

T A B E L L A 1 (prevista dall'art. 2, comma 2)

**TIPOLOGIE DI PRODOTTI ALIMENTARI PER I QUALI IL CONTROLLO
UFFICIALE E' DISCIPLINATO DA NORME SETTORIALI**

PRODOTTI ALIMENTARI	PROVVEDIMENTO NORMATIVO*
1. Latte e derivati del latte	-DD.MM. 9 maggio 1991, nn.184 e 185 -Direttiva 92/46/CEE
2. Carni macinate	-D.P.R. 1° marzo 1992, n. 227
3. Carni fresche	-D.P.R.10 settembre 92, n.312 -Direttiva 91/497/CEE
4. Carni di pollame	-DPR 8 Giugno 1982, n. 503 - Direttiva 92/116/CEE
5. Prodotti a base di carne	-D.leg.vo 30 dicembre 1992, n. 537
6. Molluschi bivalvi vivi	-D.leg.vo 30 dicembre 1992, n. 530
7. Prodotti della pesca	-D.leg.vo 30 dicembre 1992, n. 531
8. Carni di selvaggina	-Direttiva 92/45/CEE
9. Carni di coniglio e di selvag- gina di allevamento	-D.P.R. 30 dicembre 1992, n. 559

* inclusi i relativi provvedimenti di attuazione.

T A B E L L A 2 (prevista dall'art. 2, comma 4)

FREQUENZE MINIME RACCOMANDATE (a) DI ISPEZIONE
A STABILIMENTI DI PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO
DI DIVERSE TIPOLOGIE DI PRODOTTI ALIMENTARI

TIPO DI ATTIVITA'	FREQUENZE MINIME
- PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO INDUSTRIALE (b) DI: PRODOTTI DESTINATI AD UN'ALIMENTAZIONE PARTICOLARE, PRODOTTI DELLA PASTICCERIA FRESCA, PRODOTTI D'UOVO, SEMICONSERVE, PASTE ALIMENTARI. - STABILIMENTI PER CATERING.	OGNI 6 MESI
- PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO INDUSTRIALE (b) DI: BEVANDE ANALCOLICHE, SFARINATI, PANE E PRODOTTI DA FORNO, OLIO D'OLIVA, ALTRI GRASSI VEGETALI, VINI, BIRRA, CONSERVE, ZUCCHERO, CACAO E CARAMELLE, (c) BUDINI E CREME, ALIMENTI SURGELATI.	OGNI 9 MESI
- PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO INDUSTRIALE (b) DI: OLI DI SEMI, CAFFE', THE, SPEZIE - PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO DEI PREPARATI FITOSANITARI - PRODUZIONE DI: ADDITIVI, AROMI, COADIUVANTI TECNOLOGICI E MATERIALI E OGGETTI DESTINATI A VENIRE A CONTATTO CON GLI ALIMENTI	OGNI 12 MESI
-CONFEZIONAMENTO DI ADDITIVI E AROMI	OGNI 18 MESI
-PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO ARTIGIANALE DELLE DIVERSE TIPOLOGIE DI PRODOTTI ALIMENTARI RIENTRANTI NEL CAMPO DI APPLICAZIONE DEL PRESENTE PROVVEDIMENTO	OGNI 9 MESI

(a) Le frequenze minime raccomandate sono da verificarsi sulla base delle attivita' di ispezione relative ad un periodo di tre anni.

(b) Per produzione industriale si intende l'attivita' che occupa più di 15 addetti

(c) Include altri prodotti di confetteria.

T A B E L L A 3 (prevista dall'art.5 comma 1)

FREQUENZE MINIME RACCOMANDATE (a) DI ISPEZIONE
A ESERCIZI DI SOMMINISTRAZIONE

ESERCIZI DI SOMMINISTRAZIONE	FREQUENZE MINIME
- ISTITUTI DI RICOVERO E ASSISTENZA A LUNGA DEGENZA, COLLEGI, ISTITUTI DI ASSISTENZA PER L'INFANZIA	OGNI 6 MESI
- MENSE SCOLASTICHE, OSPEDALIERE E MENSE DI SOLIDARIETA'	OGNI 9 MESI
- ALBERGHI, RISTORANTI, SNACK-BAR, MENSE AZIENDALI, TRATTORIE, ROSTICCERIE, PIZZERIE, BIRRERIE, ENOTECHE ED ALTRI ESERCIZI SIMILARI	OGNI 12 MESI
- AMBULANTI, ESERCIZI STAGIONALI ED ALTRI ESERCIZI	DA DEFINIRSI A CURA DELLE REGIONI

(a) Le frequenze minime raccomandate sono da verificarsi sulla base delle attività ispettive relative ad un periodo di tre

T A B E L L A 4 (prevista dall'art. 5, comma 3)
NUMERO DI CAMPIONI MINIMO RACCOMANDATO (a) DA PRELEVARSI OGNI ANNO
PRESSO GLI ESERCIZI DI RISTORAZIONE PUBBLICA
E DI RISTORAZIONE COLLETTIVA PER CIASCUNA
REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA

N U M E R O D I C A M P I O N I			
REGIONE/ P.AUT.	RISTORAZ. PUBBLI.	RISTOR. COLLET.	TOTALE
Piemonte	1005	1140	2145
V.Aosta	90	30	120
Lombardia	2250	2355	4605
Trento	285	120	405
Bolzano	780	120	900
Veneto	1935	1155	3090
Friuli VG	495	315	810
Liguria	750	450	1200
Emilia R.	1440	1035	2475
Toscana	1125	930	2055
Umbria	180	210	390
Marche	405	375	780
Lazio	1035	1350	2385
Abruzzi	300	330	630
Molise	60	90	150
Campania	825	1500	2325
Puglia	510	1035	1545
Basilic.	120	165	285
Calabria	405	540	945
Sicilia	615	1320	1935
Sardegna	345	435	780
Italia	15000	15000	30000

(a) Il numero minimo di campioni raccomandato e' da verificarsi sulla base delle attivita' ispettive relative ad un periodo di tre anni.

T A B E L L A 5 (prevista dall'art.6, comma 1)

**FREQUENZE MINIME RACCOMANDATE (a) DI ISPEZIONE
A ESERCIZI DI COMMERCIALIZZAZIONE**

ESERCIZI DI COMMERCIALIZZAZIONE	FREQUENZE MINIME
- MERCATI GENERALI; - SUPERMERCATI, IPERMERCATI, SUPERETTE; - DEPOSITI ALL'INGROSSO	OGNI 9 MESI
- ESERCIZI DI VENDITA AL DETTAGLIO	OGNI 12 MESI
- ESERCIZI STAGIONALI E AMBULANTI	DA DEFINIRSI A CURA DELLE REGIONI

(a) Le frequenze minime raccomandate sono da verificarsi sulla base delle attività ispettive relative ad un periodo di tre anni.

T A B E L L A 6 (prevista dall'art.6, comma 2)

**NUMERO DI CAMPIONI MINIMO RACCOMANDATO (a) DA PRELEVARSI OGNI ANNO
PRESSO GLI ESERCIZI DELLA COMMERCIALIZZAZIONE
PER CIASCUNA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA**

REGIONI/PROVINCE AUTONOME	NUMERO DI CAMPIONI DI PRODOTTI ALIMEN- TARI	NUMERO DI CAMPIONI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PAR- TICOLARE
PIEMONTE	3.420	152
VALLE D'AOSTA	90	10
LOMBARDIA	7.065	314
TRENTO	360	16
BOLZANO	360	16
VENETO	3.465	154
FRIULI-VENEZIA GIULIA	945	42
LIGURIA	1.350	60
EMILIA ROMAGNA	3.105	138
TOSCANA	2.790	124
UMBRIA	630	28
MARCHE	1.125	50
LAZIO	4.050	180
ABRUZZO	990	44
MOLISE	270	12
CAMPANIA	4.500	200
PUGLIA	3.105	138
BASILICATA	495	22
CALABRIA	1.620	72
SICILIA	3.960	176
SARDEGNA	1.305	58
TERRITORIO NAZIONALE TOTALE	45.000	2.006

(a) Il numero minimo di campioni raccomandato e' da verificarsi sulla base delle attivita' ispettive relative ad un periodo di tre anni.

T A B E L L A 7 (prevista dall'art. 6, comma 3)

CONSUMI MEDI NAZIONALI DI DIVERSE TIPOLOGIE DI ALIMENTI E BEVANDE

PRODOTTI ALIMENTARI	CONSUMI ALIMENTARI PER ABITANTE IN PERCENTUALE
Frumento e derivati	16,1
. pane	6,8
. pasta	3,5
. altri	5,8
Riso	0,6
Ortaggi in complesso	23,4
. patate e patate dolci	4,3
. legumi secchi	0,4
. legumi freschi	1,1
. pomodori	6,1
. altri	9,8
. conserve vegetali	1,6
Frutta fresca in complesso	13,0
. mele	2,2
. pere	1,3
. pesche	1,4
. uva da tavola	1,3
. agrumi	4,1
. altra	2,5
. conserve di frutta	0,1
Frutta secca e in guscio	0,7
. secca	0,4
. in guscio	0,3
Banane	0,8
Carni in complesso	9,9
. bovine	2,7
. suine	2,6
. ovine e caprine	0,2
. equine	0,1
. pollame	1,9
. conigli e selvaggina	0,4
. frattaglie	0,4
. conserve di carne	1,6
Prodotti ittici	1,5
. fresco e surgelato	1,2
. secco e conservato	0,3
Latte per consumo diretto	8,0
Burro	0,2
Formaggi	1,5
Uova	1,2
Olii	2,4
. olio di oliva	1,2
. olio di semi	1,2
Lardo e strutto	0,4
Zucchero	2,5
Miele	0,1
Caffè non torrefatto	0,5
Dolci	3,1
Gelati	1,2

(segue Tab. 7)

PRODOTTI	CONSUMI ALIMENTARI PER ABITANTI
BEVANDE	
Vino	6,1
Birra	2,3
Bevande analcoliche	4,3
Succhi di frutta	0,6

Fonte: elaborazione su dati ISTAT, anno 1989.

