

Frodi alimentari: aspetti tecnici e giuridici

FOOD FRAUD: TECHNICAL AND LEGAL ASPECTS

A. Marisa Semeraro

Dir. Vet. ASUR Area B, S. Benedetto del Tronto

Corso di Perfezionamento in Diritto e legislazione veterinaria

Riassunto

In senso generico, con il termine “frode alimentare” si indica la produzione, detenzione, commercio, vendita o somministrazione di alimenti non conformi alle leggi vigenti. Spesso si usano indistintamente i termini di frode e truffa per definire un comportamento illecito che si sostanzia in una parte lesa, che è stata ingannata, raggirata subendo un danno economico o un danno alla persona. In realtà non sono sinonimi.

In questa trattazione si vuole chiarire tale differenza da un punto di vista legale attraverso una analisi della normativa sia nazionale che comunitaria e fornendo un vasto elenco di esempi.

Abstract

In the generic sense, the term "food fraud" refers to the production, possession, trade, sale or administration of food does not comply with applicable laws. Often the terms are used without distinction of fraud and scam to define unlawful conduct that is embodied in an aggrieved party who has been deceived, duped experiencing economic harm or harm to people. In fact they are not synonymous.

In this discussion is to clarify the difference from a legal point of view through an analysis of both National and Community legislation and providing an extensive list of examples.

Parole chiave: alimenti, frodi, normativa

Keywords: food, fraud, law

1 - CENNI STORICI

Nella storia dell'umanità le frodi sono considerate “attività criminali” tra le più antiche, che hanno riguardato molteplici settori: finanziario, alimentare, abbigliamento, giocattoli ed altre attività di interesse commerciale.

Tracce di frodi si leggono nella Bibbia, quando si descrivono i peccati di chi alterava i pesi delle bilance; Cicerone asseriva “*due sono i modi con i quali si fa ingiustizia: con la violenza e con la frode; la frode è propria della volpe, la violenza del leone; sia l'una*

che l'altra è contraria alla natura umana, ma la frode desta maggiore repulsione”. Le frodi non hanno risparmiato neanche il mondo islamico, tanto che tra il 700 ed il 1200 d.C., le autorità religiose iniziarono a predisporre sistemi di controllo sulle merci vendute nei mercati.

Il fenomeno delle frodi raggiunse il suo apice nell'800, in Inghilterra, tanto che si resero necessari provvedimenti legislativi per la loro repressione e nel 1875, venne così emanata la prima legge organica contro le frodi: *sale of food and drug act*. Anche in Francia, nello stesso periodo, fu attuato un

servizio repressione frodi, con l'ausilio di laboratori di analisi.

In Italia le prime norme risalgono al 1888, con la legge Crispi Pagliani, con la quale si istituì il Sistema Sanitario Nazionale e la tutela della salute dei cittadini divenne un dovere dello Stato; seguì il Testo Unico delle leggi sanitarie del 1907 ed il relativo regolamento del 1908. Durante le due guerre mondiali le frodi aumentarono per la scarsità del cibo, che hanno portato gli speculatori a sofisticare gli alimenti: il latte veniva così diluito con acqua ed il pane era fatto con farine scadenti o con l'aggiunta di polvere di gesso. Negli anni '50 le frodi hanno riguardato l'olio d'oliva, sofisticato con olio di tè o olio sintetico; la pasta veniva prodotta con farina di grano tenero con l'addizione di colla di pesce per la tenuta in fase di cottura; il vino veniva addizionato di zuccheri per aumentarne la gradazione alcolica. Si stava minacciando l'igiene e la sicurezza degli alimenti. Così, agli inizi degli anni '60, con la Legge 283, il legislatore ha voluto dare un approccio repressivo alle attività di controllo (art. 5 e 6).

Negli anni '80 scoppiò lo scandalo del vino al metanolo, con molte persone intossicate ed alcuni decessi; seguì l'uso fraudolento di anabolizzanti negli allevamenti bovini per aumentarne le *performances* con conseguenti ripercussioni sul settore carne; l'impiego di coloranti sintetici di colore rosso nel peperoncino per renderlo di colore più brillante; il trattamento artificioso del tonno fresco col monossido di carbonio (CO) per renderlo rosso ciliegia a differenza del suo colore naturale (rosso cupo); l'impiego di solfiti o nitrati come stabilizzatori del colore rosso delle carni macinate; per arrivare ai giorni nostri (2009) con l'intossicazione di 53.000 bambini cinesi che hanno bevuto latte in polvere adulterato con melanina.

