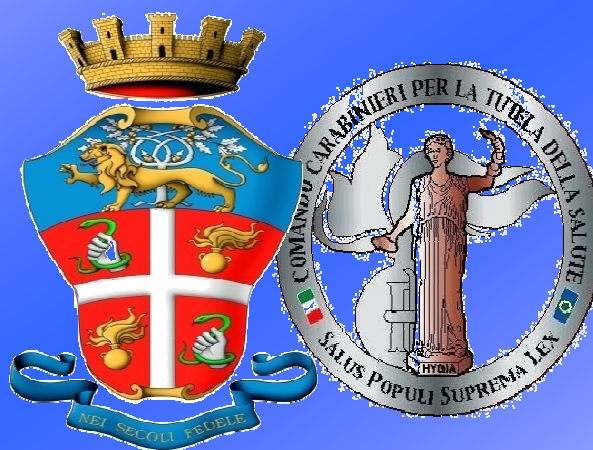




COMANDO CARABINIERI PER LA TUTELA DELLA SALUTE



**Le frodi alimentari:
concetti di adulterazione, sofisticazione, alterazione,
contraffazione, pericolosità, nocività e genuinità.**

Cap. Sergio Tirrò





1962

On. Angelo R. Jervolino



alle dipendenze Ministero Sanita'
40 sottufficiali





Prof. Ferruccio Fazio

2011

COMANDO CARABINIERI PER LA TUTELA DELLA SALUTE **1.100 unità**





NUCLEI ANTISOFISTICAZIONI E SANITÀ

38

GRUPPO T.S.
MILANO

GRUPPO T.S.
ROMA

GRUPPO T.S.
NAPOLI





COMPITI



TUTELA DELLA SALUTE PUBBLICA



**GARANTITA ATTRAVERSO
ISPEZIONI DI CARATTERE AMMINISTRATIVO**
(possono evolvere in attività di Polizia Giudiziaria)

2

MACROAREE





TUTELA DELLA SALUTE PUBBLICA

ALIMENTARE



SALUBRITA' ALIMENTI

ANIMALI DA REDDITO

SICUREZZA

SANITARIA

SANITA' PUBBLICA E PRIVATA

PROFESSIONI/ARTI SANITARIE

ANIMALI D'AFFEZIONE

FARMACEUTICA

ANTIDOPING





ATTIVITA' SULLA SICUREZZA FARMACEUTICA

INIZIATIVA

DELEGA



ATTIVAZIONE AIFA/MINISTERO



ASSOCIAZIONI DI CATEGORIA



SIGNIFICATIVE REAZIONI AVVERSE

5.000 STAZIONI CARABINIERI





PECULIARITA'



**I NAS CARABINIERI
SVOLGONO**



**INVESTIGATIVE
(POLIZIA GIUDIZIARIA)**

ATTIVITA'

**ISPETTIVE
(ISPETTORE SANITARIO)**



MODALITA' OPERATIVE



INDAGINI PER IDENTIFICARE FONTI CLANDESTINE DI RIFORMIMENTO E CANALI COMMERCIALI OCCULTI





VALUTAZIONE DI DENUNCE E NOTIZIE DIVULGATE DAI “MEDIA”





FRODI CONTRAFFAZIONI E SOFISTICAZIONI



LE FRODI ALIMENTARI

Secondo i più recenti orientamenti giurisprudenziali, in relazione alla produzione ed alla vendita dei prodotti alimentari, si è soliti distinguere tra due forme di inganno: la frode sanitaria e la frode commerciale.