Appendice 1

**Priorità nei controlli microbiologici, biologici, chimici e chimico-fisici.
(prevista dall'art.7, comma 1)**

Tab. 8: **Priorità nei controlli microbiologici e biologici**

Codice	Classe di Alimenti (DM 22-4-91)	Produzione*, confezionamento e impartaz. da stati terzi	Somministrazione pubblica e collettiva	Commercializzazione
02 01	Carni, frattaglie (bovine, equine, suine)	CM, Ec, St, Sa, Li, In	CM, Ec, St, Sa	* CM, Ec, St, Sa
02 02	Volatili da cortile	CM, Ec, St, Sa, Li, In	CM, St, Sa	* CM, St, Sa
02 04	Altre carni	CM, Ec, St, Sa, Li	CM, St, Sa	* CM, St, Sa
03 01	Selaci			CM
03 02	Teleostei			CM, Sa, Pa
03 03	Filetti e trance di pesce	CM, Ec, St, Sa		CM, Ec, St, Sa
03 05	Molluschi gasteropodi	Ec, Sa, VI (importaz.), Ta		
03 06	Molluschi bivalvi	Cf, Ec, Sa, VI, Ta		* Cf, Ec, Sa
03 07				
03 08	Molluschi cefalopodi	Sa, VI		Sa
03 09	Echinodermi		Cf, Ec, Sa	Cf, Ec, Sa
03 10	Crostacei	CM, St, Sa, VI, Li		* CM, St, Sa
04 01 02	Latte e crema di latte pastorizzati	CP, Co, Fo, Pe, In		
04 01 03	Latte UHT	CM, CT (1)		
04 02	Latte e crema di latte concentrati	CM, MI (2), St (3)		
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	CM, Co, La, Lt, MI (2), Fo (4)		

04 04	Siero di latte	CM ⁽⁵⁾ , Sa ⁽⁶⁾ , Br ⁽⁷⁾		
04 05	Burro	CM, MI ⁽²⁾ , Ec ⁽⁸⁾ , St, Sa, Fo ⁽⁴⁾ Br (mat. prima non pastorizz.)	Mi, Ec, St.	Mi, Ec
04 07	Formaggi, latticini	Ec, St, Sa, Fo ⁽⁴⁾ , LI (prodotti freschi, erborinati, a crosta fiorita), Br (mat. prima non pastorizz.)	Ec, St	Ec, St, Sa; LI (prodotti freschi, erborinati, a crosta fiorita).
21 05	Gelati (**)	CM, Co, Ec, St, Sa		
04 08	Uova di volatili in guscio	Sa		* Sa
04 09	Uova di volatili sgusciate	CM, Co, Ec, St, Sa		
07 01	Ortaggi	Ec, Sa, LI (ortaggi da consumare freschi)		Ec, Sa, LI (ortaggi da consumare freschi)
09 04	Pepe	Mi, Sr, Bs, Sa		
09 09	Altre spezie	Mi, Sr, Bs, FI		
11 00	Prodotti della macinazione	Mi, FI, Pa, Bs (prod. destinati alla panificazione)		
16 01	Carni salate ed altre carni lavorate	CM (cotti), La, Ec, St, Sa, Sr (cotti), LI	CM, Ec, St, Sa, Sr, LI	CM (cotti), Ec, St, Sa, MI (confazionati refrig.), Sr (cotti), LI
16 03	Estratti di carne e di pesce	CM, Sr		
16 04	Conserven e semi-conserven di pesci	CM, CT (pr. trattati al calore), St, Sa, Sr		
16 05	Conserven e semi-conserven di crostacei	CM, CT (pr. trattati al calore), St, Sa, Sr, VI (semiconserven), LI		
18 00	Cacao e sue preparazioni	Mi, Sa		
19 03 01	Paste alimentari secche di semola	FI, Pa, Sa		* FI, Pa, Sa

19 03 02 19 03 03	Paste all'uovo e speciali	CM, Co, Ec, Sr, St, Sa, Bc	St, Sa	* CM, Co, Ec, Sr, St, Sa, Bc, Mi (confezionati refrig.)
19 07 01- 001	Pane grattugiato	Mi, Fi		
19 08 01- 001	Prodotti di pasticceria deperibili	CM, Co, Ec, St, Sa		CM, Co, Ec, St, Sa
20 02	Conserv vegetali a bassa acidità e conserve di pomodoro	Sb, Hw	Sb, Hw	
20 07	Succhi e nettari di frutta	Mi, Hw	Mi, Hw	
21 03	Salse emulsionate	Ec, St, Sa	Ec, St, Sa	
21 06	Preparaz. gastronomi- che (***)	CM, Ec, St, Sr, Cp, Bc, Sa, Li	CM, Ec, St, Sr, Cp, Bc, Sa, Li	CM, Ec, St, Sr, Cp, Bc, Sa, Li
22 02	Bevande analcoliche	Mi	Mi	
32 00	Prodotti dietetici	CM, Mi, Ec, St		
33 00	Alimenti per la prima infanzia	CM, Co, St, Sr, Sa, Li	CM, Co, St, Sr, Sa, Li	
n.c.	Materiali a contatto con gli alimenti	Imballaggi, contenitori e superfici di lavoro: CM, En, Ec, Sf, St, Sa, Li	Superfici di lavoro: CM, En, Ec, Sf, St, Sa, Li	Superfici di lavoro: CM, En, Ec, Sf, St, Sa, Li

Note

- (*) - deve intendersi grande produzione (industriale) e piccola produzione (artigianale), nonché importazione ai posti di confine
- (*) - I prelievi vanno eseguiti preferenzialmente presso i grandi centri di distribuzione.
- (**) - per i gelati che rientrano nel campo di applicazione della direttiva 92/46/CEE si applicano le seguenti priorità : (Li, St, Co, CM.)
- (***) - piatti preparati con trattamento termico, il cui ulteriore trattamento ammette contaminazione e che vengono eventualmente riscaldati per il consumo;
- piatti preparati senza trattamento termico ma stabilizzati in altro modo (ad es. mediante conservanti);
 - piatti preparati crudi, non sottoposti ad ulteriore trattamento termico;
 - piatti preparati crudi che vengono trattati termicamente prima del consumo.
- (1) (2) solo in caso di alterazione delle caratteristiche organolettiche;
- (3) non si applica a prodotti U.H.T.;
- (4) solo per la materia prima;
- (5) (6) (7) solo per la materia prima non pastorizzata;
- (8) non si applica a prodotti pastorizzati.

Legenda:

Esami microbiologici

CM= carica batterica totale mesofila	CT= carica batterica totale termofila
CP= carica batterica totale psicrofila	Mi= lieviti ed ifomiceti
Hw= esame diretto ifomiceti (cam. di Howard)	La= Lattobacillacee
Lc= Lattococchi	Co= Coliformi totali
Cf= Coliformi fecali	Ec= E.coli
En= Enterobatteri totali	Sf= Streptococchi fecali
Sr= spore di clostridi solfito-riduttori	Cp= <i>Clostridium perfringens</i>
Bs= spore di <i>Bacillus</i> spp.	Bc= <i>Bacillus cereus</i>
St= stafilococchi coagulasi-pos. / enterotoss. staf.	Sa= <i>Salmonella</i> spp.
Li= <i>Listeria monocytogenes</i> .	Br= <i>Brucella</i> spp.
Vi= <i>Vibrio cholerae</i> O1 e <i>V. parahaemolyticus</i>	

Esami biologici complementari

Pa= esame parassitologico	Fi= Filth-test
Ta= tossine algali	In= Inibenti
Fo= fosfatasi	Pe= perossidasi
Sb= test di stabilità	

Tab. 9: **Priorità nei controlli chimici e chimico-fisici**
(prevista dall'art.7, comma 1)

Codice	Classe di alimenti (DM 22-491)	Produzione* confezionamento e importaz. da stati terzi	Somministrazione pubblica e collettiva	Commercializzazione
02 01	Carni e frattaglie commestibili	Residui di ormoni, farmaci veterinari e contaminanti ambientali (Piano Naz. Circ. DGSV 14 / 1989 e DLvo 118 / 27-1-92); Radioattività (Cs 134 e Cs 137 - Reg. CEE n. 1518/93); Antiparassitari (Piano annuale Decr. 23-12-1992).	Verifica dello stato di alterazione correlabile a parametri chimici	Verifica del rispetto delle modalità di conservazione nei prodotti confezionati ed in quelli sfusi
03 01	Selaci	Stato di alterazione, Hg (limitatamente agli squaloidi)	Verifica dello stato di alterazione correlabile a parametri chimici	Verifica del rispetto delle modalità di conservazione nei prodotti confezionati ed in quelli sfusi
03 02	Teleostei	Stato di alterazione, Hg (limitatamente ai tonnidati)	Verifica dello stato di alterazione correlabile a parametri chimici	Verifica del rispetto delle modalità di conservazione nei prodotti confezionati ed in quelli sfusi
03 07	Molluschi bivalvi vivi	Stato di alterazione, Hg, Pb, Cd; Biotossine algali	Verifica dello stato di alterazione correlabile a parametri chimici	Verifica del rispetto delle modalità di conservazione nei prodotti confezionati ed in quelli sfusi
03 08	Molluschi cefalopodi	Stato d'alterazione; Cd	Verifica dello stato di alterazione correlabile a parametri chimici	Verifica del rispetto delle modalità di conservazione nei prodotti confezionati ed in quelli sfusi
03 10	Crostacei	Stato di alterazione (con particolare riferimento al TVN); Additivi.	Verifica dello stato di alterazione correlabile a parametri chimici	Verifica del rispetto delle modalità di conservazione nei prodotti confezionati ed in quelli sfusi