In un certo senso è lo stesso consumatore che, con le sue esigenze, stimola i produttori a perpetrare le frodi, perché non accetta condizioni che sarebbero più naturali.

Nel settore delle carni, una frode per sostituzione di specie che prima aveva rilevanza commerciale, attualmente assume risvolti diversi. Ad esempio, l'aggiunta di una carne di specie diversa da quella dichiarata in etichetta, potrebbe creare problemi di salute al consumatore se questi fosse intollerante o allergico alla carne di quella specie o problemi di tipo etico ai fedeli di quelle religioni che non consumano determinate carni.

Il problema delle frodi è così rilevante che, con la Legge 462 del 7/08/1986 riguardante "Misure urgenti in materia di prevenzione e repressione delle sofisticazioni alimentari", il Ministero della Salute pubblica annualmente i nominativi di coloro che si sono resi responsabili di frodi e sofisticazioni alimentari e le cui sentenze sono passate in giudicato.

2-GENERALITÀ SULLE FRODI

In senso generico, con il termine "frode alimentare" si indica la produzione, detenzione, commercio, vendita o somministrazione di alimenti non conformi alle leggi vigenti.

Si può condividere l'affermazione che, "*nel campo delle frodi, tutto è lecito, poiché è nell'ingegno e nella fantasia umana, che sono insite le fonti per ingannare la buona fede del consumatore*".

Spesso si usano indistintamente i termini di frode e truffa per definire un comportamento illecito che si sostanzia in una parte lesa, che è stata ingannata, raggirata subendo un danno economico o un danno alla persona. In realtà non sono sinonimi.

La **truffa** è un reato previsto dall'art. 640 del Codice penale ed è definita come: "*Attività ingannatoria capace di indurre la parte offesa in errore, attraverso artifici e raggiri, inducendola ad effettuare atti di disposizione patrimoniale che, da una parte, la danneggiano e dall'altra favoriscono il truffatore o altri soggetti, procurando a*

questi un illecito profitto corrispondente al danno subito dalla vittima". Si tratta di un reato "a dolo generico e di evento", cioè si realizza nel momento in cui si concretizza l'evento dannoso per la vittima e proficuo per il truffatore. La truffa si distingue dalla frode in commercio per l'esistenza del raggiro o dell'artificio. In pratica, risponde al reato di truffa il venditore che, avvalendosi di artifici e raggiri, induce l'acquirente ad accettare condizioni ben diverse da quelle pattuite. Il reato di **frode** in commercio, invece, si realizza indipendentemente da un'effettiva e concreta lesione del patrimonio. È un atto che si configura in una diminuzione del valore della merce, economico o nutritivo. Nella frode in commercio si mira a sanzionare il comportamento sleale, senza che, necessariamente, ne derivi un pregiudizio economico o un danno per l'acquirente. La frode in commercio si realizza indipendentemente dalla contrattazione con il cliente, essendo sufficiente la messa in commercio del prodotto. In ogni caso, si deve provare ed accertare la condotta dolosa, cioè la coscienza e la volontà di consegnare all'acquirente un prodotto per un altro.

È sempre più frequente il ricorso al termine di frode alimentare per indicare vari tipi di illeciti, soprattutto penali, perpetrati ai danni di coloro che consumano alimenti. Infatti, "dall'elenco dei condannati per frodi e sofisticazioni alimentari", pubblicato annualmente, in applicazione della Legge 462/86, risultano inserite anche fattispecie non pertinenti, come la mancanza dell'ex autorizzazione sanitaria a produrre alimenti. Altri illeciti, assimilati alle frodi, sono la detenzione degli alimenti in cattivo stato di conservazione, per mancato rispetto della temperatura, per mancanza di involucro protettivo, ecc., condizioni sanzionate ai sensi dell'art. 5 della Legge 283/62. Secondo l'Avv. Corra, questi casi potrebbero essere considerati come reati contro la salute pubblica, o meglio, contro la legittima aspettativa del consumatore di avere un

prodotto igienicamente sicuro e di qualità nutrizionale. Questa aspettativa, per gli studiosi del diritto, si sostanzia nel bene giuridico tutelato, che serve a demarcare le semplici anomalie qualitativo-merceologiche che, unitamente all'inganno, costituiscono il vero nucleo dei reati, qualificati come frodi alimentari. Nella pratica comune, se la frode interessa gli alimenti, quasi inevitabilmente assume una valenza sanitaria o nutrizionale che affianca quella economica/commerciale.

