

**LOMBARDIA**

MOD. A

ANNO 1998

**MINISTERO DELLA SALUTE**

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA, DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE

RILEVAZIONE DEI DATI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI

**ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI**

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: ..... Lombardia

300000

NOME DEL REFERENTE: . Salamana Maurizio

TELEFONO: ..... 0267653029

(codice)

TIPO DI STRUTTURA: ..... DESCRIZIONE: .. SIAN

(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: .... 14

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: ..... 13

	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'	559	3116	3707	26558	2887	2531	37537	6518	9884
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	34	1048	1209	6583	613	723	12803	2698	3665
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	42	1496	2313	7730	670	845	15265	3368	4913
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	1	226	383	1085	40	32	3251	928	1210
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	31	1818	868	2584	11		894	1173	2503
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	1	67	16	115			134	62	295
NUMERO INFRAZIONI a) igiene generale	1	197	135	1127	15	24	4308	1917	1479
b) igiene (HACCP, formazione personale)		19	42	105		4	385	88	161
c) composizione		12	1	7			5		20
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)		2	12	9			39	37	10
e) etichettatura e presentazione		13	56	66		5	86	5	49
f) altro		104	66	263	5	6	903	367	320
PROVVEDIMENTI a) amministrativi		245	471	1063	51	14	3653	999	1341
b) notizie di reato	1	33	27	69			383	55	136

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. A

ANNO 1998

**MINISTERO DELLA SALUTE**

**DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA, DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE**  
**RILEVAZIONE DEI DATI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI**  
**ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI**

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: ..... Lombardia

NOME DEL REFERENTE: . DOTT.SSA DOMENICHINI

(codice)

TELEFONO: ..... 0267653371

TIPO DI STRUTTURA: ..... DESCRIZIONE: .. SERV. VETERINARIO

(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: .... 14

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: .... 14

	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'	50400	1933	852	12058	785	5440			4526
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	20848	1859	779	9065	663	3947	1226	1033	4072
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	48177	34737	13361	17878	1632	3407	1710	1284	11048
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	437	264	120	994	24	31	150	65	545
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	8518	2292	744	2333	2	26	166	278	1607
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	106	44	28	62	1		18	17	48
NUMERO INFRAZIONI									
a) igiene generale	156	286	79	751		3	72	23	471
b) igiene (HACCP, formazione personale)	11	28	7	42		5	4	4	77
c) composizione	5	3	4	3			1		7
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)			1	8		1		1	
e) etichettatura e presentazione	10	24	5	87			6	3	45
f) altro	221	80	39	277	23	24	90	54	107
PROVVEDIMENTI									
a) amministrativi	550	400	191	1169	24	37	201	120	716
b) notizie di reato	23	32	25	53			14	6	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 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

ANNO 1998

**MINISTERO DELLA SALUTE**  
DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA, DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE  
RILEVAZIONE DEI DATI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI  
**ANALISI DEI CAMPIONI**

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: ... Lombardia

300000

NOME DEL REFERENTE: ..... SALAMANA Maurizio

(codice)

TELEFONO: ..... 0267653029

TIPO DI STRUTTURA: .....

DESCRIZIONE: ..... P.M.P. (ARPA)

(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: ..... 11

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: ..... 11

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon	Altre	Micotossine				
<b>1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI</b>													
04 01	Latte e crema di latte, freschi o conservati	1										0	
04 01 02	Latte pastorizzato	68										0	
04 01 03	Latte UHT	115	3						2	1		3	
04 01 04	Latte sterilizzato											0	
04 01 05	Panna	6	2			2						2	
04 02	Latte e crema di latte, concentrati	18	2			2						2	
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	33	3			2				1		3	
04 04	Siero di latte											0	
04 05	Burro	37	3			2				1		3	
04 07	Formaggi, latticini	215	16	2	1	12				1	1	17	
	<b>TOTALE</b>	<b>493</b>	<b>29</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>20</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>30</b>	
<b>2. UOVA E OVOPRODOTTI</b>													
04 08	Uova di volatili in guscio	30	6	5	1							6	
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli	5	1			1						1	
	<b>TOTALE</b>	<b>35</b>	<b>7</b>	<b>5</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>7</b>	