04 01	Latte. Crema di latte. freschi o conservati....	Valutazione stress termico; Aflatossina M_1 ; Radioattività (Cs^{134} e Cs^{137} - Reg. CEE n. 1518/93); Antiparassitari (Piano annuale Decr. 23-12-1992)	Verifica dello stato di alterazione cor- relabile a parametri chimici	Verifica del rispet- to delle modalità di conservazione nei prodotti confe- zionati ed in quelli sfusi
04 05	Burro	Identificazione grassi estranei; Composizione.	Verifica dello stato di alterazione cor- relabile a parametri chimici	Verifica del rispet- to delle modalità di conservazione nei prodotti confe- zionati ed in quelli sfusi
04 07	Formaggi e latticini	Additivi (con particolare riferimento agli antimicrobici); Composizione; Radioattività (Cs^{134} e Cs^{137} - Reg. CEE n. 1518/93); Antiparassitari (Piano annuale Decr. 23-12-1992).	Verifica dello stato di alterazione cor- relabile a parametri chimici	Verifica del rispet- to delle modalità di conservazione nei prodotti confe- zionati ed in quelli sfusi
04 08	Uova di volatili in guscio	Valutazione freschezza; Medicinali veterinari; Antiparassitari (Piano annuale Decr. 23-12-1992);	Verifica dello stato di alterazione cor- relabile a parametri chimici	Verifica del rispet- to delle modalità di conservazione nei prodotti confe- zionati ed in quelli sfusi
04 09	Uova di volatili sgusciati e tuorli	Identificaz. uova di scarto di incubatoio; Medicinali veterinari; Antiparassitari (Piano annuale Decr. 23-12-1992);	Verifica dello stato di alterazione cor- relabile a parametri chimici	Verifica del rispet- to delle modalità di conservazione nei prodotti confe- zionati ed in quelli sfusi
04 10	Miele naturale	Medicinali veterinari; HMF; Elementi tossici (con part. rif. al Pb); Radioattività (Cs^{134} e Cs^{137} - Reg. CEE n. 1518/93);	Verifica dello stato di alterazione cor- relabile a parametri chimici	Verifica del rispet- to delle modalità di conservazione nei prodotti confe- zionati ed in quelli sfusi
07 00	Legumi, ortaggi, radici e tuberi non preparati	Antiparassitari (Piano annuale Decr. 23-12-1992); Radioattività (Cs^{134} e Cs^{137} - Reg. CEE n. 1518/93, con riferimento ad ortaggi a bulbo, carote, patate, patate dolci, funghi coltivati, tartufi); Nitrati e nitriti (ortaggi a foglia larga, anche surgelati).	Verifica dello stato di alterazione cor- relabile a parametri chimici	Verifica del rispet- to delle modalità di conservazione nei prodotti confe- zionati ed in quelli sfusi

08 00	Frutta	Aflatossine (con riferimento alla frutta a guscio e frutta secca); Antiparassitari (Piano annuale Decr. 23-12-1992); Radioattività (Cs ¹³⁴ e Cs ¹³⁷ - Reg. CEE n.1518/93, con riferimento a mirtillo rosso e nero, frutta a guscio, frutta secca, frutta cotta della specie <i>Vaccinium myrtillus</i> , frutta temporaneam. conservata della sp. <i>Vaccinium myrtillus</i>).	Verifica dello stato di alterazione correlabile a parametri chimici	Verifica del rispetto delle modalità di conservazione nei prodotti confezionati ed in quelli sfusi
09 00	Caffè, Té, Mate, Spezie,	Radioattività (Cs ¹³⁴ e Cs ¹³⁷ - Reg. CEE n. 1518/93, con riferimento al té, ai semi destinati ad entrare nell'alimentazione come spezie ed alle erbe aromatiche infusionali) Filth test; Aflatossine; Caffeina e solventi di estrazione (nel caffè decaffeinato).	Verifica dello stato di alterazione correlabile a parametri chimici	Verifica del rispetto delle modalità di conservazione nei prodotti confezionati ed in quelli sfusi
10 00	Cereali	Aflatossine; Antiparassitari (Piano annuale Decr. 23- 12-1992).	Verifica dello stato di alterazione correlabile a parametri chimici	Verifica del rispetto delle modalità di conservazione nei prodotti confezionati ed in quelli sfusi
11 00	Prodotti della macinazione	Filth test; Aflatossine; Zearalenone; tossina T2; Additivi.	Verifica dello stato di alterazione correlabile a parametri chimici	Verifica del rispetto delle modalità di conservazione nei prodotti confezionati ed in quelli sfusi
15 07 01 15 07 02 15 07 03 15 07 04	Oli vegetali di oliva	Solventi organici, n.perossidi, acidità, Composizione; Antiparassitari (Piano annuale Decr. 23- 12-1992).	Verifica dello stato di alterazione correlabile a parametri chimici	Verifica del rispetto delle modalità di conservazione nei prodotti confezionati ed in quelli sfusi
15 07 05	Oli vegetali di semi	Additivi, con particolare riferimento agli antiossidanti; Antiparassitari (Piano annuale Decr. 23-12-1992).	Verifica dello stato di alterazione correlabile a parametri chimici	Verifica del rispetto delle modalità di conservazione nei prodotti confezionati ed in quelli sfusi
15 13	Margarina, imitazione dello strutto, ed altri grassi alimentari preparati	Additivi (con particolare riferimento agli antiossidanti).	Verifica dello stato di alterazione correlabile a parametri chimici	Verifica del rispetto delle modalità di conservazione nei prodotti confezionati ed in quelli sfusi

16 01	Carni lavorate o comunque preparate insaccate e non	Additivi (con particolare riferimento a Nitrati e Nitriti); IPA (in carni affumicate); Anti/parassitari (Piano annuale Decr. 23-12-1992).	Verifica dello stato di alterazione correlabile a parametri chimici	Verifica del rispetto delle modalità di conservazione nei prodotti confezionati ed in quelli sfusi
16 03	Estratti di carne e di pesce	Radioattività (Cs^{134} e Cs^{137} - Reg. CEE n. 1518/93).	Verifica dello stato di alterazione correlabile a parametri chimici	Verifica del rispetto delle modalità di conservazione nei prodotti confezionati ed in quelli sfusi
16 04	Preparazioni e conserve di pesci	Stato di alterazione (TVN ⁽¹⁾ ; Istamina: solo in alcune specie ittiche); Additivi.	Verifica dello stato di alterazione correlabile a parametri chimici	Verifica del rispetto delle modalità di conservazione nei prodotti confezionati ed in quelli sfusi
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	Stato di alterazione (TVN ⁽¹⁾ ; Istamina: solo in alcune specie ittiche); Additivi.	Verifica dello stato di alterazione correlabile a parametri chimici	Verifica del rispetto delle modalità di conservazione nei prodotti confezionati ed in quelli sfusi
18 00	Cacao e sue preparazioni	Filth test; Stato di alterazione.	Verifica dello stato di alterazione correlabile a parametri chimici	Verifica del rispetto delle modalità di conservazione nei prodotti confezionati ed in quelli sfusi
19 03 01	Paste alimentari secche	Additivi. Coloranti	Verifica dello stato di alterazione correlabile a parametri chimici	Verifica del rispetto delle modalità di conservazione nei prodotti confezionati ed in quelli sfusi
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	Additivi. Coloranti. Steroli.	Verifica dello stato di alterazione correlabile a parametri chimici	Verifica del rispetto delle modalità di conservazione nei prodotti confezionati ed in quelli sfusi
19 03 03	Paste alimentari speciali	Additivi. Coloranti. Nitriti (ortaggi a foglia larga)	Verifica dello stato di alterazione correlabile a parametri chimici	Verifica del rispetto delle modalità di conservazione nei prodotti confezionati ed in quelli sfusi

19 07	Pane ed altri prodotti della panetteria	Composizione (con particolare riferimento alla natura dei grassi aggiunti); Additivi.	Verifica dello stato di alterazione correlabile a parametri chimici	Verifica del rispetto delle modalità di conservazione nei prodotti confezionati ed in quelli sfusi
19 08	Prodotti della pasticceria e della biscotteria	Composizione (con particolare riferimento alla natura dei grassi aggiunti); Additivi; Coloranti.	Verifica dello stato di alterazione correlabile a parametri chimici	Verifica del rispetto delle modalità di conservazione nei prodotti confezionati ed in quelli sfusi
20 07	Succhi e nettari di frutta	Additivi (con particolare riferimento agli antimicrobici); Patulina (succhi e nettari di mela).	Verifica dello stato di alterazione correlabile a parametri chimici	Verifica del rispetto delle modalità di conservazione nei prodotti confezionati ed in quelli sfusi
21 01	Estratti o essenze di Caffé, di Té, di Mate,	Radioattività (Cs^{134} e Cs^{137} - Reg. CEE n. 1518/93).	Verifica dello stato di alterazione correlabile a parametri chimici	Verifica del rispetto delle modalità di conservazione nei prodotti confezionati ed in quelli sfusi
21 05	Gelati	Caratterizzazione dei grassi, Coloranti.	Verifica dello stato di alterazione correlabile a parametri chimici	Verifica del rispetto delle modalità di conservazione nei prodotti confezionati ed in quelli sfusi
21 07 01 - 001 21 07 99	Preparazioni di cereali in semi o in spighe ed altre preparazioni alimentari.	Aflatossine (preparazioni di cereali e di frutta essiccata o secca semplici o miste).	Verifica dello stato di alterazione correlabile a parametri chimici	Verifica del rispetto delle modalità di conservazione nei prodotti confezionati ed in quelli sfusi
22 02	Limonate, acque gassose aromatizzate	Additivi (con particolare riferimento ai benzoati); Caffeina (bevande a base di Cola); Coloranti.	Verifica dello stato di alterazione correlabile a parametri chimici	Verifica del rispetto delle modalità di conservazione nei prodotti confezionati ed in quelli sfusi
22 05	Vini di uve fresche e sottoprodotti della vinificazione	Additivi (con particolare riferimento ad anidride solforosa ed antifermentativi); Antiparassitari; Alcool metilico.	Verifica dello stato di alterazione correlabile a parametri chimici	Verifica del rispetto delle modalità di conservazione nei prodotti confezionati ed in quelli sfusi