Nella nozione generale di frode c'è un travisamento della realtà, indotto volutamente da un "frodatore nella percezione cognitiva del frodato". È questo un comportamento riprovevole in ogni settore.

I casi più frequenti di frodi alimentari a danno dei consumatori si realizzano attraverso false dichiarazioni per provenienza, qualità, composizione, caratteristiche di un alimento. Quasi tutte le categorie di alimenti sono state sottoposte a manipolazioni illegali e precisamente: riso, latte e formaggi, prodotti della pesca, vino, sfarinati e paste, miele, olio, conserve vegetali, carni e prodotti derivati, uova e ovoprodotti, prodotti biologici. Numerosi sono stati, in Italia, i sequestri operati dalle Autorità competenti. Per avere un'idea del fenomeno, basta leggere le relazioni dell'Ispettorato Centrale Repressione Frodi.

Le cause che consentono ad operatori senza scrupoli di realizzare le frodi in campo alimentare sono numerose: 1) desiderio di ottenere un rapido profitto, anche se, non sempre, c'è il danno economico per il consumatore; 2) globalizzazione del mercato con l'ingresso di merci non sempre convenzionali, soprattutto da paesi lontani, che facilmente si prestano ad adulterazioni o contraffazioni o vengono impiegati per sostituire prodotti "nostrani" (es. sostituzione della coda di rana pescatrice col pesce palla); 3) evoluzione delle conoscenze scientifiche e tecnologiche che hanno consentito la messa a punto di nuove tecniche per rallentare, inibire o mascherare eventuali condizioni

indesiderate dell'alimento o conferire allo stesso caratteristiche che in realtà non possiede. A volte si assiste all'estremizzazione dei processi di produzione con l'elaborazione di alimenti più complessi e delicati che richiedono interventi illegali da parte dell'operatore per conferire al prodotto una maggiore gradevolezza; 4) pubblicizzazione e diffusione dei prodotti cosiddetti tradizionali che si stanno ricavando una buona nicchia di mercato con l'aumento dei prezzi e della domanda a cui corrisponde, spesso, l'immissione di prodotti fraudolentemente spacciati per prodotti di pregio, ma che non rispecchiano quanto dichiarato; 5) complessità delle normative in campo alimentare, spesso articolate, di difficile comprensione ed interpretazione che induce l'OSA ad aggirarle, ad agire contro legge, nella speranza che il suo operato passi inosservato, senza, però, curarsi delle possibili ripercussioni negative che tale comportamento potrebbe avere sulla salute del consumatore; 6) difficoltà nel reperimento di materie prime idonee che spesso vengono sostituite da quelle di minor pregio o di diversa origine.

3-CLASSIFICAZIONE DELLE FRODI ALIMENTARI

Le frodi alimentari possono essere divise in due tipologie:

-frodi sanitarie, dette anche frodi tossiche, in quanto costituiscono una minaccia per la salute del consumatore provocando nocumento;

- frodi commerciali, perché danneggiano gli interessi economici del consumatore senza arrecare, necessariamente nocumento alla sua salute.

A seconda della tipologia si possono avere implicazioni d'ordine giuridico e sanzionatorio diverse.

Inoltre, in base agli effetti esercitati sulla composizione e/o sugli aspetti esteriori dell'alimento, distinguiamo: frodi sulla

qualità intrinseca del prodotto e frodi riguardanti la commercializzazione degli alimenti.

3.1-Frodi sulla qualità intrinseca del prodotto

-Alterazioni

Sono modifiche della composizione e dei caratteri organolettici degli alimenti causate da fenomeni degenerativi per cattiva o prolungata conservazione. Esempi: latte fresco venduto cagliato; vino inacidito; olio rancido.

-Adulterazioni

Sono modifiche della naturale composizione di un prodotto alimentare, dovute ad aggiunta o sottrazione volontaria e non dichiarata di alcuni componenti, allo scopo di ottenere un tornaconto economico. Esempi: latte scremato o parzialmente scremato venduto per latte intero; vino annacquato; olio ottenuto da altri semi e venduto per olio d'oliva. In alcuni casi è una frodi con riflessi negativi sia di tipo commerciale che nutrizionale; in altri casi l'adulterazione può esporre il consumatore a rischi per la salute per l'innescarsi di reazioni allergiche.

