



**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



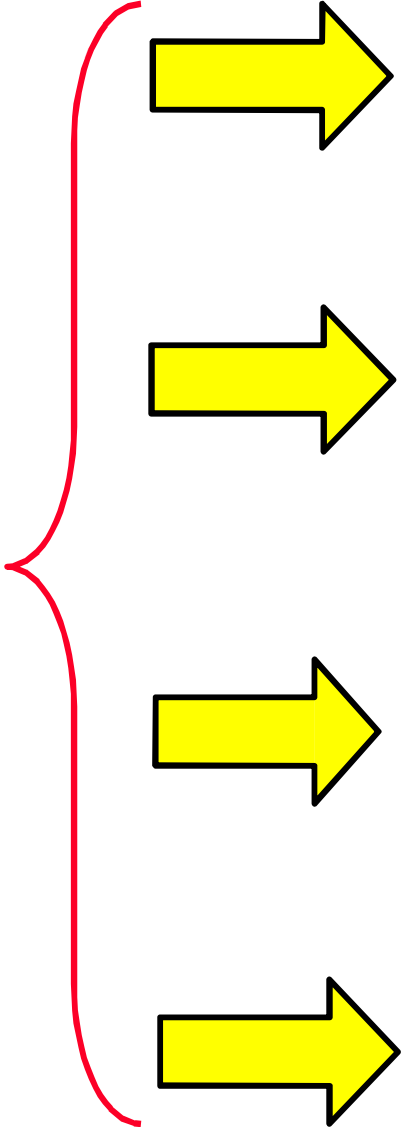
Frodi commerciali:

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

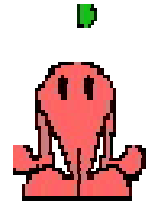


SOFISTICAZIONE

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.)

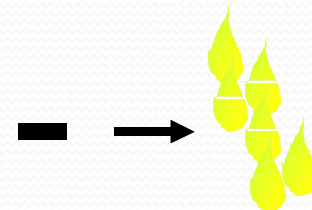
AGGIUNGERE ALCOOL METILICO AL VINO

FARE LA MOZZARELLA CON CASEINE O LATTE IN POLVERE ZOOTECNICO



AGGIUNGERE ACQUA

SOTTRARRE GRASSI



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.)

olio extra-vergine
di oliva



Acque gassate o bibite analcoliche con glicerina o con anidride solforosa

Margarina che contiene idrocarburi di origine minerale

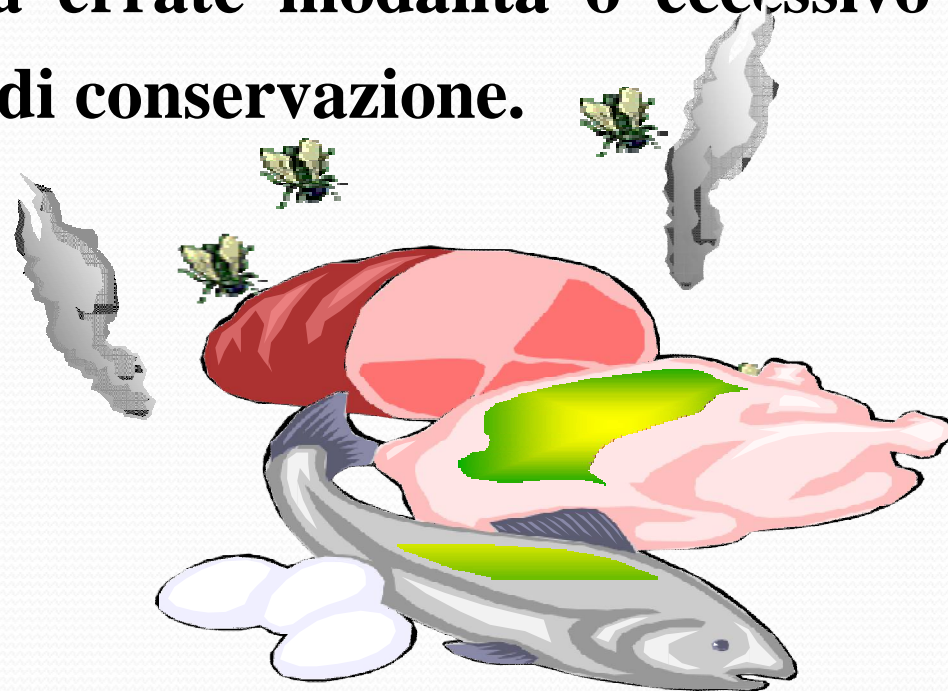
olio di semi per olio di oliva

Marchio del prosciutto di Parma



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.



**LE FRODI
PRINCIPALI
E PIÙ DIFFUSE**



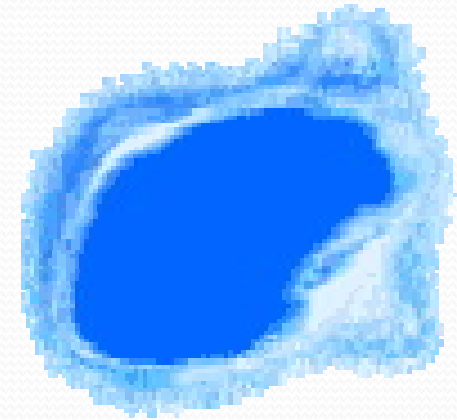
IL VINO

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.



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.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.



- **GRAZIE PER L'ATTENZIONE**