22 09	Acqueviti, liquori ed altre bevande contenenti alcool di distillazione	Alcool metilico ed alcoli superiori; Additivi; Coloranti.	Verifica dello stato di alterazione correlabile a parametri chimici	Verifica del rispetto delle modalità di conservazione nei prodotti confezionati ed in quelli sfusi
29 00	Additivi	Verifica requisiti di purezza (DM 31-6-1965 e modificaz.); Contaminanti (con particolare riferimento ai metalli pesanti ed intermedi di sintesi organica); Riferimento normativa (DLvo 107 del 25-1-1992 sulle sostanze aromatizzanti artificiali, All. II, III e IV); IPA (negli aromi da fumo).		
31 00	Coloranti	Verifica requisiti di purezza (DM 22-12-1967 e modificaz.); Contaminanti (con particolare riferimento ai metalli pesanti ed intermedi di sintesi organica).		
32 00	Prodotti dietetici	Composizione (con particolare riferimento ai nutrienti specifici che debbono essere presenti oppure assenti).	Verifica dello stato di alterazione correlabile a parametri chimici	Verifica del rispetto delle modalità di conservazione (prodotti confezionati)
33 01	Latti per la prima infanzia	Medicinali veterinari; Composizione (con particolare riferimento alle vitamine ed agli oligoelementi).	Verifica dello stato di alterazione correlabile a parametri chimici	Verifica del rispetto delle modalità di conservazione
33 02	Prodotti per lo svezzamento	Medicinali veterinari (prodotti a base di carne); Antiparassitari, Nitrati, Nitriti (per i prodotti a base di ortaggi); Patulina (prodotti a base di frutta: mele).	Verifica dello stato di alterazione correlabile a parametri chimici	Verifica del rispetto delle modalità di conservazione
34 00	Materiali a contatto con gli Alimenti	Verifica del rispetto della migrazione globale e/o specifica (DM 21-3-1977 e modif., DM 18-2-1984, DM 4-4-1985, DM 2-6-1988 n. 243).		
40 04	Frutta secca od essiccata	Aflatossine.	Verifica dello stato di alterazione correlabile a parametri chimici	Verifica del rispetto delle modalità di conservazione nei prodotti confezionati ed in quelli sfusi
99 99	Coadiuvanti tecnologici	Verifica delle caratteristiche di purezza		

Note

- (*) deve intendersi grande produzione (industriale) e piccola produzione (artigianale), nonché importazione ai posti di confine
- (1) parametro da utilizzare in correlazione di altri parametri (caratteri organolettici, pH, alterazione componente lipidica, ecc.) per la valutazione dello stato di alterazione.

Legenda:

Hg = Mercurio
 Pb = Piombo
 Cd = Cadmio
 Cs¹³⁴ = radionuclide del Cesio
 Cs¹³⁷ = radionuclide del Cesio
 HMF = Idrossimetilfurfurolo
 IPA = Idrocarburi policiclici aromatici
 TVN= Azoto volatile

APPENDICE 2

MODELLI DI RILEVAZIONE DATI DI SINTESI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEGLI ALIMENTI E BEVANDE

(prevista dall'art. 8, comma 1)

MINISTERO DELLA SANITA'
DIREZIONE GENERALE PER L'IGIENE DEGLI ALIMENTI E LA NUTRIZIONE

VIG. 1

**MODELLO DI RILEVAZIONE DATI SULL'ATTIVITA' DI VIGILANZA DEI PRODOTTI ALIMENTARI
CONTROLLI E PROVVEDIMENTI ADOTTATI**

ANNO: REGIONE:
codiceTIPO DI STRUTTURA:
codice

CLASSE DI ATTIVITA'	NUMERO DI UNITA'	NUMERO UNITA' CONTROLLATE		CONTROLLI EFFETTUATI	NUMERO DI OPERAZIONI EFFETTUATE	PROVVEDIMENTI ADOTTATI			NUMERO DI SEQUESTRI	MERCE DISSEQUEST.	MERCE DECLASS.	MERCE DISTRUTTA
		TOTALE	NON REGOLARI			SOSP. TEMP. AUTORIZZAZ.	REVOCA AUTORIZZAZ.	ALTRI		Kg/Litri (x 100)	Kg/Litri (x 100)	Kg/Litri (x 100)
01	PRODUZIONE PRIMARIA											
04	TRASFORMAZIONE											
05	DISTRIBUZIONE ALL'INGROSSO											
06	DISTRIBUZIONE AL DETTAGLIO											
07	RISTORAZIONE											
11	TRASPORTI											

Supplemento ordinario alla GAZZETTA UFFICIALE

Serie generale - n. 26

**MODELLO DI RILEVAZIONE DATI SULL'ATTIVITA' DI VIGILANZA DEI
PRODOTTI ALIMENTARI:
CONTROLLI E PROVVEDIMENTI ADOTTATI (VIG. 1)**

Tutte le informazioni sono riferite ad un anno e ad una Regione o Provincia Autonoma.

ANNO: le quattro cifre dell'anno cui si riferiscono i dati riportati.

REGIONE: codice ISTAT della Regione o P. A. che invia i dati.

TIPO STRUTTURA: codice del tipo di struttura deputata alle attività cui si riferiscono i dati (SIP per i Servizi di Igiene Pubblica delle U.S.L., SV per i Servizi Veterinari delle USL).

Le parti oscurate della scheda non devono essere compilate.

A. "CLASSE DI ATTIVITA'" - nella scheda le attività connesse alla produzione, trasformazione e distribuzione di prodotti alimentari sono state raggruppate in classi convenzionali ai fini esclusivi di questa rilevazione, per consentire una raccolta di dati il più possibile omogenea ed uniforme su tutto il territorio nazionale. In particolare sono state individuate le classi di seguito specificate.

- 01 PRODUZIONE PRIMARIA - La classe comprende la produzione agricola, gli allevamenti zootecnici e la produzione della pesca compresi gli allevamenti ittici di acquacoltura corrispondenti, per quanto possibile, alle sottoclassi e categorie di attività economica codificate dall'Istat come:

011.1-Aziende cerealicole (comprese le risicole)

011.2-Aziende orticole (comprese le coltivazioni in serra)

011.3-Aziende viticole

011.4-Aziende olivicole

011.5-Aziende agrumicole

011.6-Aziende frutticole

011.9-Altre aziende e aziende agricole miste, non classificabili con il criterio della prevalenza

012.1-Aziende di allevamento bovini e bufalini

012.2-Aziende di allevamento suini

012.3-Aziende di allevamento pollame

012.4-Aziende di allevamento ovini e caprini

012.5-Aziende di allevamento di altri volatili e conigli (comprese le aziende di allevamento di selvaggina)

012.6-Aziende di allevamento equini

012.8-Aziende di allevamento di altri animali (compresi gli allevamenti misti, non classificabili con il criterio della prevalenza)

031 -Pesca e allevamenti in acque marine e lagunari

032 -Pesca e allevamenti in acque dolci

02 TRASFORMAZIONE - La voce comprende le attività industriali e manifatturiere, corrispondenti, per quanto possibile, alle classi, sottoclassi e categorie di attività economica codificate dall'Istat come:

041 -Attività trasformatrici annesse ad aziende agricole che lavorano esclusivamente o prevalentemente prodotti propri

042 -Attività di trasformazione svolte in forma associata (da parte di cooperative, consorzi di produzione, associazioni di produttori, consorzi di bonifica, consorzi di miglioramento fondiario, enti di sviluppo, ecc.)

MINISTERO DELLA SANITA'
DIREZIONE GENERALE PER L'IGIENE DEGLI ALIMENTI E LA NUTRIZIONE

043.1-Macellazione del bestiame

043.2-Produzione di alcool etilico di fermentazione

043.3-Molitura dei cereali

043.4-Pilatura, cernita ed altre lavorazioni di semi e granaglie

043.5-Lavorazione e conservazione dei prodotti della pesca in acque dolci (esclusa la surgelazione)

043.7-Surgelazione di prodotti alimentari

410 -Industria alimentari di base (escluso le attività di trasformazione di prodotti agricoli annesse ad aziende agricole o svolte in forma associata)

420 -Industria della produzione e raffinazione dello zucchero

421 -Industria del cacao, cioccolato, caramelle e gelati

423 -Industria di prodotti alimentari vari

424 -Industria dell'alcool etilico, di acquaviti e liquori

425 -Industria del vino

427 -Industria della birra e del malto

428.2-Produzione di bevande analcoliche.

05 DISTRIBUZIONE ALL'INGROSSO - La voce comprende gli esercizi di commercio all'ingrosso (grossisti, mercati all'ingrosso, magazzini di custodia e deposito, frigoriferi) corrispondenti, per quanto possibile, alle categorie di attività economica codificate dall'Istat come:

611.1-Commercio all'ingrosso di cereali e legumi secchi

611.2-Commercio all'ingrosso di sementi, foraggi, piante officinali e semi oleosi cereali e legumi secchi

611.5-Commercio all'ingrosso di animali vivi

617.1-Commercio all'ingrosso di prodotti ortofrutticoli freschi, congelati e surgelati

617.2-Commercio all'ingrosso di carni fresche, congelate, surgelate e di salumi, pollame, selvaggina e uova

617.3-Commercio all'ingrosso di latte, burro e formaggi

617.4-Commercio all'ingrosso di olii e grassi alimentari

617.5-Commercio all'ingrosso di bevande alcoliche ed analcoliche, di alcool per liquori ed aceto

617.6-Commercio all'ingrosso di caffè, the, cacao e spezie

617.7-Commercio all'ingrosso di prodotti ittici, freschi, congelati e comunque conservati

617.8-Commercio all'ingrosso specializzato di altri prodotti alimentari non altrove classificati e generi di monopolio

617.9-Commercio all'ingrosso despecializzato

773 -Magazzini di custodia e deposito e frigoriferi

06 DISTRIBUZIONE AL DETTAGLIO - La voce comprende gli esercizi di commercio fisso al minuto e ambulante, compresi superette, supermercati e ipermercati, corrispondenti, per quanto possibile, alle sottoclassi e categorie di attività economica codificate dall'Istat come:

641 -Commercio al minuto di prodotti ortofrutticoli e lattiero-caseari, di carne, pesce e pasticceria

642.1-Commercio al minuto di bevande e olio

642.3-Commercio al minuto specializzato di altri prodotti alimentari

642.4-Commercio al minuto alimentare despecializzato

MINISTERO DELLA SANITA'
DIREZIONE GENERALE PER L'IGIENE DEGLI ALIMENTI E LA NUTRIZIONE

07 RISTORAZIONE - La voce comprende sia la ristorazione pubblica che collettiva corrispondente, per quanto possibile, alla classe di attività economica codificata dall'Istat come:

66 -Pubblici esercizi ed esercizi alberghieri

In particolare:

la ristorazione **PUBBLICA** comprende gli esercizi di somministrazione quali bar, ristoranti, alberghi, vagoni ristorante, navi, aerei, ecc. corrispondenti alle sottoclassi:

661 -Ristoranti (senza alloggio)

662 -Bar con e senza spettacolo

665 -Esercizi alberghieri propriamente detti

666 -Vagoni-letto e vagoni-ristorante

667.1-Ostelli della gioventù e rifugi alpini

667.2-Campeggi e caravanning

667.3-Centri di vacanze e case per vacanze;

la ristorazione **COLLETTIVA** comprende gli esercizi di somministrazione quali mense aziendali, scolastiche e di comunità (carceri, collegi, colonie, ecc.) corrispondenti alle sottoclassi:

664 -Mense

667.4-Colonie, case di riposo, alloggi ammobiliati per turisti, altri esercizi alberghieri complementari;

la ristorazione **COLLETTIVA-ASSISTENZIALE** comprende gli esercizi di somministrazione collettiva quali ospedali, case di cura e di riposo.

