

REGIONE MARCHE

PAGINA BIANCA

MOD.A ATTIVITA' DI VIGILANZA

ANNO 1999

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:

MARCHE

R 110 000 0

(codice)

NOME DEL REFERENTE: DR. PATRIZIO BACCHETTA

TELEFONO: 071 8064193

TIPO DI STRUTTURA:

DESCRIZIONE: SIAN

(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 13

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'	379	518	691	3.963	370	450	7.719	1.070	1.614
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	95	321	676	4.713	103	200	3.811	642	779
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	86	412	867	7.436	139	226	7.085	1.313	1.188
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	3	17	10	156	0	0	266	93	51
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	59	269	160	591	0	0	166	138	103
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	2	20	5	410	0	0	13	1	3
NUMERO INFRAZIONI	1	0	7	83	0	0	135	50	44
a) igiene generale									
b) igiene (HACCP, formazione personale)	0	1	0	12	0	0	3	13	7
c) composizione	0	0	0	1	0	0	0	0	0
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	0	7	1	4	0	0	1	1	0
e) etichettatura e presentazione	0	3	0	3	0	0	0	0	0
f) altro	1	8	3	15	0	0	98	25	27
PROVVEDIMENTI									
a) amministrativi	3	16	16	200	0	0	465	60	45
b) notizie di reato	3	10	4	12	0	0	54	10	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 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 ATTIVITA' DI VIGILANZA

ANNO 1999

MINISTERO DELLA SALUTEDIREZIONE 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:

MARCHE

R 1100000

(codice)

NOME DEL REFERENTE: DR. GUGLIELMO D'AURIZIO

TELEFONO: 071/8064143

TIPO DI STRUTTURA :

DESCRIZIONE: SV

(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA:

13

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'	16.708	491	278	3.220	437	1.807	3.899	829	1.509
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	12.228	470	236	2.921	348	1.224	1.087	525	1.201
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	16.155	3.754	853	3.580	416	1.121	1.051	601	1.744
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	19	2	9	30	1	3	14	11	15
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	1.482	425	187	679	1	17	193	159	355
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	45	9	6	60	0	0	2	3	6
NUMERO INFRAZIONI	3	11	5	14	2	1	12	14	15
a) igiene generale									
b) igiene (HACCP, formazione personale)	1	8	0	0	0	0	0	0	0
c) composizione	2	1	0	2	0	0	1	0	0
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	0	0	0	0	0	0	1	0	0
e) etichettatura e presentazione	0	9	0	11	0	0	0	0	1
f) altro	9	2	12	20	0	3	3	17	3
PROVVEDIMENTI									
a) amministrativi	28	2	6	67	0	0	54	43	21
b) notizie di reato	2	4	4	15	0	0	1	2	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.

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: MARCHE

R 110 000 0

(codice)

NOME DEL REFERENTE: BACCHETTA PATRIZIO

TELEFONO: 071/8064193

TIPO DI STRUTTURA:

DESCRIZIONE: P.M.P. (ARPA)

(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 5

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 5

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine				
1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI													
04 01	Latte e crema di latte, freschi o conservati	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
04 01 02	Latte pastorizzato	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
04 01 03	Latte UHT	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
04 01 04	Latte sterilizzato	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
04 01 05	Panna	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
04 02	Latte e crema di latte, concentrati	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
04 04	Siero di latte	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
04 05	Burro	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
04 07	Formaggi, latticini	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	TOTALE	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio	9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	TOTALE	9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	

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)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
02 04	Altre carni	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	TOTALE	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI													
03 01	Selaci	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
03 02	Teleostei	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
03 03	Filetti e trance di pesce	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
03 05	Molluschi gasteropodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
03 06	Molluschi bivalvi	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
03 07													
03 08	Molluschi cefalopodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
03 09	Echinodermi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
03 10	Crostacei	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	TOTALE	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
5. GRASSI ED OLI													
02 05	Lardo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
15 01	Grassi alimentari animali	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	31	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
15 07 01 001	Olio di oliva	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	24	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
15 12	Oli e grassi idrogenati	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	TOTALE	35	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	

