

# Linee Guida per la redazione della “Relazione Tecnica” e per il “Controllo” dei dettaglianti che effettuano vendita di prodotti sfusi e/o attività di preparazione di prodotti biologici presso i punti vendita al dettaglio

## SOMMARIO

1	SCOPO .....	2
2	CAMPO DI APPLICAZIONE .....	2
3	REQUISITI MINIMI DI CONTROLLO PER DETTAGLIANTI.....	2
3.1	Notifica.....	2
3.2	Qualifica fornitori.....	2
3.3	Accettazione prodotti biologici .....	3
3.4	Stoccaggio.....	3
3.5	Preparazione ed esposizione .....	3
3.5.1	Generalità.....	3
3.5.2	Indicazioni specifiche .....	3
3.6	Vendita ed etichettatura.....	4
3.7	Documenti e registrazioni .....	4
4	ATTIVITÀ DI CONTROLLO .....	5
4.1	Condizioni per il controllo iniziale.....	6
4.2	Condizioni per la sorveglianza.....	7
4.3	Frequenza dei controlli ai punti vendita singoli .....	7
4.3.1	Definizioni.....	8
4.3.2	Frequenza .....	8
4.4	Frequenza dei controlli ai punti vendita multipli con una organizzazione centrale di coordinamento .....	9
4.4.1	Definizioni.....	9
4.4.2	Caratteristiche del controllo interno attivato dall’organizzazione centrale .....	9
4.4.3	Frequenza .....	9

## 1 SCOPO

La presente linea guida ha lo scopo di uniformare le attività di controllo e certificazione presso gli operatori che si occupano della commercializzazione e gestiscono punti vendita al dettaglio di prodotti biologici sfusi e/o preparati presso il punto vendita d'ora in avanti definiti “dettaglianti”.

Si indicano quindi misure minime ed azioni preventive, da descrivere nella Relazione Tecnica, e da adottare in ogni fase quali Accettazione, Stoccaggio, Modalità di preparazione, Confezionamento, Vendita, Documenti e RegISTRAZIONI.

Si precisa che per Relazione Tecnica si intende, per semplicità, il documento di integrazione alla notifica che contiene quanto necessario a soddisfare i requisiti dell'art. 63 del Reg. CE 889/2008, in particolare:

- a) descrizione completa dell'unità e/o del sito e/o dell'attività;
- b) tutte le misure concrete da prendere al livello dell'unità e/o del sito e/o dell'attività per garantire il rispetto delle norme di produzione biologica;
- c) le misure precauzionali da prendere per ridurre il rischio di contaminazione da parte di prodotti o sostanze non autorizzati e le misure di pulizia da prendere nei luoghi di magazzinaggio e lungo tutta la filiera di produzione dell'operatore;
- d) le misure precauzionali adottate per evitare che prodotti non biologici siano immessi sul mercato con indicazioni che facciano riferimento al metodo di produzione biologico.

La Relazione Tecnica è considerata pertanto l'elemento chiave per calibrare l'attività di controllo anche su queste tipologie di operatori, soprattutto nei casi in cui si tratta di andare a valutare una pressione di controllo che, in deroga, è inferiore al minimo annuale stabilito dal regolamento.

## 2 CAMPO DI APPLICAZIONE

Il presente documento si applica agli operatori che si occupano della vendita al dettaglio di prodotti sfusi e/o della preparazione presso il punto vendita che sono obbligatoriamente assoggettati al regime di controllo ai sensi del Reg. CE 834/2007 e successive modifiche ed integrazioni, di seguito per brevità indicato Reg. CE 834/2007 e al DM 27/11/09 del MiPAAF.

## 3 REQUISITI MINIMI DI CONTROLLO PER DETTAGLIANTI

### 3.1 *Notifica*

I Dettaglianti che intendono commercializzare prodotti biologici non preconfezionati o che li preparano devono assoggettarsi all'attività di controllo e certificazione così come da normativa vigente.

### 3.2 *Qualifica fornitori*

L'operatore deve predisporre una procedura di qualifica dei fornitori che garantisca l'accertamento dello stato di certificazione biologica dei fornitori medesimi e dei loro prodotti.

### **3.3 Accettazione prodotti biologici**

Per tutte le materie prime, gli ingredienti e/o i prodotti finiti, al momento dell'accettazione, l'operatore deve provvedere, oltre alle opportune verifiche quali-quantitative, anche al riscontro della presenza dei documenti di certificazione e/o dell'etichetta e/o documento accompagnatorio ed eseguire le necessarie registrazioni.