-Sofisticazioni

Sono modifiche volontarie della naturale composizione di un prodotto alimentare mediante l'aggiunta di sostanze estranee, o la sostituzione di uno o più elementi propri dell'alimento con sostanze di qualità e valore inferiore, o mediante l'aggiunta di sostanze chimiche non consentite dalle leggi, al fine di migliorarne l'aspetto o per coprirne i difetti. Esempi: aggiunta di solfiti nelle carni per ravvivarne il colore; aggiunta di coloranti nelle paste normali per simulare la pasta all'uovo; aggiunta di nitrati o nitriti ai prodotti carnei freschi.

3.2-Frodi riguardanti la commercializzazione degli alimenti

-Falsificazioni

Sono operazioni fraudolente che consistono nella sostituzione di un alimento per un altro. Esempi: margarina venduta per burro; pesce di scadente valore venduto per pesce pregiato; olio di semi venduto per olio d'oliva.

-Contraffazioni

Sono azioni fraudolente finalizzate a far apparire un alimento diverso da come è nella sua costituzione o a creare un prodotto *ex novo* apparentemente simile a quello reale. Questa pratica può essere ricondotta all'adulterazione o alla sofisticazione. Esempi: vendere prodotti nazionali o esteri che inducono in errore il consumatore sull'origine o provenienza, sulla qualità; vendere un prodotto scongelato per fresco; usare impropriamente nomi e marchi di prodotti alimentari molto noti (un comune formaggio venduto come parmigiano reggiano). In questi casi l'inganno può essere esplicito, quando l'etichetta dichiara il falso, o implicito, quando il tipo di confezione, la forma, il marchio, pur in assenza di una dichiarazione di falso, possono confondere il consumatore. Vengono, in tal caso, sfruttati i vantaggi commerciali che un marchio noto può dare. Oltre al danno economico per le aziende che fabbricano il prodotto originale e per il consumatore che acquista un prodotto con un controvalore inferiore al prezzo pagato, in qualche caso può configurarsi il reato di frode sanitaria, in quanto i prodotti, frutto di falsificazioni, spesso sono fabbricati senza il rispetto delle norme igienico-sanitarie.

4-ANALISI DELLA NORMATIVA NAZIONALE E COMUNITARIA

Dal punto di vista generale, in materia di legislazione alimentare, la libera circolazione di prodotti alimentari sicuri e garantiti è un principio essenziale del buon funzionamento

del mercato interno europeo. Viste le differenze esistenti tra le legislazioni del settore alimentare negli Stati membri, è sorta la necessità di avere una base normativa comune per disciplinare i prodotti alimentari ed i mangimi per gli animali. Uno strumento che stabilisce i principi ed i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa le procedure nel campo della sicurezza alimentare, è il Regolamento CE n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio. Le finalità di questo regolamento sono quelle di garantire un elevato livello di tutela della salute umana e degli interessi dei consumatori assicurando la lealtà delle transazioni commerciali e consentendo, ai consumatori, di compiere scelte consapevoli in relazione agli alimenti consumati. In pratica, la legislazione mira a prevenire le pratiche fraudolente o ingannevoli; l'adulterazione degli alimenti; ogni altro tipo di comportamento in grado di indurre in errore. Inoltre, secondo l'art. 14 del Regolamento, gli alimenti a rischio non possono essere immessi sul mercato. Gli alimenti sono considerati a rischio se sono dannosi per la salute o se sono inadatti per il consumo umano. In tale fattispecie sono incluse le frodi alimentari.

A supporto del Reg. 178/02, nel 2004 sono stati emanati i regolamenti che fanno parte del cosiddetto Pacchetto Igiene e che dettano le norme per tutte le fasi del processo produttivo.

