

- mangime complementare per vacche da latte contenente grassi, ceneri e fibra superiore al dichiarato;
- mangime complementare per bovini in accrescimento con titolo in ceneri non rispondente a quanto riportato in etichetta;
- mangime complementare medicato con tenore in proteine non conformi a quanto dichiarato in etichetta;
- premiscele con tenori in oligoelementi (ferro, manganese, rame e zinco) difformi rispetto a quanto riportato in etichetta;
- commercializzazione di mangimi composti complementari destinati ai cavalli oltre la data di scadenza o preparati con materie prime scadute: sequestro di oltre 2,4 t di prodotti;
- detenzione di mangime minerale per bovini, manze e vacche in asciutta oltre la data di scadenza: sequestro di 625 kg di prodotto.

#### **Prevenzione BSE**

- Mangime composto complementare per bovini prodotto direttamente in azienda risultato contenere farine animali di origine avicola;
- mangime composto complementare per vacche da latte risultato contenere proteine animali derivate da mammiferi.

#### **Etichettatura**

- Mangime composto completo per suini prodotto senza autorizzazione e commercializzato senza alcun sistema di etichettatura: sequestro di circa 5,2 t di prodotto;
- detenzione di varie tipologie di mangime semplice (farinetta d'orzo e granella di orzo) prive di qualsiasi sistema di etichettatura: sequestro di 3,7 t di prodotti;
- commercializzazione di mangime proveniente dalla Romania non riportante in etichetta alcuna indicazione in lingua italiana;
- commercializzazione di mangimi privi di indicazioni obbligatorie o con indicazioni irregolari in etichetta.

#### **Attività straordinaria di controllo**

In attuazione dei compiti attribuiti all'Ispettorato dalla L. 71 del 29 aprile 2005, Conversione in legge, con modificazioni, del decreto-legge 28 febbraio 2005, n. 22, recante interventi urgenti nel settore agroalimentare, concernenti la realizzazione di programmi straordinari di controllo volti a contrastare fenomeni fraudolenti che generano situazioni di concorrenza sleale tra gli operatori, nel 2005 è stata condotto un Programma straordinario di controllo sull'ortofrutta.

Il programma, realizzato durante il secondo semestre dell'anno in collaborazione con l'Agenzia delle Dogane, che sistematicamente segnalava giornalmente le partite di ortofrutta importate da Paesi

extracomunitari ed i primi destinatari, ha comportato la verifica, lungo tutta la filiera commerciale fino al consumatore finale, del mantenimento della corretta indicazione dell'origine sia sulla documentazione commerciale che sull'etichettatura e presentazione dei prodotti ortofrutticoli presso i più importanti centri di distribuzione sia all'ingrosso che al dettaglio. I controlli si sono concretizzati in circa 3.600 sopralluoghi, e, nei casi di sospetta presenza di residui di prodotti fitosanitari e/o sostanze non consentite per il trattamento superficiale dei frutti, nella verifica analitica di 135 campioni della merce introdotta.

Nel complesso sono stati oggetto di controllo oltre 26.000 prodotti e oltre 3.000 operatori commerciali, di cui il 71% afferenti alla categoria della GDO, 18% alla distribuzione all'ingrosso e 11% alla distribuzione tradizionale.

#### **Principali illeciti accertati**

Complessivamente sono risultati irregolari 679 prodotti (2,6% del totale dei controllati) dei quali circa il 67% è stato rilevato presso la GDO mentre la rimanente quota si ripartisce tra la distribuzione all'ingrosso (20%) e i piccoli esercizi (13%). Il 37% di questi prodotti era costituito da ortofrutta per la quale non è stato possibile risalire all'effettiva origine, in quanto priva di qualsiasi etichetta e con incompleti documenti commerciali di accompagnamento. Per la quota di prodotti irregolari per i quali è stato possibile risalire all'origine, il 38% è risultato di provenienza extracomunitaria, il 15% nazionale e il 10% di provenienza UE.

Gli operatori risultati irregolari sono stati 273 (8,6% del totale dei controllati) e la maggiore incidenza di irregolarità è stata rilevata presso la distribuzione all'ingrosso (12,4%), mentre nella GDO e nei piccoli esercizi tale incidenza è stata, rispettivamente, il 7,7% e il 5,8%.

I principali illeciti accertati, riconducibili all'inosservanza del L. gs. 109/92 109, hanno riguardato l'illecita commercializzazione di prodotto extracomunitario etichettato come prodotto italiano o come prodotto di origine europea.