(*) 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				
6. ZUPPE, BRODI, SALSE													
16 03	Estratti di carne e di pesce	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
20 01	Prep. di ortaggi con aceto	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto	9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
21 03	Prep. per salse e salse	9	2	0	0	0	0	0	1	0	0	1	
22 10	Aceti commestibili e succedanei	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	TOTALE	23	2	0	0	0	0	0	1	0	0	1	
7. CEREALI E PRODOT. DELLA PANETTERIA													
10 00	Cereali	23	3	0	0	3	0	0	0	0	0	3	
11 00	Prodotti della macinazione	19	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	22	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
19 03 01	Paste alimentari secche	82	7	0	0	4	0	0	0	0	0	3	
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	69	6	0	0	6	0	0	0	0	0	7	
19 03 03	Paste alimentari speciali	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	TOTALE	221	16	0	0	13	0	0	0	0	0	16	
8. FRUTTA E VERDURE													
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	53	1	0	0	0	0	0	1	0	0	1	
08 00	Frutta	25	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	TOTALE	78	1	0	0	0	0	0	1	0	0	1	
9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'													
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
25 00	Sale da cucina	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	TOTALE	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
10. BEVANDE NON ALCOLICHE													
20 07	Succhi e nettari di frutta	33	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
22 02	Altre bevande non alcoliche	116	8	0	0	7	0	0	1	0	0	8	
	TOTALE	149	8	0	0	7	0	0	1	0	0	8	

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine				
19. ADDITIVI													
29 00	Additivi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
31 00	Coloranti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	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	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	TOTALE	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	TOTALE	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	TOT REGIONALE	659	29	0	0	20	0	1	3	0	0	29	

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

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: MARCHE

R 110 000 0

(codice)

NOME DEL REFERENTE: DR GUGLIELMO D'AURICCHIO

TELEFONO: 071/8064143

TIPO DI STRUTTURA:

DESCRIZIONE: I.Z.S.

(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 13

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 13

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine				
1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI													
04 01	Latte e crema di latte, freschi o conservati	488	20	0	0	20	0	0	0	0	0	0	20
04 01 02	Latte pastorizzato	11	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 01 03	Latte UHT	17	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 01 04	Latte sterilizzato	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 01 05	Panna	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 02	Latte e crema di latte, concentrati	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	79	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 04	Siero di latte	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 05	Burro	13	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 07	Formaggi, latticini	126	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1
	TOTALE	742	21	0	0	21	0	0	0	0	0	0	21
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio	181	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	184	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

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)	238	2	1	0	1	0	0	0	0	1	0	3
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	54	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1
02 04	Altre carni	58	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	396	4	4	0	0	0	0	0	0	0	0	4
	TOTALE	746	7	5	0	2	0	0	0	0	1	0	8
4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI													
03 01	Selaci	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 02	Teleostei	13	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1
03 03	Filetti e trance di pesce	21	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 05	Molluschi gasteropodi	14	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 06	Molluschi bivalvi	304	22	1	0	21	0	0	0	0	0	0	22
03 07	Molluschi cefalopodi	47	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 09	Echinodermi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 10	Crostacei	16	6	0	0	0	0	0	6	0	0	0	6
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	99	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	24	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	545	28	1	0	21	0	0	6	0	1	0	29
5. GRASSI ED OLI													
02 05	Lardo	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 01	Grassi alimentari animali	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	31	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 01 001	Olio di oliva	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	24	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 12	Oli e grassi idrogenati	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

(*) 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				
19. ADDITIVI													
29 00	Additivi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
31 00	Coloranti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	0	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	61	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	61	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	27	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	33	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOT REGIONALE	2723	64	6	0	51	0	0	6	2	2	1	68

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