In tutte le epoche e sotto ogni tipo di governo sono state emanate, in Italia, leggi sul controllo della produzione e del commercio degli alimenti. Le prime norme, emanate per combattere le frodi alimentari, risalgono al 1908 ed al 1917 e si occupavano dei reati nella produzione dell'olio e del vino; nel 1925 si estese la tutela a tutti gli alimenti di maggior consumo. L'art. 32 della Costituzione, in base alla quale "*La Repubblica tutela la salute come fondamentale diritto dell'individuo e interesse della collettività...*" ha consentito

l'emanazione di leggi che salvaguardano il cittadino anche in materia di frodi alimentari: Legge 283/62 (art. 5) inerente la disciplina igienica della produzione e vendita delle sostanze alimentari e delle bevande; normativa specifica sulle DOP, IGP, STG (tutela di nomi e marchi); D.Lgs. 109/92 e successive modifiche sull'etichettatura dei prodotti alimentari, inclusi i decreti ministeriali specifici di settore; Codice Penale con gli articoli 439, 440, 442, 515, 516.

Il Codice penale italiano è stato approvato con Regio Decreto n. 1398 del 19 ottobre 1930 ed è stato soggetto, nel corso degli anni, ad interventi modificativi ed abrogativi. Gli articoli che interessano il settore alimentare, in relazione alla tutela della salute pubblica, sono contenuti nel Titolo VI (Dei delitti contro l'incolumità pubblica), Capo II (Dei delitti di comune pericolo mediante frode).

Ulteriori garanzie, nei confronti dei consumatori, derivano dalle informazioni che devono essere riportate in etichetta e che sono state definite sia da norme di carattere generale, come il già citato D.Lgs. 109/92 sia di carattere speciale, di settore, come il Reg. n. 1760/2000/CE ed il Reg. n. 1825/2000/CE sull'etichettatura (obbligatoria e facoltativa) delle carni bovine e dei prodotti a base di carni bovine; il Reg. n. 104/2000/CE e Reg. n. 2065/2001/CE sulle informazioni dei prodotti della pesca e dell'acquacoltura ai consumatori.

Lo scopo della normativa, in campo alimentare, e dei controlli che ne derivano, è quello di prevenire o mettere in evidenza eventuali non conformità, riconducibili ad azioni o eventi sia volontari sia involontari dell'operatore del settore alimentare. Spesso, episodi gravi per il consumatore sono la conseguenza di una semplice "colpa" dell'OSA, così come definita nell'art. 43 del C.p. (negligenza, imperizia, inosservanza di leggi, regolamenti, ecc.), di carattere involontario e quindi non inquadrabili nel contesto delle frodi. Queste ultime, invece,

sono caratterizzate da azioni dolose, cioè dal volere diretto del responsabile.

4.1-Frodi sanitarie

Per frodi sanitarie possono essere indicate tutte quelle situazioni di commercializzazione o somministrazione, dove, per fini di lucro, si inganna la buona fede del consumatore, che, oltre al danno economico, può subire un nocumento alla salute. Si tratta, in sostanza, di fatti e comportamenti che rendono le sostanze alimentari dannose ed attentano alla salute pubblica. Possono essere commesse da *"Chiunque detiene per il commercio, o pone in commercio, o distribuisce per il consumo, acque, sostanze o cose da altri avvelenate, adulterate o contraffatte in modo pericoloso per la salute pubblica"*. Ciò significa che il reato di frode si configura per il solo fatto di esporre, porre in commercio o distribuire, anche se, materialmente, non sono state cedute al consumatore. Uno degli elementi essenziali del delitto contro la salute pubblica è il momento fraudolento.

Le frodi sanitarie sono regolamentate, dal punto di vista normativo, dal *Codice penale, titolo VI – Dei delitti contro l'incolumità pubblica; Capo II – Dei delitti di comune pericolo mediante frode.*

Art. 438 – Epidemia

"Chiunque cagiona un'epidemia mediante diffusione di germi patogeni è punito con l'ergastolo. Se dal fatto deriva la morte di più persone, si applica la pena di morte" (la pena di morte per i delitti previsti dal Codice penale è stata abolita dall'art. 1 del D.Lgs. n. 224 del 10 agosto 1944).

Art. 439 – 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" (la

pena di morte per i delitti previsti dal Codice penale è stata abolita dall'art. 1 del D.Lgs. n. 224 del 10 agosto 1944).

Art. 440 – 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 alla 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.”

Commento: i reati previsti dagli art. 439 e 440 sono di mero pericolo, non necessariamente si deve concretizzare l'evento dannoso, essendo sufficiente l'insorgere del pericolo per la salute pubblica. In tal caso non si condanna la condotta umana che ha causato un danno, ma la condotta che probabilmente causerà un danno, ovvero la messa in pericolo del bene giuridicamente tutelato e cioè la salute umana. Ciò significa che il reato è commesso prima che le sostanze pericolose siano attinte o distribuite per il consumo.