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
<b>3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME</b>													
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	28											0
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	7	1		1								1
02 04	Altre carni	32	5			5							5
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	153	2							1	1	1	3
	<b>TOTALE</b>	<b>220</b>	<b>8</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>9</b>
<b>4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI</b>													
03 01	Selaci	6											0
03 02	Teleostei	19											0
03 03	Filetti e trance di pesce	43	7			2		2	1		2		7
03 05	Molluschi gasteropodi												0
03 06	Molluschi bivalvi												0
03 07		46											0
03 08	Molluschi cefalopodi	20	1					1					1
03 09	Echinodermi												0
03 10	Crostacei	11	2							2			2
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	186	11			2			2		7		11
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	46	5								5		5
	<b>TOTALE</b>	<b>377</b>	<b>26</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>14</b>	<b>0</b>	<b>26</b>
<b>5. GRASSI ED OLI</b>													
02 05	Lardo	1											0
15 01	Grassi alimentari animali	2											0
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini												0
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	478	50						8	8	23	11	50
15 07 01 001	Olio di oliva	69	3								3		3
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	24											0
	<b>TOTALE</b>	<b>683</b>	<b>55</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>10</b>	<b>8</b>	<b>26</b>	<b>11</b>	<b>55</b>

(\*) Sono compresi nella classe gli altri prodotti di origine animale (trippe, 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				
<b>6. ZUPPE, BRODI, SALSE :</b>													
16 03	Estratti di carne e di pesce	3	1								1	1	
20 01	Prep. di ortaggi con aceto	34	4			3					1	4	
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto	156	21			1		8	1	12		22	
21 03	Prep. per salse e salse	164	9		2	5				2		9	
22 10	Aceti commestibili e succedanei	2	1					1				1	
	<b>TOTALE</b>	<b>359</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>9</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>9</b>	<b>16</b>	<b>0</b>	<b>37</b>	
<b>7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA</b>													
10 00	Cereali	58	4			2			1		1	4	
11 00	Prodotti della macinazione	367	65			1			9	55		65	
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	816	162			3		8	28	126		165	
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	880	68	4		44		13		8		69	
19 03 01	Paste alimentari secche	167	8			3			1	4		8	
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	253	10			1		7		2		10	
19 03 03	Paste alimentari speciali	191	16			10		3		3		16	
	<b>TOTALE</b>	<b>2732</b>	<b>333</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>64</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>32</b>	<b>193</b>	<b>1</b>	<b>337</b>	
<b>8. FRUTTA E VERDURE</b>													
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	291	9			4		3	2			9	
08 00	Frutta	185	5			2		3				5	
	<b>TOTALE</b>	<b>476</b>	<b>14</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>6</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>14</b>	
<b>9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'</b>													
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	149	5					2		3		5	
25 00	Sale da cucina											0	
	<b>TOTALE</b>	<b>149</b>	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>5</b>	
<b>10. BEVANDE NON ALCOLICHE</b>													
20 07	Succhi e nettari di frutta	162	7					1		5	1	7	
22 02	Altre bevande non alcoliche	235	7	2				1	2	3		8	
	<b>TOTALE</b>	<b>397</b>	<b>14</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>8</b>	<b>1</b>	<b>15</b>	

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI					COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Regolari	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre					Micotossine
<b>11. VINO</b>													
22 04	Mosti	1									0		
22 05	Vini di uve fresche	600	42					7	1	9	25	42	
	<b>TOTALE</b>	<b>601</b>	<b>42</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>7</b>	<b>1</b>	<b>9</b>	<b>25</b>	<b>42</b>	
<b>12. BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO</b>													
22 03	Birra	49										0	
22 06	Vermut e vini aromatizzati	1										0	
22 07	Sidro, sidro di pere, idromele											0	
22 08	Alcole etilico	4										0	
22 09	Acquaviti, liquori ed altre bevande alcoliche	91	7			2				2	3	7	
	<b>TOTALE</b>	<b>145</b>	<b>7</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>7</b>	
<b>13. GELATI E DESSERT</b>													
21 05	Gelati e dessert	459	44			40					4	44	
<b>14. CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO</b>													
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao	49	1						1			1	
<b>15. DOLCIUMI</b>													
17 00	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri	43	8						2	1	6	9	
04 10	Miele	27										0	
	<b>TOTALE</b>	<b>70</b>	<b>8</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>6</b>	<b>9</b>	
<b>16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI</b>													
08 06	Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca	65	2			1				1		2	
	<b>TOTALE</b>	<b>65</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	
<b>17. PIATTI PREPARATI</b>													
21 06	Preparazioni gastronomiche	1430	142	3	18	110			5	1	3	2	142
<b>18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE</b>													
32 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare (prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)												
33 00		154	15			1		2	1		11	15	
	<b>TOTALE</b>	<b>154</b>	<b>15</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>11</b>	<b>15</b>	

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altri	Micotossine				
<b>19. ADDITIVI</b>													
29 00	Additivi	14										0	
31 00	Coloranti	1										0	
	<b>TOTALE</b>	<b>15</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
<b>20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI</b>													
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	625										0	
<b>21. ALTRI ALIMENTI</b>													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove											0	
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	126	8						5	7		12	
	<b>TOTALE</b>	<b>126</b>	<b>8</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>5</b>	<b>7</b>	<b>0</b>	<b>12</b>	

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

ANNO 1998

**MINISTERO DELLA SALUTE**  
DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA, DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE  
RILEVAZIONE DEI DATI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI  
**ANALISI DEI CAMPIONI**

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: ... Lombardia ed Emilia Romagna

NOME DEL REFERENTE: ..... DOTT.SSA DOMENICHINI

TELEFONO: ..... 0267653371

TIPO DI STRUTTURA: .....

DESCRIZIONE: IST. ZOOP. SPER.

(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: DATI RELATIVI SOLO ALLA REGIONE LOMBARDIA

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: DATI RELATIVI SOLO ALLA REGIONE LOMBARDIA

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
<b>1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI</b>													
04 01	Latte e crema di latte, freschi o conservati	8619	115			95				20			115
04 01 02	Latte pastorizzato	11											0
04 01 03	Latte UHT	14											0
04 01 04	Latte sterilizzato												0
04 01 05	Panna	9											0
04 02	Latte e crema di latte, concentrati	1											0
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	27											0
04 04	Siero di latte												0
04 05	Burro	24											0
04 07	Formaggi, latticini	261	3			3							3
	TOTALE	8966	118	0	0	98	0	0		20	0	0	118
<b>2. UOVA E OVOPRODOTTI</b>													
04 08	Uova di volatili in guscio	574	7	6							4		10
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli	8											0
	TOTALE	582	7	6	0	0	0	0		0	4	0	10

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine				
<b>3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME</b>													
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	935	38	12	5	1				33		51	
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	276	14	6	8							14	
02 04	Altre carni	14										0	
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	1243	45	27	8	3				17		55	
	<b>TOTALE</b>	<b>2468</b>	<b>97</b>	<b>45</b>	<b>21</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>50</b>	<b>0</b>	<b>120</b>	
<b>4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI</b>													
03 01	Selaci	16	3					3				3	
03 02	Teleostei	417	7					3		9		12	
03 03	Filetti e trance di pesce	27										0	
03 05	Molluschi gasteropodi											0	
03 06	Molluschi bivalvi											0	
03 07		120	1							1		1	
03 08	Molluschi cefalopodi	36										0	
03 09	Echinodermi											0	
03 10	Crostacei	31										0	
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	34										0	
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	8										0	
	<b>TOTALE</b>	<b>689</b>	<b>11</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>10</b>	<b>0</b>	<b>16</b>	
<b>5. GRASSI ED OLI</b>													
02 05	Lardo	1										0	
15 01	Grassi alimentari animali	8										0	
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini											0	
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi											0	
15 07 01 001	Olio di oliva											0	
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine											0	
15 12	Oli e grassi idrogenati	1										0	
15 13	Margarina, imitazione dello strutto											0	
	<b>TOTALE</b>	<b>10</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	

(\*) Sono compresi nella classe gli altri prodotti di origine animale (trippe, 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				
19. ADDITIVI													
29 00	Additivi											0	
31 00	Coloranti											0	
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI													
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti											0	
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove											0	
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove											0	
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	

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