLICHE													
20 07	Succhi e nettari di frutta	53	1						1				1
22 02	Altre bevande non alcoliche	263	9			3			6	1	2		12
TOTALE		316	10	-	-	3	-	-	7	1	2	-	13

Mod. B **Anno: 2004**

Regione Veneto

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	4											-
22 05	Vini di uve fresche	215	2							1	1		2
TOTALE		219	2	-	-	-	-	-	-	1	1	-	2
12. BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO													
22 03	Birra	35	1							1			1
22 06	Vermut e vini aromatizzati												-
22 07	Sidro, sidro di pere, idromele	2											-
22 08	Alcole etilico												-
22 09	Acquaviti, liquori ed altre bevande alcoliche	29	2						1		1	1	3
TOTALE		66	3	-	-	-	-	-	1	1	1	1	4
13. GELATI E DESSERT													
21 05	Gelati e dessert	194											-
TOTALE		194	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
14. CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO													
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao	43	2			1	1						2
TOTALE		43	2	-	-	1	1	-	-	-	-	-	2
15. DOLCIUMI													
17 00	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri	84											-
04 10	Miele	4	1							1			1
TOTALE		88	1	-	-	-	-	-	-	1	-	-	1
16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI													
08 06	Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca	97	1				1						1
TOTALE		97	1	-	-	-	1	-	-	-	-	-	1

Mod. B

Anno: 2004

Regione Veneto

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	1.645	13	2	6	3			2			1	14
TOTALE		1.645	13	2	6	3	-	-	2	-	-	1	14
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE													
32 00 33 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare (prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)	106	2							1	1		2
TOTALE		106	2	-	-	-	-	-	-	1	1	-	2
19. ADDITIVI													
29 00	Additivi	26											-
31 00	Coloranti	4											-
TOTALE		30	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI													
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	283	6					2	1			3	6
TOTALE		283	6	-	-	-	-	2	1	-	-	3	6
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove												-
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	100	4				1		1		2		4
TOTALE		100	4	-	-	-	1	-	1	-	2	-	4
TOTALE GLOBALE		6.307	122	9	6	18	10	2	26	26	30	5	132

Mod. B **Anno 2004**

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:	VENETO	Codice:	R 050	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		

Regione Veneto

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	1.850	20				20						20
04 01 02	Latte pastorizzato	9											-
04 01 03	Latte UHT	16											-
04 01 04	Latte sterilizzato												-
04 01 05	Panna	3											-
04 02	Latte e crema di latte, concentrati												-
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	9											-
04 04	Siero di latte												-
04 05	Burro	62											-
04 07	Formaggi, latticini	498											-
TOTALE		2.447	20	-	-	-	20	-	-	-	-	-	20
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio	49											-
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli	78											-
TOTALE		127	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Mod. B **Anno: 2004**

Regione Veneto

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)	132											-
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	163											-
02 04	Altre carni	65											-
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	917											-
TOTALE		1.277	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI													
03 01	Selacei	6											-
03 02	Teleostei	112	4						4				4
03 03	Filetti e trance di pesce												-
03 05	Molluschi gasteropoidi												-
03 06 03 07	Mollusci bivalvi	462		4		36							40
03 08	Mollusci cefaiopodi	15	1						1				1
03 09	Echinodermi												-
03 10	Crostacei	19											-
16 04	Preparazione e conserve di pesce	54											-
16 05	Preparazione e conserve di crostacei e molluschi	14											-
TOTALE		682	5	4	-	36	-	-	5	-	-	-	45

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

Mod. B **Anno: 2004**

Regione Veneto

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	1							1			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	1	-	-	-	-	-	-	1	-	-	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												-
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

Mod. B **Anno: 2004**

Regione Veneto

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	**9**											-
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria												-
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	**28**											-
19 03 01	Paste alimentari secche												-
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	**15**											-
19 03 03	Paste alimentari speciali	**39**											-
TOTALE		**91**	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
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		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Mod. B **Anno: 2004**

Regione Veneto

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	**86**											-
TOTALE		**86**	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
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	**49**	**4**						**4**				**4**
TOTALE		**49**	**4**	-	-	-	-	-	**4**	-	-	-	**4**
16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI													
08 06	Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca												-
TOTALE		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Mod. B **Anno: 2004**

Regione Veneto

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	153											-
TOTALE		153	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
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	30											-
TOTALE		30	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove												-
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove												-
TOTALE		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
TOTALE GLOBALE		**4.944**	**30**	**4**	**0**	**36**	**20**	**0**	**9**	**1**	**0**	**0**	**70**

PAGINA BIANCA

APPENDICE 2

MODELLI DI RILEVAZIONE

Decreto Ministeriale 8 0ttobre 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)*

PAGINA BIANCA

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.

24-10-1998 *Supplemento ordinario* alla GAZZETTA UFFICIALE *Serie generale* - n. 249

SOMMARIO

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* *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 DELA 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

PAGINA BIANCA

24-10-1998 *Supplemento ordinario* alla GAZZETTA UFFICIALE *Serie generale* - n. 249

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: .....

NOME DEL REFERENTE: ..... TELEFONO: ..... (codice)

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)	dettaglio (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) notizia di reato									

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. 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

ANNO .....

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: ..... (codice)

TELEFONO: .....

NOME DEL REFERENTE: .....

DESCRIZIONE: .....

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 ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI							COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE							
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	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													
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													
	TOTALE													
	2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio													
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli													
	TOTALE													

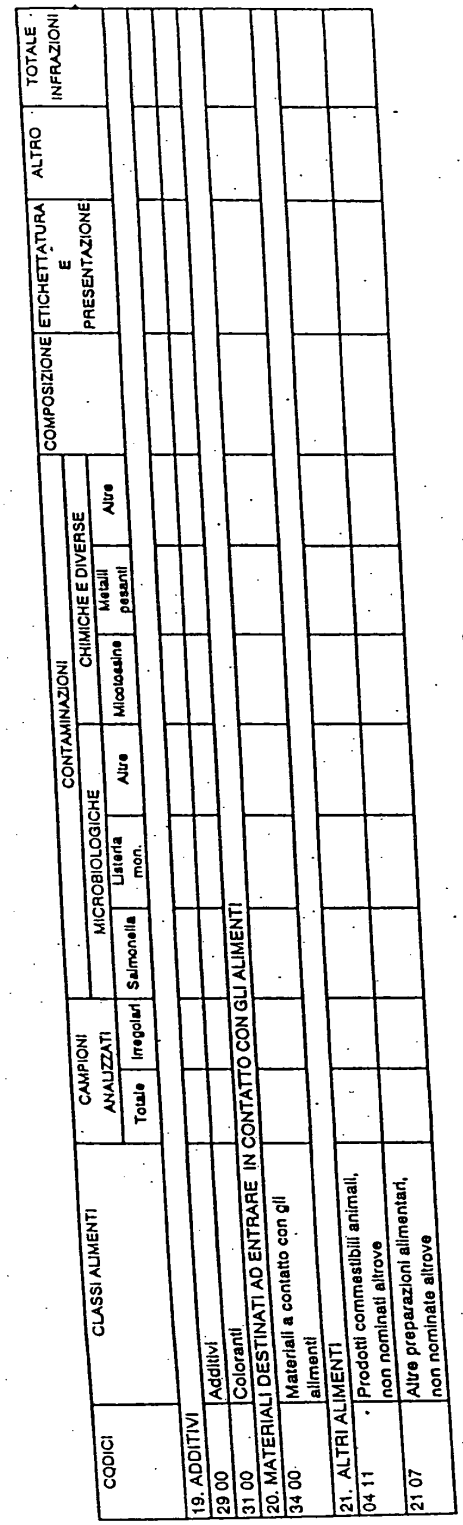
CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, 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, MOLLUSCHI													
03 01	Selaci												
03 02	Teleostei												
03 03	Filetti e trance 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												
	TOTALE												
5. GRASSI ED OLI													
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												
	TOTALE												

(*) 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

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
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												
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												
25 00	Sale da cucina												
	TOTALE												
10. BEVANDE NON ALCOLICHE													
20 07	Succhi e nettari di frutta												
22 02	Altre bevande non alcoliche												
	TOTALE												

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	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												
14. CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO													
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao												
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												
17. PIATTI PREPARATI													
21 06	Preparazioni gastronomiche												
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE													
32 00 33 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare (prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)												
	TOTALE												



CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
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

24-10-1998 *Supplemento ordinario* alla GAZZETTA UFFICIALE *Serie generale* - n. 249

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 epizoozie 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, i 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)

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 dolciumi
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 dolciumi
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 aree 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 roulottes
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, pasticcieri, 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).

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 080 000 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

TAB. C - PRESIDI 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

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	FORLI'
P 080 101 0	PIACENZA
P 080 102 0	PARMA
P 080 103 0	REGGIO EMILIA
P 080 104 0	MODENA
P 080 106 0	BOLOGNA
P 080 109 0	FERRARA
P 080 110 0	RAVENNA
P 080 113 0	RIMINI

TOSCANA	
CODICE	DENOMINAZIONE
P 090 110 0	FIRENZE
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

MARCHE	
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 130 108 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

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 CIRIE'
U0101070	USL CHIVASSO
U0101080	USL CHIERI
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

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 CINISELLO 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

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

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

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 LANCIANO/VASTO
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

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

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

24-10-1998 *Supplemento ordinario* alla GAZZETTA UFFICIALE *Serie generale* - n. 249

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)

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 da	POSIZIONE a	LUNGH. In bytes	CARATTERISTICHE DEL CAMPO Formato (*)	CARATTERISTICHE DEL CAMPO Allineam. Riempim. (**)	CARATTERISTICHE DEL CAMPO Valore di vuoto	DESCRIZIONE DEL CONTENUTO	AVVERTENZE
1	1	1	1	X	LB	obbligatorio	Sigla del modello	Valore fisso = A
2	2	5	4	N	RZ	obbligatorio	Anno di riferimento	Valore ammesso = codice ISTAT
3	6	8	3	N	RZ	obbligatorio	Codice della Regione o P.A.	Valore ammesso = codice ISTAT
4	9	16	8	X	LB	obbligatorio	Codice struttura	
5	17	46	30	X	LB	blank	Nome del referente regionale o locale	
6	47	58	12	X	LB	blank	Telefono del referente	
7	59	63	5	N	RZ	zero	N° strutture nella Regione o P.A.	
8	64	68	5	N	RZ	zero	N° strutture nella Regione o P.A. che hanno inviato i dati	Valori ammessi = codici del Mod. A
9	69	70	2	N	RZ	zero	Codice classe di attività	
10	71	75	5	N	RZ	zero	Numero di unità operative	
11	76	80	5	N	RZ	zero	Numero di unità ispezionate	
12	81	85	5	N	RZ	zero	Numero di ispezioni effettuate	
13	86	90	5	N	RZ	zero	Numero di unità ispezionate non regolari	
14	91	97	7	N	RZ	zero	Numero di campioni prelevati	E' un "di cui" del campo 14
15	98	102	5	N	RZ	zero	Numero di campioni prelevati non regolamentari	Numero di infrazioni riscontrate
16	103	110	8	N	RZ	zero	Infrazioni nell'igiene generale	Numero di infrazioni riscontrate
17	111	118	8	N	RZ	zero	Infrazioni nell'igiene (HACCP, formazione personale)	Numero di infrazioni nelle merci
18	119	126	8	N	RZ	zero	Infrazioni nella composizione	Numero di infrazioni nelle merci
19	127	134	8	N	RZ	zero	Infrazioni per contaminazione (non microbiologica)	Numero di infrazioni nelle merci
20	135	142	8	N	RZ	zero	Infrazioni per etichetta / presentazione	
21	143	150	8	N	RZ	zero	Infrazioni per motivi diversi dal suddetti	
22	151	155	5	N	RZ	zero	Numero provvedimenti amministrativi	
23	156	160	6	N	RZ	zero	Numero notizie di reato	

(*) N = Numerico
X = Alfanumerico

(**) 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

NORME DI REGISTRAZIONE DATI - DESCRIZIONE DEL RECORD

MOD. B : MODELLO DI RILEVAZIONE PER DATI DI SINTESI SUI RISULTATI DELLE ANALISI SU ALIMENTI E BEVANDE

ANALISI DEI CAMPIONI

PROGR. CAMPO	POSIZIONE da	POSIZIONE a	LUNGH. in bytes	CARATTERISTICHE DEL CAMPO Formato (*)	Allineam. Riempim. (**)	Valore di vuoto	DESCRIZIONE DEL CONTENUTO	AVVERTENZE Valore fisso = B
1	1	1	1	X	LB	obbligatorio	Sigla del modello	
2	2	5	4	N	RZ	obbligatorio	Anno di riferimento	Valore ammesso = codice ISTAT
3	6	8	3	N	RZ	obbligatorio	Codice della Regione o P.A.	Valore ammesso = codice ISTAT
4	9	16	8	X	LB	blank	Codice struttura	
5	17	46	30	X	LB	blank	Nome del referente regionale o locale	
6	47	58	12	X	RZ	zero	Telefono del referente	
7	59	61	3	N	RZ	zero	N° strutture nella Regione o P.A.	
8	62	64	3	N	RZ	zero	N° strutture della Regione o P.A. che hanno fornito i dati	Valori ammessi = codici del Mod. B
9	65	73	9	N	LZ	zero	Classe di alimenti	
10	74	80	7	N	RZ	zero	Totale campioni analizzati	E' un "di cui" del campo 10
11	81	85	5	N	RZ	zero	Totale campioni non regolari	
12	86	90	5	N	RZ	zero	Distribuzione campioni non conformi per la presenza di *Salmonella*	
13	91	95	5	N	RZ	zero	Distribuzione campioni non conformi per la presenza di *Listeria monocytogenes*	
14	96	100	5	N	RZ	zero	Distribuzione campioni non conformi per altre irregolarità di tipo microbiologico	
15	101	105	5	N	RZ	zero	Distribuzione campioni non conformi per la presenza di micotossine	
16	106	110	5	N	RZ	zero	Distribuzione campioni non conformi per la presenza di metalli pesanti	
17	111	115	5	N	RZ	zero	Distribuzione campioni non conformi per la presenza di sostanze indesiderabili	
18	116	120	5	N	RZ	zero	Distribuzione campioni non conformi per la presenza di sostanze non consentite	
19	121	125	5	N	RZ	zero	Distribuzione campioni non conformi nell'etichettatura o nella presentazione	
20	126	130	5	N	RZ	zero	Distribuzione campioni non conformi per motivi diversi dai suddetti	
21	131	135	6	N	RZ	zero	Totale infrazioni riscontrate	

(*) N = Numerico
X = Alfanumerico

(**) 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

98A8988

DOMENICO CORTESANI, *direttore*

FRANCESCO NOCITA, *redattore*
ALFONSO ANDRIANI, *vice redattore*

(16514871/1) Roma - Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato - S.

