

# I nuovi regolamenti europei: Sanità Animale e Sicurezza Alimentare

**D'Ascenzi Carlo**

Dipartimento di Scienze Veterinarie - Università di Pisa

**“Il nuovo controllo ufficiale sulle frodi alimentari”**

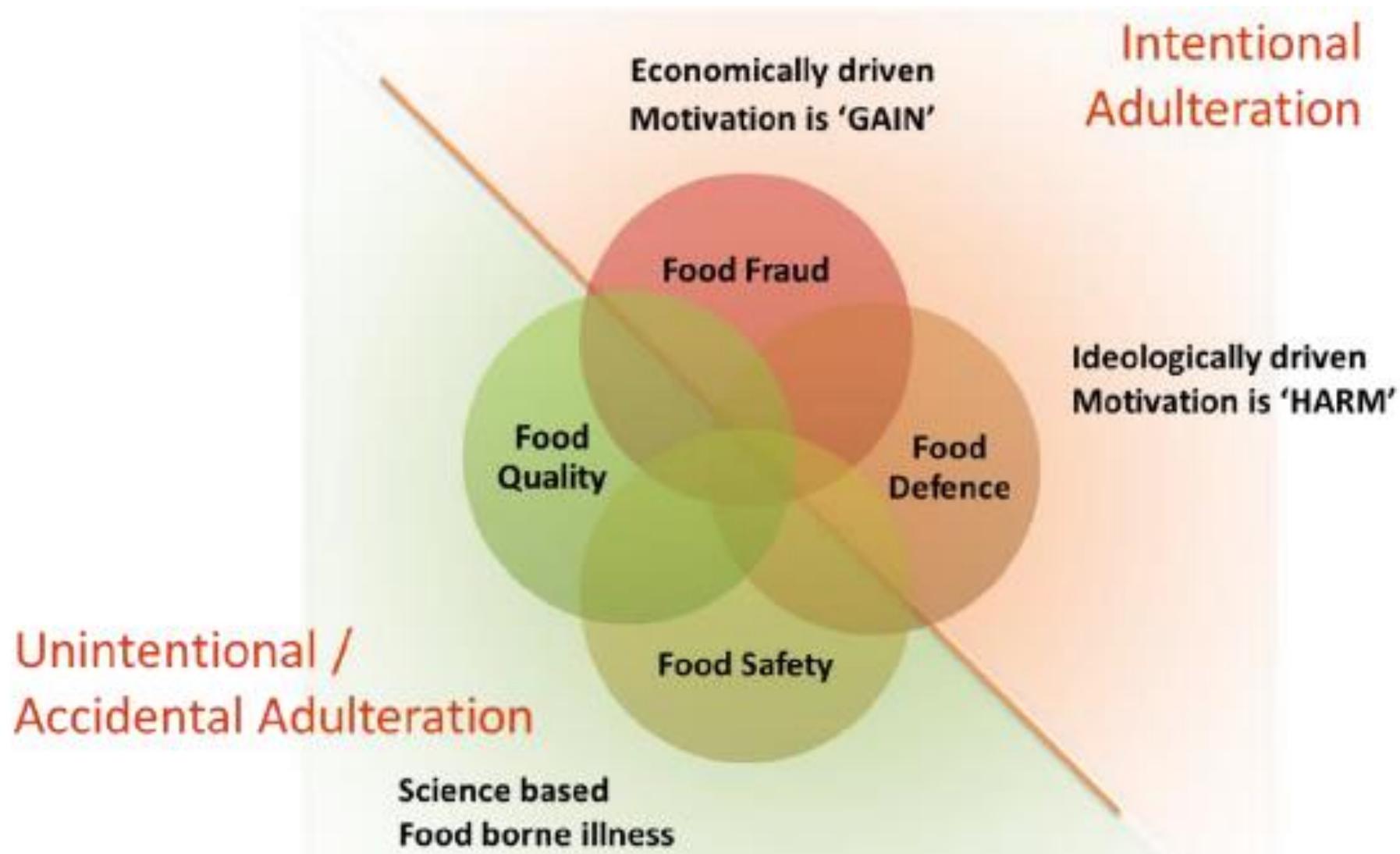


**Bagno Vignoni, Mercoledì 27 Novembre 2019**

# Il nuovo Controllo Ufficiale sulle frodi alimentari

- **Definiamo la frode alimentare**
- **La risposta del sistema di tutela del consumatore al rischio delle frodi alimentari**
- **Il nuovo Controllo Ufficiale**
- **Caratterizzazione delle frodi alimentari: fattori primari**
- **Caratterizzazione delle frodi alimentari: fattori tratti dalle esperienze fatte nella UE**
- **Le «nuove» strategie**
- **Quanto ci riguarda questa novità ?**