### **3.4 Stoccaggio**

Le aree destinate al magazzinaggio dei prodotti devono essere gestite in modo tale da garantire l'identificazione delle partite ed evitare che i prodotti siano mescolati od entrino in contatto con prodotti o sostanze non rispondenti alle disposizioni del Reg. CE 834/2007. La definizione di tali aree e delle misure di separazione dovrà scaturire da un'opportuna analisi del rischio. I prodotti devono essere chiaramente identificabili in qualsiasi momento.

### **3.5 Preparazione ed esposizione**

#### **3.5.1 Generalità**

La preparazione dei prodotti biologici deve avvenire in conformità a quanto previsto dalle norme vigenti per i prodotti biologici.

Di seguito sono indicate le principali misure minime che dovranno essere prese dall'operatore al fine di evitare eventuali contaminazioni in funzione dell'analisi del rischio e chiaramente indicate nella Relazione Tecnica:

- dedicare o gestire con apposite istruzioni tutte le attrezzature (macchine, piani di lavoro, utensili, elettrodomestici, casseruole, piatti, contenitori, affettatrici ecc.) utilizzate nell'attività di preparazione nell'ambito di un reparto misto, ovvero ove si preparano contemporaneamente prodotti biologici e convenzionali;
- identificare i prodotti biologici durante le differenti fasi di preparazione, onde evitare possibili miscele con prodotti convenzionali, ciò comporta che tutti i contenitori e gli imballaggi siano identificati in maniera non confondibile secondo modalità definite nella Relazione Tecnica;
- definire la necessità, la frequenza e l'intensità delle operazioni di pulizia di tutte le attrezzature utilizzate per l'ottenimento di prodotti biologici al fine di evitare la perdita della loro integrità o altri tipi di contaminazione. L'operatore è tenuto a verificare con prove oggettive l'efficacia delle procedure di pulizia adottate.

#### **3.5.2 Indicazioni specifiche**

Di seguito sono indicate per le varie tipologie di reparto i principali rischi specifici che non sono già stati descritti nelle generalità e che dovranno essere considerati dall'operatore in funzione dell'analisi del rischio e chiaramente indicate nella Relazione Tecnica.

##### **3.5.2.1 Reparto panetteria e pasticceria**

Durante i processi di produzione su linee promiscue, dove non si riesce a garantire l'avvio della linea con il prodotto biologico, ovvero non si abbia la garanzia dell'efficacia delle operazioni di pulizia degli impianti prima dell'avvio di una produzione biologica, l'operatore dovrà individuare opportune attività atte a garantire dal rischio di cross contamination

(quali ad es. l'utilizzo di spolveri con farine biologiche anche per le produzioni convenzionali).

Qualora ci si trovi di fronte a lavorazioni in cui le misure di separazione rischiano di non essere di per sé adeguate a garantire l'assenza di commistioni, i prodotti biologici devono essere inequivocabilmente distinguibili ovvero differenti da quelli convenzionali (es. rosette biologiche, crocette convenzionali).

### **3.5.2.2 Reparto macelleria**

Per il confezionamento della carne biologica devono essere utilizzate vaschette o involucri di colore diverso da quelle utilizzate per analoghi prodotti convenzionali, nel caso ciò non sia ritenuto necessario è importante effettuare adeguata formazione agli addetti.

### **3.5.2.3 Reparto ortofrutta**

Nelle rivendite non esclusiviste, la vendita del prodotto biologico sfuso deve essere sempre assistita (prodotto servito al pubblico da un operatore della rivendita) o svolta in aree chiaramente separate e facilmente identificabili dal consumatore e con bilancia dedicata. Al fine di evitare possibili commistioni con prodotto convenzionale si devono prevedere azioni per consentire una identificazione inequivocabile delle referenze biologiche (es. bollinatura dove possibile) e prevedere l'utilizzo di materiale di incarto dedicato (sacchetti di colori diversi) e non di quello normalmente impiegato per il prodotto convenzionale.

Nelle rivendite non esclusiviste, il cartello (display, lavagnetta etc.) per i prodotti biologici sarà chiaramente distinguibile rispetto a quello utilizzato per i prodotti convenzionali. Tale cartello deve essere posto in diretta prossimità del banco o dell'area del banco dedicata ai prodotti da agricoltura biologica.