PAGINA BIANCA

ALLEGATI,

TABELLE e GRAFICI

PAGINA BIANCA

Servizio Sanitario Nazionale
Organizzazione del Sistema di controllo ufficiale dei prodotti alimentari in Italia
MINISTERO DELLA SALUTE
UFFICI PERIFERICI
UFFICI DI SANITA' MARITTIMA, AEREA E DI FRONTIERA (U.S.M.A.F.)
UFFICI VETERINARI DI CONFINE
Posti di Ispezione Frontaliera (P.I.F.)
Uffici Veterinari Adempimenti Comunitari (U.V.A.C.)
ISTITUO SUPERIORE DI SANITA' (I.S.S.)
LABORATORI PUBBLICI (A.R.P.A./P.M.P. - I.Z.S.)
COMANDO CARABINIERI PER LA TUTELA DELLA SALUTE
MINISTERO DELLA SALUTE
DIREZIONE GENERALE SANITA' VETERINARIA E ALIMENTI
REGIONI E PROVINCE AUTONOME DI TRENTO E BOLZANO
AZIENDE SANITARIE LOCALI (Dipartimenti di prevenzione)
Allegato 1

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITÀ VETERINARIA E DEGLI ALIMENTI
Struttura della Direzione (Decreto 12 settembre 2003, art. 10)

UFFICIO I	Affari generali	➢ segreteria del Direttore Generale ➢ gestione del personale della direzione e vigilanza sulle modalità di svolgimento dei rapporti di lavoro ➢ gestione finanziaria e contabile ➢ programmazione e verifica dell'attività della Direzione Generale ➢ coordinamento con il controllo di gestione dipartimentale
UFFICIO II	Ricerca e sperimentazione, sistema informativo e statistica sanitaria	➢ coordinamento degli II.ZZ.SS. e dei centri di referenza ➢ formazione e informazione ➢ sistema informativo e statistica sanitaria ➢ controllo e certificazione della qualità
UFFICIO III	Rapporti e organismi esterni	➢ procedure e altri adempimenti comunitari e internazionali ➢ import-export di animali e prodotti di origine animale e controlli alle frontiere ➢ coordinamento uffici territoriali
UFFICIO IV	Tecnologie alimentari	➢ additivi ➢ aromi ➢ imballaggi ➢ contaminanti ➢ tecnologie alimentari ➢ nuovi alimenti ➢ igiene generale della distribuzione e della vendita degli alimenti
UFFICIO V	Sicurezza alimentare	➢ controllo ufficiale ➢ monitoraggio della sicurezza alimentare
UFFICIO VI	Allerta ed emergenze	➢ sistemi di allerta ➢ unità di crisi ed emergenze
UFFICIO VII	Verifiche dei sistemi di prevenzione veterinaria e alimentare	➢ verifiche di conformità nell'applicazione della normativa e del rispetto delle procedure operative ➢ attività ispettive sui processi produttivi
UFFICIO VIII	Tutela della salute animale	➢ sanità animale ➢ anagrafe del bestiame
UFFICIO IX	Alimenti di origine animale	➢ igiene dei prodotti di origine animale
UFFICIO X	Tutela del benessere animale	➢ tutela del benessere animale ➢ riproduzione animale e fecondazione artificiale ➢ igiene zootecnica ➢ igiene urbana veterinaria ➢ lotta al randagismo
UFFICIO XI	Alimentazione animale	➢ farmaci e farmacovigilanza veterinari ➢ alimentazione animale ➢ segreteria della Commissione consultiva per il farmaco veterinario e della Commissione tecnica mangimi
UFFICIO XII	Alimentazione umana	➢ nutrizione, prodotti destinati ad una alimentazione particolare ➢ alimenti arricchiti e funzionali ➢ integratori alimentari, compresi quelli a base di ingredienti erboristici ad effetto fisiologico ➢ segreteria della Commissione consultiva per i prodotti destinati ad una alimentazione particolare ➢ autorizzazione agli stabilimenti di produzione
UFFICIO XIII	Prodotti fitosanitari	➢ prodotti fitosanitari ➢ segreteria della Commissione consultiva per i prodotti fitosanitari
UFFICIO XIV	Alimenti vegetali	➢ alimenti di origine vegetale

Allegato 2

USMAF - Mappa uffici

Ancona	**Napoli**
Augusta	**Palermo**
Bari	**Pescara**
Bologna	Pisa
Brindisi	Porto Empedocle
Cagliari	Porto Torres
Catania	Ravenna
Civitavecchia	Roma
Fiumicino	Reggio Calabria
Genova	Salerno
Gioia Tauro	Savona
Imperia	Siracusa
La Spezia	Taranto
Livorno	Trapani
Manfredonia	Trieste
Messina	Torino
Milano Malpensa	**Venezia**

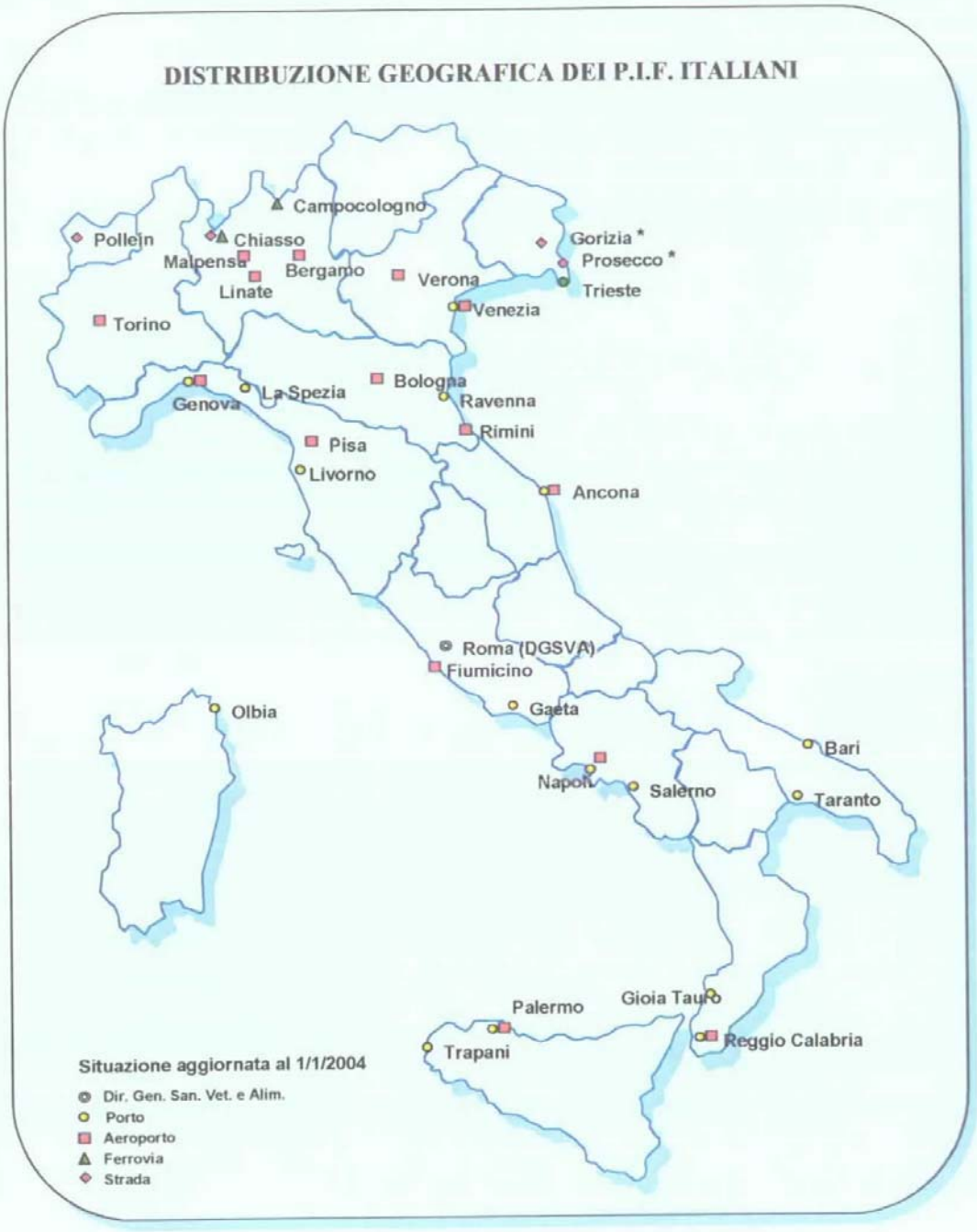
Allegato 3

PIF – Elenco uffici

Ancona	Napoli
Bari	Olbia
Bergamo	Palermo
Bologna - Borgo Panigale	Prosecco *
Campocologno	Ravenna
Chiasso	Reggio Calabria
Gaeta	Rimini
Genova	Roma- Fiumicino
Gioia Tauro	Salerno
Gorizia *	Taranto
Gran San Bernardo – Pollein	Torino – Caselle
La Spezia	Trapani
Livorno – Pisa	Trieste
Milano Linate	Venezia
Milano – Malpensa	Verona

* Nel corso del 2004, a seguito dell'allargamento dell'Unione Europea, sono stati chiusi il P.I.F. di Gorizia ed il P.I.F. di Prosecco.

Allegato 4



* Nel corso del 2004, a seguito dell'allargamento dell'Unione Europea, sono stati chiusi il P.I.F. di Gorizia ed il P.I.F. di Prosecco.

Allegato 4 bis

UVAC - Mappa uffici

Ancona	Napoli
Bari	Pescara
Parma	Pollein
Palermo	Reggio Calabria
Roma	Sassari
Genova	Torino
Gorizia	Verona
Livorno-Pisa	Vipiteno
Milano	

Allegato 5

ELENCO LABORATORI PUBBLICI (ARPA/PMP)

PIEMONTE

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

P	020	101	0	AOSTA

LOMBARDIA

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

P. A. DI BOLZANO

P	041	101	0	BOLZANO

P. A. DI TRENTO

P	042	101	0	TRENTO

VENETO

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

FRIULI VENEZIA GIULIA

P	060	106	0	PORDENONE
P	060	101	0	TRIESTE
P	060	104	0	UDINE
P	060	102	0	GORIZIA

Allegato 6

LIGURIA

P	070	103	0	GENOVA
P	070	101	0	IMPERIA
P	070	102	0	SAVONA
P	070	105	0	LA SPEZIA

EMILIA ROMAGNA

P	080	111	0	FORLI'
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

P	090	110	0	FIRENZE
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	104	0	PRATO
P	090	107	0	SIENA

UMBRIA

P	100	102	0	PERUGIA
P	100	105	0	TERNI

MARCHE

P	110	113	0	ASCOLI PICENO
P	110	109	0	MACERATA
P	110	101	0	PESARO
P	110	107	0	ANCONA

LAZIO

P	120	111	0	LATINA
P	120	109	0	VITERBO
P	120	110	0	RIETI
P	120	112	0	FROSINONE
P	120	101	0	ROMA
P	120	102	0	ROMA

Allegato 6

ABRUZZO

P	130	102	0	CHIETI
P	130	104	0	L'AQUILA
P	130	105	0	PESCARA
P	130	106	0	TERAMO

MOLISE

P	140	103	0	CAMPOBASSO
P	140	102	0	ISERNIA

CAMPANIA

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
P	150	040	0	NAPOLI

PUGLIA

P	160	104	0	BARI
P	160	112	0	TARANTO
P	160	109	0	FOGGIA
P	160	106	0	BRINDISI
P	160	110	0	LECCE

BASILICATA

P	170	104	0	MATERA
P	170	102	0	POTENZA

CALABRIA

P	180	107	0	CATANZARO
P	180	104	0	COSENZA
P	180	111	0	REGGIO CALABRIA

SICILIA

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

P	200	108	0	CAGLIARI
P	200	101	0	SASSARI
P	200	103	0	NUORO
P	200	107	0	PORTOSCUSO
P	200	105	0	ORISTANO

Allegato 6

ARPA - Elenco Agenzie

ARTA Abruzzo	ARPA Piemonte
ARPA Basilicata	ARPA Puglia
ARPA Calabria	ARPA Sardegna
ARPA Campania	ARPA Sicilia
ARPA Emilia Romagna	ARPA Toscana
ARPA Friuli Venezia Giulia	ARPA Umbria
ARPA Lazio	ARPA Valle d'Aosta
ARPA Liguria	ARPA Veneto
ARPA Lombardia	APPA Bolzano
ARPA Marche	APPA Trento
ARPA Molise	

Allegato 7

IZS - Mappa sedi

Allegato 8

Regione	Laboratori chimici	Province di competenza
Abruzzo	Roma	AQ - CH - PE - TE
Basilicata	Bari	MT - PZ
Calabria	Napoli	CS - CZ - KR - RC - VV
Campania	Napoli	AV - BN - CE - NA - SA
Emilia Romagna	Bologna	BO - FE - FO - MO - PC – PR - RA - RE - RN
Friuli Venezia Giulia	Trieste	GO - PN - TS - UD
Lazio	Roma	FR - LT - RI - RM - VT
Liguria	Genova	GE - SP
	Savona	IM - SV
Lombardia	Milano	MI - LO - PV – BS - BG - CO - LC - SO - VA
	Verona	CR - MN
Marche	Bologna	AN - AP - MC - PS
Molise	Roma	CB - IS
Piemonte	Torino	AL - AT - BI - CN - NO - TO - VB - VC
Puglia	Bari	BA - BR - FG - LE - TA
Sardegna	Cagliari	CA - NU - OR - SS
Sicilia	Palermo	AG - CL - PA - ME - TP
	Catania	CT - EN - RG - SR
Toscana	Livorno	AR - FI - GR - LI - LU - MS - PI - PO - PT - SI
Trentino Alto Adige	Verona	BZ - TN
Umbria	Roma	PG - TR
Valle d'Aosta	Torino	AO
Veneto	Venezia	VE - PD - RO - BL - TV
	Verona	VI - VR

Allegato 9

Mod. A

Anno 2004

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.**)

Riepilogo nazionale

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM. AL DETTAGLIO (cod. 09)	TOTALI
			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'	84.347	25.491	20.202	142.505	18.213	16.865	210.259	27.315	59.994	**605.191**
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	5.519	9.631	7.330	48.595	4.828	4.606	68.428	13.299	22.747	**184.983**
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	5.222	12.754	18.059	61.052	7.762	4.801	86.942	18.224	29.089	**243.905**
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	325	1.634	993	6.486	622	110	11.703	5.162	4.320	**31.355**
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	5.726	9.883	5.659	16.422	260	72	7.732	6.899	5.360	**58.013**
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	155	365	116	474	16	1	366	148	262	**1.903**
NUMERO INFRAZIONI: a) Igiene Generale	310	945	575	4.098	140	115	7.481	1.105	2.652	**17.421**
b) Igiene (HACCP, formazione personale)	1.001	689	366	2.278	123	106	5.480	1.080	1.454	**12.577**
c) Composizione	572	35	27	64	11	0	67	7	45	**828**
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)	5	29	24	57	72	0	47	17	22	**273**
e) Etichettatura e presentazione	1	26	66	234	13	0	62	11	80	**493**
f) Altro	475	209	439	963	135	58	2.425	280	974	**5.958**
PROVVEDIMENTI: a) Amministrativi	401	2.142	1.037	5.255	211	108	14.476	2.594	3.476	**29.700**
b) Notizie di reato	25	231	97	448	116	9	456	56	127	**1.565**

(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.