# Definiamo gli illeciti alimentari



## Definiamo gli illeciti alimentari

### Food Quality

**Insieme delle proprietà e caratteristiche di un prodotto o servizio che gli conferiscono l'attitudine a soddisfare bisogni espressi o impliciti.**

**Le caratteristiche degli alimenti che influenzano il valore attribuito dai consumatori.**

## Definiamo gli illeciti alimentari

### Food Safety

#### Igiene dei prodotti alimentari

**Tutte le condizioni e le misure necessarie per garantire la sicurezza e l'idoneità alimentare dei prodotti alimentari in tutte le fasi, dalla produzione al consumo.**

#### Sicurezza Alimentare

La garanzia che l'alimento non causerà danno al consumatore, allorché sia preparato e consumato nel rispetto dell'uso a cui è destinato (*Codex Alimentarius*).

Sinonimi: assenza di nocività, innocuità.

#### Idoneità Alimentare

La garanzia che l'alimento è adatto per il consumo umano, nel rispetto dell'uso a cui è destinato.

**Codex Alimentarius Commission, 1997**

## Definiamo gli illeciti alimentari

### Food Fraud

È il termine generale che comprende la sostituzione, l'aggiunta, la manomissione o la falsa rappresentazione intenzionale di alimenti/mangimi, ingredienti di alimenti/mangimi o confezioni di alimenti/mangimi, etichettatura, informazioni sui prodotti o affermazioni false o fuorvianti su un prodotto per guadagno economico che potrebbero influire sulla salute del consumatore (Global Food Safety Initiative (GFSI), 2017).

Global Food Safety Initiative (GFSI). 2014. GFSI position on mitigating the public health risk of food fraud.

[https://www.mygfsi.com/files/Technical\\_Documents/Food\\_Fraud\\_Position\\_Paper.pdf](https://www.mygfsi.com/files/Technical_Documents/Food_Fraud_Position_Paper.pdf)

## Definiamo gli illeciti alimentari

### Economically Motivated Adulteration

La sostituzione o l'addizione intenzionali, fraudolente, di una sostanza ad un prodotto alimentare con lo scopo di incrementarne il valore apparente o ridurne il costo di produzione, per aumentare il profitto. L'EMA può comportare anche la determinazione di un rischio possibile o noto, per la salute del consumatore, attraverso la diluizione del prodotto aumentando la quantità di una sostanza già presente, oltre che per l'aggiunta o sostituzione di sostanze al fine di mascherarne la diluizione”.

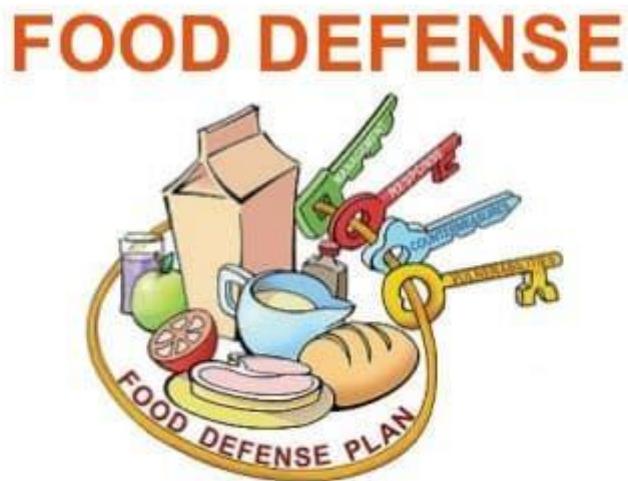
Food and Drugs Administration (FDA), 2009.