#### **Attività sanzionatoria**

L'Ispettorato svolge attività di istruzione dei procedimenti amministrativi sanzionatori nonché di emissione delle conseguenti ordinanze di ingiunzione di pagamento, ovvero di archiviazione, quale Autorità competente a ricevere il rapporto ex art. 17 della Legge 689/81, a seguito di contestazioni di infrazione amministrativa che provengono da qualsiasi organo abilitato all'accertamento delle infrazioni alle vigenti norme in materia agroalimentare (D.M. 6 agosto 1998, n. 2141). Va rilevato che, a seguito dell'accentramento della potestà sanzionatoria, di cui al Decreto del 27 gennaio 2005, tutte le contestazioni e i provvedimenti ingiuntivi di pagamento, a decorrere dal 1 febbraio 2005 sono affluite all'Amministrazione centrale. A seguito dell'entrata in vigore del D.M. 19 dicembre 2005, l'irrogazione delle sanzioni amministrative di competenza dell'Ispettorato e la gestione del relativo contenzioso, dal 1° febbraio 2006 è stata assegnata per competenza all'Ufficio I/A della Direzione generale delle procedure sanzionatorie, degli affari generali, del personale e del bilancio.

L'attività svolta nel 2005 viene evidenziata nella **Tabella 21**, che riporta, nel dettaglio, le ordinanze di ingiunzione di pagamento irrogate e le ordinanze di archiviazione emesse.

L'istruttoria dei procedimenti amministrativi prevede l'espletamento di una procedura molto complessa, che non si esaurisce con l'emissione del provvedimento ingiuntivo (in senso lato), frutto di un attento studio delle fattispecie contestate, ma, spesso, poiché i trasgressori presentano opposizione all'ordinanza di pagamento, impone l'obbligo della difesa in giudizio dell'Amministrazione. Sempre più spesso accade che tale difesa veda coinvolti direttamente i funzionari dell'Ispettorato, su delega dell'Avvocatura Generale o Distrettuale dello Stato. Oltre a ciò, poiché i contravventori di frequente non provvedono al pagamento esecuzione diretta al recupero coattivo delle somme dovute.

All'attività di definizione dei procedimenti sanzionatori si aggiungono i rapporti di collaborazione sempre più spesso richiesti da altri organismi, tendenti ad elaborare comuni linee interpretative ed applicative della vasta e complessa materia sanzionatoria nel settore agroalimentare, anche alla luce degli orientamenti giurisprudenziali consolidatisi al riguardo.

### **2.1.6 Guardia di Finanza**

Le **Tabelle 22 e 23** riportano 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 2005 sono state **30**, con un totale di **44** soggetti verbalizzati.

Nelle **Tabelle** mostrano il numero degli interventi, i tributi evasi, le pene pecuniarie minime, le violazioni, i verbalizzati. Inoltre sono anche elencati i generi sequestrati/consumati in frode nell'ambito dei diversi settori controllati.

### **2.1.7 Laboratori Chimici delle Dogane**

I campioni di prodotti alimentari analizzati nel 2005 a fini fiscali dai Laboratori Chimici delle Dogane, sono stati in totale **14.993**, di cui **278** risultati non conformi, con una percentuale di irregolarità del **1,8%**, notevolmente inferiore a quella dell'anno 2004 (**11,2%**).

Nella **Tab. 24** sono indicati i campioni analizzati da ciascuno Laboratorio Compartimentale.

PAGINA BIANCA

## **2.1.8 DATI DI SINTESI DELLE REGIONI/PROVINCE SULLE ATTIVITA' DI VIGILANZA E DI CONTROLLO UFFICIALE**

PAGINA BIANCA

## **REGIONE ABRUZZO**

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

### Regione Abruzzo

	PRODUTTORI PRIMARI (cod 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM AL DETTAGLIO (cod 09)	TOTALI
			Ingresso (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'										0
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)										0
NUMERO DI ISPEZIONI (2)										0
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI										0
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI										0
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI										0
NUMERO INFRAZIONI:										0
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										0
a) Amministrativi										0
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