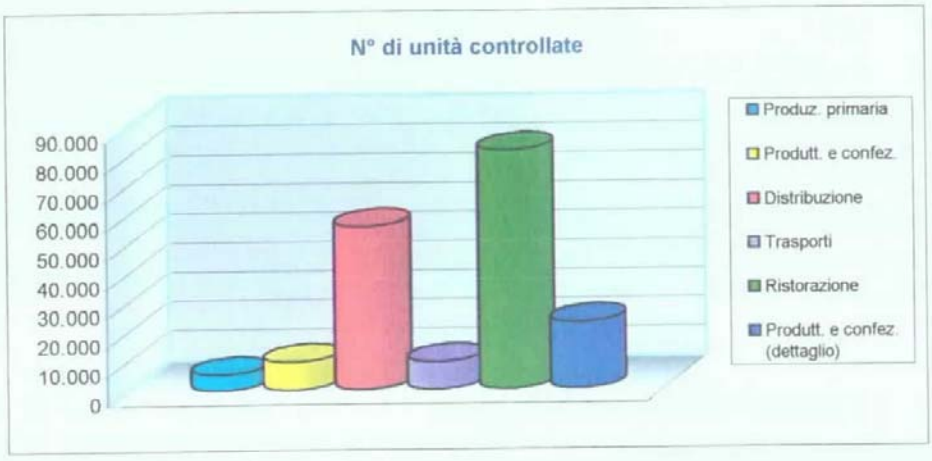
IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SALUTE ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

Tab. 1

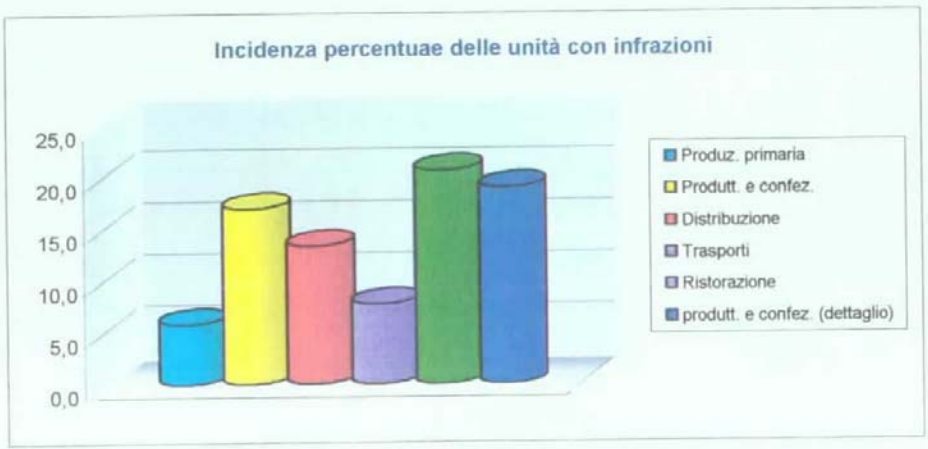
ATTIVITA' DI VIGILANZA DELLE STRUTTURE DEL S.S.N.
Servizi di Igiene Pubblica/Servizi Igiene degli Alimenti e Nutrizione delle A.S.L.
Anno 2004

	Produzione primaria	Produttori e confezionatori	Distribuzione	Trasporti	Ristorazione	Produttori e confezionatori (dettaglio)	TOTALI
n° di unità controllate	5.519	9.631	55.925	9.434	81.727	22.747	***184.983***
n° di unità con infrazioni	325	1.634	7.479	732	16.865	4.320	***31.355***
% di unità irregolari	5,9	17,0	13,4	7,8	20,6	19,0	***17,0***

Tab. 2



Graf. 2 a

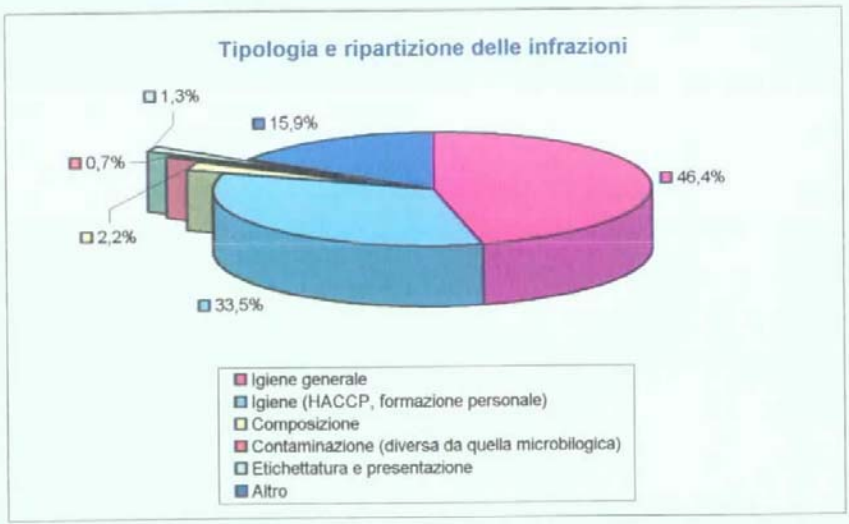


Graf. 2 b

ATTIVITA' DI VIGILANZA DELLE STRUTTURE DEL S.S.N.
Servizi di Igiene Pubblica/Servizi Igiene degli Alimenti e Nutrizione delle A.S.L.
Anno 2004

	TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI						RISULTATI GLOBALI
	Igiene generale	Igiene (HACCP, formazione personale)	Composizione	Contaminazione (diversa da quella microbilogica)	Etichettatura e presentazione	Altro	
totali parziali	17.421	12.577	828	273	493	5.958	*37.550*
% ripartizione delle infrazioni	46,4	33,5	2,2	0,7	1,3	15,9	100

Tab. 3

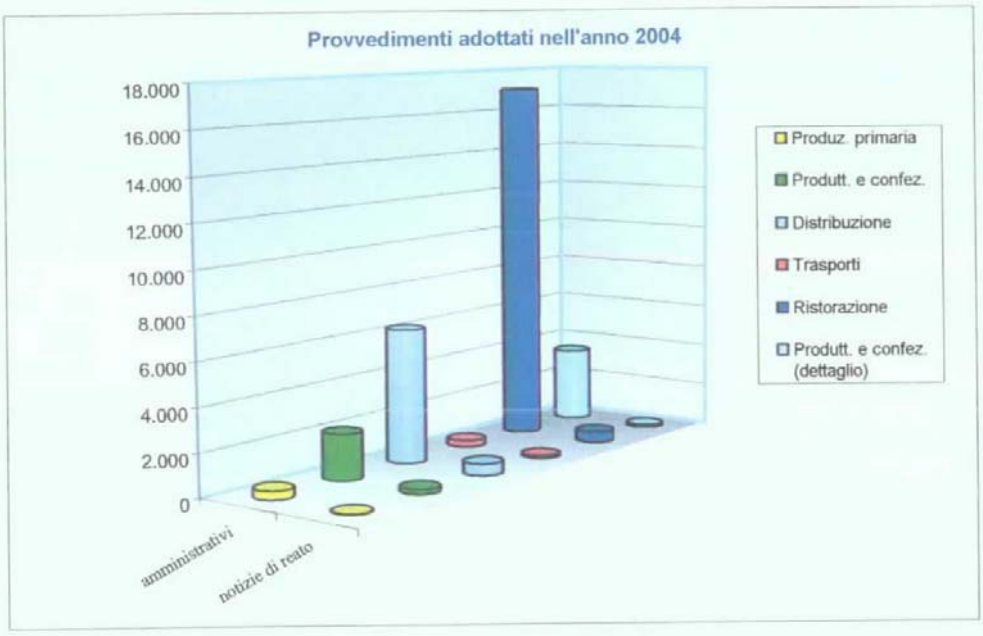


Graf. 3

ATTIVITA' DI VIGILANZA DELLE STRUTTURE DEL S.S.N.
Servizi di Igiene Pubblica/Servizi Igiene degli Alimenti e Nutrizione delle A.S.L.
Anno 2004

PROVVEDIMENTI	Produzione primaria	Produttori e confezionatori	Distribuzione	Trasporti	Ristorazione	Produttori e confezionatori (dettaglio)	*TOTALI*
amministrativi	401	2.142	6.292	319	17.070	3.476	***29.700***
notizie di reato	25	231	545	125	512	127	***1.565***

Tab. 4



Graf. 4

Mod. A

Anno 2004

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.)

Riepilogo nazionale

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM. AL DETTAGLIO (cod. 09)	TOTALI
			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'	235.629	12.728	4.961	76.757	6.304	28.938	45.736	8.844	31.593	**451.490**
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	135.670	11.651	3.950	48.987	4.421	18.093	10.537	5.095	22.313	**260.717**
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	500.816	252.897	31.575	95.183	6.562	20.727	11.908	7.049	54.212	**980.929**
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	2.439	2.034	393	6.121	102	163	1.202	634	2.017	**15.105**
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	175.327	33.620	3.582	36.723	7	28	802	902	6.995	**257.986**
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	3.993	1.163	65	709	0	2	35	17	305	**6.289**
NUMERO INFRAZIONI: a) Igiene Generale	1.119	743	233	3.445	20	95	762	430	942	**7.789**
b) Igiene (HACCP, formazione personale)	11.415	569	249	2.325	19	69	449	303	418	**15.816**
c) Composizione	251	37	11	42	0	0	10	8	28	**387**
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)	127	55	23	49	2	1	2	5	14	**278**
e) Etichettatura e presentazione	131	331	37	716	1	44	42	31	136	**1.469**
f) Altro	342	175	141	697	14	50	165	57	246	**1.887**
PROVVEDIMENTI: a) Amministrativi	2.000	1.437	501	6.081	40	146	1.088	795	1.971	**14.059**
b) Notizie di reato	155	198	35	279	12	5	33	6	103	**826**

(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.

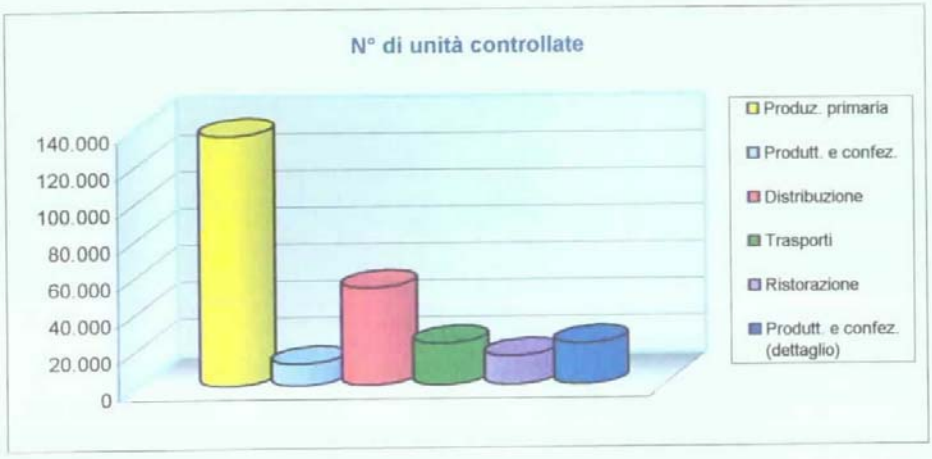
IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SALUTE ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

Tab. 5

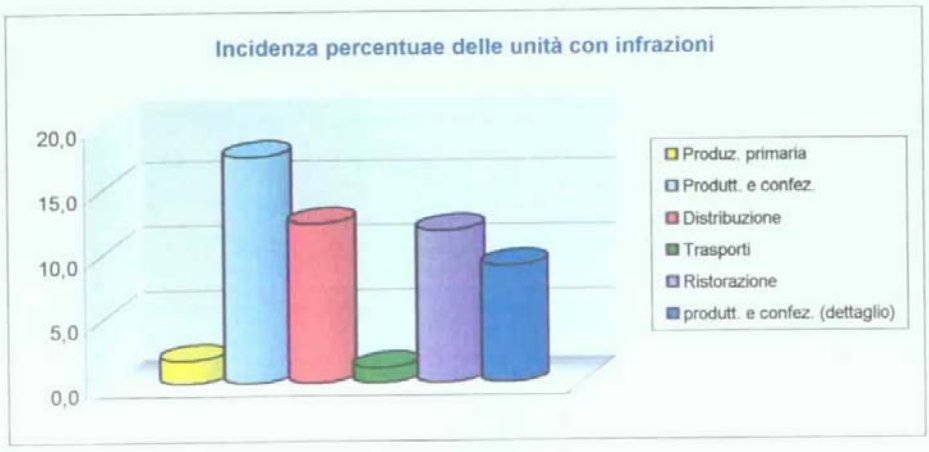
ATTIVITA' DI VIGILANZA DELLE STRUTTURE DEL S.S.N.
SERVIZI VETERINARI DELLE A.S.L.
Anno 2004

	Produzione primaria	Produttori e confezionatori	Distribuzione	Trasporti	Ristorazione	Produttori e confezionatori (dettaglio)	TOTALI
n° di unità controllate	135.670	11.651	52.937	22.514	15.632	22.313	**260.717**
n° di unità con infrazioni	2.439	2.034	6.514	265	1.836	2.017	**15.105**
% di unità irregolari	1,8	17,5	12,3	1,2	11,7	9,0	**5,8**

Tab. 6



Graf. 6 a

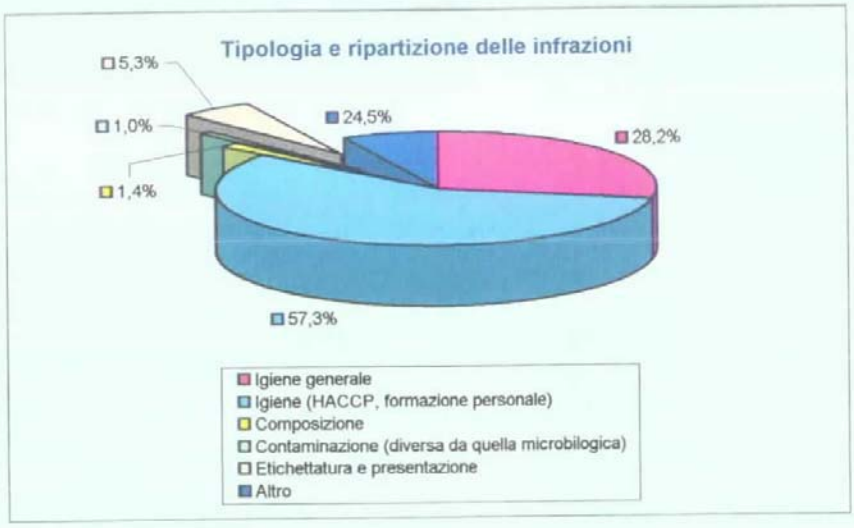


Graf. 6 b

ATTIVITA' DI VIGILANZA DELLE STRUTTURE DEL S.S.N.
SERVIZI VETERINARI DELLE A.S.L.
Anno 2004

	TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI						RISULTATI GLOBALI
	Igiene generale	Igiene (HACCP, formazione personale)	Composizione	Contaminazione (diversa da quella microbilogica)	Etichettatura e presentazione	Altro	
totali parziali	7.789	15.816	387	274	1.469	1.887	27.622
% ripartizione delle infrazioni	28,2	57,3	1,4	1,0	5,3	6,8	100

Tab. 7

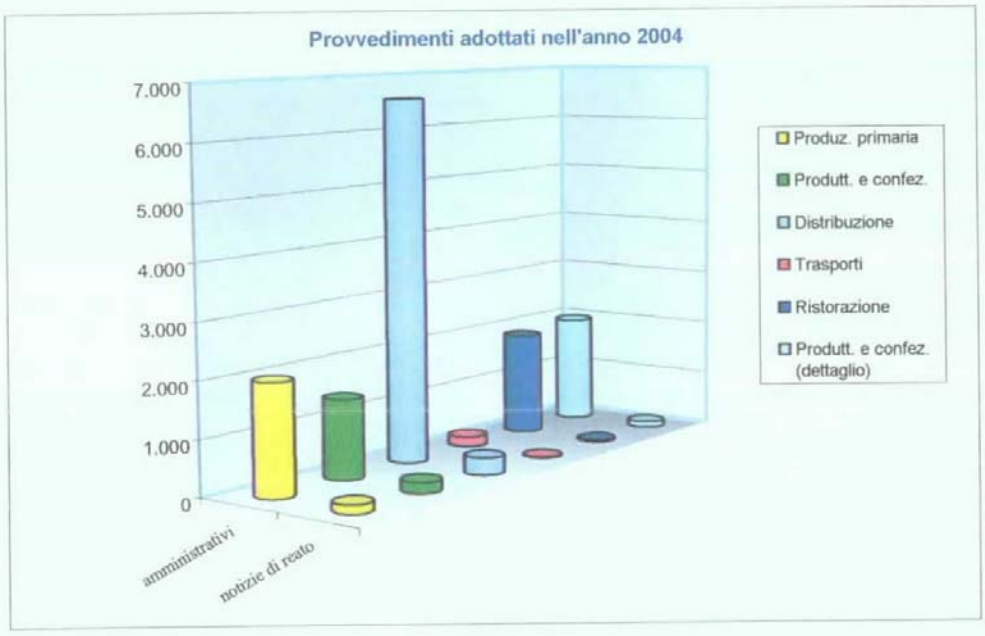


Graf. 7

ATTIVITA' DI VIGILANZA DELLE STRUTTURE DEL S.S.N.
SERVIZI VETERINARI DELLE A.S.L.
Anno 2004

PROVVEDIMENTI	Produzione primaria	Produttori e confezionatori	Distribuzione	Trasporti	Ristorazione	Produttori e confezionatori (dettaglio)	*TOTALI*
amministrativi	2.000	1.437	6.582	186	1.883	1.971	***14.059***
notizie di reato	155	198	314	17	39	103	***826***

