



## Le frodi alimentari: danno alla salute e danno d'immagine

**L**a cucina ed i cibi italiani rappresentano nel mondo un modello alimentare, espressione di una cultura che valorizza la qualità e la salubrità degli alimenti ed il loro legame alla terra di origine.

Le attività fraudolente in campo alimentare non solo costituiscono, perciò, un rischio per la salute, ma danneggiano anche la nostra identità culturale e la nostra immagine all'estero.

I comportamenti fraudolenti fanno parte della storia ed hanno da sempre interessato il settore alimentare, dove le frodi possono assumere carattere commerciale e sanitario.

Precisato che la frode alimentare si esplicita nella produzione e commercializzazione di prodotti non conformi alle normative vigenti, le **frodi commerciali** (art. 515 del Codice Penale) producono danni economici al consumatore, che acquista inconsapevolmente alimenti di valore commerciale inferiore a quello reale, mentre le **frodi sanitarie** (artt. 439, 440-442 e 444 del Codice Penale) costituiscono una minaccia per la salute, in quanto gli alimenti commercializzati possono contenere prodotti di degradazione, sostanze chimiche esogene o contaminanti microbici potenzialmente dannosi.

Nella maggior parte dei casi è difficile tracciare un confine netto tra i due tipi

di frode, in quanto spesso sono coesistenti ed in genere determinate dall'illecita finalità del produttore di abbassare i costi di produzione ed aumentare il proprio margine di guadagno.

Il fenomeno delle frodi alimentari è estremamente rilevante ed in netta crescita, tanto che il Ministero della Salute ha messo a punto un Piano Nazionale Integrato, finalizzato ad orientare i controlli ufficiali per la sicurezza alimentare e per la lotta alle frodi lungo l'intera filiera produttiva, prevedendo la pubblicazione di una relazione annuale sulle attività di controllo in materia di alimenti e bevande, ambiente, mangimi, sanità e benessere animale e delle piante, effettuate da tutte le amministrazioni competenti per i diversi settori.

Nelle frodi commerciali non vi sono alterazioni della qualità dell'alimento che lo rendano nocivo, ma si realizza un profitto illecito a danno del consumatore.

Per configurare una frode in commercio è sufficiente la differenza sull'origine del prodotto o sulla provenienza, sul sistema di preparazione o sulla quantità, come avviene, ad esempio, se non si sottrae la tara dal peso di ciò che si sta vendendo.

Nelle frodi cosiddette sanitarie, in base alla peculiare fattispecie di frode, si può parlare di **adulterazione** quando si modifica l'alimento, sostituendo elementi che gli sono propri con altri estranei (ad esempio, miscelando olio di semi con olio d'oliva); la **sofisticazione** prevede, invece, l'aggiunta all'alimento di sostanze estranee, con lo scopo di migliorarne l'aspetto o di coprire difetti e di simulare la genuinità, come avviene con l'aggiunta di coloranti o sbiancanti (biossido di titanio, perossido di benzoile) alla mozzarella per renderla più bianca; la **contraffazione** consiste nella sostituzione dell'alimento con un altro meno pregiato con caratteristiche affini (ad esempio lo scambio di un prosciutto DOP con un prosciutto non DOP, falsificando il timbro); infine, per **alterazione** si intende la modifica delle caratteristiche chimiche ed organolettiche di un alimento dovuta, ad esempio, a processi degenerativi da errate modalità di conservazione, come accade quando si varia la data di scadenza su un'etichetta, oppure si risanano dei prodotti ammuffiti o deteriorati, mettendoli in vendita come freschi.

Esistono, infine, le **falsificazioni**, con le quali un prodotto viene addirittura sostituito con un altro, come nel classico esempio della margarina al posto del burro.

Il reato di frode si configura nel momento stesso in cui il prodotto è posto in commercio o in distribuzione, anche se non è stato ancora venduto.

I prodotti contraffatti più frequentemente sono formaggi e vini, ma anche le carni rosse vengono spesso sottoposte a processi di stabilizzazione del colore

attraverso sostanze conservanti antimicrobiche, antienzimatiche ed antiossidanti (niacina, ascorbati, solfiti, nitriti, monossido di carbonio, ecc.), che contrastano i fenomeni di imbrunimento da ossidazione dell'emoglobina.

Alcune di queste sostanze, utilizzate nell'industria alimentare, ma magari aggiunte in quantità superiori ai limiti consentiti dalla legge, possono provocare fenomeni di ipersensibilizzazione o nascondere segni di proliferazione microbica.

Un altro alimento particolarmente deperibile, il pesce, viene sottoposto a processi di conservazione, quali il congelamento, al fine di allungarne la vita commerciale.

Il processo di scongelamento determina, però, la perdita parziale di alcuni elementi nutritivi e altera le caratteristiche organolettiche, che risultano inferiori rispetto al prodotto fresco, per cui la frode alimentare si configura vendendo il pesce congelato come fresco.

Tenendo conto di tutto ciò, appare evidente l'importanza di controlli costanti da parte delle autorità competenti, sia all'atto dell'immissione in commercio degli alimenti sia al momento della vendita vera e propria, in modo da salvaguardare la salute e gli interessi economici dei consumatori.

La normativa europea sulla sicurezza nell'ambito della filiera alimentare, che prevede la "tracciabilità" degli alimenti, la divulgazione delle informazioni, l'intensificazione delle ispezioni e delle procedure sanzionatorie, rappresenta uno strumento indispensabile per la tutela dei cittadini.

Anche il consumatore, per parte sua, può però porre attenzione ad acquistare prodotti al giusto prezzo, dotati di etichette chiare e complete di informazioni, prediligendo quelli la cui genuinità è attestata dai marchi di qualità previsti dall'Unione Europea (DOP, IGP, STG e Biologico), avendo cura di controllare le date di scadenza, di accertarsi che imballaggi e confezioni siano integri e che i luoghi di vendita posseggano le caratteristiche di pulizia e salubrità.

**\*Medico Capo Polizia di Stato  
Dipartimento della P.S.  
Direzione Centrale di Sanità - Roma**