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

**Regione Abruzzo**

	PRODUTTORI PRIMARI (cod 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEMENTE AL DETTAGLIO (cod 09)	TOTALI
			Ingresso (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'	51	221	118	1.308	126	1.010	1.476	231	520	<b>5.061</b>
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	51	221	39	250	27	517	57	35	326	<b>1.523</b>
NUMERO DI SPEZIONI (2)	3.278	838	241	250	11	517	57	35	326	<b>5.553</b>
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	7	8	4	82	3	27	26	10	2	<b>169</b>
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	614	119	21	19				3	13	<b>789</b>
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	4	4		1				1	1	<b>11</b>
NUMERO INFRAZIONI										
a) Igiene Generale	1	2		12			5	3		<b>23</b>
b) Igiene (HACCP, formazione personale)				5						<b>5</b>
c) Composizione	3									<b>3</b>
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)	1									<b>1</b>
e) Etichettatura e presentazione				1						<b>1</b>
f) Altro			1		3	15				<b>19</b>
PROVEDIMENTI.										
a) Amministrativi		4	1	58		12	19	4		<b>98</b>
b) Notizie di reato	1	2		6			2	2		<b>13</b>

(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.

Direzione Generale della Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione

Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande: **analisi dei campioni**

Agenzia Regionale per la protezione Ambientale/Presidio Multizonale di prevenzione (A.R.P.A./P.M.P.)

Regione ABRUZZO												
CLASSE 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				
1. Prodotti lattiero caseari	10	1						1				1
2. Uova e ovoprodotti	2											0
3. Carne, prodotti a base di carne, cacciagione e pollame	3											0
4. Pesci, crostacei, molluschi												0
5. Grassi e oli	14	1						1				1
6. Zuppe, brodi, salse	1											0
7. Cereali e prodotti della panetteria	16	1						1				1
8. Frutta e verdura	5											0
9. Erbe, spezie, caffè, tè												0
10. Bevande non alcoliche	6	2						2				2
11. Vino	3											0
12. Bevande alcoliche escluso il vino	16											0
13. Gelati e dessert												0
14. Cacao e preparazioni a base di cacao	4											0
15. Dolciumi	5											0
16. Frutta secca a guscio rigido, spuntini												0
17. Piatti preparati	144											0
18. Prodotti destinati ad una alimentazione particolare	1											0
19. Additivi												0
20. Materiali destinati ad entrare a contatto con gli alimenti												0
21. Altri alimenti	2	1						1				1
<b>TOTALE</b>	<b>232</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>6</b>

Direzione Generale della Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione  
Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande: **analisi dei campioni**  
Istituto Zooprofilattico Sperimentale (I.Z.S.)

Regione ABRUZZO												
CLASSE 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	12											0
2. Uova e ovoprodotti												0
3. Carne, prodotti a base di carne, cacciagione e pollame	60	3							3			3
4. Pesci, crostacei, molluschi	78											0
5. Grassi e oli												0
6. Zuppe, brodi, salse												0
7. Cereali e prodotti della panetteria												0
8. Frutta e verdura												0
9. Erbe, spezie, caffè, tè												0
10. Bevande non alcoliche												0
11. Vino												0
12. Bevande alcoliche escluso il vino												0
13. Gelati e dessert												0
14. Cacao e preparazioni a base di cacao												0
15. Dolciumi	14											0
16. Frutta secca a guscio rigido, spuntini												0
17. Piatti preparati												0
18. Prodotti destinati ad una alimentazione particolare												0
19. Additivi												0
20. Materiali destinati ad entrare a contatto con gli alimenti												0
21. Altri alimenti	3											0
<b>TOTALE</b>	<b>167</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>3</b>

PAGINA BIANCA

## **REGIONE BASILICATA**

## Ministero della salute

ANNO 2005

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. Gerardo Salvatore** Telefax: **0971/668835-73** e-mail: **gerardo.salvatore@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 PREVALENTEMENTE AL DETTAGLIO (cod. 09)	TOTALI
			Ingresso (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'	338	301	303	2.006	235	126	763	277	296	<b>4.645</b>
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	154	193	237	1.672	148	104	486	189	233	<b>3.416</b>
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	164	194	262	1.846	148	114	628	221	238	<b>3.815</b>
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	2	4	4	17	3	2	36	4	8	<b>80</b>
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	63	154	67	358	13		131	79	195	<b>1.060</b>
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	2	3	1	2				2	4	<b>14</b>
NUMERO INFRAZIONI										
a) Igiene Generale	2	3	1	2	3	2	9		1	<b>23</b>
b) Igiene (HACCP, formazione personale)	18	42	12	23	2		144	42	146	<b>429</b>
c) Composizione										<b>0</b>
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)		2								<b>2</b>
e) Etichettatura e presentazione		1								<b>1</b>
f) Altro			3				3		1	<b>7</b>
PROVVEDIMENTI										
a) Amministrativi	2	15	3	2	1	2	24	10	1	<b>60</b>
b) Notizie di reato	2	10	1	2		2	2		2	<b>21</b>