Tab. 8



Graf. 8

COMANDO CARABINIERI PER LA TUTELA DELLA SALUTE
SETTORE ALIMENTI E BEVANDE
ATTIVITA' OPERATIVA SVOLTA NELL'ANNO 2004

SETTORE OPERATIVO	ISPEZIONI	INFRAZIONI PENALI	INFRAZIONI AMMINISTRATIVE			PERSONE			CAMPIONI	CHIUSURE	SEQUESTRI				
			Contestate	Nr. (#)	Somme Obl. (euro)	Arr.te	Seg. AG	Seg. AA			Strutture	Kg	Conf.ni	Nr. Capi	Valore seq. (euro)
Acque e bibite	2.838	168	482	112	53.673	0	85	285	1.084	26	7	1.483	642.674	0	3.187.472
Alimenti dietetici	285	32	42	12	18.648	0	15	27	145	1	0	1	3.076	0	128.670
Carni ed allevamenti	5.747	822	2.333	377	267.648	59	515	1.241	4.869	64	80	2.426.748	296.579	272.122	80.867.313
Conserve alimentari	974	93	230	73	48.005	0	59	138	620	22	6	64.252	849.900	0	1.628.521
Farine, Pane e Pasta	5.059	310	3.876	2.156	298.936	0	235	2.058	1.018	127	38	926.542	94.893	0	1.056.633
Latte e derivati	3.036	124	1.986	188	133.710	0	594	618	1.457	39	21	837.137	860.334	0	5.083.934
Oli e Grassi	1.597	63	416	75	34.474	0	41	247	633	18	6	12.466	27.884	0	187.502
Prodotti ittici	2.077	353	909	116	77.595	0	221	641	286	233	22	517.326	113.178	0	3.013.284
Ristorazione	12.829	1.211	9.488	1.818	684.772	0	825	5.003	571	364	127	256.257	23.434	0	1.521.687
Salumi ed Insaccati	719	61	423	60	53.211	0	49	248	217	11	6	35.045	2.278	0	229.110
Vini ed Alcolici	1.786	62	555	137	70.951	0	37	337	700	17	43	1.024.226	158.919	0	3.301.449
TOTALE	**36.947**	**3.299**	**20.740**	**5.124**	**1.741.623**	**59**	**2.676**	**10.843**	**11.600**	**922**	**356**	**6.101.483**	**3.073.149**	**272.122**	**100.206.676**

SEQUESTRATI MEZZI, INFRASTRUTTURE ED ATTREZZATURE PER UN VALORE DI EURO 226.466.556

(#) Infrazioni amministrative contestate e definite

Tab. 9

Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali

Ispettorato Centrale Repressione Frodi

Riepilogo attività svolta - Anno 2004

Sopralluoghi	24.846
Operatori controllati	17.984
Operatori irregolari	3.911
Operatori irregolari (%)	22
Prodotti controllati	46.629
Campioni prelevati	10.001
Sequestri	442
Valore del sequestro (€)	9.915.638
Notizie di reato	388
Contestazioni amministrative	3.864

Tab. 10a

Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali

Ispettorato Centrale Repressione Frodi

Attività di controllo svolta nei principali settori di intervento - Anno 2004

Settore	Visite ispettive	Operatori			Campioni prelevati	Notizie di reato	Contestazioni	Sequestri	
		controllati	irregolari	% irregolari				numero	valore
Vitivinicolo	7.798	5.760	1.763	30,6%	3.407	64	2.177	163	€ 6.658.537
Lattiero caseario	3.466	2.826	469	17,0%	1.064	140	299	54	€ 90.098
Oli e grassi	2.559	2.119	279	13,2%	701	31	407	46	€ 377.076
Cereali e derivati	1.399	1.221	139	11,4%	682	8	260	26	€ 245.500
di cui Paste	*584*	*509*	*68*	*13,4%*	*273*	-	*32*	*2*	*€ 1.052*
di cui Pane	*72*	*70*	*7*	*10,0%*	*2*	-	*4*	*1*	*€ 150*
di cui Riso	*311*	*271*	*32*	*11,8%*	*211*	*7*	*3*	*20*	*€ 88.705*
Ortofrutta	3.474	3.298	314	9,5%	213	2	125	16	€ 51.504
Conserve vegetali e spezie	767	677	50	7,4%	337	7	40	24	€ 120.137
Uova	1.593	1.431	276	19,3%	-	-	270	15	€ 34.794
Miele	459	419	36	8,6%	228	1	39	1	€ 450
Liquori e acquaviti	362	231	39	16,9%	95	-	13	2	€ 1.540
Sostanze zuccherine	281	226	23	10,2%	9	-	17	1	€ 400
Carni e prodotti a base di carne	542	522	41	7,9%	-	-	54	2	€ 1.750
Sementi	1.225	891	171	19,2%	904	15	309	42	€ 2.215.549
Burro CE	*878*	*490*	*5*	*1,0%*	*13*	-	*1*	*1*	€ 4.110
Fertilizzanti	866	747	153	20,5%	609	14	186	18	€ 84.046
Prodotti fitosanitari	535	504	130	25,8%	64	12	152	6	€ 19.643
Additivi e coadiuvanti	83	80	10	12,5%	36	1	1	3	€ 6.770
Prodotti dolciari	150	125	21	16,80%	17	-	23	2	€ 210
TOTALI	**26.437**	**21.567**	**3.919**	**18,2%**	**8.379**	**295**	**4.373**	**422**	**9.912.114**

Tab. 10b

Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali

Ispettorato Centrale Repressione Frodi

Attività di laboratorio - Anno 2004

Settore	Campioni analizzati	Campioni irregolari	Irregolarità (%)
Vitivinicolo	3.843	228	5,9%
Lattiero caseario	1.595	196	12,3%
Oli e grassi	1.064	120	11,3%
Burro CE	17	0	0,0%
Cereali e derivati	473	35	7,4%
Ortofrutticolo	203	3	1,5%
Conserve vegetali e spezie	402	22	5,5%
Liquori ed acquaviti	136	14	10,3%
Miele	378	29	7,7%
Prodotti dolciari	28	0	0,0%
Additivi e coadiuvanti	66	1	1,5%
Sostanze zuccherine	5	1	20,0%
Fertilizzanti	802	191	23,8%
Mangimistico	1.815	136	7,5%
Prodotti fitosanitari	66	14	21,2%
Sementi	365	30	8,2%
Altri settori	115	7	6,1%
Totale	11.373	1.027	9,0%

Tab. 10c

Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali
Ispettorato Centrale Repressione Frodi
Attività sanzionatoria - Anno 2004

Norme di riferimento		N° Ordinanze	N° Ordinanze d'archiviazione
Legge n. 898 del 23/12/1986	*Indebita percezione di aiuti comunitari*		1.197
Legge n. 460 del 4/11/1987	*Sanzioni per trasgressioni ad obblighi o divieti disposti da regolamenti comunitari in materia agricola*	457	95
D. Lgs n. 260 del 10/8/2000	*Disposizioni sanzionatorie in applicazione del regolamento (CE) n. 1493/99, relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo*	1.075	108
Reg. CEE n. 643 del 19/3/1993	*Modalità di attuazione del regime di aiuto al consumo dell'olio di oliva*	-	17
Legge n. 424 del 4/8/1979	*Disciplina dei rapporti giuridici sorti in base al D.L. 26 maggio 1979 n. 160 non convertito in legge*	-	6
	Totale	**1.532**	**1.423**

Tab. 10d

COMANDO GENERALE DELLA GUARDIA DI FINANZA

Anno 2004

SOFISTICAZIONI SU PRODOTTI ALIMENTARI E AGRICOLI		
INTERVENTI (NUMERO)	54	
VIOLAZIONI RISCONTRATE (NUMERO)		
	DELITTI	17
	CONTRAVVENZIONI	7
	ILLECITI AMM/VI	27
	ALTRE VIOLAZIONI	0
	TOTALE	51
SOGGETTI VERBALIZZATI (NUMERO)		
	NON DENUNZIATI ALL'A.G	25
	IN STATO DI ARRESTO	0
	A PIEDE LIBERO	35
	ARRESTO DAVANTI AL PRETORE	0
	IGNOTI	4
	TOTALE	64
TRIBUTI EVASI (EURO)	0	
PENA PEC. MINIMA (EURO)	57.282	

ELENCO GENERI SEQUESTRATI/CONSUMATI IN FRODE			
GENERE	*MISURA*	*SEQUESTRI*	*CONSUMI IN FRODE*
PIANTE E RADICI, BARBATELLE DI VITE	NUMERO	117	
RADICI E PATATE DOLCI	KG	141	
FORAGGI	KG	155	
OLIO DI SEMI	KG	133	
SALUMI	KG	1.000	
ZUCCHERO DI BARBABIETOLE O CANNA	KG	850	650
ZUCCHERI, PRODOTTI A BASE DI	KG	3.275	
SOTTACETI	KG	100	
ALIMENTARI, ALTRI PRODOTTI	KG	3.150	
ACQUA, ACQUE MINERALI, ECC.	LITRI	6	
BIRRA	LITRI	802	
VINI E SPUMANTI	LITRI	511.092	
LIQUORI E DISTILLATI	LIT/AN	319	49
CONTENITORI	NUMERO	2	
SERBATOI	NUMERO	2	

Tab. 44

Mod. B

Anno 2004

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.**)

RIEPILOGO NAZIONALE

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	203	5	-	-	2	-	-	3	-	-	-	5
04 01 02	Latte pastorizzato	267	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
04 01 03	Latte UHT	295	11	-	-	2	-	-	5	4	-	1	12
04 01 04	Latte sterilizzato	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
04 01 05	Panna	126	2	1	1	-	-	-	-	-	-	-	2
04 02	Latte e crema di latte, concentrati	162	1	-	-	1	-	-	-	-	-	-	1
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	131	4	-	-	3	-	-	1	1	-	-	5
04 04	Siero di latte	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
04 05	Burro	78	2	-	-	-	-	-	-	-	1	1	2
04 07	Formaggi, latticini	910	27	1	2	15	2	-	7	2	1	-	30
TOTALE		2.176	52	2	3	23	2	-	16	7	2	2	57
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio	313	1	3	-	1	-	-	-	-	-	-	4
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli	65	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	1
TOTALE		378	2	4	-	1	-	-	-	-	-	-	5

Tab. 12

Mod. B

Anno: 2004

RIEPILOGO NAZIONALE

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)	631	56	35	25	4	-	-	4	1	-	-	69
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	146	4	4	-	-	-	-	-	-	-	-	4
02 04	Altre carni	159	8	7	-	1	-	-	-	-	-	-	8
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	1.524	22	4	-	1	-	-	8	7	2	-	22
	TOTALE	2.460	90	50	25	6	-	-	12	8	2	-	103
4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI													
03 01	Selacei	46	1	-	-	1	-	-	-	-	-	-	1
03 02	Teleostei	17	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
03 03	Filetti e trance di pesce	195	5	-	-	-	-	3	1	1	-	-	5
03 05	Molluschi gasteropoidi	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
03 06 03 07	Molluschi bivalvi	881	14	3	-	11	-	-	-	-	-	-	14
03 08	Molluschi cefalopodi	56	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	1
03 09	Echinodermi	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
03 10	Crostacei	26	5	-	-	-	-	-	4	1	-	-	5
16 04	Preparazione e conserve di pesce	592	9	-	1	1	-	-	4	1	-	2	9
16 05	Preparazione e conserve di crostacei e molluschi	29	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	TOTALE	1.842	35	4	1	13	-	3	9	3	-	2	35

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

Mod. B

Anno: 2004

RIEPILOGO NAZIONALE

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	6	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
15 04	Grassi ed oli di pesce e mammiferi marini	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	2.319	111	-	-	-	-	-	43	54	17	6	120
15 07 01 001	Olio di oliva	629	18	-	-	-	-	-	7	7	4	2	20
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	1.280	54	-	-	-	-	-	19	23	13	3	58
15 12	Oli e grassi idrogenati	59	4	-	-	-	-	-	1	3	-	-	4
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	35	1	-	-	-	-	-	1	-	-	-	1
TOTALE		2.419	116	-	-	-	-	-	45	57	17	6	125
6. ZUPPE, BRODI, SALSE													
16 03	Estratti di carne e di pesce	92	1	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1
20 01	Prep. di ortaggi con aceto	114	2	-	-	2	-	-	1	-	-	-	3
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto	1.428	30	-	-	18	-	1	4	8	-	4	35
21 03	Prep. per salse e salse	800	50	-	3	1	-	-	35	1	3	8	51
22 10	Aceti commestibili e succedanei	51	3	-	-	-	-	-	1	1	-	-	2
TOTALE		2.485	86	-	3	21	-	1	41	10	3	13	92

Mod. B

Anno: 2004

RIEPILOGO NAZIONALE

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	908	27	-	-	3	17	1	4	-	2	-	27
11 00	Prodotti della macinazione	1.180	50	-	-	13	10	-	14	4	9	1	51
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	2.396	154	-	-	9	-	-	26	53	77	17	182
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	3.138	114	4	1	86	-	1	5	5	14	5	121
19 03 01	Paste alimentari secche	1.059	48	3	-	9	-	-	27	3	7	-	49
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	559	22	3	-	15	-	-	-	3	2	1	24
19 03 03	Paste alimentari speciali	615	42	4	-	15	-	-	8	1	1	13	42
TOTALE		9.855	457	14	1	150	27	2	84	69	112	37	496
8. FRUTTA E VERDURE													
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	3.801	98	3	7	61	1	-	22	5	3	1	103
08 00	Frutta	1.690	28	-	-	5	-	-	22	10	-	-	37
TOTALE		5.491	126	3	7	66	1	-	44	15	3	1	140
9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'													
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	1.821	107	4	-	25	10	-	37	8	2	24	110
25 00	Sale da cucina	36	1	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1
TOTALE		1.857	108	4	-	25	10	-	37	8	2	25	111
10. BEVANDE NON ALCOLICHE													
20 07	Succhi e nettari di frutta	1.105	25	-	-	6	3	-	8	9	2	2	30
22 02	Altre bevande non alcoliche	2.020	99	-	-	18	-	-	50	7	19	11	105
TOTALE		3.125	124	-	-	24	3	-	58	16	21	13	135

Mod. B

Anno: 2004

RIEPILOGO NAZIONALE

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	75	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
22 05	Vini di uve fresche	2.324	57	-	-	-	-	1	21	22	11	3	58
	TOTALE	2.399	57	-	-	-	-	1	21	22	11	3	58
12. BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO													
22 03	Birra	325	6	-	-	1	-	-	1	1	1	2	6
22 06	Vermut e vini aromatizzati	7	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
22 07	Sidro, sidro di pere, idromele	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
22 08	Alcole etilico	5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
22 09	Acquaviti, liquori ed altre bevande alcoliche	256	6	-	-	-	-	-	1	2	3	1	7
	TOTALE	597	12	-	-	1	-	-	2	3	4	3	13
13. GELATI E DESSERT													
21 05	Gelati e dessert	1.282	75	1	1	67	-	-	7	-	-	-	76
	TOTALE	1.282	75	1	1	67	-	-	7	-	-	-	76
14. CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO													
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao	360	18	-	-	4	9	-	-	-	5	-	18
	TOTALE	360	18	-	-	4	9	-	-	-	5	-	18
15. DOLCIUMI													
17 00	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri	569	21	-	-	14	-	-	3	1	6	1	25
04 10	Miele	64	1	-	-	-	-	-	-	1	-	-	1
	TOTALE	633	22	-	-	14	-	-	3	2	6	1	26
16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI													
08 06	Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca	1.021	48	-	-	-	66	-	2	-	1	-	69
	TOTALE	1.021	48	-	-	-	66	-	2	-	1	-	69

Mod. B

Anno: 2004

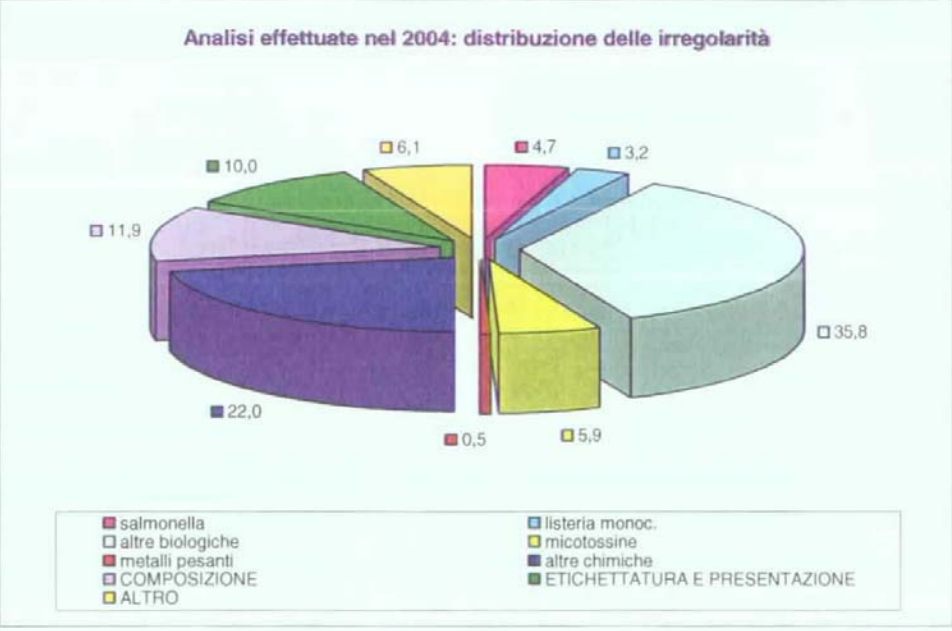
RIEPILOGO NAZIONALE

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	7.136	239	9	20	264	-	-	21	8	-	1	323
TOTALE		7.136	239	9	20	264	-	-	21	8	-	1	323
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE													
32 00 33 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare (prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)	778	19	-	-	2	-	-	8	8	2	1	21
TOTALE		778	19	-	-	2	-	-	8	8	2	1	21
19. ADDITIVI													
29 00	Additivi	248	26	-	-	-	-	-	26	-	-	-	26
31 00	Coloranti	32	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
TOTALE		280	26	-	-	-	-	-	26	-	-	-	26
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI													
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	1.396	44	-	-	26	-	2	4	2	-	10	44
TOTALE		1.396	44	-	-	26	-	2	4	2	-	10	44
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	81	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	1.984	33	4	3	14	1	1	3	2	10	5	43
TOTALE		2.065	33	4	3	14	1	1	3	2	10	5	43
TOTALE NAZIONALE		50.035	1.789	95	64	721	119	10	443	240	201	123	2.016