# Definiamo gli illeciti alimentari

## Food Defence

**La tutela dei prodotti alimentari da tutte le forme di attacchi intenzionali dolosi, compresi gli attacchi motivati ideologicamente (terroismo) che portano alla contaminazione.**

(Global Food Safety Initiative (GFSI), 2017).



# **Il nuovo Controllo Ufficiale sulle frodi alimentari**

## **La risposta del sistema di tutela al rischio frode alimentare**

## Regolamento 178/2002

### Sezione 1 Principi generali della legislazione alimentare

#### **Articolo 5 - Obiettivi generali**

1. La legislazione alimentare persegue uno o più fra gli obiettivi generali di un livello elevato di **tutela della vita e della salute umana**, della **tutela degli interessi dei consumatori**, **comprese le pratiche leali nel commercio alimentare**, tenuto eventualmente conto della tutela della salute e del benessere degli animali, della salute vegetale e dell'ambiente.

## Regolamento 178/2002

### Sezione 1 Principi generali della legislazione alimentare

#### **Articolo 8 - Tutela degli interessi dei consumatori**

1. La legislazione alimentare si prefigge di tutelare gli interessi dei consumatori e di costituire una base per consentire ai consumatori di compiere scelte consapevoli in relazione agli alimenti che consumano.

Essa mira a prevenire le seguenti pratiche:

- a) le pratiche fraudolente o ingannevoli;**
- b) l'adulterazione degli alimenti;**
- c) ogni altro tipo di pratica in grado di indurre in errore il consumatore.**

## Regolamento 882/2004

### TITOLO I Oggetto, Campo di Applicazione e Definizioni

#### **Articolo 1 Oggetto e campo di applicazione**

1. Il presente regolamento fissa le regole generali per l'esecuzione dei controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alle normative volte, segnatamente, a

a) prevenire, eliminare o ridurre a livelli accettabili i rischi per gli esseri umani e gli animali, siano essi rischi diretti o veicolati dall'ambiente;

e

b) garantire pratiche commerciali leali per i mangimi e gli alimenti e tutelare gli interessi dei consumatori, comprese l'etichettatura dei mangimi e degli alimenti e altre forme di informazione dei consumatori.

## Regolamento 882/2004

### TITOLO I Oggetto, Campo di Applicazione e Definizioni

#### **Articolo 1 Oggetto e campo di applicazione**

4. L'esecuzione dei controlli ufficiali ai sensi del presente regolamento lascia impregiudicata la responsabilità legale, in via principale, degli operatori del settore per la sicurezza dei mangimi e degli alimenti, come previsto dal regolamento (CE) n. 178/2002 e la responsabilità civile o penale risultante dalla violazione dei loro obblighi.

## CODICE PENALE:

Titolo VII (Dei delitti contro la fede pubblica)

### **Capo II (Dei delitti contro l'industria e il commercio)**

Art. 515: (*Frode nell'esercizio del commercio*).

Art. 516: (*Vendita di sostanze alimentari non genuine per genuine*).

Capo III (Disposizioni comuni ai capi precedenti)

Art. 518 (*Pubblicazione della sentenza*).

## CODICE PENALE:

Titolo VII (Dei delitti contro la fede pubblica)

Capo II (Dei delitti contro l'industria e 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 lire quattro milioni. (...)

## CODICE PENALE:

Titolo VII (Dei delitti contro la fede pubblica)

Capo II (Dei delitti contro l'industria e il commercio)

**Art. 516: (*Vendita di sostanze alimentari non genuine per 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 lire due milioni.

**Art. 518 (*Pubblicazione della sentenza*).**

La condanna per alcuno dei delitti previsti dagli artt. 501, 514, 515, 516 e 517 importa la pubblicazione della sentenza.

## CODICE PENALE:

Titolo VI (Dei delitti contro l'incolumità pubblica)

### **Capo II (Dei delitti di comune pericolo mediante frode)**

Art. 439: (*Avvelenamento di acque e di sostanze alimentari*).

Art. 440: (*Adulterazione e contraffazione di sostanze alimentari*).

Art. 442: (*Commercio di sostanze alimentari contraffatte o adulterate*).

Art. 448: (*Pene accessorie*).

### **Capo III (dei delitti colposi di comune pericolo)**

Art. 452: (previsione della colpa).