(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

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. Gerardo Salvatore	Telefax:	0971/668835-73	e-mail:	gerardo.salvatore@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
			Ingresso (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'	5 424	207	36	1.568	371	387	560	177	839	<b>9.569</b>
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	3.802	194	36	1.344	329	214	416	177	801	<b>7.313</b>
NUMERO DI SPEZIONI (2)	11.259	993	96	1.601	228	264	416	177	15.591	<b>30.625</b>
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	2	4	3	51	3	4	5	4	1	<b>77</b>
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	702	1.523	113	419			52	21	234	<b>3.064</b>
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI		4	3	6						<b>13</b>
NUMERO INFRAZIONI:		6		7	2	2	4	3		<b>24</b>
a) Igiene Generale										
b) Igiene (HACCP, formazione personale)	2	4		12	1	84	1	1		<b>105</b>
c) Composizione										<b>0</b>
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)		2		1						<b>3</b>
e) Etichettatura e presentazione		1		1						<b>2</b>
f) Altro	1	1		6		2				<b>10</b>
PROVVEDIMENTI										
a) Amministrativi	1	2		21	12	4	15	14	1	<b>70</b>
b) Notizie di reato		3	1	4		2				<b>10</b>

(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

Direzione Generale della Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione  
Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande: **analisi dei campioni**  
Agenzia Regionale per la protezione Ambientale/Presidio Multizonale di prevenzione (A.R.P.A./P.M.P.)

Regione BASILICATA												
CLASSE 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	5											0
2. Uova e ovoprodotti												0
3. Carne, prodotti a base di carne, cacciagione e pollame												0
4. Pesci, crostacei, molluschi	3											0
5. Grassi e oli	54											0
6. Zuppe, brodi, salse	89	2			1					1		2
7. Cereali e prodotti della panetteria	335	4			1			3				4
8. Frutta e verdura	232											0
9. Erbe, spezie, caffè, tè	73	2						1			1	2
10. Bevande non alcoliche	164	1								1		1
11. Vino	34											0
12. Bevande alcoliche escluso il vino	6											0
13. Gelati e dessert	3											0
14. Cacao e preparazioni a base di cacao	6											0
15. Dolciumi	19											0
16. Frutta secca a guscio rigido, spuntini	10											0
17. Piatti preparati	42											0
18. Prodotti destinati ad una alimentazione particolare	29											0
19. Additivi	11											0
20. Materiali destinati ad entrare a contatto con gli alimenti	18											0
21. Altri alimenti	6											0
<b>TOTALE</b>	<b>1.139</b>	<b>9</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>9</b>



Mod. B

**MINISTERO DELLA SALUTE**

Anno 2005

Direzione Generale della Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione  
Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande: **analisi dei campioni**  
Istituto Zooprofilattico Sperimentale (I.Z.S.)

Regione BASILICATA												
CLASSE ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
	Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Listeria mon	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
1. Prodotti lattiero caseari	247	3		2			1					3
2. Uova e ovoprodotti	38											0
3. Carne, prodotti a base di carne cacciagione e pollame	426	11	7	3					2	3		15
4. Pesci, crostacei, molluschi	101	1	1									1
5. Grassi e oli	2											0
6. Zuppe, brodi, salse	1											0
7. Cereali e prodotti della panetteria	2											0
8. Frutta e verdura												0
9. Erbe, spezie, caffè, tè	4											0
10. Bevande non alcoliche												0
11. Vino												0
12. Bevande alcoliche escluso il vino												0
13. Gelati e dessert	3											0
14. Cacao e preparazioni a base di cacao												0
15. Dolciumi	15											0
16. Frutta secca a guscio rigido, spuntini												0
17. Piatti preparati	20											0
18. Prodotti destinati ad una alimentazione particolare	1											0
19. Additivi	2											0
20. Materiali destinati ad entrare a contatto con gli alimenti												0
21. Altri alimenti	1											0
<b>TOTALE</b>	<b>863</b>	<b>15</b>	<b>8</b>	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>19</b>

PAGINA BIANCA