ATTIVITA' DI VIGILANZA DELLE STRUTTURE DEL S.S.N.
Agenzie Regionali per la Protezione Ambientale/Presidi multizonali di Prevenzione
Anno 2004

	CONTAMINAZIONI									TOTALE INFRAZIONI
	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
	salmonella	listeria monoc.	altre biologiche	micotossine	metalli pesanti	altre chimiche	COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	
n° infrazioni	95	64	721	119	10	443	240	201	123	**2.016**
% infrazioni	4,7	3,2	35,8	5,9	0,5	22,0	11,9	10,0	6,1	**100,0**

Tab. 13

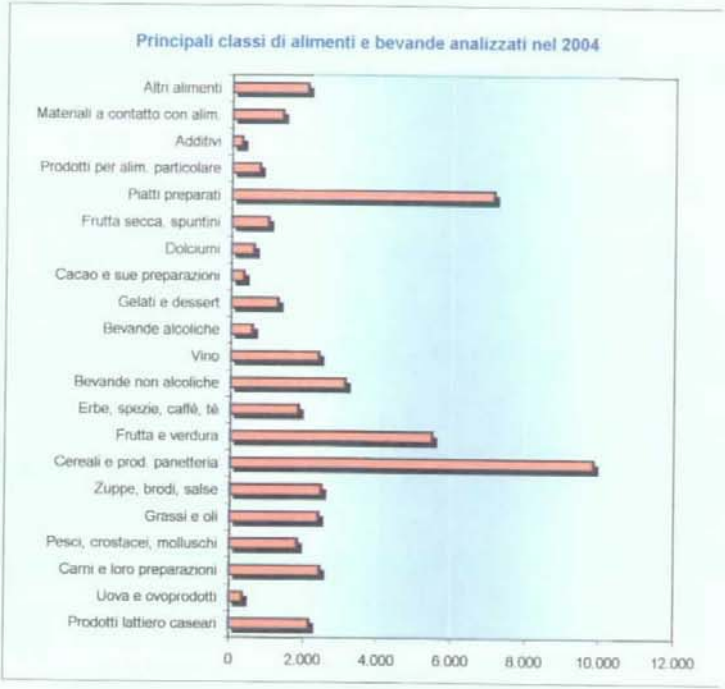


Graf. 13

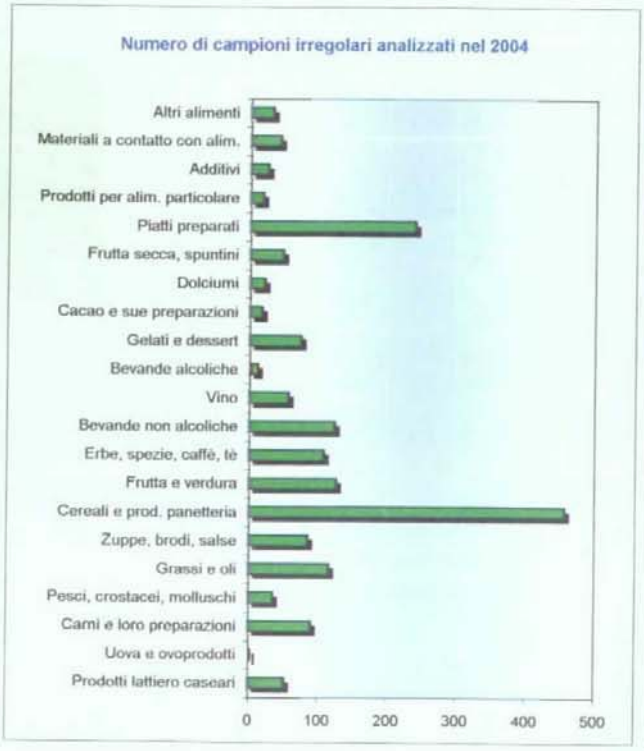
ATTIVITA' DI VIGILANZA DELLE STRUTTURE DEL S.S.N.
Agenzie Regionali per la Protezione Ambientale/Presidi multizonali di Prevenzione
Anno 2004

CLASSE ALIMENTI	Totale	Irregolari	% irregolari
Prodotti lattiero caseari	2.176	52	2,4
Uova e ovoprodotti	378	2	0,5
Carni e loro preparazioni	2.460	90	3,7
Pesci, crostacei, molluschi	1.842	35	1,9
Grassi e oli	2.419	116	4,8
Zuppe, brodi, salse	2.485	86	3,5
Cereali e prod. panetteria	9.855	457	4,6
Frutta e verdura	5.491	126	2,3
Erbe, spezie, caffè, tè	1.857	108	5,8
Bevande non alcoliche	3.125	124	4,0
Vino	2.399	57	2,4
Bevande alcoliche	597	12	2,0
Gelati e dessert	1.282	75	5,9
Cacao e sue preparazioni	360	18	5,0
Dolciumi	633	22	3,5
Frutta secca, spuntini	1.021	48	4,7
Piatti preparati	7.136	239	3,3
Prodotti per alim. particolare	778	19	2,4
Additivi	280	26	9,3
Materiali a contatto con alim.	1.396	44	3,2
Altri alimenti	2.065	33	1,6
TOTALI	50.035	1.789	3,6

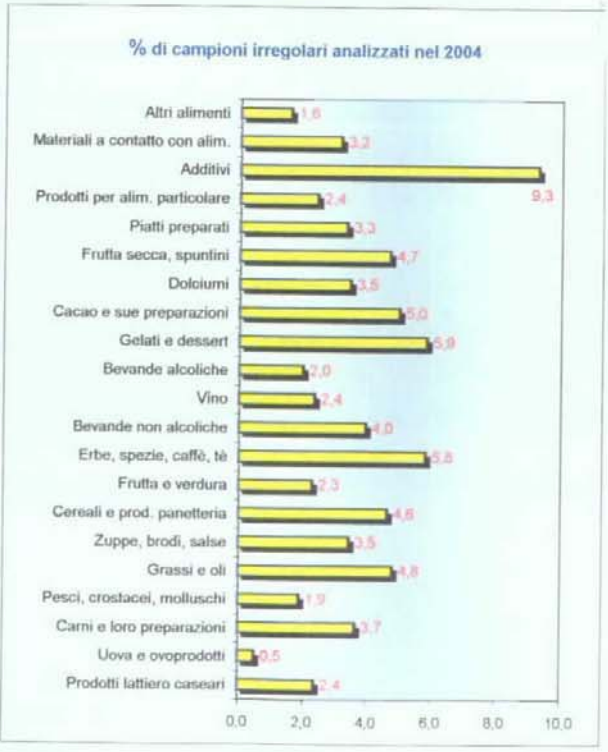
Tab. 14



Graf. 14 a



Graf. 14 b

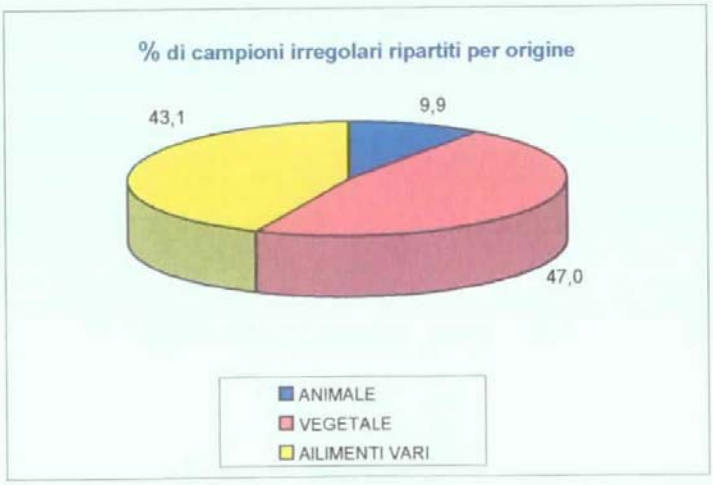


Graf. 14 c

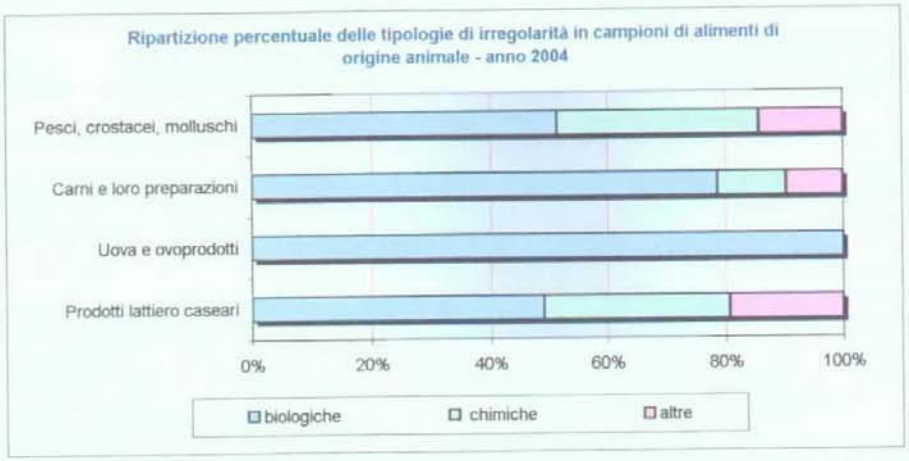
ATTIVITA' DI VIGILANZA DELLE STRUTTURE DEL S.S.N.
Agenzie Regionali per la Protezione Ambientale/Presidi multizonali di Prevenzione
Anno 2004

ORIGINE alimenti	TOTALE infrazioni (per origine)	% infrazioni (per origine)	CLASSE alimenti	tipologia infrazioni (numero)			TOTALE infrazioni (per classe)	tipologia infrazioni (%)		
				biologiche	chimiche	altre		biologiche	chimiche	altre
ANIMALE	200	9,9	Prodotti lattiero caseari	28	18	11	57	49,1	31,6	19,3
			Uova e ovoprodotti	5	0	0	5	100,0	0,0	0,0
			Carni e loro preparazioni	81	12	10	103	78,6	11,7	9,7
			Pesci, crostacei, molluschi	18	12	5	35	51,4	34,3	14,3
VEGETALE	948	47,0	Grassi e oli	0	45	80	125	0,0	36,0	64,0
			Cereali e prod. panetteria	165	113	218	496	33,3	22,8	44,0
			Frutta e verdura	76	45	19	140	54,3	32,1	13,6
			Erbe, spezie, caffè, tè	29	47	35	111	26,1	42,3	31,5
			Vino	0	22	36	58	0,0	37,9	62,1
			Cacao e sue preparazioni	4	9	5	18	22,2	50,0	27,8
AILIMENTI VARI	868	43,1	Zuppe, brodi salse	24	42	26	92	26,1	45,7	28,3
			Bevande non alcoliche	24	61	50	135	17,8	45,2	37,0
			Bevande alcoliche	1	2	10	13	7,7	15,4	76,9
			Gelati e dessert	69	7	0	76	90,8	9,2	0,0
			Dolciumi	14	3	9	26	53,8	11,5	34,6
			Frutta secca, spuntini	0	68	1	69	0,0	98,6	1,4
			Piatti preparati	293	21	9	323	90,7	6,5	2,8
			Prodotti per alim. particolare	2	8	11	21	9,5	38,1	52,4
			Additivi	0	26	0	26	0,0	100,0	0,0
			Materiali a contatto con alim.	26	6	12	44	59,1	13,6	27,3
			Altri alimenti	21	5	17	43	48,8	11,6	39,5
TOTALI	2.016	100,0	TOTALI	880	572	564	2.016	*43,7*	*28,4*	*28,0*

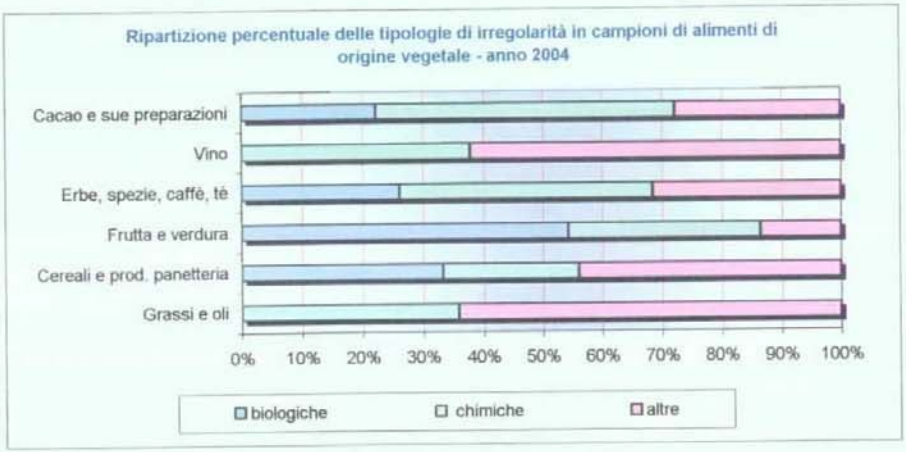
Tab. 15



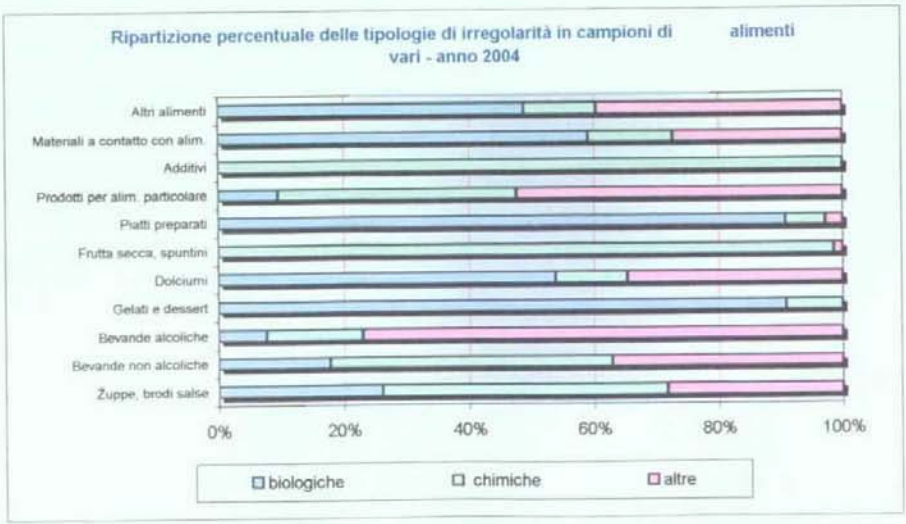
Graf. 15 a



Graf. 15 b



Graf. 15 c



Graf. 15 d

Mod. B

Anno 2004

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.)