## CODICE PENALE:

Titolo VI (Dei delitti contro l'incolumità pubblica)

Capo II (Dei delitti di comune pericolo mediante frode)

**Art. 439: (Avvelenamento di acque e 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 (sostituita con l'ergastolo).

## CODICE PENALE:

Titolo VI (Dei delitti contro l'incolumità pubblica)

Capo II (Dei delitti di comune pericolo mediante frode)

**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.

## CODICE PENALE:

Titolo VI (Dei delitti contro l'incolumità pubblica)

Capo II (Dei delitti di comune pericolo mediante frode)

**Art. 442: (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.

## Regolamento 882/2004

### **TITOLO IV Assistenza e Cooperazione Amministrativa nei Settori dei Mangimi e degli Alimenti**

Articolo 34 Principi generali

Articolo 35 Organo di collegamento

Articolo 36 Assistenza a richiesta

Articolo 37 Assistenza spontanea

Articolo 38 Assistenza in caso di non conformità

Articolo 39 Relazioni con i paesi terzi

Articolo 40 Assistenza coordinata e follow-up della Commissione

# Il nuovo Controllo Ufficiale sulle frodi alimentari

## Il nuovo Controllo Ufficiale

### REGOLAMENTO (UE) 2017/625 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO

del 15 marzo 2017

relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari, recante modifica dei regolamenti (CE) n. 999/2001, (CE) n. 396/2005, (CE) n. 1069/2009, (CE) n. 1107/2009, (UE) n. 1151/2012, (UE) n. 652/2014, (UE) 2016/429 e (UE) 2016/2031 del Parlamento europeo e del Consiglio, dei regolamenti (CE) n. 1/2005 e (CE) n. 1099/2009 del Consiglio e delle direttive 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE e 2008/120/CE del Consiglio, e che abroga i regolamenti (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE e 97/78/CE del Consiglio e la decisione 92/438/CEE del Consiglio (regolamento sui controlli ufficiali)

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(GU L 95 del 7.4.2017, pag. 1)

# Il nuovo Controllo Ufficiale

## Regolamento 2017/625

### CAPO II Controlli ufficiali, Sezione I, Requisiti generali

#### Articolo 9 Norme generali in materia di controlli ufficiali

2. Le autorità competenti effettuano regolarmente controlli ufficiali, con la frequenza opportuna determinata in base al rischio, per individuare **eventuali violazioni intenzionali della normativa** di cui all'articolo 1, paragrafo 2, **commesse mediante pratiche ingannevoli o fraudolente** e tenendo conto delle informazioni in merito a tali violazioni condivise attraverso i **meccanismi di assistenza amministrativa** di cui agli articoli da 102 a 108 e di qualsiasi altra informazione che indichi la possibilità di tali violazioni.

# Il nuovo Controllo Ufficiale

## Regolamento 2017/625

### TITOLO V Programmazione e Relazioni

#### Articolo 110 Contenuto dei Piani di controllo nazionali pluriennali (PCNP)

- a) gli obiettivi strategici del PCNP e il modo in cui le priorità dei controlli e l'allocazione delle risorse rispecchiano tali obiettivi;
- b) la **classificazione dei controlli ufficiali in base al rischio**;
- c) la designazione delle autorità competenti e dei loro compiti a livello centrale, regionale e locale, nonché le risorse di cui esse dispongono;
- d) se del caso, la delega di compiti agli organismi delegati;

## Il nuovo Controllo Ufficiale

- e) l'organizzazione e la gestione generali dei controlli ufficiali a livello nazionale, regionale e locale, compresi i controlli ufficiali in singoli stabilimenti;
- f) i sistemi di controllo applicati ai diversi settori e il coordinamento tra i diversi servizi delle autorità competenti incaricati dei controlli ufficiali in tali settori;
- g) le procedure e soluzioni introdotte per garantire la conformità agli obblighi delle autorità competenti di cui all'articolo 5, paragrafo 1;
- h) la formazione del personale delle autorità competenti;
- i) le procedure documentate di cui all'articolo 12, paragrafo 1;
- j) l'organizzazione e il funzionamento generali dei piani di emergenza in conformità della normativa di cui all'articolo 1, paragrafo 2; e
- k) l'organizzazione generale della collaborazione e dell'assistenza reciproca tra le autorità competenti degli Stati membri.