FRODE SANITARIA



FRODE COMMERCIALE





Frodi commerciali: comprendono tutte le azioni fraudolente sugli alimenti o sulle loro confezioni che, pur non determinando concreto o immediato nocumento per la salute pubblica, favoriscono illeciti profitti a danno del consumatore

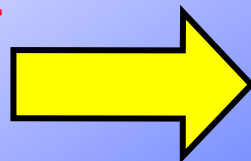


Frodi sanitarie: Il presupposto della frode è insito nella probabilità o certezza di procurare un danno alla salute dei cittadini, di rendere potenzialmente o sicuramente nocive le derrate alimentari

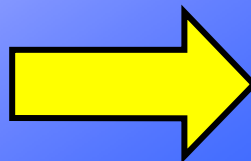




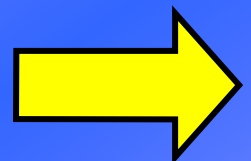
FRODI ALIMENTARI



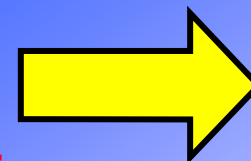
SOFISTICAZIONE



ADULTERAZIONE



ALTERAZIONE



CONTRAFFAZIONE





LA SOFISTICAZIONE

E' un'operazione che consiste nell'aggiungere all'alimento sostanze estranee che ne alterano l'essenza, corrompendo o viziando la composizione naturale e simulandone la genuinità con lo scopo di migliorarne l'aspetto o di coprirne difetti (termine assente nel c.p.).



mozzarella trattata con perossido di benzoile per "sbiancarla"



salsiccia fresca trattata con additivo a base di anidride solforosa per renderla di colore rosso





L'ADULTERAZIONE

Comprende tutte le operazioni che alterano la struttura originale di un alimento mediante **sostituzione di elementi propri dell'alimento con altri estranei**, ovvero con la **sottrazione di elementi propri dell'alimento**, o ancora, con **l'aumento della quantità proporzionale di uno o più dei suoi componenti**.

Le adulterazioni hanno riflessi non solo commerciali ma anche igienico-nutrizionali e, in alcuni casi, di GRAVE pericolo per la salute pubblica.

(cfr.artt.440, 442 e 444 c.p.)

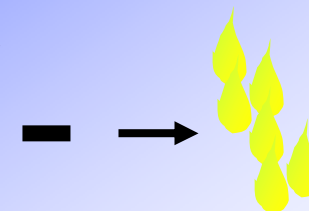
**AGGIUNGERE ALCOOL
METILICO AL VINO**

**FARE LA MOZZARELLA CON
CASEINE O LATTE IN
POLVERE ZOOTECNICO**



AGGIUNGERE ACQUA

SOTTRARRE GRASSI





Prodotti adulteranti (Caseina)



Sostanza proteica contenuta nel latte, che viene utilizzata per la adulterazione dei formaggi a pasta filata. (frode frequente nella produzione della mozzarella).

La frode consiste nell'impiegare nel ciclo produttivo una materia prima di minore valore commerciale rispetto a quella dichiarata.



Prodotti adulteranti (Alcole metilico)



L'alcole metilico, più comunemente conosciuto come “metanolo” è un prodotto utilizzato per la adulterazione del vino per aumentare il grado alcolico.



Prodotti adulteranti (invertasi)



Enzima presente nei succhi intestinali, capace di scindere il saccarosio in fruttosio e glucosio e produrre vini sofisticati.

(E' in grado di accelerare il processo produttivo)



LA CONTRAFFAZIONE

Consiste nel formare *ex novo* un alimento con l'apparenza della genuinità in quanto prodotto con sostanze diverse, per qualità o quantità, da quelle che normalmente concorrono a formarlo (cfr. artt.440, 441, 442 e 444 c.p.)



Acque gassate o bibite analcoliche con glicerina o con anidride solforosa

Margarina che contiene idrocarburi di origine minerale

olio di semi per olio di oliva





Marchio del prosciutto di Parma



Salus Populi
Suprema Lex



Originale

Contraffatto



Salus Populi
Suprema Lex



Marchio contraffatto del prosciutto di Parma





L'ALTERAZIONE

Una sostanza alimentare si dice in stato di **ALTERAZIONE**, quando la sua composizione originaria si modifica a causa di fenomeni degenerativi spontanei, determinati da errate modalità o eccessivo prolungamento dei tempi di conservazione.





