

REGIONE FRIULI VENEZIA GIULIA

PAGINA BIANCA

MOD. A ATTIVITA' DI VIGILANZA

ANNO 2001

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: FRIULI - VENEZIA GIULIA R 060 000 0
(codice)

NOME DEL REFERENTE: DR RENATO COASSIN TELEFONO: 040 3775559

TIPO DI STRUTTURA: DESCRIZIONE: SV

(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA 6

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 6

	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'	5.897	365	117	1.158	9	636	673	139	961
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	5.283	361	113	1.137	9	611	205	91	961
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	12.459	9.403	1.067	2.337	15	477	90	58	2.161
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	164	67	12	145	0	1	6	0	201
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	1.234	521	33	210	0	0	17	4	126
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	142	39	0	10	0	0	2	1	3
NUMERO INFRAZIONI	29	26	2	17	0	1	3	0	47
a) igiene generale									
b) igiene (HACCP, formazione personale)	9	18	5	29	0	0	0	0	37
c) composizione	32	4	0	3	0	0	0	0	3
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	0	1	0	0	0	0	0	0	1
e) etichettatura e presentazione	0	4	0	0	0	0	0	0	2
f) altro	8	8	4	11	2	0	0	0	7
PROVVEDIMENTI	236	60	16	59	2	0	1	0	75
a) amministrativi									
b) notizie di reato	2	21	1	2	0	0	2	0	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 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: FRIULI VENEZIA GIULIA

R 060 000 0

(codice)

NOME DEL REFERENTE: DR.SSA GABRIELLA CONEDERA

TELEFONO: 043 441405

TIPO DI STRUTTURA:

DESCRIZIONE: I.Z.S.

(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA:

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI:

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		ANALIZZATI		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	15	0	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	0
04 01 03	Latte UHT	0	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	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 02	Latte e crema di latte, concentrati	0	0	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	0
04 04	Siero di latte	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 05	Burro	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 07	Formaggi, latticini	44	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1
	TOTALE	62	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio	9	0	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	0
	TOTALE	9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZION	ETICHETTATURA E PRESENTAZION	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)	106	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	28	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	106	5	5	0	0	0	0	0	0	0	5	
	TOTALE	240	5	5	0	0	0	0	0	0	0	5	
4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI													
03 01	Selaci	1	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1	
03 02	Teleostei	24	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
03 03	Filetti e trance di pesce	3	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	139	11	0	0	11	0	0	0	0	0	11	
03 07	Molluschi cefalopodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
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	2	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	169	11	0	0	12	0	0	0	0	0	12	
5. GRASSI ED OLI													
02 05	Lardo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
15 01	Grassi alimentari animali	4	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	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
15 07 01 001	Olio di oliva	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
15 12	Oli e grassi idrogenati	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	TOTALE	4	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				
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	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	TOTALE	0	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	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	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

REGIONE LAZIO

PAGINA BIANCA

MOD. A ATTIVITA' DI VIGILANZA

ANNO 2001

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: LAZIO

R 120 000 0

(codice)

NOME DEL REFERENTE: D.SSA LAURA CARTA

TELEFONO: 06 51688304

TIPO DI STRUTTURA:

DESCRIZIONE: SIAN

(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA 12

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 12

	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'	6.728	1.716	2.480	18.208	1.128	896	19.676	3.147	6.893
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	244	469	446	5.229	194	153	6.666	1.255	1.681
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	286	811	860	8.514	247	253	10.792	1.724	2.561
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	42	48	119	1.173	9	3	1.826	301	526
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	626	631	608	1.486	9	1	764	344	402
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	5	5	9	13	0	0	40	10	14
NUMERO INFRAZIONI	18	38	91	1.367	11	0	1.477	367	390
a) igiene generale									
b) igiene (HACCP, formazione personale)	5	5	10	392	0	0	371	90	61
c) composizione	1	0	0	0	0	0	0	0	1
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	2	2	5	7	0	0	6	0	7
e) etichettatura e presentazione	0	2	0	22	0	0	10	1	2
f) altro	21	10	19	375	6	0	748	104	297
PROVVEDIMENTI									
a) amministrativi	23	47	35	1.923	5	0	1.447	426	634
b) notizie di reato	5	1	5	10	0	0	37	29	22

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: LAZIO

R 120 000 0

(codice)

NOME DEL REFERENTE: DR.SSA LAURA CARTA

TELEFONO: 06 51688304

TIPO DI STRUTTURA: (codice)

DESCRIZIONE: P.M.P

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 5

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 5

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		ANALIZZATI		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	22	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 01 02	Latte pastorizzato	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 01 03	Latte UHT	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 01 04	Latte sterilizzato	1	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	0
04 02	Latte e crema di latte, concentrati	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	41	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	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 07	Formaggi, latticini	151	2	0	0	2	0	0	0	0	0	0	2
	TOTALE	229	2	0	0	2	0	0	0	0	0	0	2
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio	1	0	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	0
	TOTALE	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		ANALIZZATI		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)	9	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	0	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	0
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	46	6	1	0	3	0	0	2	0	0	0	6
	TOTALE	55	7	1	0	4	0	0	2	0	0	0	7
4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI													
03 01	Selaci	0	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	0
03 03	Filetti e trance di pesce	0	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	0
03 06	Molluschi bivalvi	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 07	Molluschi cefalopodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 08	Molluschi cefalopodi	0	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	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	29	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	36	0	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	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	523	27	0	0	0	0	0	27	0	0	0	27
15 07 01 0	Olio di oliva	47	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	1
15 07 03 0	Olio di oliva extravergine	256	5	0	0	0	0	0	5	0	0	0	5
15 12	Oli e grassi idrogenati	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	523	27	0	0	0	0	0	27	0	0	0	27

(*) 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				
11. VINO													
22 04	Mosti	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 05	Vini di uve fresche	270	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	271	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
12. BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO													
22 03	Birra	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 06	Vermut e vini aromatizzati	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 07	Sidro, sidro di pere, idromele	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 08	Alcole etilico	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 09	Acquaviti, liquori ed altre bevande alcoliche	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	13	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
13. GELATI E DESSERT													
21 05	Gelati e dessert	30	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	30	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
14. CACAO E PREPARAZ. A BASE DI CACAO													
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15. DOLCIUMI													
17 00	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri	76	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 10	Miele	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	82	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI													
08 06	Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
17. PIATTI PREPARATI													
21 06	Preparazioni gastronomiche	918	15	0	2	9	0	0	4	0	0	0	15
	TOTALE	918	15	0	2	9	0	0	4	0	0	0	15
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE													
32 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare	90	4	0	0	0	0	0	4	0	0	0	4
33 00	(prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)												
	TOTALE	90	4	0	0	0	0	0	4	0	0	0	4

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		ANALIZZATI		MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
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	86	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	86	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	22	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	28	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOT REGIONALE	5098	86	2	3	29	0	0	55	0	0	0	89

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