# Il nuovo Controllo Ufficiale

## La gestione delle segnalazioni da parte dei cittadini



## Il nuovo Controllo Ufficiale

### Articolo 140 Segnalazione di violazioni

1. Gli Stati membri provvedono affinché le autorità competenti dispongano di meccanismi efficaci che consentano la **segnalazione di violazioni, potenziali o effettive, del presente regolamento.**
2. I meccanismi di cui al paragrafo 1 includono almeno:
  - a) **procedure per il ricevimento di segnalazioni di violazioni** e per il relativo seguito;
  - b) **protezione adeguata delle persone** che segnalano una violazione da ritorsioni, discriminazioni o altri tipi di trattamento iniquo; e
  - c) **protezione dei dati personali delle persone** che segnalano una violazione in conformità del diritto dell'Unione e nazionale.

## Il nuovo Controllo Ufficiale

### Ipotizziamo gli scenari di programmazione e gestione del CU

Sviluppo di un processo continuo di analisi e valutazione del rischio di frode che identifichi i possibili eventi e schemi fraudolenti, insieme alle aziende che presentino la maggiore probabilità di commettere frodi

Tale valutazione sarà corredata da procedure di *reporting* e *whistleblowing*, che permettano di riportare alle funzioni competenti eventi fraudolenti e comportamenti sospetti.

# Il nuovo Controllo Ufficiale sulle frodi alimentari

## La caratterizzazione delle frodi alimentari: i fattori primari

## **La caratterizzazione delle frodi alimentari: i fattori primari**

La frode è caratterizzata dall'esistenza di:

- **violazione della legislazione alimentare (UE);**
- **intenzionalità;**
- **guadagno economico;**
- **inganno del cliente.**

(Commissione europea, 2017).

## **La caratterizzazione delle frodi alimentari: i fattori primari**

**1. La violazione del diritto dell'UE consiste in un illecito previsto da una o più regole codificate nella vasta legislazione UE in materia di alimenti e mangimi.**

## La caratterizzazione delle frodi alimentari: i fattori primari

2. L'intenzione può essere verificata attraverso una serie di fattori che forniscono forti motivi per ritenere che determinate non conformità non avvengano per caso. Un esempio classico è la sostituzione di un ingrediente di alta qualità con uno di qualità inferiore, in grandi quantità. Infatti, se è possibile una contaminazione dovuta al processo di produzione, quando un ingrediente viene sostituito per lo più con uno di qualità inferiore, c'è una sostituzione, che spesso implica l'intenzionalità fraudolenta.

## La caratterizzazione delle frodi alimentari: i fattori primari

**3. Il guadagno economico consiste nel fatto che la non conformità deve portare una qualche forma di vantaggio economico, che non dovrebbe essere marginale.**

## La caratterizzazione delle frodi alimentari: i fattori primari

**4. L'inganno dei clienti è l'ultimo criterio e consente di completare il cerchio. Comporta qualche forma di inganno la colorazione alterata del prodotto o etichette alterate che mistificano la vera qualità (o, nel peggio dei casi, anche la natura). Spesso l'elemento ingannevole può anche presentarsi sotto forma di rischio per la salute pubblica, a causa del fatto che alcune proprietà reali del prodotto sono nascoste (come avviene nel caso di allergeni non dichiarati).**

# Il nuovo Controllo Ufficiale sulle frodi alimentari

## La caratterizzazione delle frodi alimentari: fattori tratti dalle esperienze fatte nella UE

## 2016

- **Aggiunta fraudolenta di arachidi non dichiarate a nocciole tostate macinate della Georgia.**
- **La rodamina B usata per colorare le rape in salamoia dal Libano.**
- **Supporto scientifico all'attuazione di un piano di controllo coordinato al fine di stabilire la prevalenza di pratiche fraudolente nella commercializzazione del miele**

## 2017

- **Fipronil**
- **Tonno: tonno congelato in salamoia destinato all'industria dei conservifici trattato con nitrati/nitriti e monossido di carbonio e commercializzato per fresco.**
- **Cera d'api addizionata a paraffine di origine petrolifera.**

## 2018

- **Contributo della Commissione all'azione di Europol / Interpol contro la frode da tonno fresco**

Aggiunta fraudolenta di arachidi non dichiarate a nocciole tostate macinate della Georgia.