RIEPILOGO NAZIONALE

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	16.089	203	2	-	45	135	-	3	18	-	2	205
04 01 02	Latte pastorizzato	947	22	-	-	7	-	-	2	14	-	-	23
04 01 03	Latte UHT	652	6	-	-	4	1	-	-	-	-	1	6
04 01 04	Latte sterilizzato	15	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
04 01 05	Panna	79	2	-	-	-	-	-	-	-	2	-	2
04 02	Latte e crema di latte, concentrati	51	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	210	1	-	-	1	-	-	-	-	-	-	1
04 04	Siero di latte	8	1	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1
04 05	Burro	287	11	1	-	11	-	-	-	-	-	4	16
04 07	Formaggi, latticini	5.780	125	3	23	73	25	-	4	23	-	2	153
	TOTALE	24.118	371	6	23	141	161	-	9	55	2	10	407
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio	1.081	16	12	-	2	-	-	-	-	1	3	18
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli	210	5	2	-	2	-	-	-	-	-	1	5
	TOTALE	1.291	21	14	-	4	-	-	-	-	1	4	23

Tab. 16

Mod. B

Anno: 2004

RIEPILOGO NAZIONALE

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)	6.694	175	47	16	182	-	9	16	9	4	4	287
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	1.597	72	30	3	51	-	-	-	1	-	4	89
02 04	Altre carni	861	22	3	-	7	-	-	3	5	6	-	24
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	10.114	328	204	34	42	-	-	26	58	4	6	374
TOTALE		19.266	597	284	53	282	-	9	45	73	14	14	774
4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI													
03 01	Selacei	471	24	-	1	8	-	8	2	3	1	1	24
03 02	Teleostei	1.188	69	-	2	52	-	2	6	2	4	1	69
03 03	Filetti e trance di pesce	739	20	1	3	1	-	5	4	6	-	-	20
03 05	Molluschi gasteropoidi	43	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
03 06 03 07	Molluschi bivalvi	3.842	180	15	-	226	-	-	7	-	-	-	248
03 08	Molluschi cefalopodi	817	16	2	-	-	-	6	1	-	4	5	18
03 09	Echinodermi	25	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
03 10	Crostacei	758	57	-	-	10	-	-	17	28	2	-	57
16 04	Preparazione e conserve di pesce	1.575	58	2	26	4	-	-	22	4	2	1	61
16 05	Preparazione e conserve di crostacei e molluschi	162	6	-	1	1	-	-	-	-	-	4	6
TOTALE		9.620	430	20	33	302	-	21	59	43	13	12	503

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

Mod. B

Anno: 2004

RIEPILOGO NAZIONALE

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	28	1	-	-	-	-	-	-	1	-	-	1
15 01	Grassi alimentari animali	113	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	1
15 04	Grassi ed oli di pesce e mammiferi marini	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	19	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
15 07 01 001	Olio di oliva	11	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
15 12	Oli e grassi idrogenati	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
TOTALE		169	2	1	-	-	-	-	-	1	-	-	2
6. ZUPPE, BRODI, SALSE													
16 03	Estratti di carne e di pesce	8	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
20 01	Prep. di ortaggi con aceto	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto	28	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
21 03	Prep. per salse e salse	114	1	-	-	1	-	-	-	-	-	-	1
22 10	Aceti commestibili e succedanei	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
TOTALE		154	1	-	-	1	-	-	-	-	-	-	1

Mod. B

Anno: 2004

RIEPILOGO NAZIONALE

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	13	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
11 00	Prodotti della macinazione	61	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	29	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	196	10	-	-	12	-	-	-	-	-	-	12
19 03 01	Paste alimentari secche	18	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	209	18	1	-	22	-	-	-	-	-	-	23
19 03 03	Paste alimentari speciali	285	4	-	1	2	-	-	-	-	-	2	5
	TOTALE	811	32	1	1	36	-	-	-	-	-	2	40
8. FRUTTA E VERDURE													
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	129	5	-	-	6	-	-	-	-	-	-	6
08 00	Frutta	25	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	TOTALE	154	5	-	-	6	-	-	-	-	-	-	6
9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'													
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	118	5	-	-	-	-	-	1	2	-	-	3
25 00	Sale da cucina	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	TOTALE	121	5	-	-	-	-	-	1	2	-	-	3
10. BEVANDE NON ALCOLICHE													
20 07	Succhi e nettari di frutta	3	-	-	-	-	-	-	2	-	-	-	2
22 02	Altre bevande non alcoliche	5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	TOTALE	8	-	-	-	-	-	-	2	-	-	-	2

Mod. B

Anno: 2004

RIEPILOGO NAZIONALE

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	845	36	1	2	42	-	-	-	-	-	-	45
	TOTALE	845	36	1	2	42	-	-	-	-	-	-	45
14. CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO													
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao	7	1	-	-	-	-	-	1	-	-	-	1
	TOTALE	7	1	-	-	-	-	-	1	-	-	-	1
15. DOLCIUMI													
17 00	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
04 10	Miele	452	20	-	-	-	-	-	12	6	-	2	20
	TOTALE	455	20	-	-	-	-	-	12	6	-	2	20
16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI													
08 06	Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca	80	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	TOTALE	80	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Mod. B

Anno: 2004

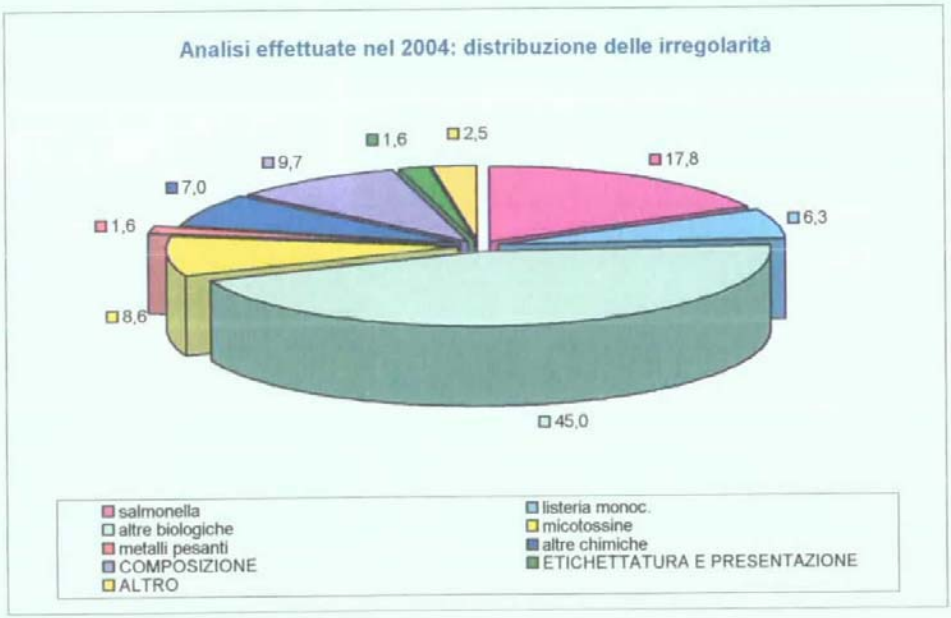
RIEPILOGO NAZIONALE

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	1.762	22	4	4	24	-	-	2	-	-	2	36
TOTALE		1.762	22	4	4	24	-	-	2	-	-	2	36
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE													
32 00 33 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare (prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)	86	1	-	-	-	-	-	-	1	-	-	1
TOTALE		86	1	-	-	-	-	-	-	1	-	-	1
19. ADDITIVI													
29 00	Additivi	10	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
31 00	Coloranti	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
TOTALE		11	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI													
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	1.282	8	3	2	3	-	-	-	-	-	-	8
TOTALE		1.282	8	3	2	3	-	-	-	-	-	-	8
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	19	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	200	3	-	-	3	-	-	-	-	-	-	3
TOTALE		219	3	-	-	3	-	-	-	-	-	-	3
TOTALE NAZIONALE		60.459	1.555	334	119	844	161	30	131	181	30	46	1.875

ATTIVITA' DI VIGILANZA DELLE STRUTTURE DEL S.S.N.
Istituti Zooprofilattici Sperimentali
Anno 2004

	CONTAMINAZIONI									TOTALE INFRAZIONI
	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
	salmonella	listeria monoc.	altre biologiche	micotossine	metalli pesanti	altre chimiche	COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	
n° infrazioni	334	118	844	161	30	131	181	30	46	**1.875**
% infrazioni	17,8	6,3	45,0	8,6	1,6	7,0	9,7	1,6	2,5	**100,0**

Tab. 17

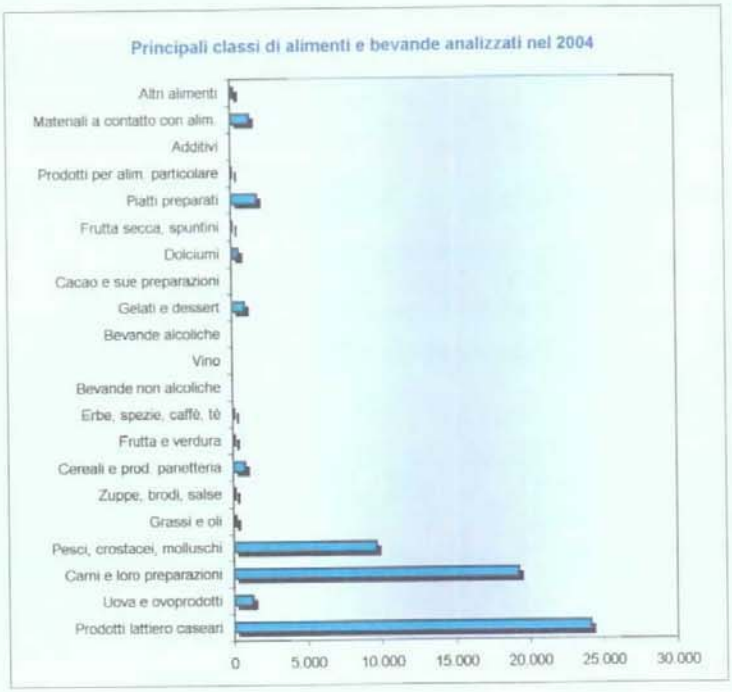


Graf. 17

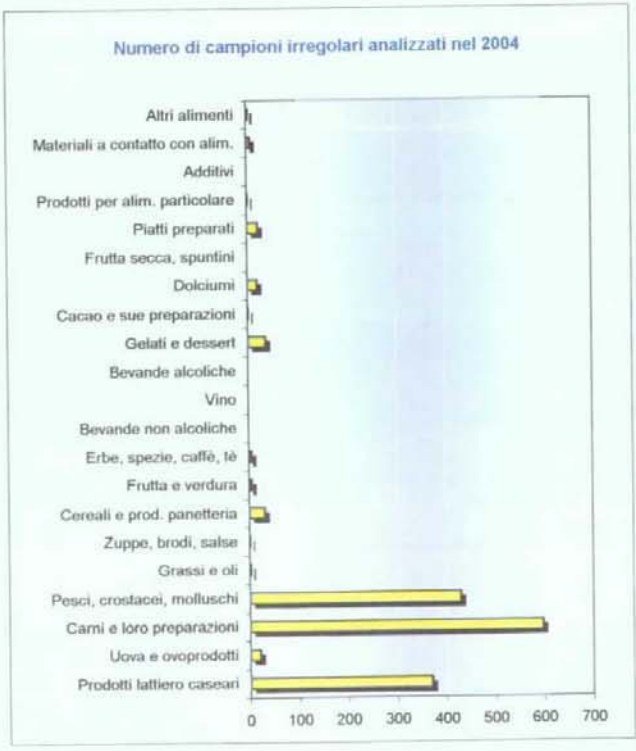
ATTIVITA' DI VIGILANZA DELLE STRUTTURE DEL S.S.N.
Istituti Zooprofilattici Sperimentali
Anno 2004

CLASSE ALIMENTI	Totale	Irregolari	% Irregolari
Prodotti lattiero caseari	24.118	371	1,5
Uova e ovoprodotti	1.291	21	1,6
Carni e loro preparazioni	19.266	597	3,1
Pesci, crostacei, molluschi	9.620	430	4,5
Grassi e oli	169	2	1,2
Zuppe, brodi, salse	154	1	0,6
Cereali e prod. panetteria	811	32	3,9
Frutta e verdura	154	5	3,2
Erbe, spezie, caffè, tè	121	5	4,1
Bevande non alcoliche	8	0	0,0
Vino	0	0	0,0
Bevande alcoliche	0	0	0,0
Gelati e dessert	845	36	4,3
Cacao e sue preparazioni	7	1	14,3
Dolciumi	455	20	4,4
Frutta secca, spuntini	80	0	0,0
Piatti preparati	1.762	22	1,2
Prodotti per alim. particolare	86	1	1,2
Additivi	11	0	0,0
Materiali a contatto con alim.	1.282	8	0,6
Altri alimenti	219	3	1,4
TOTALI	60.459	1.555	2,6

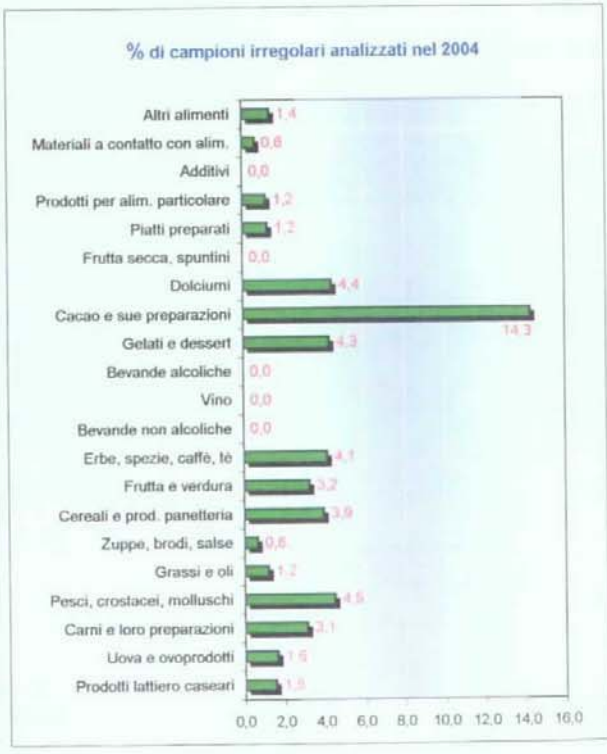
Tab. 18



Graf. 18 a



Graf. 18 b

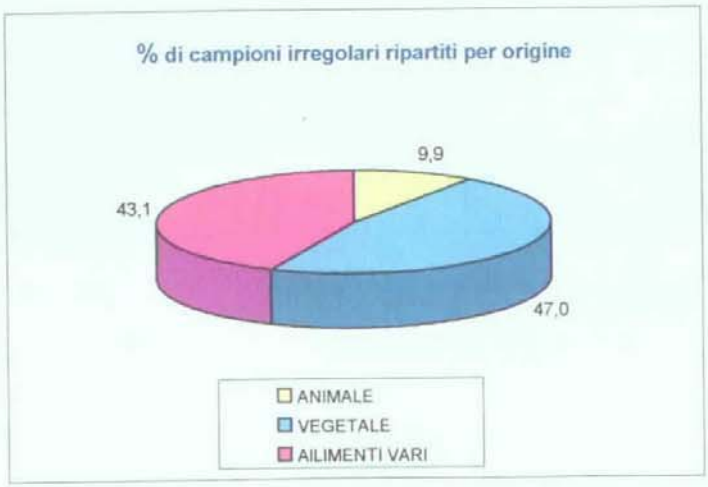


Graf. 18 c

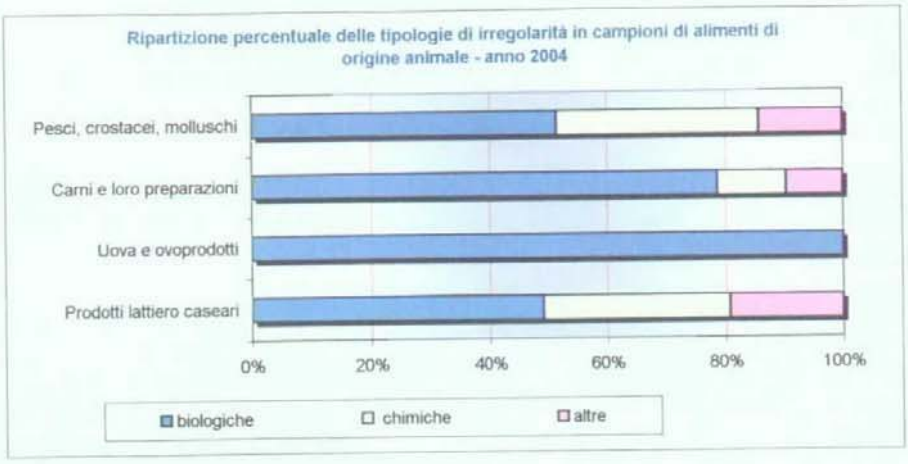
ATTIVITA' DI VIGILANZA DELLE STRUTTURE DEL S.S.N.
Istituti Zooprofilattici Sperimentali
Anno 2004