Salus Populi
Suprema Lex



UN ESEMPIO DI ALTERAZIONE





Salus Populi
Suprema Lex





Salus Populi
Suprema Lex





LE FRODI PRINCIPALI E PIÙ DIFFUSE



IL VINO

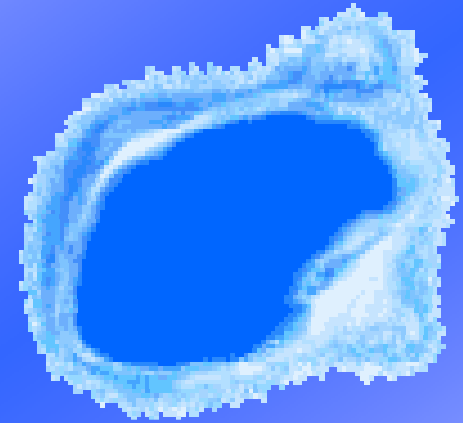
La frode principale consiste nell'impiego di zuccheri diversi da quelli provenienti dall'uva e sottoprodotti vinosi, quali vini anomali, ultra torchiati, feccie e additivi ad uso enologico non consentiti. Si è verificato in passato il gravissimo episodio di "frode tossica", in cui venne aggiunto a vini di bassa gradazione o annacquati il famigerato "METANOLO", che provocò la morte di 25 persone.

Altre sofisticazioni meno pericolose sono: l'utilizzo di uve da tavola, non adatte alla vinificazione, per la produzione di vini, spacciati poi come I.G.T., D.O.C. o D.O.C.G.





IL PESCE



- ➔ **vendita di prodotti scongelati per freschi (classico);**
- ➔ **vendita di prodotti di allevamento per prodotti catturati in mare;**
- ➔ **vendita di specie diverse da quelle dichiarate (esempi: sogliole, calamari, merluzzi, ecc.);**
- ➔ **vendita di prodotti congelati coperti da glassatura senza l'indicazione del peso netto o della percentuale di glassatura;**
- ➔ **vendita di prodotti trattati con additivi per mascherare un preesistente stato di alterazione.**





L'OLIO

Viene sofisticato con l'aggiunta di oli di semi vari scadenti, oppure viene completamente contraffatto utilizzando oli di semi vari colorati poi con **CLOROFILLA** (detto anche **VERDONE**) oppure con **BETACAROTENE** e presentato poi come extravergine di frantoio, confezionato in bottiglie con etichette stilizzate che richiamano l'albero dell'ulivo o vecchie macine in pietra. Un sofisticazione più difficile da scoprire è l'aggiunta in percentuali inferiori al 20% di olio di semi di nocciola di provenienza turca o oli spagnoli o extracomunitari "deodorati".





LE MOZZARELLE

Vengono sofisticate con l'impiego di “caseine industriali magre” o di “latte in polvere ad uso zootecnico”. Le mozzarelle sofisticate non si distinguono da quelle genuine se non tramite analisi chimico-fisiche per la determinazione della quantità e dei tipi di grassi presenti.

La legge richiede una percentuale minima di grasso non inferiore al 44%. Le mozzarelle e gli altri latticini a denominazione di origine tipica o protetta o garantita vengono sofisticati mediante l'impiego di cagliate di origine estera. Al momento vengono usate cagliate lettoni, ungheresi, polacche e di altri Paesi CE.