Art. 442 – Commercio di sostanze alimentari contraffatte o adulterate

“Chiunque, senza essere concorso nei reati previsti 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. 444 – 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 euro 51. La pena è diminuita se la qualità nociva delle sostanze è nota alla persona che le acquista o le riceve.”

Commento: si tratta di reato di pericolo per la cui sussistenza occorre che le sostanze, che il soggetto responsabile deve commercializzare, abbiano attitudine e capacità di arrecare danno alla salute pubblica. In tal caso occorre che ci sia un pericolo concreto. Per dimostrare la pericolosità, non sono necessarie indagini e perizie particolari, in quanto il giudice la può ricavare da qualsiasi mezzo di prova e dall'esperienza. I reati previsti dagli articoli 442 e 444 sono delitti commessi con dolo, in cui il soggetto responsabile è consapevole della pericolosità della condotta messa in atto.

4.2-Frodi commerciali

Le frodi commerciali ledono i diritti patrimoniali e contrattuali del consumatore. Si verificano quando, nel corso di un'attività commerciale, avviene la “consegna all'acquirente di una cosa per un'altra o diversa da quella dichiarata o pattuita per origine, provenienza, qualità o quantità”. In questi casi non si hanno modificazioni delle caratteristiche dell'alimento, tali da renderlo dannoso; non vi è un rischio per la salute del consumatore, ma si configura un illecito profitto a suo danno. Affinché si realizzi una frode in commercio è sufficiente una piccola differenza sull'origine del prodotto o la sua provenienza o la quantità. Il classico esempio si ha quando il salumiere pesa l'affettato senza sottrarre la tara dell'involucro. Il tentativo di frode in commercio si configura anche nell'attività di ristorazione, laddove vengono impiegati prodotti surgelati, senza che ve ne sia menzione nel menù.

Le frodi commerciali sono regolamentate, dal punto di vista normativo, dal *Codice penale, titolo VIII – Dei delitti contro l'economia pubblica, l'industria ed il commercio; Capo II – Dei delitti contro l'industria ed il commercio.*

Art. 515 – Frode nell'esercizio del commercio

“Chiunque, nell'esercizio di un'attività commerciale, ovvero in uno spaccio aperto al pubblico, consegna all'acquirente una cosa mobile per un'altra, ovvero una cosa mobile, per origine, provenienza, qualità o quantità, diversa da quella dichiarata o pattuita, è punito, qualora il fatto non costituisca un più grave delitto, con la reclusione fino a due anni o con la multa fino a euro 2.065. Se si tratta di oggetti preziosi, la pena è della reclusione fino a tre anni o della multa non inferiore a euro 103.”

Commento: l'elemento materiale consiste nel consegnare all'acquirente un prodotto alimentare non conforme a quello convenuto, con caratteristiche diverse da quelle dichiarate e pattuite. Il termine “consegna” indica un'attività contrattuale tra venditore ed acquirente, da differenziare dal termine “porre in vendita”, che non può essere compresa nell'ipotesi delittuosa dell'art. 515, in quanto il fatto coincide con la possibile consegna (art. 56 del codice penale: delitto tentato). Nel caso, però, di vendita col sistema self-service, il prodotto alimentare è a completa disposizione del consumatore e pertanto rientra nel reato di frode in commercio. Per configurare la frode in commercio, è sufficiente una piccola differenza sull'origine del prodotto, sulla provenienza, sul sistema di preparazione o sulla quantità.

Art. 56 – Delitto tentato

“Chi compie atti idonei, diretti in modo non equivoco a commettere un delitto, risponde di delitto tentato, se l'azione non si compie o l'evento non si verifica. Il colpevole di delitto tentato è punito: con la reclusione da ventiquattro a trenta anni, se dalla legge è stabilita per il delitto la pena di morte; con la reclusione non inferiore a dodici anni, se la pena stabilita è l'ergastolo; e negli altri casi, con la pena stabilita per il delitto, diminuita da un terzo a due terzi. Se il colpevole volontariamente desiste dall'azione, soggiace soltanto alla pena per gli atti compiuti,

qualora questi costituiscano per sé un reato diverso. Se volontariamente impedisce l'evento, soggiace alla pena stabilita per il delitto tentato, diminuita da un terzo alla metà” (la pena di morte è stata soppressa e sostituita con l'ergastolo).