ORIGINE alimenti	TOTALE infrazioni (per origine)	% infrazioni (per origine)	CLASSE alimenti	tipologia infrazioni (numero)			TOTALE infrazioni (per classe)	tipologia infrazioni (%)		
				biologiche	chimiche	altre		biologiche	chimiche	altre
ANIMALE	200	9,9	Prodotti lattiero caseari	28	18	11	57	49,1	31,6	19,3
			Uova e ovoprodotti	5	0	0	5	100,0	0,0	0,0
			Carni e loro preparazioni	81	12	10	103	78,6	11,7	9,7
			Pesci, crostacei, molluschi	18	12	5	35	51,4	34,3	14,3
VEGETALE	948	47,0	Grassi e oli	0	45	80	125	0,0	36,0	64,0
			Cereali e prod. panetteria	165	113	218	496	33,3	22,8	44,0
			Frutta e verdura	76	45	19	140	54,3	32,1	13,6
			Erbe, spezie, caffè, tè	29	47	35	111	26,1	42,3	31,5
			Vino	0	22	36	58	0,0	0,0	0,0
			Cacao e sue preparazioni	4	9	5	18	22,2	50,0	27,8
AILIMENTI VARI	868	43,1	Zuppe, brodi salse	24	42	26	92	26,1	45,7	28,3
			Bevande non alcoliche	24	61	50	135	17,8	45,2	37,0
			Bevande alcoliche	1	2	10	13	0,0	0,0	0,0
			Gelati e dessert	69	7	0	76	90,8	9,2	0,0
			Dolciumi	14	3	9	26	53,8	11,5	34,6
			Frutta secca, spuntini	0	68	1	69	0,0	0,0	0,0
			Piatti preparati	293	21	9	323	90,7	6,5	2,8
			Prodotti per alim. particolare	2	8	11	21	9,5	38,1	52,4
			Additivi	0	26	0	26	0,0	0,0	0,0
			Materiali a contatto con alim.	26	6	12	44	59,1	13,6	27,3
			Altri alimenti	21	5	17	43	48,8	11,6	39,5
TOTALI	2.016	100,0	TOTALI	880	572	564	2.016	*43,7*	*28,4*	*28,0*

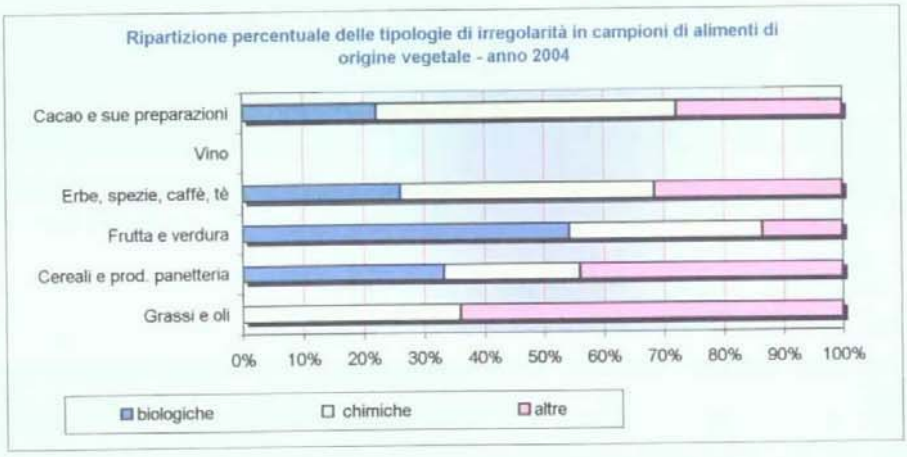
Tab. 19



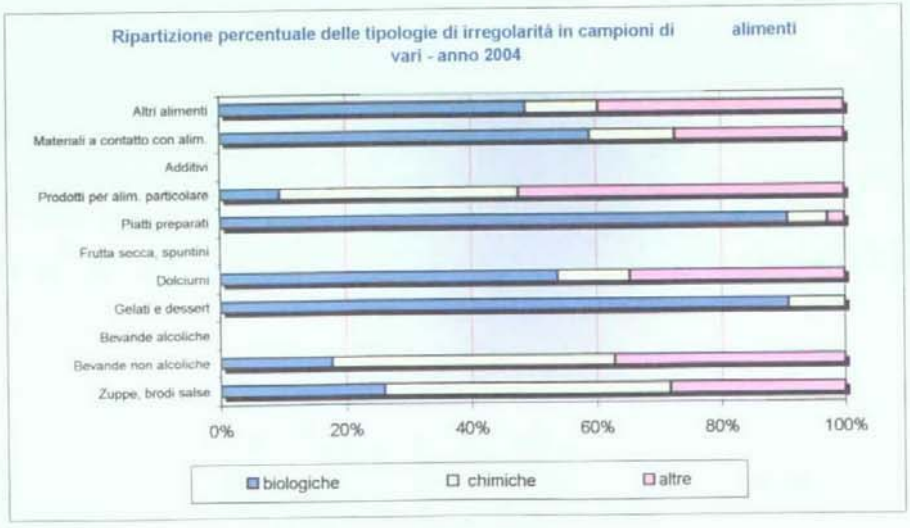
Graf. 19 a



Graf. 19 b



Graf. 19 c



Graf. 19 d

MINISTERO DELLA SALUTE

ATTIVITA' DI CONTROLLO DEGLI UFFICI DI SANITA' MARITTIMA ED AEREA E DI FRONTIERA

IMPORTAZIONE DI PRODOTTI ALIMENTARI DI ORIGINE VEGETALE

ANNO 2004

				CONTROLLI EFFETTUATI				IRREGOLARITA' RISCONTRATE		
TOTALE 33 USMAF	Partite controllate	Partite irregolari	% partite irregolari	Controllo documentale (*)	Controllo d'identità (**)	Controllo materiale (***)		Motivi documentali	Motivi d'identità	Motivi di controllo materiale
						Escluso analitico	Analitico			
	44.740	217	0,49	40.393	6.333	2.308	2.939	6	56	161

(*) Esame dei documenti, compresi i certificati che accompagnano la partita.
(**) Ispezione visuale per assicurare che i documenti coincidano con l'etichettatura ed il controllo della partita stessa.
(***) Comprende controllo su imballaggio, etichettatura, temperatura, campionamento ed analisi.

Tab. 20 a

MINISTERO DELLA SALUTE

ATTIVITA' DI CONTROLLO DEGLI UFFICO DI SANITA' MARITTIMA ED AEREA E DI FRONTIERA
IMPORTAZIONE DI PRODOTTI ALIMENTARI DI ORIGINE VEGETALE
ANNO 2004

TIPO DI MERCE	PARTITE PRESENTATE	PARTITE ANALIZZATE	%
ORTAGGI E FRUTTA	24951	1436	5,76%
PREPARAZIONI INDUSTRIALI DI ORTAGGI E FRUTTA	4036	372	9,22%
CAFFE', TE', SPEZIE	7167	537	7,49%
VINI, BIRRE E BEVANDE	2039	72	3,53%
SEMI OLEOSI	617	147	23,82%
SFARINATI	314	23	7,32%
CEREALI	1259	174	13,82%
CACAO E SUE PREPARAZIONI	915	33	3,61%
OLI VEGETALI	841	50	5,95%
PRODOTTI A BASE DI CEREALI	705	42	5,96%
ZUCCHERI	1728	30	1,74%
ALGHE ESSICCATE	1	0	0,00%
LEGUMI	64	9	14,06%
RADICI LIQUIRIZIA	4	1	25,00%
SALE	19	7	36,84%
PREP.VEG.A BASE SOYA	73	6	8,22%
PRODOTTI SENZA GLUTINE	7	0	0,00%
TOTALE	**44740**	**2939**	6,57%

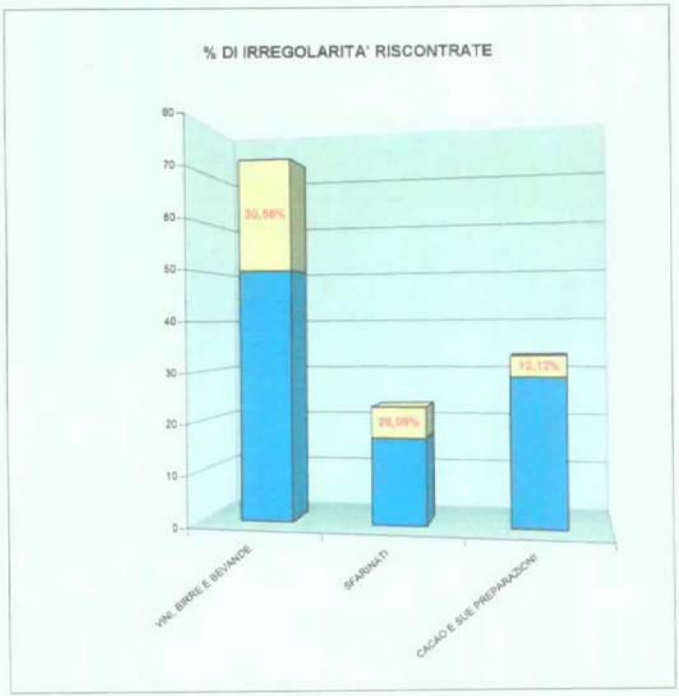
Tab. 20 b

MINISTERO DELLA SALUTE

ATTIVITA' DI CONTROLLO DEGLI UFFICI DI SANITA' MARITTIMA ED AEREA E DI FRONTIERA
IMPORTAZIONE DI PRODOTTI ALIMENTARI DI ORIGINE VEGETALE - ANNO 2004

PERCENTUALE IRREGOLARI RISPETTO AI CAMPIONAMENTI

TIPO DI MERCE	PARTITE PRESENTATE	ANALITICI	PARTITE IRREGOLARI	% irregolari/analitico
ORTAGGI E FRUTTA	24.951	1436	91	6,34%
PREPARAZIONI INDUSTRIALI DI ORTAGGI E FRUTTA	4.036	372	34	9,14%
CAFFE', TE', SPEZIE	7.167	537	29	5,40%
VINI, BIRRE E BEVANDE	2.039	72	22	30,56%
SEMI OLEOSI	617	147	14	9,52%
SFARINATI	314	23	6	26,09%
CEREALI	1.259	174	5	2,87%
CACAO E SUE PREPARAZIONI	915	33	4	12,12%
OLI VEGETALI	841	50	4	8,00%
PRODOTTI A BASE DI CEREALI	705	42	4	9,52%
ZUCCHERI	1.728	30	3	10,00%
ALGHE ESSICCATE	1	0	1	-
LEGUMI	64	9	0	0,00%
RADICI LIQUIRIZIA	4	1	0	0,00%
SALE	19	7	0	0,00%
PREP.VEG.A BASE SOYA	73	6	0	0,00%
PRODOTTI SENZA GLUTINE	7			



Tab. 20 c

MINISTERO DELLA SALUTE

ATTIVITA' DI VIGILANZA DEGLI UFFICI VETERINARI DI CONFINE (P.I.F.* e U.V.A.C. **)

PARTITE DI IMPORTAZIONE

ANNO 2004

	Partite presentate all'importazione	CONTROLLI EFFETTUATI		IRREGOLARITA' RISCONTRATE			Totale
		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	665.349	9.338	3.191	5	40	157	202
DA PAESI TERZI	49.006	24.289	1.762	171	52	129	352
TOTALE	**714.355**	**33.627**	**4.953**	**176**	**92**	**286**	**554**

* Posti di Ispezione Frontaliera, deputati ad effettuare controlli veterinari su animali e prodotti di origine animale provenienti da Paesi terzi e destinati al Mercato Comunitario.

** Uffici Veterinari per gli Adempimenti Comunitari, deputati ad effettuare controlli veterinari a destino su animali e prodotti di origine animale provenienti da Paesi Comunitari.

Tab. 21

MINISTERO DELLE FINANZE

LABORATORI CHIMICI DELLE DOGANE

CONTROLLI EFFETTUATI NELL'ANNO 2004

Laboratori chimici	Campioni analizzati	Campioni non conformi
Bari	217	30
Bologna	2.440	16
Cagliari	559	0
Catania	320	0
Genova	2.414	31
Livorno	925	1
Milano	1.511	97
Napoli	3.146	98
Palermo	4.725	2.328
Roma	1.635	29
Savona	1.884	47
Torino	1.474	80
Trieste	203	3
Venezia	670	74
Verona	3.354	22
TOTALI	25.477	2.856

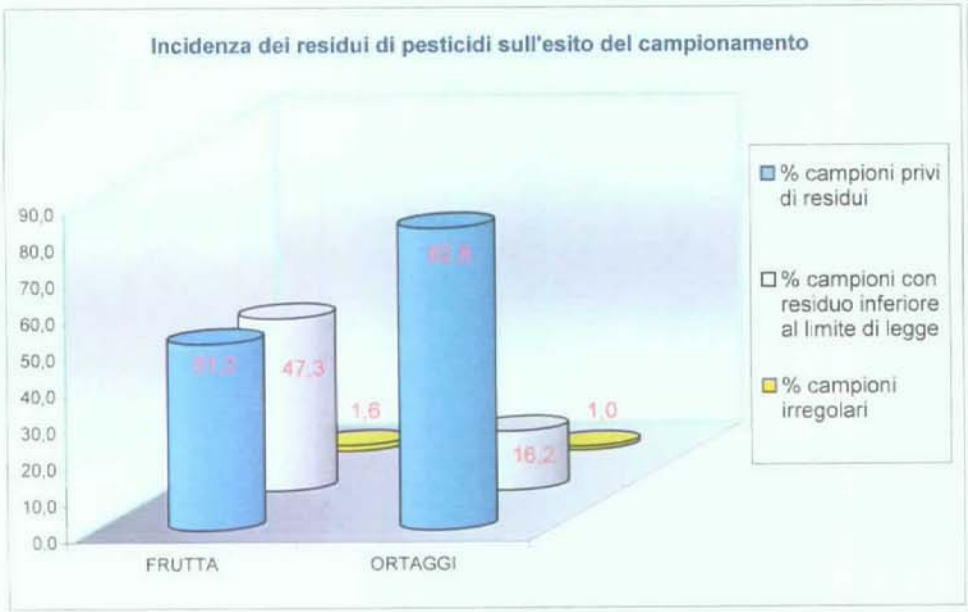
Tab. 22

RISULTATI DEL CONTROLLO UFFICIALE SUGLI ORTOFRUTTICOLI - ANNO 2004

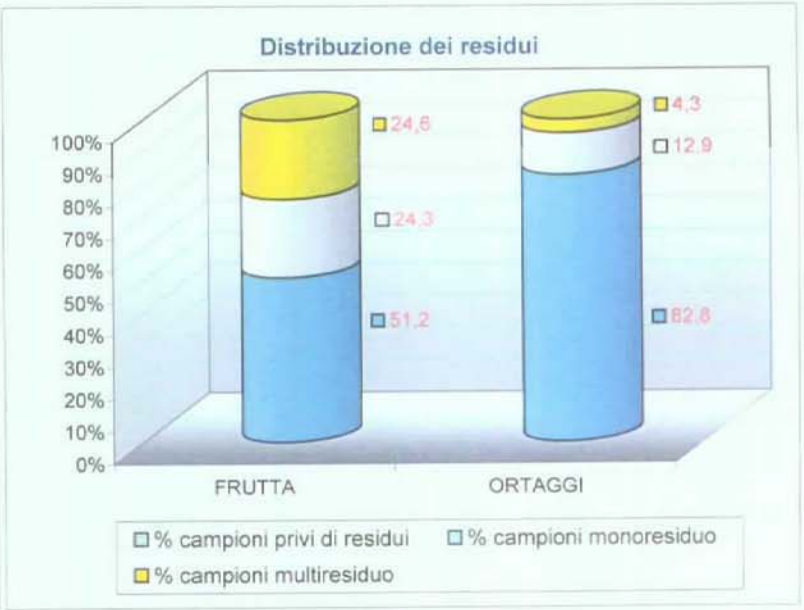
RIEPILOGO RISULTATI ANALITICI

	Totale campioni	Campioni regolari		Campioni irregolari	% campioni privi di residui	% campioni con residui inferiori al limite di legge	% campioni irregolari	Campioni monoresiduo	Campioni multiresiduo	% campioni monoresiduo	% campioni multiresiduo
		privi di residui rilevabili	con residui inferiori al limite di legge								
FRUTTA	3.458	1.770	1.634	54	51,2	47,3	1,6	839	849	24,3	24,6
ORTAGGI	2.955	2.447	478	30	82,8	16,2	1,0	380	128	12,9	4,3
TOTALE	6.413	4.217	2.112	84	65,8	32,9	1,3	1.219	977	19,0	15,2