11 TRASPORTI - La voce comprende i veicoli adibiti al trasporto delle carni fresche e congelate e dei prodotti della pesca freschi e surgelati e quelli adibiti al trasporto degli alimenti in regime di temperatura controllata, nonché le cisterne e gli altri contenitori adibiti al trasporto delle sostanze alimentari deperibili e non, sfuse e a mezzo di veicoli.

- B. "NUMERO DI UNITA"** - si intende il numero di strutture (inclusi i mezzi di trasporto) presenti nel territorio di competenza della Regione o Provincia autonoma.
- C. "NUMERO UNITA' CONTROLLATE: TOTALE"** - si intende il numero di strutture tra quelle presenti nel territorio di competenza (di cui al punto B) sottoposte ad ispezione nel corso dell'anno in esame. Più ispezioni effettuate nella stessa unità nell'arco dell'anno saranno conteggiate una sola volta.
- D. "NUMERO UNITA' CONTROLLATE: NON REGOLARI"** - si intende il numero totale di strutture tra quelle ispezionate nel corso dell'anno (di cui al punto C) che hanno evidenziato all'ispezione almeno una irregolarità.
- E. "CONTROLLI EFFETTUATI"** - si intende il numero di visite effettuate presso le strutture nel corso dell'anno; ogni visita va conteggiata una sola volta, anche se protratta per più di un giorno.
- F. "NUMERO DI OPERAZIONI EFFETTUATE"** - si intende il numero degli interventi effettuati presso le strutture ispezionate nel corso dell'anno, riguardanti l'igiene dei locali, l'igiene del personale, l'esame del materiale cartaceo e dei documenti di vario genere, nonché l'esame delle merci.

MINISTERO DELLA SANITA'
DIREZIONE GENERALE PER L'IGIENE DEGLI ALIMENTI E LA NUTRIZIONE

- G. "PROVVEDIMENTI ADOTTATI" - si intende il numero dei provvedimenti formali adottati, in base alle disposizioni legislative vigenti, distinti per: sospensione temporanea dell'autorizzazione, revoca dell'autorizzazione ed altri.
- H. "NUMERO DI SEQUESTRI" - si intende il numero dei sequestri effettuati nel corso dell'anno.
- I. "MERCE DISSEQUESTRA" - si intende la quantità di merce dissequestrata, espressa in chilogrammi o litri (divisi per 100) indipendentemente dallo stato fisico del prodotto (Es.: per "100 KG" di merce riportare il valore "1").
- L. "MERCE DECLASSATA" - si intende la quantità di prodotti alimentari destinati a scopi diversi dall'alimentazione umana (art.16 L.283/62), espressa in chilogrammi o litri (divisi per 100) indipendentemente dallo stato fisico del prodotto (Es.: per "100 KG" di merce riportare il valore "1").
- M. "MERCE DISTRUTTA" - si intende la quantità di prodotti alimentari non idonea a qualunque scopo, espressa in chilogrammi o litri (divisi per 100), indipendentemente dallo stato fisico del prodotto (Es.: per "100 KG" di merce riportare il valore "1").

MINISTERO DELLA SANITA'

DIREZIONE GENERALE PER L'IGIENE DEGLI ALIMENTI E LA NUTRIZIONE

VIG.2**MODELLO DI RILEVAZIONE DATI SULL' ATTIVITA' DI VIGILANZA DEI PRODOTTI ALIMENTARI
INFRAZIONI RISCONTRATE**ANNO: REGIONE:

codice

TIPO DI STRUTTURA:

codice

CLASSE DI ATTIVITA'	INFRAZIONI DI IGIENE GENERALE	INFRAZIONI DI IGIENE DEL PERSONALE	INFRAZIONI ALLA DOCUMENTAZIONE	INFRAZIONI NELLE MERCI			CAMPIONI PRELEV.	
				ETICHETTA E PRESENTAZIONE	COMPOSIZIONE	CARATTERI MACROSCOPICI	TOTALE	DI CUI NON REGOLAMENT.
01	PRODUZIONE PRIMARIA							
04	TRASFORMAZIONE							
05	DISTRIBUZIONE ALL'INGROSSO							
06	DISTRIBUZIONE AL DETTAGLIO							
07	RISTORAZIONE							
11	TRASPORTI							

MINISTERO DELLA SANITA'
DIREZIONE GENERALE PER L'IGIENE DEGLI ALIMENTI E LA NUTRIZIONE

**MODELLO DI RILEVAZIONE DATI SULL'ATTIVITA' DI VIGILANZA DEI
PRODOTTI ALIMENTARI:
INFRAZIONI RISCONTRATE (VIG. 2)**

Tutte le informazioni sono riferite ad un anno e ad una Regione o Provincia Autonoma.

ANNO: le quattro cifre dell'anno cui si riferiscono i dati riportati.

REGIONE: codice ISTAT della Regione o P. A. che invia i dati.

TIPO STRUTTURA: codice del tipo di struttura deputata alle attività cui si riferiscono i dati (SIP per i Servizi di Igiene Pubblica delle U.S.L., SV per i Servizi Veterinari delle USL).

Le parti oscure della scheda non devono essere compilate.

- A. "CLASSI DI ATTIVITA'" - si intendono le stesse classi già definite nella scheda VIG. 1
- B. "INFRAZIONI DI IGIENE GENERALE" - si intende il numero di infrazioni riscontrate riferite all'igiene delle unità ispezionate.
- C. "INFRAZIONI DI IGIENE DEL PERSONALE" - si intende il numero di infrazioni riscontrate, riferite al personale operante nelle unità ispezionate in base alle norme di legge vigenti.
- D. "INFRAZIONI ALLA DOCUMENTAZIONE" - si intende il numero di infrazioni riscontrate derivanti dall'esame del materiale documentale di vario genere.
- E. "INFRAZIONI NELLE MERCI: ETICHETTA E PRESENTAZIONE" - si intende il numero di infrazioni riscontrate "visivamente" riferite all'etichettatura o alla presentazione del prodotto oggetto di ispezione.
- F. "INFRAZIONI NELLE MERCI: COMPOSIZIONE" - si intende il numero di infrazioni riscontrate attraverso il reperimento di materie prime, semilavorati, additivi, coadiuvanti tecnologici, ecc. non autorizzati o impropriamente impiegati rispetto agli alimenti oggetto di produzione e trasformazione.
- G. "INFRAZIONI NELLE MERCI: CARATTERI MACROSCOPICI" - si intende il numero di infrazioni riscontrate "visivamente", derivanti dall'esame dei caratteri macroscopici e delle modalità di conservazione dei prodotti oggetto di ispezione.
- H. "CAMPIONI PRELEVATI: TOTALE" - si intendono i campioni ufficiali prelevati nel corso dell'anno durante le ispezioni ed analizzati dalle competenti strutture laboratoristiche. Per ciascuna tipologia di struttura cui si riferiscono i dati (SIP o SV), il totale dei campioni prelevati, indipendentemente dalla classe di attività, deve coincidere con quanto indicato nella scheda ANL. 2 per questi organismi (rispettivamente con codice 011 e 012).
- I. "CAMPIONI PRELEVATI: NON REGOLAMENTARI" - in questa colonna deve essere riportato il numero totale di campioni risultati non regolamentari all'analisi.

MINISTERO DELLA SANITA'
DIREZIONE GENERALE PER L'IGIENE DEGLI ALIMENTI E LA NUTRIZIONE



**MODELLO DI RILEVAZIONE DATI DI SINTESI SU RISULTATI DELLE ANALISI SU ALIMENTI E BEVANDE:
CAMPIONI**

ANNO :

REGIONE :
codice

TIPO DI STRUTTURA :
codice

MATRICI ALIMENTARI		NUMERO DI CAMPIONI ANALIZZATI	NUMERO DI CAMPIONI NON REGOLARI	DISTRIBUZIONE DEI CAMPIONI SFAVOREVOLI DISTINTI PER TIPO DI IRREGOLARITA'		
Codici	Descrizioni			Origine microbiologica	Chimiche	Altre
02 01	Carni e frattaglie commestibili					
02 02	Volatili da cortile					
02 04	Altre carni					
02 05	Lardo, esclusa ventresca					
03 01	Selaci					
03 02	Teleostei					
03 03	Filetti e trancio di pesce					
03 05	Molluschi gasteropodi					
03 06	Molluschi bivalvi (depurabili)					
03 07	Molluschi bivalvi (non depurabili)					
03 08	Molluschi cefalopodi					
03 09	Echinodermi					
03 10	Crosteacei					
04 01 (*)	Latte, crema di latte,					
04 01 02	Latte e crema pastorizzati					
04 01 03	Latte UHT					
04 02	Latte e crema concentrati					
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt					
04 04	Siero di latte					
04 05	Burno					
04 07	Formaggi, latticini					
04 08	Uova di volatili in guscio					
04 09	Uova di volatili sguosciate					
04 10	Miele naturale					
04 11	Prod. commestibili orig. animale					
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi					
08 00	Frutta					
09 00	Caffè, tè, spezie					
09 04	Pepe					
09 09	Altre spezie					
10 00	Cereali					
11 00	Prodotti della macinazione					
15 01	Grassi alimentari animali					
15 04	Grassi e oli di pesce					
15 07 (*)	Oli vegetali, fluidi					
15 07 01	Olio di oliva					
15 07 02	Olio di sansa					
15 07 03	Olio di oliva extravergine					
15 07 04	Olio di sansa greggio					

(*) si intende il totale della classe, comprensivo dei totali riferiti alle singole sottoclassi

(segue)

MINISTERO DELLA SANITA'
DIREZIONE GENERALE PER L'IGIENE DEGLI ALIMENTI E LA NUTRIZIONE

ANN. I

MATRICI ALIMENTARI		NUMERO DI CAMPIONI ANALIZZATI	NUMERO DI CAMPIONI NON REGOLARI	DISTRIBUZIONE DEI CAMPIONI SFAVOREVOLI DISTINTI PER TIPO DI IRREGOLARITA'		
Codici	Descrizioni			Origine microbiologica	Chimiche	Altre
16 01	Carni lavorate					
16 03	Estratti di carne e di pesce					
16 04	Preparazioni e conserve di pesci					
16 05	Preparazioni e conserve crostacei					
17 00	Zuccheri e prod. a base di zuccheri					
18 00	Cacao e preparazioni					
19 02	Estratti di malto, ecc.					
19 03 (*)	Paste alimentari					
19 03 01	Paste alimentari secche					
19 03 02	Paste alimentari all'uovo					
19 03 03	Paste alimentari speciali					
19 04	Tapioca					
19 05	Prodotti ottenuti per soffiatura					
19 07 (*)	Pane, altri prodotti di panetteria					
19 07 03 001	Pane grattugiato					
19 08 (*)	Prodotti di pasticceria e biscotti					
19 08 01 001	Prodotti di pasticceria deperibili					
20 00	Preparazioni di ortaggi					
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto					
20 07	Suochi e nektari di frutta					
21 00	Preparazioni alimentari					
21 01	Estratti o essenze di caffè, tè, malto					
21 03	Preparazioni per salsa e salsa					
21 05	Gelati					
21 08	Preparazioni gastronomiche					
21 07 01 001	Prep. di cereali in semi o spighe					
21 07 89	Altre preparazioni di cereali					
22 02	Limonate, acqua gassosa, ...					
22 03	Birra					
22 04	Mosti di uva parzialmente fermentati					
22 05	Vini di uve fresche					
22 09	Vermut e altri					
22 07	Sidro, sidro di pere, idromais,...					
22 08	Alcole stillato,...					
22 09	Acquaviti, liquori, altre bevande					
22 10	Aceti commestibili e succedanei					
25 00	Sale da cucina					
29 00	Additivi					
31 00	Coloranti					
32 00	Prodotti dietetici					
33 00	Alimenti per la prima infanzia					
33 01	Latti per la prima infanzia					
33 02	Prodotti per lo svezzamento					
34 00	Materiali a contatto con alimenti					
40 00	Derrate alimentari immagazzinate					
40 04	Frutta secca o essiccata					
99 99	Coadiuvanti tecnologici					

(*) si intende il totale della classe, comprensivo dei totali riferiti alle singole sottoclassi

MINISTERO DELLA SANITA'
DIREZIONE GENERALE PER L'IGIENE DEGLI ALIMENTI E LA NUTRIZIONE

**MODELLO DI RILEVAZIONE DATI DI SINTESI SUI RISULTATI DELLE
ANALISI SUGLI ALIMENTI E BEVANDE:
CAMPIONI (ANL 1)**

Tutte le informazioni sono riferite ad un anno e ad una Regione o Provincia Autonoma.

ANNO: le quattro cifre dell'anno cui si riferiscono i dati riportati.

REGIONE: codice ISTAT della Regione o P. A. che invia i dati.

TIPO STRUTTURA: codice del tipo di struttura deputata alle attività cui si riferiscono i dati (PMP per i Presidi Multizonali di Prevenzione, IZS per gli Istituti Zooprofilattici Sperimentali).

A. "MATRICI ALIMENTARI" - si intendono quelle riportate nel D.M. 22 aprile 1991 (S.O.G.U 139 del 15.6.1991 serie generale) concernente "Disposizioni in materia di trasmissione periodica dei risultati di analisi dei campioni per il controllo degli alimenti e delle bevande condotte dalle Regioni e dalle U.S.L., in attuazione del D.P.C.M. 20.5.1988".

Nella scheda sono proposte 84 matrici alimentari, individuate tra quelle presenti nella banca dati ufficiale del Ministero. Nella compilazione della scheda, si tenga presente quanto segue:

- fare riferimento solo ed esclusivamente alle voci per le quali siano state effettuate analisi di laboratorio;
- 29 ADDITIVI - le determinazioni da effettuare vanno riferite al controllo dei requisiti di purezza;
- 31 COLORANTI - le determinazioni da effettuare vanno riferite al controllo dei requisiti di purezza;
- 34 MATERIALI A CONTATTO CON ALIMENTI - le determinazioni da effettuare vanno riferite al controllo dell'idoneità dei materiali stessi destinati a venire a contatto con sostanze alimentari, attraverso la determinazione della migrazione (o cessione) globale e specifica, e le altre prove previste dal D.P.R. 23.8.1982, n. 777 e relativi decreti di attuazione, da ultimo modificato con decreto legislativo 25 gennaio 1992, n. 103.

B. "NUMERO DI CAMPIONI ANALIZZATI" - si intendono quelli ufficiali, compresi quelli prelevati all'estero, di cui al D.P.R. 627/60 e al Decreto legislativo 27.1.1992, n. 111 (alimenti destinati ad una alimentazione particolare) e indicati nel corrispondente verbale di prelevamento, considerando come unico campione quello per il quale si produce un unico referto, anche se analizzato separatamente dai diversi settori del PMP (chimico, bio-tossicologico, ecc.). Non devono essere conteggiati i campioni presentati dai privati, anche ai fini dell'esportazione, quelli di controllo della qualità del latte, quelli di saggio o simili.

C. "NUMERO DI CAMPIONI NON REGOLARI" - si intendono quelli nei quali sia stata riscontrata una o più non conformità alle disposizioni di legge vigenti; il campione per il quale si riscontrano più parametri non regolari deve essere conteggiato una sola volta.

MINISTERO DELLA SANITA'
DIREZIONE GENERALE PER L'IGIENE DEGLI ALIMENTI E LA NUTRIZIONE

D. "DISTRIBUZIONE DEI CAMPIONI SFAVOREVOLI DISTINTI PER TIPO DI IRREGOLARITÀ" - i campioni il cui giudizio complessivo sia risultato non regolare, debbono essere ulteriormente aggregati in base al tipo di parametri sfavorevoli individuati nel corso dell'analisi. Con riferimento alle classi di determinazioni presenti nella scheda ANL. 3, sono state convenzionalmente individuate tre classi di parametri sfavorevoli:

- origine microbiologica, si intendono le determinazioni raggruppate con il codice 01 00;
- chimiche, si intendono le determinazioni raggruppate con i codici 02 00, 03 00, 04 00, 05 00, 06 00,
- altre, si intendono le determinazioni raggruppate con i codici 07 00, 08 00, 09 00, 10 00.

Nella scheda andranno quindi riportati rispettivamente:

- nella prima classe il numero di campioni irregolari per i quali sono risultati non favorevoli uno o più parametri di origine microbiologica,
- nella seconda classe il numero di campioni non regolari per i quali sono risultati non favorevoli uno o più parametri chimici,
- nella terza classe il numero di campioni non regolari per i quali sono risultati non favorevoli altri tipi di parametri.

Si fa notare che un campione che risulti complessivamente non regolare, è contato una sola volta tra gli irregolari (punto C) mentre può essere conteggiato più volte come distribuzione qualora i motivi dell'irregolarità siano riconducibili a più classi di parametri, quindi a più colonne della distribuzione; ne consegue che, per una qualsiasi matrice alimentare, il numero di campioni irregolari NON coincide necessariamente con la somma dei totali riportati nella distribuzione per tipo di irregolarità.

MINISTERO DELLA SANITA'

DIREZIONE GENERALE PER L'IGIENE DEGLI ALIMENTI E LA NUTRIZIONE

ANL.2**MODELLO DI RILEVAZIONE PER DATI DI SINTESI SUI
RISULTATI DELLE ANALISI SU ALIMENTI E BEVANDE:
ORGANISMI PRELEVATORI**ANNO: REGIONE:
codiceTIPO DI STRUTTURA:
codice

ORGANISMO PRELEVATORE		N. CAMPIONI ANALIZZATI
codice	descrizione	
010	UFFICI TERRITORIALI DEL MINISTERO SANITA'	
014	UFFICI CENTRALI DEL MINISTERO SANITA'	
001	NUCLEO ANTISOFISTICAZ. E SANITA'- MIN. SANITA'	
011	SERVIZI DI IGIENE PUBBLICA - U.S.L.	
012	SERVIZI VETERINARI - U.S.L.	
005	PRESIDI MULTIZONALI DI PREVENZIONE	
015	ISTITUTI ZOOPROFILATTICI SPERIMENTALI	
002	ISP. CENTRALE REPRESS. FRODI-MIN. AGRICOLTURA	
013	COMPARTIMENTI DOGANALI CONFINE-MIN. FINANZE	
007	POLIZIA DI STATO	
006	POLIZIA URBANA	
008	STAZIONI CARABINIERI	
003	GUARDIA DI FINANZA	
016	CORPO FORESTALE DELLO STATO	

MINISTERO DELLA SANITA'
DIREZIONE GENERALE PER L'IGIENE DEGLI ALIMENTI E LA NUTRIZIONE

**MODELLO DI RILEVAZIONE DATI DI SINTESI SUI RISULTATI DELLE
ANALISI SUGLI ALIMENTI E BEVANDE:
ORGANISMI PRELEVATORI (ANL. 2)**

Tutte le informazioni sono riferite ad un anno e ad una Regione o Provincia Autonoma.

ANNO: le quattro cifre dell'anno cui si riferiscono i dati riportati.

REGIONE: codice ISTAT della Regione o P. A. che invia i dati.

TIPO STRUTTURA: codice del tipo di struttura deputata alle attività cui si riferiscono i dati (PMP per i Presidi Multizonali di Prevenzione, IZS per gli Istituti Zooprofilattici Sperimentali).

A. ORGANISMO PRELEVATORE: gli organismi elencati sono quelli previsti sia dal D.P.R. 28 marzo 1930, n.327, che dalla Legge 7 agosto 1938, n.462.

Si fa pertanto riferimento a tutti gli organi preposti alla vigilanza sul territorio ed al prelievo, in fase di ispezione, di campioni da consegnare ai P.M.P. per le opportune analisi di laboratorio.