IL LATTE

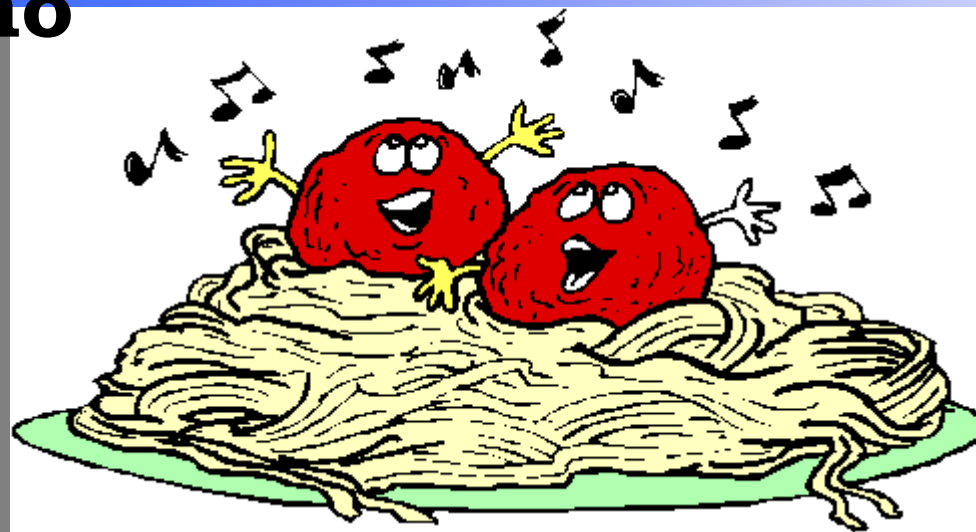
- ▶ **annacquamento con o senza salagione e scrematura;**
- ▶ **ricostituzione di latte in polvere;**
- ▶ **latte inacidito neutralizzato con l'aggiunta di alcali;**
- ▶ **aggiunta di acqua ossigenata (H_2O_2) per ridurre la carica batterica elevata.**





PANE E PASTA

- ➔ **Vendita di pane a pezzi e non a peso.**
- ➔ **Vendita di pane ricco di umidità e pertanto più pesante per non essere stato portato alla cottura dovuta.**
- ➔ **Vendita di pane speciale con l'impiego di grassi diversi da quelli consentiti.**
- ➔ **Vendita di pasta di semola di grano duro ottenuta con la miscelazione di sfarinati di grano tenero.**





CARNI

- ➔ Vendita di carni provenienti da animali ingrassati con sostanze non consentite (ormoni, tireostatici, stilbenici, beta-agonisti). In questo caso le carni sono ricche di acqua e si riducono notevolmente dopo la cottura.
- ➔ Vendita di carni contenenti residui di medicinali il cui trattamento non è stato dichiarato e senza l'osservanza di sospensione tra il trattamento stesso e l'avvio alla macellazione.
- ➔ Vendita di carni della stessa specie ma di qualità diversa (vitello adulto per vitello).
- ➔ Vendita di tagli meno pregiati per tagli pregiati (es. lombata del quarto anteriore per lombata del quarto posteriore o filetto).





PERICOLOSITA' E NOCIVITA'



LA PERICOLOSITA'



Consiste nella potenziale attitudine di una sostanza alimentare a cagionare un danno alla salute.

E' la **probabilità di un evento temuto.**





LA NOCIVITA'

Consiste nell'attitudine che ha una sostanza alimentare di creare un concreto pericolo a chi la consuma.

La pericolosità, in questo caso, non è data dalla ipotetica ed astratta possibilità di nocumento, ma dall'attitudine concreta e già immanente nel prodotto di provocare un danno alla salute se consumato nelle condizioni in cui in quel momento si trova.





Art.439 c.p.

Avvelenamento di acque o di sostanze alimentari



Chiunque **avvelena** acque o sostanze destinate all'alimentazione, **prima** che siano attinte o distribuite per il consumo, è punito con la reclusione non inferiore a quindici anni.

Se dal fatto deriva la morte di alcuno, si applica l'ergastolo; *[e, nel caso di morte di più persone, si applica la pena di morte]*.





Art.440 c.p.

Adulterazione e contraffazione di sostanze alimentari

Chiunque, **corrompe** o **adultera** acque o sostanze destinate all'alimentazione, **prima** che siano attinte o distribuite per il consumo, rendendole pericolose per la salute pubblica, è punito con la reclusione da tre a dieci anni.

La stessa pena si applica a chi **contraffà**, in modo pericoloso alla salute pubblica, sostanze alimentari destinate al commercio.

La pena è aumentata se sono adulterate o contraffatte sostanze medicinali.





Art.440 c.p.

**Adulterazione e contraffazione di sostanze alimentari:
considerazioni**



**E' un reato a forma libera per cui sono irrilevanti le
modalità della condotta**

**L'impiego di anabolizzanti su animali da reddito
integra il reato di cui all'art.440**

**L'accertamento della pericolosità si può fare anche
senza analisi di laboratorio (se il giudice si convince
della attitudine alla pericolosità)**

**Il reato si consuma anche se il pericolo per la salute
pubblica non si sia verificato**





Art.441 c.p.