Commento: il tentativo di frode in commercio, di cui all'art. 56 combinato con l'art. 515 del C.p. si riassume, ai fini del reato, in una volontà dell'atto; nell'univocità dell'atto; nella compiutezza dell'atto; nella incompiutezza dell'evento. Ciò significa guardare allo stadio del pericolo ed aspettare che si verifichi l'evento, tanto più concreto quanto più gli atti sono diretti ed idonei.

Art. 516 – Vendita di sostanze alimentari non genuine come genuine

“Chiunque pone in vendita o mette altrimenti in commercio come genuine sostanze alimentari non genuine è punito con la reclusione fino a sei mesi o con la multa fino a euro 1.032.”

Commento: si consuma con la messa in commercio di alimenti non genuini, configurando un reato di pericolo, con un'intenzione fraudolenta ed una condotta dolosa. In tal caso non si altera la qualità dell'alimento al punto da renderlo nocivo, ma si ha un illecito profitto a danno del consumatore. Il concetto di genuinità di un prodotto non si riferisce solo alle qualità naturali del prodotto stesso, ma riguarda anche i requisiti imposti dal legislatore. Sono da considerarsi alimenti non genuini quelli che non contengono le sostanze o i quantitativi previsti, ovvero quelli che contengono additivi non consentiti. Esempio: nitrati e nitriti nella salsiccia fresca; presenza di carne bovina o altra specie nella salsiccia suina.

La finalità delle norme sopra espresse è punire le condotte che ingenerano rischio per la collettività. Il sistema sanzionatorio si applica sia a chi produce sia a chi commercializza, differenziando i comportamenti e le relative pene.

4.3-Frodi alimentari più frequenti

Latte

- Latte annacquato;
- Tenore in grasso differente rispetto a quello dichiarato in etichetta;
- Latte fresco pastorizzato ottenuto da latte precedentemente già pastorizzato;
- Latte ottenuto dalla ricostituzione del latte in polvere (talvolta latte in polvere per uso zootecnico);
- Latte con l'aggiunta di acqua ossigenata per ridurre la carica batterica;
- Latte inacidito neutralizzato con l'aggiunta di soda;
- Presenza di colostro o latte mastitico;
- Trattamenti di risanamento non consentiti.

Formaggi

- Formaggi ottenuti con latte in polvere ricostituito;
- Formaggi pecorini contenenti percentuali più o meno elevate di latte vaccino;
- Mozzarella di bufala contenete percentuali più o meno elevate di latte vaccino;
- Aggiunta di grassi, soprattutto margarina, per ottenere il quantitativo richiesto per un particolare formaggio;
- Aggiunta di fecola o di farina di patate o di amidi per aumentare il peso del prodotto;
- Attribuzione della designazione di formaggio DOP a formaggi comuni;
- Aggiunta di pectine e gomme viniliche ai formaggi molli per conferire maggiore compattezza;
- Aggiunta di formaldeide ai formaggi duri per controllare lo sviluppo di microrganismi indesiderati o per mascherare difetti di lavorazione dovuti all'uso di latte scadente;
- Aggiunta di sostanze coloranti o minerali non consentiti.

Carni e prodotti carnei

- Carni contenenti sostanze non consentite (ormoni) o in quantità superiori a quelle consentite;

- Carni di animali appartenenti a categorie diverse dal dichiarato (es.: bovino adulto per vitello; castrato o ovino adulto per agnello), o parti anatomiche meno pregiate spacciate per tagli di maggior pregio (es. girello per filetto);
- Carni di specie diverse da quelle dichiarate;
- Carni trattate con additivi per mascherare uno stato di alterazione (es. monossido di carbonio; acido nicotinico o vitamina PP che agiscono sulla stabilizzazione della colorazione rossa delle carni) o con sostanze coloranti non autorizzate nelle carni fresche;
- Insaccati dichiarati prodotti con carni di una sola specie (es. suina), ma contenenti carni di più specie animali meno costose, come pollo e tacchino;
- Prodotti generici commercializzati come prodotti a marchio DOP (es. prosciutti generici, spesso esteri, commercializzati come prosciutti di Parma);
- Sostituzione di prodotti freschi con prodotti decongelati;
- Aggiunta alle carni macinate di costituenti diversi dal tessuto muscolare, soprattutto grasso e tessuto connettivo ed eventualmente tessuti estranei e di scarto.