Tab. 23



Graf. 23 a



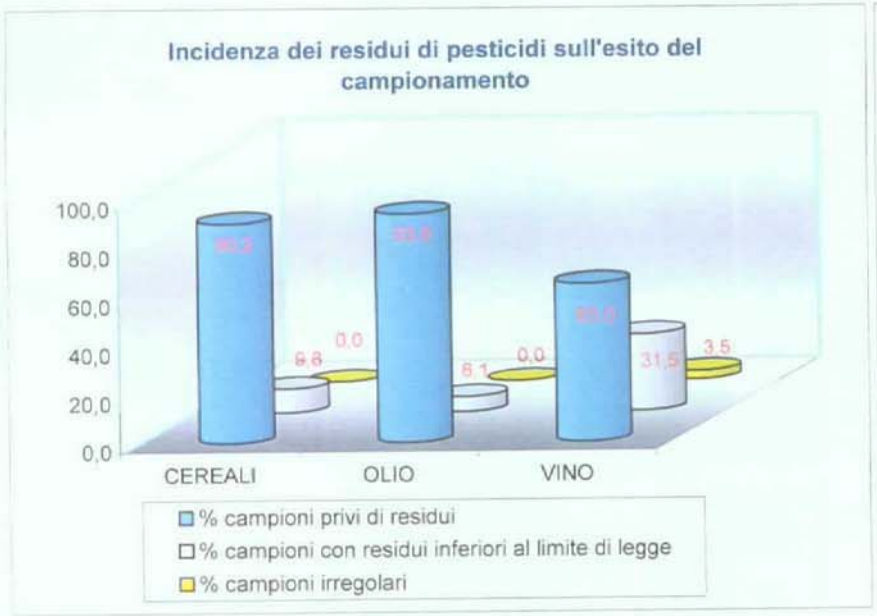
Graf. 23 b

RISULTATI DEL CONTROLLO UFFICIALE SU CEREALI, VINO E OLIO - ANNO 2004

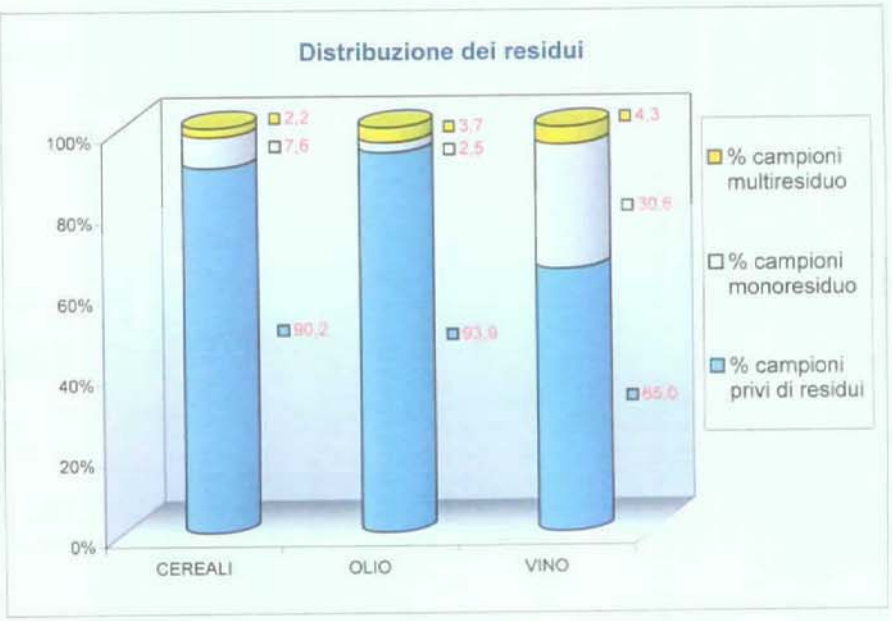
RIEPILOGO RISULTATI ANALITICI

	Totale campioni	Campioni regolari		Campioni irregolari	% campioni privi di residui	% campioni con residui inferiori al limite di legge	% campioni irregolari	Campioni monoresiduo	Campioni multiresiduo	% campioni monoresiduo	% campioni multiresiduo
		privi di residui rilevabili	con residui inferiori al limite di legge								
CEREALI	275	248	27	0	90,2	9,8	0,0	21	6	7,6	2,2
OLIO	163	153	10	0	93,9	6,1	0,0	4	6	2,5	3,7
VINO	483	314	152	17	65,0	31,5	3,5	148	21	30,6	4,3
TOTALE	921	715	189	17	77,6	20,5	1,8	173	33	18,8	3,6

Tab. 24



Graf. 24 a



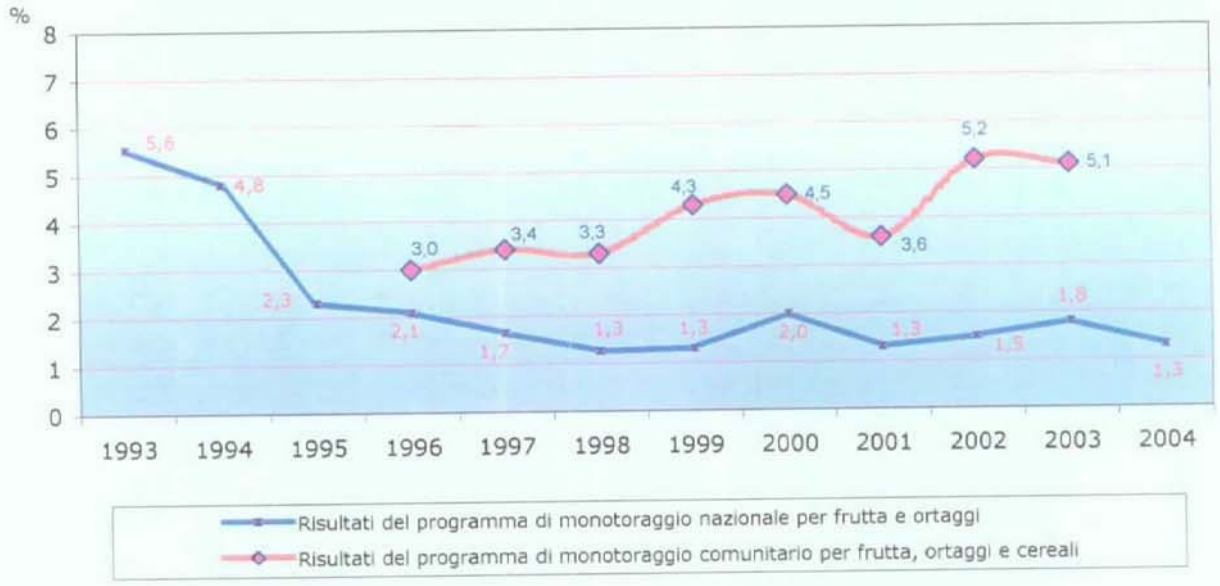
Graf. 24 b

RISULTATI DEL CONTROLLO UFFICIALE SUGLI ORTOFRUTTICOLI - ANNO 2004

RAFFRONTO ANNI 1993 - 2004

	Percentuale delle irregolarità											
Risultati del programma di monotoraggio nazionale per frutta e ortaggi	5,6	4,8	2,3	2,1	1,7	1,3	1,3	2,0	1,3	1,5	1,8	1,3
Risultati del programma di monotoraggio comunitario per frutta, ortaggi e cereali				3,0	3,4	3,3	4,3	4,5	3,6	5,2	5,1	
Anno	**1993**	**1994**	**1995**	**1996**	**1997**	**1998**	**1999**	**2000**	**2001**	**2002**	**2003**	**2004**

Percentuale di irregolarità

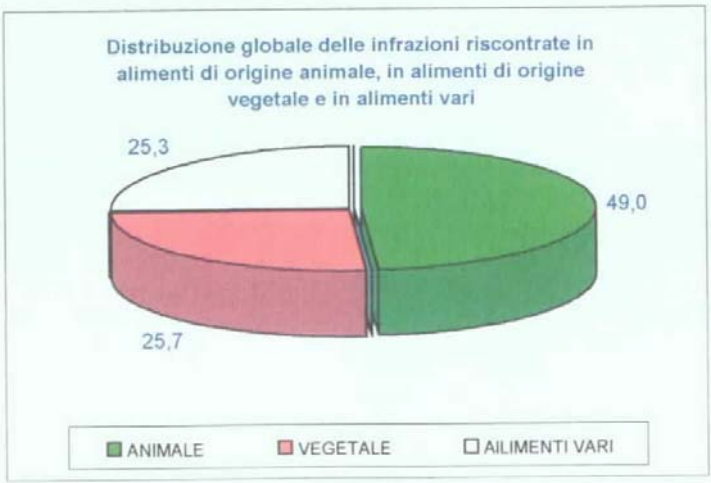


Tab. 25

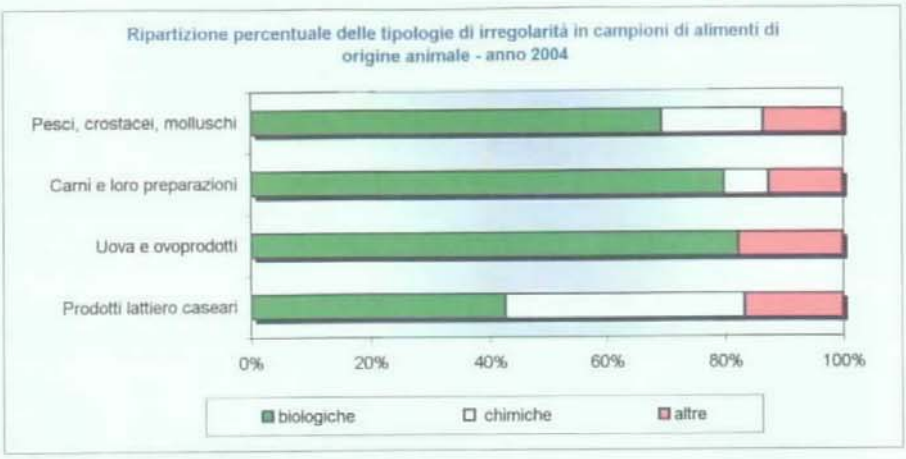
ATTIVITA' DI VIGILANZA DELLE STRUTTURE DEL S.S.N.
Risultati Globali delle infrazioni riscontrate da A.R.P.A./P.M.P.e I.Z.S.
Anno 2004

ORIGINE alimenti	TOTALE infrazioni (per origine)	% infrazioni (per origine)	CLASSE alimenti	tipologia infrazioni (numero)			TOTALE infrazioni (per classe)	tipologia infrazioni (%)		
				biologiche	chimiche	altre		biologiche	chimiche	altre
ANIMALE	1.907	49,0	Prodotti lattiero caseari	198	188	78	464	42,7	40,5	16,8
			Uova e ovoprodotti	23	0	5	28	82,1	0,0	17,9
			Carni e loro preparazioni	700	66	111	877	79,8	7,5	12,7
			Pesci, crostacei, molluschi	373	92	73	538	69,3	17,1	13,6
VEGETALE	1.000	25,7	Grassi e oli	1	45	81	127	0,8	35,4	63,8
			Cereali e prod. panetteria	203	113	220	536	37,9	21,1	41,0
			Frutta e verdura	82	45	19	146	56,2	30,8	13,0
			Erbe, spezie, caffè, tè	29	48	37	114	25,4	42,1	32,5
			Vino	0	22	36	58	0,0	37,9	62,1
			Cacao e sue preparazioni	4	10	5	19	21,1	52,6	26,3
AILIMENTI VARI	984	25,3	Zuppe, brodi salse	25	42	26	93	26,9	45,2	28,0
			Bevande non alcoliche	24	63	50	137	17,5	46,0	36,5
			Bevande alcoliche	1	2	10	13	7,7	15,4	76,9
			Gelati e dessert	114	7	0	121	94,2	5,8	0,0
			Dolciumi	14	15	17	46	30,4	32,6	37,0
			Frutta secca, spuntini	0	68	1	69	0,0	98,6	1,4
			Piatti preparati	325	23	11	359	90,5	6,4	3,1
			Prodotti per alim. particolare	2	8	12	22	9,1	36,4	54,5
			Additivi	0	26	0	26	0,0	100,0	0,0
			Materiali a contatto con alim.	34	6	12	52	65,4	11,5	23,1
			Altri alimenti	24	5	17	46	52,2	10,9	37,0
TOTALI	3.891	100,0	TOTALI	2.176	894	821	3.891	*55,9*	*23,0*	*21,1*

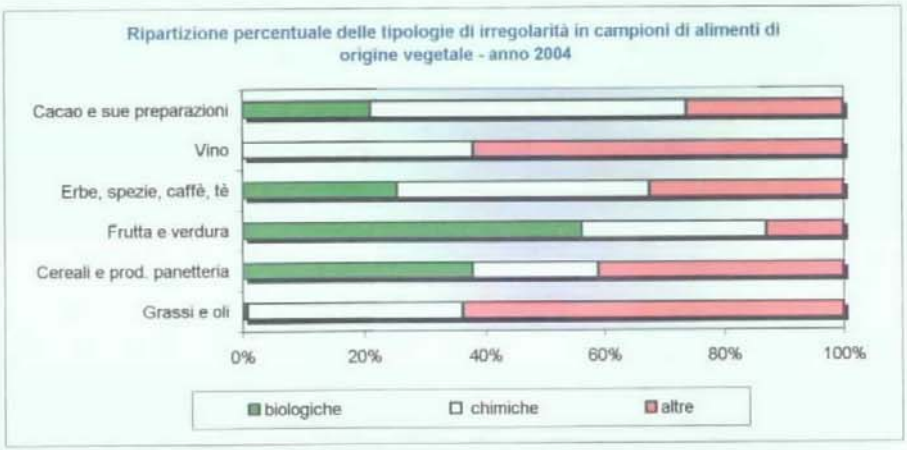
Tab. 26



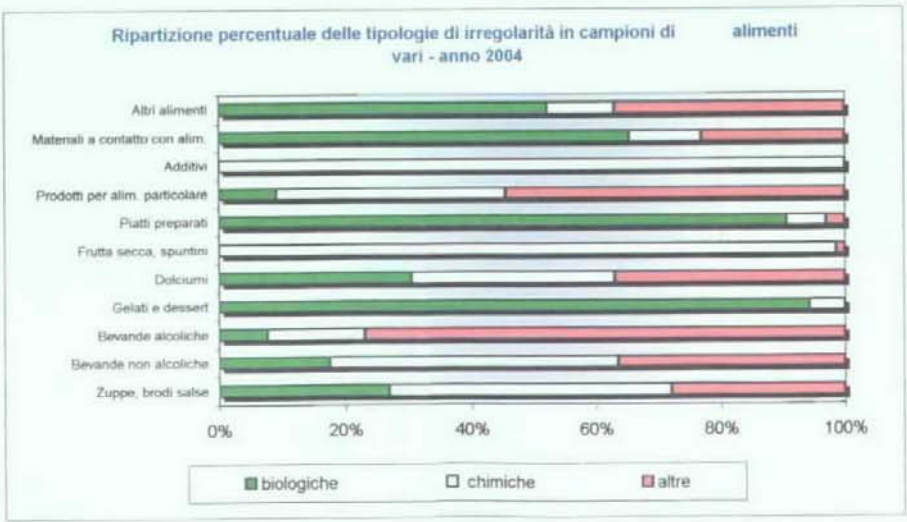
Graf. 26 a



Graf. 26 b



Graf. 26 c



Graf. 26 d