Quando il negoziante elimina o modifica l'etichetta originale e/o l'imballaggio originale dovrà garantire il mantenimento della tracciabilità a norma di legge.

## **3.6 Vendita ed etichettatura**

Le confezioni di prodotto preincartato o preconfezionato destinato al consumatore finale devono riportare in etichetta tutte le informazioni previste dalla normativa vigente oltre alle indicazioni specifiche previste per i prodotti biologici.

## **3.7 Documenti e registrazioni**

Al fine di garantire la rintracciabilità di ogni prodotto, materia prima e/o ingrediente, nei processi aziendali, devono essere effettuate le registrazioni dei prodotti in entrata, in uscita ed i loro flussi interni. Tali registrazioni avvengono tramite compilazione di registri già in utilizzo presso l'operatore (in qualsiasi caso verificati dall'Organismo di controllo) o forniti dall'Organismo di Controllo, tali registri possono essere sia su supporto cartaceo che informatico.

In ogni caso è necessario adottare un sistema di registrazioni che permetta di analizzare il flusso di ogni prodotto, materia prima e/o ingrediente, mantenendone la rintracciabilità, permettendo il controllo della data delle operazioni, dei fornitori, della natura e della quantità dei prodotti biologici in entrata ed in uscita, e di quelli trasformati all'interno del punto vendita. In quest'ultimo caso, si considerano attività di preparazione quelle che prevedono una trasformazione di un prodotto da un insieme di ingredienti a prodotto finito quali: produzione di pane, o prodotti da forno. Viceversa non sono considerate tali, e quindi non soggette alle registrazioni di lavorazione operazioni quali: doratura, affettatura, confezionamento ortofrutta, etc.

Il registro di lavorazione può essere sostituito dall'ordine di produzione ove per ogni singola categoria omogenea di prodotto sono riportati la data di inizio attività, i prodotti coinvolti e la descrizione del processo produttivo.

Il sistema di registrazione adottato deve essere aggiornato con periodicità al massimo mensile, sia per i prodotti acquistati che per quelli venduti.

I registri e le loro stampe devono essere opportunamente conservate ed archiviate secondo quanto descritto nella relazione tecnica presso l'operatore, sotto la responsabilità del referente per le produzioni biologiche, secondo quanto stabilito dagli organismi di controllo e fatte salve eventuali disposizioni di legge.

E' auspicabile che tutte le registrazioni di cui sopra siano effettuate dal gestionale e/o data-base di registrazione dell'operatore controllato.

## 4 ATTIVITÀ DI CONTROLLO

Le finalità e le modalità dei controlli in cui si estrinseca l'attività di ispezione da parte degli OdC sono definite nel Reg. CE n. 834/2007.

Il controllo ha la finalità di assicurare la conformità dei prodotti alimentari alle disposizioni comunitarie e nazionali e si applica durante tutte le fasi del processo produttivo, con riferimento al tipo di attività sottoposta a controllo.

Le ispezioni sul processo produttivo si distinguono in:

- Ispezione iniziale o fase di avvio: verifica ispettiva, effettuata dall'ispettore dell'OdC, ai fini della determinazione dell'idoneità dell'operatore al regime di controllo CE sull'agricoltura biologica (ingresso dell'operatore nel sistema di controllo).
- Ispezioni di controllo o successiva: verifica ispettiva, effettuata dall'ispettore dell'OdC, in fase successiva al riconoscimento d'idoneità dell'operatore al regime di controllo CE sull'agricoltura biologica (attività di sorveglianza su di un operatore già nel sistema di controllo).

I controlli sono svolti secondo le seguenti tipologie di ispezioni:

- 1) **ispezioni annunciate**: cioè con preavviso all’operatore, inserite in un’attività di carattere sistematico, programmata nel tempo, mediante la definizione della frequenza e del tipo degli interventi che garantiscono un tipo di controllo proporzionato all’obiettivo;
- 2) **ispezioni non annunciate**: cioè senza preavviso all’operatore, con le stesse caratteristiche delle ispezioni annunciate. Le ispezioni non annunciate sono effettuate a campione e concentrate sugli operatori per i quali il rischio di accertamento di non conformità è più elevato;
- 3) **ispezioni supplementari o mirate**: nei casi in cui si sospetta la non conformità alle disposizioni comunitarie e nazionali, dirette a prevenire i rischi specifici sulla corretta applicazione del metodo di produzione biologico; mirate e proporzionate all’obiettivo specifico.