Prodotti della pesca

- prodotti decongelati venduti per freschi;
- prodotti di allevamento venduti per prodotti selvatici catturati in mare;
- specie ittiche diverse da quelle dichiarate;
- prodotti trattati con additivi ed altri ingredienti in concentrazioni non adeguate o non consentiti (es. trattamento con anilina e ammoniaca per ravvivare il colore delle branchie al fine di mascherare una preesistente alterazione; utilizzo del monossido di carbonio per conferire al tonno una colorazione rosso vivo; perossido d'idrogeno per l'effetto conservante, sbiancante e brillante soprattutto nel pesce azzurro; fosfati e polifosfati nel pesce fresco non lavorato per l'azione interferente con lo sviluppo microbico e per la capacità di trattenere l'acqua aumentandone il peso) o non dichiarati.

Miele

- Aggiunta di zuccheri di altra origine;
- Aggiunta di amidi, fecole, glicerina, sciroppi di frutta;
- Vendita di un miele di origine botanica diversa da quella dichiarata;
- Vendita di mieli extracomunitari per mieli italiani o comunitari.

Uova e ovoprodotti

- Uova riportanti una data di consumo superiore ai 28 giorni e/o modificata;
- Uova differenti per categoria di peso;
- Uova conservate in frigo e vendute come fresche;
- Uova embrionate;
- Miscele di uova di specie diverse;
- Aggiunta di soda per correggere il pH;
- Aggiunta di carbonato per correggere l'odore;
- Utilizzo di additivi non consentiti in prodotti alimentari a base di uova (pasta, gelati, dolci).

5-CONCLUSIONI

Per affrontare il problema delle frodi e potersi difendere dalle stesse sono necessarie la conoscenza scientifica e la consapevolezza. L'OSA e l'Autorità sanitaria competente devono essere consapevoli del ruolo che svolgono, rispettivamente nella produzione di alimenti sicuri e nella verifica del rispetto della normativa. Inoltre, grazie alle conoscenze nel settore specifico, si devono valutare ed accogliere le innovazioni tecnologiche affinché le stesse non portino al perpetrarsi delle frodi.

BIBLIOGRAFIA

Colavita Giampaolo "Frodi alimentari, tecniche ispettive, aspetti tecnici e giuridici".

Meazza Massimo "Analisi della normativa nazionale e comunitaria".

Rea Stefano "Le frodi nelle diverse filiere dei prodotti alimentari d'origine animale".

Malandra Renato "Le principali frodi dei prodotti della pesca".

Codice penale, approvato con Regio decreto n. 1398 del 19/10/1930.

Legge n. 283 del 30/04/1962 "Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande".

Legge n. 462 del 07/08/1986 "Misure urgenti in materia di prevenzione e repressione delle sofisticazioni alimentari".

Decreto Legislativo n. 109 del 27/01/1992 e succ. mod. Attuazione delle direttive 89/395/CE e 89/396/CE concernente l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari.

Regolamento (CE) n. 104/2000 del Consiglio, del 17/12/1999, relativo all'organizzazione comune dei mercati nel settore dei prodotti della pesca e dell'acquacoltura.

Regolamento (CE) n. 1760/2000 del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 17/07/2000, che istituisce un sistema di identificazione e di registrazione dei bovini e relativo all'etichettatura delle carni bovine e dei prodotti a base di carni bovine.

Regolamento (CE) n. 1825/2000 della Commissione, del 25/08/2000, recante modalità di applicazione del regolamento 1760/2000/CE per quanto riguarda l'etichettatura delle carni bovine e dei prodotti a base di carni bovine.

Regolamento (CE) n. 2065/2001 della Commissione, del 22/10/2001, che stabilisce le modalità di applicazione del regolamento 104/2000 per quanto concerne l'informazione dei consumatori nel settore dei prodotti della pesca e dell'acquacoltura.

Regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 28/01/2002, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare.

Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 29/04/2004, sull'igiene dei prodotti alimentari.

Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 29/04/2004, che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale.

Regolamento (CE) n. 854/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 29/04/2004, che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione dei controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano.

Regolamento (CE) n. 882/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 29/04/2004, relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali.