

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>19. ADDITIVI</b>													
29 00	Additivi											0	
31 00	Coloranti											0	
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
<b>20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI</b>													
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	566										0	
<b>21. ALTRI ALIMENTI</b>													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove											0	
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	39										0	
	TOTALE	39	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

**SICILIA**

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: ..... SICILIA

190.000.0

NOME DEL REFERENTE: .. DR. ROBERTO LANZA

TELEFONO: ..... (codice) 091-6969271

TIPO DI STRUTTURA: ..... DESCRIZIONE: .. SIP

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

(codice) 9

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: ..... 9

	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'	771	1845	1310	9044	1000	355	6963	2356	4816
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)		1443	1240	8174	892	286	5405	605	3302
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	579	1568	936	10982	770	286	5431	775	4919
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	100	435	211	800	26	12	964	114	364
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	298	166	278	1987	12	13	639	439	850
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	13	5	6	54		1	49	22	76
NUMERO INFRAZIONI									
a) igiene generale	20	146	97	545	21	11	724	47	220
b) igiene (HACCP, formazione personale)	2	16	5	73			69	6	27
c) composizione		2	1	31			3	3	5
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)				7				1	1
e) etichettatura e presentazione			1	37			58	1	2
f) altro	2	105	46	322	21	15	246	28	156
PROVVEDIMENTI									
a) amministrativi	5	64	45	365	30	2	339	40	202
b) notizie di reato	50	54	16	85		1	72	27	68

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: ..... SICILIA

R 190 000 0

(codice)

NOME DEL REFERENTE: . DR. VARIO AMBROGIO

TELEFONO: ..... 091-6965762

TIPO DI STRUTTURA: ..... R 190 000 0

DESCRIZIONE: .. SV

(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: .... 9

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: .... 9

	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'	20243	335	689	13745	768	1531	3080	304	2222
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	9559	312	496	7741	735	680	1785	182	1109
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	58639	18752	5836	11318	735	912	1224	614	1417
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	198	59	58	700	24	26	20	8	112
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	489	10029	231	1281	10	13	40	36	170
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	5	9	4	26					7
NUMERO INFRAZIONI a) igiene generale	38	1	4	166	1	8	6		27
b) igiene (HACCP, formazione personale)		207		54	2	1		2	
c) composizione		1		11				1	
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	1	25						1	
e) etichettatura e presentazione	2	11	3	27	1	1	4	1	10
f) altro	26	9	26	264	22	15	11	4	173
PROVVEDIMENTI a) amministrativi	207	21	10	174	12	14	5	1	39
b) notizie di reato	12	16	19	124	6		9	4	4

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: ... SICILIA

R 190 000 0

(codice)

NOME DEL REFERENTE: ..... Dr. ROBERTO LANZA SIG. RA L. PALMIERI

TELEFONO: ..... 091/6969271

TIPO DI STRUTTURA: ..... L.I.P.

DESCRIZIONE: ..... LABORATORI DI IGIENE E PROFILASSI

(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: ..... 9

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: ..... 9

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	68	2			1			1			2	
04 01 02	Latte pastorizzato	8										0	
04 01 03	Latte UHT	195	6			4			1		1	6	
04 01 04	Latte sterilizzato	13										0	
04 01 05	Panna	82	5							5		5	
04 02	Latte e crema di latte, concentrati	3										0	
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	11										0	
04 04	Siero di latte											0	
04 05	Burro	14	3			2				1		3	
04 07	Formaggi, latticini	257	22			26				3	2	32	
	<b>TOTALE</b>	<b>654</b>	<b>38</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>33</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>8</b>	<b>48</b>	
<b>2. UOVA E OVOPRODOTTI</b>													
04 08	Uova di volatili in guscio	8	2	2								2	
04 09	Uova di volatili sguosciate, tuorli											0	
	<b>TOTALE</b>	<b>8</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	

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)	38	2			1			1			2	
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	114										0	
02 04	Altre carni	2										0	
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	292	18	14		3				3		20	
	<b>TOTALE</b>	<b>446</b>	<b>20</b>	<b>14</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>22</b>	
<b>4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI</b>													
03 01	Selaci	3										0	
03 02	Teleostei	2	2							2		2	
03 03	Filetti e trance di pesce	9										0	
03 05	Molluschi gasteropodi											0	
03 06	Molluschi bivalvi											1	
03 07		48	1			1						0	
03 08	Molluschi cefalopodi											0	
03 09	Echinodermi											0	
03 10	Crostacei	2										0	
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	164	3			2						2	
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	22								1		1	
	<b>TOTALE</b>	<b>250</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>6</b>	
<b>5. GRASSI ED OLI</b>													
02 05	Lardo	2										0	
15 01	Grassi alimentari animali	5	2									0	
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini	2									7	7	
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	519	33						6	17	5	28	
15 07 01 001	Olio di oliva	51	4						2	1	1	4	
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	245	15						4	11	4	19	
15 12	Oli e grassi idrogenati	61	3						1	2		3	
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	40	2			1				1		2	
	<b>TOTALE</b>	<b>629</b>	<b>40</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>7</b>	<b>20</b>	<b>0</b>	<b>40</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	13	3								3	3	
20 01	Prep. di ortaggi con aceto	122	2								2	2	
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto	289	17						5		8	4	
21 03	Prep. per salse e salse	279	2	2							1	1	
22 10	Aceti commestibili e succedanei	11										0	
	<b>TOTALE</b>	<b>714</b>	<b>24</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>5</b>		<b>14</b>	<b>5</b>	
<b>7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA</b>													
10 00	Cereali	96										0	
11 00	Prodotti della macinazione	237	21						19		4	23	
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	363	84	1		7			41		36	85	
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	655	47	2		15			5		20	2	
19 03 01	Paste alimentari secche	218	17					2	9		5	2	
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	74	9	1		7			3		1	12	
19 03 03	Paste alimentari speciali	66										0	
	<b>TOTALE</b>	<b>1709</b>	<b>178</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>29</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>77</b>	<b>66</b>	<b>4</b>	
<b>8. FRUTTA E VERDURE</b>													
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	225	3			3						3	
08 00	Frutta	178										0	
	<b>TOTALE</b>	<b>403</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	
<b>9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'</b>													
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	51	2			1			1			2	
25 00	Sale da cucina	30	2									0	
	<b>TOTALE</b>	<b>81</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	
<b>10. BEVANDE NON ALCOLICHE</b>													
20 07	Succhi e nettari di frutta	168	5								2	2	
22 02	Altre bevande non alcoliche	376	34			5			18		11	1	
	<b>TOTALE</b>	<b>544</b>	<b>39</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>18</b>		<b>13</b>	<b>1</b>	





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>19. ADDITIVI</b>													
29 00	Additivi											0	
31 00	Coloranti											0	
	<b>TOTALE</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>0</b>	
<b>20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI</b>													
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	48	4					4				4	
<b>21. ALTRI ALIMENTI</b>													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	26	6		2					3		5	
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	285	23		1	1				5	2	22	
	<b>TOTALE</b>	<b>311</b>	<b>29</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>8</b>	<b>2</b>	<b>27</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: ... SICILIA

R 190 000 0  
(codice)

NOME DEL REFERENTE: .....

TELEFONO: ..... 091-6565111

TIPO DI STRUTTURA: ..... 1 100 000 0

DESCRIZIONE: ..... IZS PALERMO

(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				
<b>1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI</b>													
04 01	Latte e crema di latte, freschi o conservati	330	4			5				1		6	
04 01 02	Latte pastorizzato											0	
04 01 03	Latte UHT											0	
04 01 04	Latte sterilizzato											0	
04 01 05	Panna											0	
04 02	Latte e crema di latte, concentrati											0	
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt											0	
04 04	Siero di latte											0	
04 05	Burro	12										0	
04 07	Formaggi, latticini	345	5			2				3		5	
	TOTALE	687	9	0	0	7	0	0	0	4	0	11	
<b>2. UOVA E OVOPRODOTTI</b>													
04 08	Uova di volatili in guscio	576	5	5								5	
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli											0	
	TOTALE	576	5	5	0	0	0	0	0	0	0	5	

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Salmonella	Listeria mon		Antibiotici	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)	9481	36			13			28				41
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	103											0
02 04	Altre carni	268	16							20			20
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	485	53	9	7	20			31				67
	<b>TOTALE</b>	<b>10337</b>	<b>105</b>	<b>9</b>	<b>7</b>	<b>33</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>59</b>	<b>20</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>128</b>
<b>4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI</b>													
03 01	Selaci												0
03 02	Teleostei	57											0
03 03	Filetti e trance di pesce	32											0
03 05	Molluschi gasteropodi												0
03 06	Molluschi bivalvi												0
03 07		69	1			2							2
03 08	Molluschi cefalopodi	86											0
03 09	Echinodermi												0
03 10	Crostacei	66	10							10			10
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	1561	31		1	1				33			35
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi												0
	<b>TOTALE</b>	<b>1871</b>	<b>42</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>43</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>47</b>
<b>5. GRASSI ED OLI</b>													
02 05	Lardo												0
15 01	Grassi alimentari animali												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												0
15 13	Margarina, imitazione dello strutto												0
	<b>TOTALE</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>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				
<b>19. ADDITIVI</b>													
29 00	Additivi											0	
31 00	Coloranti											0	
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
<b>20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI</b>													
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	233	37		2	37						39	
<b>21. ALTRI ALIMENTI</b>													
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