#### **4.1 Condizioni per il controllo iniziale**

Il Reg. CE n. 889/2008 definisce i requisiti minimi di controllo e le misure precauzionali che devono essere messe in atto dagli operatori al fine di garantire la conformità dei prodotti biologici al Reg. CE n. 834/2007.

In particolare è previsto che l’operatore responsabile, la prima volta che applica il regime di controllo, rediga la Relazione Tecnica ossia:

- una descrizione completa dell’unità, degli stabilimenti e dell’attività;
- una descrizione delle misure concrete che sono adottate a livello dell’unità, degli stabilimenti o dell’attività per garantire il rispetto delle disposizioni del Reg. CE n. 834/2007, ed in particolare dei requisiti tecnici descritti nel Reg. CE n. 889/2008;
- una descrizione delle misure precauzionali atte a ridurre il rischio di contaminazione da parte di sostanze o prodotti non autorizzati e le misure di pulizia adottate nei luoghi di magazzinaggio e lungo tutta la catena di produzione dell’operatore;
- una descrizione delle misure precauzionali adottate per evitare che prodotti non biologici siano immessi sul mercato con indicazioni che facciano riferimento al metodo di produzione biologico.

Se del caso, le descrizioni e le misure suddette possono rientrare nell’ambito di un sistema di qualità istituito dall’operatore.

Le descrizioni e le misure suddette sono contenute in una dichiarazione firmata dall’operatore responsabile.

Nella dichiarazione figura altresì l’impegno dell’operatore a:

- effettuare le operazioni conformemente alle norme di produzione biologica del Reg. CE n. 834/2007 e del Reg. CE 889/2008;

- accettare, in caso di infrazioni o irregolarità, che siano applicate le misure previste dalle norme di produzione biologica del Reg. CE n. 834/2007 e del Reg. CE 889/2008;
- accettare di informare per iscritto gli acquirenti del prodotto per far sì che le indicazioni relative al metodo di produzione biologico siano soppresse da tale produzione;
- accettare che gli OdC si scambino informazioni in merito all'attività di controllo eseguita sugli Operatori stessi;
- accettare di dare libero accesso alle strutture e agli impianti sia all'OdC che agli Enti di accreditamento.

La dichiarazione di cui sopra, corredata di tutta la documentazione di supporto alle descrizioni e alle misure citate, è acquisita dall'OdC contestualmente alla prima notifica di assoggettamento al sistema di controllo, e rappresenta l'elemento chiave per procedere con la successiva attività di valutazione dell'operatore. In mancanza di detta documentazione gli OdC non procedono all'esecuzione della ispezione iniziale (o fase di avvio).

Quando la documentazione è completa, l'OdC procede con la ispezione iniziale, ed in quella sede effettua la verifica della notifica e della Relazione Tecnica dell'operatore. Al termine delle attività di verifica, l'OdC compila una relazione ispettiva che indica le eventuali carenze o la mancata osservanza delle disposizioni del Reg. CE n. 834/2007 e del Reg. CE 889/2008. L'operatore è tenuto a controfirmare la relazione e ad adottare le misure necessarie per ovviare alle inadempienze constatate.

Anche per il controllo iniziale il numero delle verifiche sarà determinato sulla base della valutazione del rischio come descritto nel paragrafo 4.3.

#### **4.2 Condizioni per la sorveglianza**

Il Reg. CE n. 834/2007 e s.m.i. prevede che l'OdC effettui presso tutti gli operatori una verifica dell'osservanza del regolamento almeno una volta all'anno. Il Reg. CE n. 889/2008 all'articolo 65 prevede che l'OdC oltre ad un'ispezione fisica presso tutti gli operatori, possa anche prelevare campioni da analizzare per la ricerca di prodotti non autorizzati nella produzione biologica o per verificare la conformità delle tecniche di produzione con le norme di produzione biologica, ed inoltre, l'organismo di controllo potrà effettuare visite di controllo a campione, sulla base di una valutazione generale del rischio di inosservanza delle norme di produzione biologica, tenendo conto almeno dei risultati dei precedenti controlli, della quantità di prodotti interessati e del rischio di scambio di prodotti.

In tali verifiche verrà rivolta particolare attenzione ai punti critici di controllo evidenziati dall'operatore nella Relazione Tecnica al fine di stabilire se le operazioni di sorveglianza e di verifica si svolgono come prescritto.

#### **4.3 Frequenza dei controlli ai punti vendita singoli**

### 4.3.1 Definizioni

Per punto vendita singolo si intende un negozio per la vendita al pubblico facente riferimento ad un proprietario/società che non gestisce altri negozi analoghi.