In particolare, con il codice 010 - UFFICI TERRITORIALI DEL MINISTERO DELLA SANITÀ', si intendono gli uffici di Sanità marittima, aerea e di frontiera e gli Uffici Veterinari di porto, aeroporto, confine e dogana interna, istituiti con R.D. 27 luglio 1934, n.1265 e diventati organismi territoriali del Ministero della Sanità con la legge del 23 marzo 1958, n.296. Gli ambiti territoriali di competenza di tali uffici sono disciplinati dal D.M. del 23 dicembre 1985.

B. N. CAMPIONI ANALIZZATI: Si intende il numero di campioni di alimenti e bevande prelevati nel corso della ispezioni dagli organismi di vigilanza e sottoposti ad analisi.

Si noti che:

- il numero di campioni consegnati dall'organismo 011-Servizi di igiene pubblica U.S.L. deve coincidere con il "TOTALE CAMPIONI PRELEVATI " indicato nella scheda VIG.2 riferita al tipo struttura "SIP" (Servizi Igiene Pubblica delle U.S.L.);
- il numero di campioni consegnati dall'organismo 012-Servizi veterinari U.S.L., deve coincidere con il "TOTALE CAMPIONI PRELEVATI " indicato nella scheda VIG.2 riferita al tipo struttura "SV" (Servizi Veterinari delle U.S.L.).

**MODELLO DI RILEVAZIONE PER DATI DI SINTESI SUI
RISULTATI DELLE ANALISI SU ALIMENTI E BEVANDE:
DETERMINAZIONI**

ANNO:

REGIONE:
codice

TIPO DI STRUTTURA:
codice

CLASSE DI DETERMINAZIONI		DETERMINAZIONI EFFETTUATE	
codice	descrizione	TOTALE	NON REGOLARI
01 00	CONTAMINANTI DI ORIGINE BIOLOGICA		
01 01	Microrganismi non patogeni		
01 02	Microrganismi patogeni		
01 03	Tossine batteriche		
01 04	Micotossine		
01 05	Altre tossine		
01 06	Parassiti		
01 07	Virus		
01 08	Corpi estranei, filth test		
01 09	Altri		
02 00	CONTAMINANTI CHIMICI		
02 01	Oligoelementi tossici		
02 02	Radionuclidi		
02 03	Materiali a contatto di alimenti		
02 04	Origine ambientale / tecnologica		
02 05	Altri		
03 00	RESIDUI DI SOSTANZE CHIMICHE		
03 01	Antiparassitari		
03 02	Medicinali veterinari		
03 03	Sostanze anabolizzanti		
03 04	Altri		
04 00	TOSSICI NATURALI		
05 00	ADDITIVI		
06 00	COLORANTI		
07 00	STATO DI ALTERAZIONE		
08 00	COMPOSIZIONE MERCEOLOGICA		
09 00	DIFFORMITA' DI ETICHETTA		
10 00	ALTRE DETERMINAZIONI		

MINISTERO DELLA SANITA'
DIREZIONE GENERALE PER L'IGIENE DEGLI ALIMENTI E LA NUTRIZIONE

**MODELLO DI RILEVAZIONE PER DATI DI SINTESI SUI RISULTATI
DELLE ANALISI SUGLI ALIMENTI E BEVANDE:
DETERMINAZIONI (ANL. 3)**

Tutte le informazioni sono riferite ad un anno e ad una Regione o Provincia Autonoma.

ANNO: le quattro cifre dell'anno cui si riferiscono i dati riportati.

REGIONE: codice ISTAT della Regione o P. A. che invia i dati.

TIPO STRUTTURA: codice del tipo di struttura deputata alle attività cui si riferiscono i dati (PMP per i Presidi Multizonali di Prevenzione, IZS per gli Istituti Zooprofilattici Sperimentali).

A. "CLASSE DI DETERMINAZIONI" - nella scheda le determinazioni di analisi sono state raggruppate in classi convenzionali ai fini esclusivi di questa rilevazione, per consentire una raccolta di dati il più possibile omogenea ed uniforme su tutto il territorio nazionale. In particolare:

- **0100 CONTAMINANTI DI ORIGINE BIOLOGICA** - costituisce il raggruppamento di tutte le successive classi di determinazioni di origine biologica (il cui codice, cioè, inizia per 01). Va utilizzato per fornire il numero totale di determinazioni effettuate, qualora non si possa fornire il dettaglio relativo alle singole classi.
- **0101 ORGANISMI NON PATOGENI** - la sottoclasse comprende:
 - a) flora microbica saprofitaria identificata attraverso i seguenti indici: carica mesofila aerobia ed anaerobia, carica germi sporigeni, carica termofila, carica psicrofila e carica micotica;
 - b) indice di contaminazione fecale e ambientale identificato attraverso gli indici enterobatteri fecali, coliformi totali, coliformi fecali, escherichia coli, clostridi solfito riduttori, streptococchi fecali, staphylococcus aureus non enterotossico.
- **0102 MICRORGANISMI PATOGENI** - la sottoclasse comprende: salmonelle, staphylococcus aureus enterotossico, escherichia coli enteropatogeno, brucelle, clostridium botulinum, clostridium perfringens, shigelle, listeria monocytogenes, vibrio cholerae, vibrio parahemolyticus, bacillus cereus.
- **0105 ALTRE TOSSINE** - la sottoclasse comprende le tossine algali e le tossine presenti in animali marini (pesci, cefalopodi, echinodermi, ecc.).
- **0200 CONTAMINANTI CHIMICI** - costituisce il raggruppamento di tutte le successive classi di determinazioni di origine chimica (il cui codice, cioè, inizia per 02). Va utilizzato per fornire il numero totale di determinazioni effettuate, qualora non si possa fornire il dettaglio relativo alle singole classi.
- **0201 OLIGOELEMENTI TOSSICI** - la sottoclasse comprende l'arsenico, il cadmio, il cromo, il mercurio e i suoi derivati alchilici, il piombo.
- **0203 MATERIALI A CONTATTO CON ALIMENTI** - la sottoclasse comprende gli accertamenti sulle sostanze presenti o le modificazioni indotte nei caratteri organolettici dell'alimento dovute alla cessione dei materiali, nonché le prove di migrazione globali e specifiche effettuate su imballaggi, recipienti, utensili, destinati a venire a contatto con le sostanze alimentari.

MINISTERO DELLA SANITA'
DIREZIONE GENERALE PER L'IGIENE DEGLI ALIMENTI E LA NUTRIZIONE

- **0204 ORIGINE AMBIENTALE/TECNOLOGICA** - nella sottoclasse devono essere compresi PCB, PCT, PCN, diossine, solventi di estrazione, residui di sostanze adoperate per la disinfezione e disinfestazione degli ambienti e delle attrezzature di stabilimenti, laboratori di produzione e preparazione, mezzi di trasporto ed esercizi di distribuzione delle sostanze alimentari.
- **0300 RESIDUI DI SOSTANZE CHIMICHE** - costituisce il raggruppamento di tutte le successive classi di determinazioni (il cui codice, cioè, inizia per 03).
Va utilizzato per fornire il numero totale di determinazioni effettuate, qualora non si possa fornire il dettaglio relativo alle singole classi.
- **0303 RESIDUI SOSTANZE ANABOLIZZANTI** - si intendono quelle sostanze ad azione ormonale e ad azione tireostatica (D.L. 27 gennaio 1992, n. 118) nonché quelle ad azione anabolizzante (beta-bloccanti, beta-agonisti, ecc.).
- **0400 TOSSICI NATURALI** - la sottoclasse comprende le ammine pressorie (istamina, tiramina, ecc.), gli alcaloidi quali la solanina, le sostanze di cui all'allegato V-D.L. 25 gennaio 1992, n. 107, le nitrosammine, gli ossalati, ecc.
- **0500 ADDITIVI** - la classe comprende le determinazioni riguardanti la presenza non dichiarata, l'impiego non autorizzato ed il superamento rispetto ai limiti legali. Sono da escludersi gli accertamenti analitici tendenti a verificare i requisiti di purezza che saranno inseriti nel codice 1000-ALTRE DETERMINAZIONI.
- **0600 COLORANTI** - la classe comprende le determinazioni riguardanti la presenza non dichiarata, l'impiego non autorizzato ed il superamento rispetto ai limiti legali. Sono da escludersi gli accertamenti analitici tendenti a verificare i requisiti di purezza che saranno inseriti nel codice 1000-ALTRE DETERMINAZIONI.
- **0700 STATO DI ALTERAZIONE** - la classe comprende tutti i parametri chimici che hanno determinato il giudizio di "stato di alterazione" dell'alimento. Non devono figurare i parametri microbiologici da cui sono derivate valutazioni di cattivo o inaccettabile stato igienico rientranti in una o più voci della classe 0100 - CONTAMINANTI DI ORIGINE BIOLOGICA.
- **0800 COMPOSIZIONE MERCEOLOGICA** - la classe comprende gli accertamenti analitici di tipo esclusivamente merceologico tendenti a verificare la conformità del prodotto ai requisiti previsti da leggi speciali ivi compresa la denominazione commerciale.
- **0900 DIFFORMITA' ETICHETTA** - la classe comprende gli accertamenti analitici tendenti alla verifica di irregolarità di tipo formale di cui al D.L. 27 gennaio 1992, n. 109, ai Regolamenti comunitari e alle norme di attuazione di direttive comunitarie relative a singole categorie di prodotti di esclusiva competenza degli organismi di vigilanza, fatta eccezione per quelli di cui alle classi 0500-ADDITIVI e 0600-COLORANTI.

MINISTERO DELLA SANITA'
DIREZIONE GENERALE PER L'IGIENE DEGLI ALIMENTI E LA NUTRIZIONE

- 1000 ALTRE DETERMINAZIONI - la classe comprende tutti gli accertamenti analitici non precedentemente specificati.
- B. "DETERMINAZIONI EFFETTUATE: TOTALE" - vanno conteggiate tutte e sole quelle determinazioni che sono state effettuate per i campioni presi in considerazione nella scheda ANL.1.
Nel caso in cui il metodo di analisi consenta la ricerca e il dosaggio di più sostanze o microrganismi contemporaneamente, nella colonna dovrà essere indicato tale numero (residui di antiparassitari, microrganismi, ecc.).
- C. "DETERMINAZIONI EFFETTUATE: NON REGOLARI" - si intendono tutte quelle determinazioni non regolari da cui scaturiscono atti amministrativi.