## SUBSTITUTION HAZELNUTS by PEANUTS



## 1. Violation of EU Food Law

Undeclared peanuts in hazelnuts consignments

## 2. Intention

Not accidental

14%, 22% and 16% substitution

## 3. Economic gain

~400\$ per Ton

1.4\$/Ton (peanuts) vs 3.3\$/Ton (hazelnuts)

## 4. Deception of customers

- Peanuts are allergens
- Consumer buying peanuts for the price of hazelnuts

**Prodotti della pesca provenienti dal Vietnam trattati con farmaci proibiti nella UE.**



## 1. Violation of EU Food Law

Use of Prohibited Drug (e.g: Nitrofurazone)  
Misuse of antibiotics\* (exceeding MRLs)\*\*

## 2. Intention

Repetitive misuse by producers despite several warnings/information by competent authorities

## 3. Economic gain

Decrease mortality and use of low cost antibiotics

## 4. Deception of customers

Seafood exposed to genotoxic and/or carcinogenic residues or exceeding MRLs  
Antibiotic resistance increases

Presenza di **rodamina B** (un colorante chimico vietato nell'UE per alimenti e mangimi) in **rape sottaceto**

**RHODAMINE B**  
in natural pickled turnip  
*from Lebanon*



## 1. Violation of EU Food Law

Rhodamine is **not authorised** as a food colorant

## 2. Intention

Rhodamine is **not naturally present** in turnips

## 3. Economic gain

- **Cheaper and faster colouring** process
- More efficient colouring

## 4. Deception of customers

- Public health issue: potentially **genotoxic and carcinogenic**
- label not indicating the use of an azodye

Nell'estate del 2017, l'industria alimentare è stata scossa dall'incidente del fipronil (uso illegale di fipronil nelle aziende avicole con conseguente contaminazione di uova e carne di pollame).



# La caratterizzazione delle frodi alimentari: fattori tratti dalle esperienze fatte nella UE

## 1. Violation of EU Food Law

- Fipronil is prohibited for food producing animals

## 2. Intention

- Responsibility to be determined by judicial investigation (who knew ? manufacturer, pest control business, farmers?)
- Fipronil illegally added

## 3. Economic Gain

- Fipronil is very effective: few treatments needed vs. other authorised veterinary medicinal products
- Competitive advantage for pest-control companies using it

## 4. Customer Deception

- Consumer's food scare: loss of confidence
- Agro-industry paying recall/withdrawal/destruction (difficulties with processed products)
- Decrease in Egg consumption?
- Farmers:
  - +suspension of production
  - +contaminated hens (quarantine/euthanize)
  - +destruction of eggs

**Illegal treatment of  
Tuna:  
from canning grade to  
Sushi grade**



## La caratterizzazione delle frodi alimentari: fattori tratti dalle esperienze fatte nella UE

La Commissione europea è stata informata da alcuni rappresentanti dell'industria ittica nella primavera 2016 su due principali attività fraudolente nel settore del tonno.

**La prima pratica illegale era la vendita di tonno conservato per tonno fresco.** Solo il tonno catturato da navi in grado di congelarlo a -18° C e di mantenere questa temperatura in ogni momento fino all'arrivo a destinazione può essere venduto come fresco. Il tonno conservato in salamoia (-9° C) deve essere destinato alla conservazione in scatola.

**La seconda pratica illegale era la modificazione del colore con l'uso di additivi** (sostanze legali, ad esempio estratti di verdure, sali) o illegali (come il **monossido di carbonio**). Questi additivi trasformano l'aspetto del pesce così da poterlo vendere come pesce fresco.

Il trattamento con sostanze che aumentano il colore portando a un'impressione fuorviante della sua freschezza. Questo può rappresentare un grave rischio per la salute pubblica, tenendo conto che la modifica del colore iniziale può mascherare il deterioramento, permettendo lo sviluppo di ammine biogene (**istamina**) responsabili della cosiddetta **sindrome sgombroidea**.

Before



After



In totale, sono state sequestrate oltre 51 tonnellate di tonno e sono stati prelevati più di 380 campioni.