### 4.3.2 Frequenza

La frequenza dei controlli ai dettaglianti che effettuano la vendita di prodotti non preconfezionati e/o la preparazione dei prodotti nel punto vendita è determinata secondo il seguente schema.

FATTORI DI RISCHIO	Punteggio: 3	Punteggio: 2	Punteggio: 1
<b>Tipologia di attività di distribuzione al dettaglio di prodotti non preconfezionati</b>	Distribuzione di prodotti preparati nel punto vendita (es. rep. panetteria, pasticceria, gastronomia, macelleria)	Distribuzione di prodotti con preparazione minima al punto vendita (es. rep. salumi, formaggi, doratura di prodotti da forno)	Distribuzione di prodotti “a peso” senza frazionamento del prodotto (es. reparto ortofrutta)
<b>Tipologia di attività di distribuzione al dettaglio</b>	Mista bio/non bio con referenze uguali o non separate	Mista bio/non bio con referenze diverse o separate	Esclusiva di prodotti biologici
<b>Magazzini ed esposizione al punto vendita</b>	Non dedicati al bio	Con area espositiva di vendita dedicata al bio	Dedicati al bio
<b>Attrezzature e impianti a contatto con i prodotti</b>	Non dedicati al bio	Impianti critici prevalentemente dedicati al bio (oltre il 50%)	Dedicati al bio
<b>Non conformità</b>	Infrazioni importanti	Infrazioni lievi	Irregolarità importanti

In caso di più reparti nel medesimo p.v. il punteggio è determinato dal reparto a rischio più alto.

### Programma minimo di sorveglianza annuale svolto dagli OdC sui punti vendita singoli

Sulla base del rischio determinato dal punteggio ottenuto applicando la tabella precedente l'OdC modulerà l'attività di sorveglianza secondo la tabella seguente:

RISCHIO	Ispezioni annunciate	Ispezioni non annunciate	Prelievo campioni
<b>BASSO</b> Punteggio da 5 a 7	1 sul 100% dei p.v.	solo su sospetto	solo su sospetto
<b>MEDIO</b> Punteggio da 8 a 11	1 sul 100% dei p.v.	1 sul 50% dei p.v.	1 sul 50% dei p.v.
<b>ALTO</b> Punteggio > 11	1 sul 100% dei p.v.	1 sul 100% dei p.v.	1 sul 100% dei p.v.



*Es: p.v. di ortofrutta (1); mista bio/non bio con referenze separate (2); con magazzini non dedicati e area espositiva dedicata (2); con guanti e confezionamento mono uso (1), con irregolarità importanti (1). Rischio: 1+2+2+1+1= 7 (basso)*

*Es: p.v. salumeria (2); mista bio/non bio con referenze non separate (3); con magazzini non dedicati e area espositiva dedicata (2); con coltelli e attrezzature dedicate (1), con irregolarità importanti (1). Rischio: 2+3+2+1+1= 9 (medio)*

*Es: p.v. macelleria (3); mista bio/non bio con referenze non separate (3); con magazzini non dedicati e area espositiva dedicata (2); con coltelli e attrezzature non dedicate (3), con irregolarità importanti (1). Rischio: 3+3+2+3+1= 12 (alto)*

#### 4.4 Frequenza dei controlli ai punti vendita multipli con una organizzazione centrale di coordinamento

##### 4.4.1 Definizioni

Per organizzazione centrale di coordinamento si intende una organizzazione (proprietaria o marchio privato) notificata ai sensi del Reg. CE 834/07 che ha attivato per i singoli punti vendita associati procedure comuni per la gestione della qualità, della formazione del personale, della tracciabilità, del manuale HACCP e della gestione dei prodotti biologici. Inoltre l'organizzazione centrale ha attivato periodiche verifiche interne presso i punti vendita volte al controllo dell'applicazione, dell'efficienza e dell'efficacia delle procedure comuni sopra indicate.

##### 4.4.2 Caratteristiche del controllo interno attivato dall'organizzazione centrale

Il sistema di controllo dell'organizzazione centrale è basato su di un sistema qualità interno documentato.

Gli ispettori interni sono nominati dall'organizzazione centrale e devono ricevere appropriata formazione. Il sistema di qualità interno prevede regole per evitare o limitare potenziali conflitti di interesse degli ispettori interni.