APPENDICE 3

NORME DI REGISTRAZIONE DATI

**Descrizione del record per i modelli di rilevazione dati di sintesi sul
controllo ufficiale degli alimenti e bevande**

(prevista dall'art. 8, comma 3)

NORME DI REGISTRAZIONE DATI - DESCRIZIONE DEL RECORD
VIG1: MODELLO DI RILEVAZIONE PER DATI SULL'ATTIVITA' DI VIGILANZA DEI PRODOTTI ALIMENTARI
CONTROLLI E PROVVEDIMENTI ADOTTATI

Progr. campo	POSIZIONE		LUNGH. in bytes	CARATTERISTICHE DEL CAMPO			DESCRIZIONE DEL CONTENUTO	AVVERTENZE
	da	a		Formato (*)	Allineam. riempim. (**)	Valore di vuoto		
1	1	5	5	N	RZ	obbligatorio	Progressivo di servizio	valore fisso = 99999
2	6	9	4	X	LB	obbligatorio	Sigla del modulo	valore fisso = VIG1
3	10	13	4	N	RZ	obbligatorio	Anno di riferimento	
4	14	16	3	N	RZ	obbligatorio	Codice della Regione	valore ammesso = codice ISTAT
5	17	19	3	X	LB	obbligatorio	Struttura di riferimento	valori ammessi = SIP o SIV
6	20	24	5	X	LB	blank	Campo di servizio	valore fisso = blank
7	25	26	2	N	RZ	zero	Codice classe di attività	valori ammessi = codici della scheda VIG1
8	27	33	7	N	RZ	zero	Numero di unità produttive	
9	34	38	5	N	RZ	zero	Numero di unità ispezionate	
10	39	43	5	N	RZ	zero	Numero unità ispezionate non regolari	
11	44	48	5	N	RZ	zero	Numero visite di controllo	
12	49	53	5	N	RZ	zero	Numero di controlli effettuati	
13	54	58	5	N	RZ	zero	Sospensioni tempor. di autorizzazioni	Numero di provvedimenti adottati
14	59	63	5	N	RZ	zero	Revocche di autorizzazioni	Numero di provvedimenti adottati
15	64	68	5	N	RZ	zero	Altri provvedimenti adottati	
16	69	76	8	N	RZ	zero	Numero di sequestri effettuati	
17	77	83	7	N	RZ	zero	Merce dissequestrata - kg/L (x 100)	Parte intera del valore
18	84	85	2	N	LZ	zero	" "	Parte decimale del valore
19	86	92	7	N	RZ	zero	Merce declassata - kg/L (x 100)	Parte intera del valore
20	93	94	2	N	LZ	zero	" "	Parte decimale del valore
21	95	101	7	N	RZ	zero	Merce distrutta - kg/L (x 100)	Parte intera del valore
22	102	103	2	N	LZ	zero	" "	Parte decimale del valore

(*) N = Numerico
A = Alfabetico
X = Alfanumerico
B = Numerico binario
P = Numerico packed

(**) LB = allineamento a sinistra con riempimento di blank a destra
LZ = " " con riempimento di zeri a destra
RB = allineamento a destra con riempimento di blank a sinistra
RZ = " " con riempimento di zeri a sinistra

NORME DI REGISTRAZIONE DATI - DESCRIZIONE DEL RECORD
VIG2: MODELLO DI RILEVAZIONE PER DATI SULL'ATTIVITA' DI VIGILANZA DEI PRODOTTI ALIMENTARI
INFRAZIONI RISCOSE

Progr. campo	POSIZIONE		LUNGH. in bytes	CARATTERISTICHE DEL CAMPO			DESCRIZIONE DEL CONTENUTO	AVVERTENZE
	da	a		Formato	Allineam. riempim.	Valore di vuoto		
				(*)	(**)			
1	1	5	5	N	RZ	obbligatorio	Progressivo di servizio	valore fisso = 9999
2	6	9	4	X	LB	obbligatorio	Sigla del modulo	valore fisso = VIG2
3	10	13	4	N	RZ	obbligatorio	Anno di riferimento	
4	14	18	5	N	RZ	obbligatorio	Codice della Regione	valore ammesso = codice ISTAT
5	17	19	3	X	LB	obbligatorio	Struttura di riferimento	valori ammessi = SIP o SIV
6	20	24	5	X	LB	blank	Campo di servizio	valore fisso = blank
7	25	28	2	N	RZ	zero	Codice classe di attività	valori ammessi = codici della scheda VIG2
8	27	36	10	N	RZ	zero	Infrazioni nell'igiene generale	Numero delle infrazioni riscontrate
9	37	46	10	N	RZ	zero	Infrazioni nell'igiene personale	Numero delle infrazioni riscontrate
10	47	56	10	N	RZ	zero	Infrazioni nella documentazione	Numero delle infrazioni riscontrate
11	57	66	10	N	RZ	zero	Infrazioni per etichetta / presentazioni	Numero delle infrazioni nelle merci
12	67	76	10	N	RZ	zero	Infrazioni nella composizione	Numero delle infrazioni nelle merci
13	77	86	10	N	RZ	zero	Infrazione caratteri macroscopici	Numero delle infrazioni nelle merci
14	87	93	7	N	RZ	zero	Numero di campioni prelevati	
15	94	98	5	N	RZ	zero	Num. camp. prelevati non regolament.	E' un "di cui" del campo 14

(*) N = Numerico
A = Alfabetico
X = Alfanumerico
B = Numerico binario
P = Numerico packed

(**) LB = allineamento a sinistra con riempimento di blank a destra
LZ = " " con riempimento di zeri a destra
RB = allineamento a destra con riempimento di blank a sinistra
RZ = " " con riempimento di zeri a sinistra

NORME DI REGISTRAZIONE DATI - DESCRIZIONE DEL RECORD
ANL1: MODELLO DI RILEVAZIONE PER DATI DI SINTESI SUI RISULTATI DELLE ANALISI SU ALIMENTI E BEVANDE
CAMPIONI

Progr. campo	POSIZIONE		LUNGH. in bytes	CARATTERISTICHE DEL CAMPO			DESCRIZIONE DEL CONTENUTO	AVVERTENZE
	da	a		Formato (*)	Allineam. riempim. (**)	Valore di vuoto		
1	1	5	5	N	RZ	obbligatorio	Progressivo di servizio	valore fisso = 00000
2	6	9	4	X	LB	obbligatorio	Sigla del modulo	valore fisso = ANL1
3	10	13	4	N	RZ	obbligatorio	Anno di riferimento	
4	14	18	3	N	RZ	obbligatorio	Codice della Regione	valore ammesso = codice ISTAT
5	17	19	3	X	LB	obbligatorio	Struttura di riferimento	valori ammessi = PMP o IZS
6	20	24	5	X	LB	blank	Campo di servizio	valore fisso = blank
7	25	32	9	N	LZ	zero	Classe di alimenti	valori ammessi = codici della scheda ANL1
8	33	39	7	N	RZ	zero	Totale campioni analizzati	
9	40	44	5	N	RZ	zero	Totale campioni non regolari	
10	45	49	5	N	RZ	zero	Distribuzione campioni sfavorevoli per irregolarità di origine microbiologica	
11	50	54	5	N	RZ	zero	Distribuzione campioni sfavorevoli per irregolarità chimiche	
12	55	59	5	N	RZ	zero	Distribuzione campioni sfavorevoli per irregolarità di altro tipo	

(*) N = Numerico
A = Alfabetico
X = Alfanumerico
B = Numerico binario
P = Numerico packed

(**) LB = allineamento a sinistra con riempimento di blank a destra
LZ = " " " con riempimento di zeri a destra
RB = allineamento a destra con riempimento di blank a sinistra
RZ = " " " con riempimento di zeri a sinistra

NORME DI REGISTRAZIONE DATI - DESCRIZIONE DEL RECORD
ANL2: MODELLO DI RILEVAZIONE PER DATI DI SINTESI SUI RISULTATI DELLE ANALISI SU ALIMENTI E BEVANDE
ORGANISMI PRELEVATORI

[illegible]

(*) N = Numerico
A = Alfabetico
X = Alfnumerico
B = Numerico binario
P = Numerico packed

(**) LB = allineamento a sinistra con riempimento di blank a destra
LZ = " " con riempimento di zeri a destra
RB = allineamento a destra con riempimento di blank a sinistra
RZ = " " con riempimento di zeri a sinistra

NORME DI REGISTRAZIONE DATI - DESCRIZIONE DEL RECORD
ANL3: MODELLO DI RILEVAZIONE PER DATI DI SINTESI SUI RISULTATI DELLE ANALISI SU ALIMENTI E BEVANDE
DETERMINAZIONI

Progr. campo	POSIZIONE		LUNGH. in bytes	CARATTERISTICHE DEL CAMPO			DESCRIZIONE DEL CONTENUTO	AVVERTENZE
	da	a		Formato (*)	Allineam. riempim. (**)	Valore di vuoto		
1	1	5	5	N	RZ	obbligatorio	Progressivo di servizio	valore fisso = 99999
2	6	9	4	X	LB	obbligatorio	Sigla del modulo	valore fisso = ANL3
3	10	13	4	N	RZ	obbligatorio	Anno di riferimento	
4	14	18	3	N	RZ	obbligatorio	Codice della Regione	valore ammesso = codice ISTAT
5	17	19	3	X	LB	obbligatorio	Struttura di riferimento	valori ammessi = PMP o IZS
6	20	24	5	X	LB	blank	Campo di servizio	valore fisso = blank
7	25	28	4	N	RZ	zero	Codice della classe di determinazioni	valori ammessi = codici della scheda ANL3
8	29	35	7	N	RZ	zero	Totale delle determinazioni fatte	
9	38	42	7	N	RZ	zero	Totale determinazioni non regolari	

(*) N = Numerico
A = Alfabetico
X = Alfanumerico
B = Numerico binario
P = Numerico packed

(**) LB = allineamento a sinistra con riempimento di blank a destra
LZ = " " con riempimento di zeri a destra
RB = allineamento a destra con riempimento di blank a sinistra
RZ = " " con riempimento di zeri a sinistra