# La caratterizzazione delle frodi alimentari: fattori tratti dalle esperienze fatte nella UE

## 1. Violation of EU Food Law

1. Tuna frozen in brine sold as fresh instead of being canned
2. Change of colour
3. Treatment of the fish (unauthorised additives)

## 2. Intention

- Intentional use of Nitrites (and other additives) to enhance tuna's colour
- Industry warned several times by EC and MS to stop this practice

## 3. Economic Gain

- Potentially 200 million € /year

## 4. Customer Deception

- Poor quality tuna bought as high quality
- Public health issues:
  1. increased risk of high level of histamine (allergic syndrom)
  2. Nitrites may lead to formation of nitrosamines (carcinogenic)

Un chiaro aumento del numero di notifiche della sindrome scombroidea è stato notato nel sistema Rapid Alert for Food and Feed (RASFF) nella prima metà del 2017.

La DG SANTE ha allertato gli Stati membri, ha avvertito l'industria del tonno e ha stilato un elenco di suggerimenti da utilizzare durante le ispezioni delle autorità competenti.

## La caratterizzazione delle frodi alimentari: fattori tratti dalle esperienze fatte nella UE

Il fatto che non ci siano state allerte RASFF successive connesse con casi di sindrome sgombroidea dimostra che l'industria del tonno ha preso seriamente la questione.

La DG SANTE sta lavorando a un chiaro limite al *quantum satis* per gli additivi autorizzati nel tonno fresco e chiarimenti su ciò che viene considerato pesce trasformato.

Altre azioni legali per garantire meglio la destinazione finale del tonno in base alla sua temperatura di conservazione sono attualmente in discussione.

## La caratterizzazione delle frodi alimentari: fattori tratti dalle esperienze fatte nella UE

Nel 2017, è stato portato all'attenzione della Commissione europea che la cera d'api destinata all'uso nell'apicoltura come base per telaini di miele può essere intenzionalmente adulterata con paraffina e stearina a scopo di guadagno economico.



## La caratterizzazione delle frodi alimentari: fattori tratti dalle esperienze fatte nella UE

Esiste un rischio potenziale per la salute degli animali correlato alla presenza di stearina nella cera con cui sono realizzati i fogli cerei.

**La sperimentazione sul campo in Belgio ha dimostrato un aumento considerevole della mortalità della covata di api operaie al 15% (livello più basso testato) dell'aggiunta di stearina.**

Vi è inoltre un ulteriore potenziale rischio che la cera d'api adulterata entri nella catena alimentare sotto forma di miele in favo. Le aziende offrono più spesso miele in favo anziché miele in vaso per dimostrare l'autenticità del prodotto. In questi casi, i fogli di cera contaminati sono integrati nel favo da miele e possono essere potenzialmente consumati dai consumatori come indicato sull'etichetta dei prodotti.

Per stabilire l'entità del problema, la Commissione lo ha segnalato agli Stati membri e alle parti interessate e ha chiesto il loro feedback in merito. Le loro risposte sono in fase di valutazione.

# Adulterazione di cera d'api destinata alla produzione di miele con stearina e paraffina

## 1. Violation of EU Food Law

- Directive 2006/114/EC (not EU Food Law)  
Misleading advertising to other traders (B2B)
- Reg. 1069/2009 Animal By-Product:  
Beeswax imported as Cat. 3 (beekeeping) instead Cat. 2 (candles)
- Reg. 231/2012 on food additives:  
Introduction in the Food Chain (additive, food supplements, honeycomb)

## 2. Intention

Adulteration of beeswax with cheaper "waxes"

## 3. Economic gain

- Retail price of beeswax is 13 €/kg vs paraffin (candlewax) 6 €/kg
- Economic gain: 1 tonne of 30% adulterated beeswax = 2100€

## 4. Deception of Customers

- Customers believe they are using an authorised and safe product
- Bee health: negative issues on brood development – significant mortality of bees
- Public health : consumption of beeswax containing non-food grade ingredients

**Supporto scientifico all'attuazione di un piano di controllo coordinato al fine di stabilire la prevalenza di pratiche fraudolente nella commercializzazione del miele**



## Apicoltura europea

Nel 2015 l'UE ha importato circa **200 000 tonnellate di miele**, che rappresentano in volume circa il **75% della produzione totale dell'UE**.