Adulterazione o contraffazione di altre cose in danno della pubblica salute



Chiunque **adultera** o **contraffà**, in modo pericoloso alla salute pubblica, cose destinate al commercio, **diverse da quelle indicate nell'articolo precedente**, è punito con la reclusione da uno a cinque anni o con la multa non inferiore a lire seicentomila





Art.442 c.p.

Commercio di sostanze alimentari contraffatte o adulterate



Chiunque, senza essere concorso nei reati preveduti dai tre articoli precedenti, **detiene per il commercio, pone in commercio, ovvero distribuisce per il consumo** acque, sostanze o cose che sono state da altri **avvelenate, corrotte, adulterate o contraffatte**, in modo pericoloso alla salute pubblica, soggiace alle pene rispettivamente stabilite nei detti articoli.





Art.442 c.p.

Commercio di sostanze alimentari contraffatte o adulterate: considerazioni



La pericolosità va valutata in concreto.

Il reato si consuma anche solo con la detenzione della cosa





Art.443 c.p.

Commercio o somministrazione di medicinali guasti

Chiunque detiene per il commercio, pone in commercio o somministra medicinali guasti o imperfetti è punito con la reclusione da sei mesi a tre anni e con la multa non inferiore a lire duecentomila.





Art.444 c.p.

Commercio di sostanze alimentari nocive

Chiunque detiene per il commercio, pone in commercio, ovvero distribuisce per il consumo sostanze destinate all'alimentazione, **non contraffatte né adulterate, ma pericolose alla salute pubblica**, è punito con la reclusione da sei mesi a tre anni e con la multa non inferiore a lire centomila.

La pena è diminuita se la qualità nociva delle sostanze è nota alla persona che le acquista o le riceve.





Art.444 c.p.

Commercio di sostanze alimentari nocive: considerazioni

La condotta non è limitata al commercio in senso stretto né alla onerosità (la vendita è irrilevante)

La norma comprende esclusivamente le sostanze destinate all'alimentazione umana

La pericolosità deve essere accertata rigorosamente



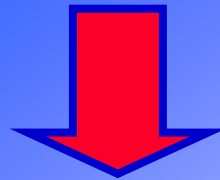


Art.72 del D.P.R. 327/1980

Importazione in Italia di sostanze alimentari

“Gli importatori di sostanze alimentari sono responsabili della natura, del tipo, della quantità, della omogeneità, dell'origine dei prodotti presentati all'importazione nonché della rispondenza dei requisiti igienico-sanitari previsti dalle vigenti disposizioni in materia di sostanze alimentari.

Resta salva l'osservanza delle modalità prescritte da altre leggi o regolamenti speciali, nonché da convenzioni internazionali concernenti particolari sostanze alimentari”



Il momento del passaggio doganale costituisce l'assunzione di responsabilità di colui che introduce sul territorio la merce.
L'importatore è responsabile anche solo a titolo di colpa





Importazione infracomunitaria di sostanze alimentari

In considerazione della parificazione nell'ambito UE delle discipline che regolano la produzione e l'igiene degli alimenti



L'importatore UE è equiparato ad un commerciante di prodotti nazionali





Reg. CE 178/2002: Sistema Rapido di Allerta (RAPID ALERT SYSTEM FOR FOOD AND FEED)

IN CASO DI RISCHIO GRAVE

DG SANCO

Ministero

ORDINE DI SEQUESTRO

**Enti
periferici**

NIAIS





Art. 50 Reg. 178/2002.



“Qualunque situazione in cui un'autorità competente abbia respinto una partita, un container o un carico di alimenti o di mangimi ad un posto di frontiera dell'Unione Europea a causa di un rischio diretto o indiretto per la salute umana”



Si notifica alla Commissione (per il tramite del Ministero) ogni misura intesa a limitare l'immissione in commercio di alimenti o mangimi od imporne il ritiro dal mercato per proteggere la salute umana





GRAZIE PER L'ATTENZIONE