Gli ispettori interni conducono almeno una ispezione annuale ad ogni punto vendita coinvolto nella vendita dei prodotti biologici sfusi e/o che effettuano attività di preparazione.

Il sistema di controllo interno mantiene appropriata documentazione che include almeno una descrizione dei punti vendita e delle strutture, che evidenzia i punti critici e le misure precauzionali definite, preveda dei piani di formazione del personale, una programmazione delle verifiche interne e un piano di campionamento.

Il sistema di controllo interno deve garantire registrazione e gestione delle non conformità rilevate ed informare l'organismo di certificazione in merito alle infrazioni rilevate che impattano sulla certificazione del prodotto, così come le azioni correttive imposte ed il tempo concordato per il loro completamento.

##### 4.4.3 Frequenza

Qualora esistesse una organizzazione centrale di coordinamento dell'attività di gestione e di controllo dei punti vendita al dettaglio come sopra descritto, è possibile rivedere al ribasso il rischio associato all'operatore sulla base della valutazione del sistema di gestione dell'organizzazione centrale di coordinamento (procedure e istruzioni operative

comuni a tutti i p.v., formazione e addestramento del personale) e del controllo interno applicato (ispezioni interne presso i p.v. e piano di campionamento).

FATTORI DI RISCHIO	Punteggio: 3	Punteggio: 2	Punteggio: 1
Controllo interno: ispezioni BIO/anno	< 33% dei p.v.	Almeno sul 33%/ dei p.v.	Sul 100%/ dei p.v.
Livello di rischio del punto vendita medio	Alto Punteggio > 11	Medio Punteggio da 8 a 11	Basso Punteggio da 5 a 7
Non conformità	Infrazioni importanti	Infrazioni lievi	Irregolarità importanti

### Programma minimo di sorveglianza annuale svolto dagli OdC sui punti vendita multipli

Sulla base del rischio determinato dal punteggio ottenuto applicando la tabella precedente, l'OdC modulerà l'attività di sorveglianza sull'insieme dei punti vendita multipli facenti riferimento ad una organizzazione centrale secondo la tabella seguente; nella definizione del campione dei punti vendita da controllare si esclude comunque la sede centrale che viene controllata con cadenza almeno annuale.

RISCHIO	Ispezioni Annunciate (A)	Ispezioni non annunciate (B)	Prelievo campioni
<b>BASSO</b> Punteggio < 5	1 su radice quadrata dei p.v., con 100 PV = 10 controlli / anno	In fase di sorveglianza il 50% delle ispezioni (A) diventano (B)	1 su radice quadrata dei p.v., con 100 PV = 10 controlli / anno
<b>MEDIO</b> Punteggio da 5 a 6	1 sul 33% dei p.v., con 100 PV = 33 controlli / anno	1 sul 15% dei p.v. con 100 PV = 15 controlli / anno	1 sul 33% dei p.v.
<b>ALTO</b> Punteggio > 6	1 sul 100% dei p.v. con 100 PV = 100 controlli / anno	1 sul 50% dei p.v. con 100 PV = 50 controlli / anno	1 sul 100% dei p.v.

Es:

- 100 p.v., controllo interno: 100 ispezioni (1), Livello di rischio del punto vendita medio: rischio medio (2); controllo esterno: irregolarità importanti (1). Rischio: 1+2+1= **4 (basso)**.  
 Il controllo iniziale sarà: sede centrale di coordinamento + 10 ispezioni ai p.v. + 10 campioni; mentre la sorveglianza: sede centrale di coordinamento + 5 ispezioni annunciate ai p.v. (A)+ 5 ispezioni non annunciate ai p.v. (B)+ 10 campioni
- 100 p.v., controllo interno: 100 ispezioni (1), Livello di rischio del punto vendita medio: rischio medio (2); controllo esterno: infrazione lieve (2). Rischio: 1+2+2= **5 (medio)**.  
 Il controllo sia iniziale che in sorveglianza sarà: sede centrale di coordinamento + 33 ispezioni ai p.v. (A)+ 15 ispezioni ai p.v. (B)+ 33 campioni;
- 100 p.v., controllo interno: 50 ispezioni (2), Livello di rischio del punto vendita medio: rischio alto (3); controllo esterno: infrazione lieve (2). Rischio: 2+3+2= **7 (alto)**.  
 Il controllo sia iniziale che in sorveglianza sarà: sede centrale di coordinamento + 100 ispezioni ai p.v. (A)+ 50 ispezioni ai p.v. (B)+ 100 campioni