La metà di queste importazioni proveniva dalla **Cina** (circa 100 000 tonnellate). Gli altri due principali fornitori erano il **Messico** e l'**Ucraina**.

## Apicoltura europea

Il miele importato da paesi terzi è molto più economico del miele prodotto nell'UE. Nel 2015, il prezzo medio unitario di importazione per il **miele cinese era 1,64 €/kg**, mentre il prezzo medio UE del miele multi-floreale venduto all'ingrosso ai grossisti era di **3,78 €/kg**.

A causa dei maggiori costi di produzione, i produttori dell'UE difficilmente possono competere con il miele importato.

# La caratterizzazione delle frodi alimentari: fattori tratti dalle esperienze fatte nella UE



## La caratterizzazione delle frodi alimentari: fattori tratti dalle esperienze fatte nella UE

We take this opportunity to introduce ourselves as member concern of the ..... Sugar Mills Ltd which have extensive cane crushing capacities of over 25,000 metric tons/day spread over five locations in India, Vietnam & Nepal.

The group company ..... Ltd **is involved in making specialty sugars - both liquid & crystal form & Honey-analogs.** We have been supplying these honey-analogs to various honey processors all over the world especially Russia, Middle East & Canada for blending with natural honey. **The characteristic of the honey-analog is that it is enzymatically processed in our automatic plant enroute the same way as bees process it naturally.** After extensive Research & Development, we could develop a product which had same physical & chemical composition & properties as natural honey. This was primarily done to meet the growing demand for honey & to make its processing more cost effective. **Our honey-analog passes all chemical tests for natural honey & generally processors blend it with natural honey in the ratio of 1:1.** We have a huge plant in India with a capacity of 14,400 T.P.Y. so we can easily cater to bulk orders. We understand that you are processing honey in a big way. Should you be interested in our product, we would be only too glad to be of service to you. For any techno-commercial queries, you may contact us at the following numbers ....

## Prevalenza di campioni di miele sospettati di non conformità per zuccheri aggiunti a seconda della loro origine dichiarata

| Origin                        | Samples<br>(n) | Suspicion of non-compliance |             |
|-------------------------------|----------------|-----------------------------|-------------|
|                               |                | (n)                         | (%)         |
| Blend of EU honeys            | 96             | 19                          | 19.8        |
| Blend of EU and non-EU honeys | 426            | 40                          | 9.4         |
| Blend of non-EU honeys        | 30             | 3                           | 10.0        |
| Single EU Member State        | 275            | 53                          | 19.3        |
| Single non-EU country         | 55             | 11                          | 20.0        |
| <i>Unknown</i>                | <i>11</i>      | <i>1</i>                    | <i>9.1</i>  |
| <b>TOTAL</b>                  | <b>893</b>     | <b>127</b>                  | <b>14.2</b> |

(n: numero di campioni).

European Commission, 2016. *Scientific support to the implementation of a Coordinated Control Plan with a view to establishing the prevalence of fraudulent practices in the marketing of honey*

**Prevalenza di campioni di miele sospettati di non conformità per zuccheri aggiunti a seconda della loro origine botanica (in base alle informazioni fornite dai MS)**

| <b>Category</b> | <b>Samples<br/>(n)</b> | <b>Suspicion of non-compliance</b> |             |
|-----------------|------------------------|------------------------------------|-------------|
|                 |                        | <b>(n)</b>                         | <b>(%)</b>  |
| Blossom         | 563                    | 70                                 | 12.4        |
| Honeydew        | 58                     | 21                                 | 36.2        |
| Mixture         | 30                     | 4                                  | 13.3        |
| <i>Unknown</i>  | 242                    | 32                                 | 13.2        |
| <b>TOTAL</b>    | <b>893</b>             | <b>127</b>                         | <b>14.2</b> |

(n: numero di campioni).

European Commission, 2016. *Scientific support to the implementation of a Coordinated Control Plan with a view to establishing the prevalence of fraudulent practices in the marketing of honey*

# Il nuovo Controllo Ufficiale sulle frodi alimentari

**Tracciamo qualche considerazione**

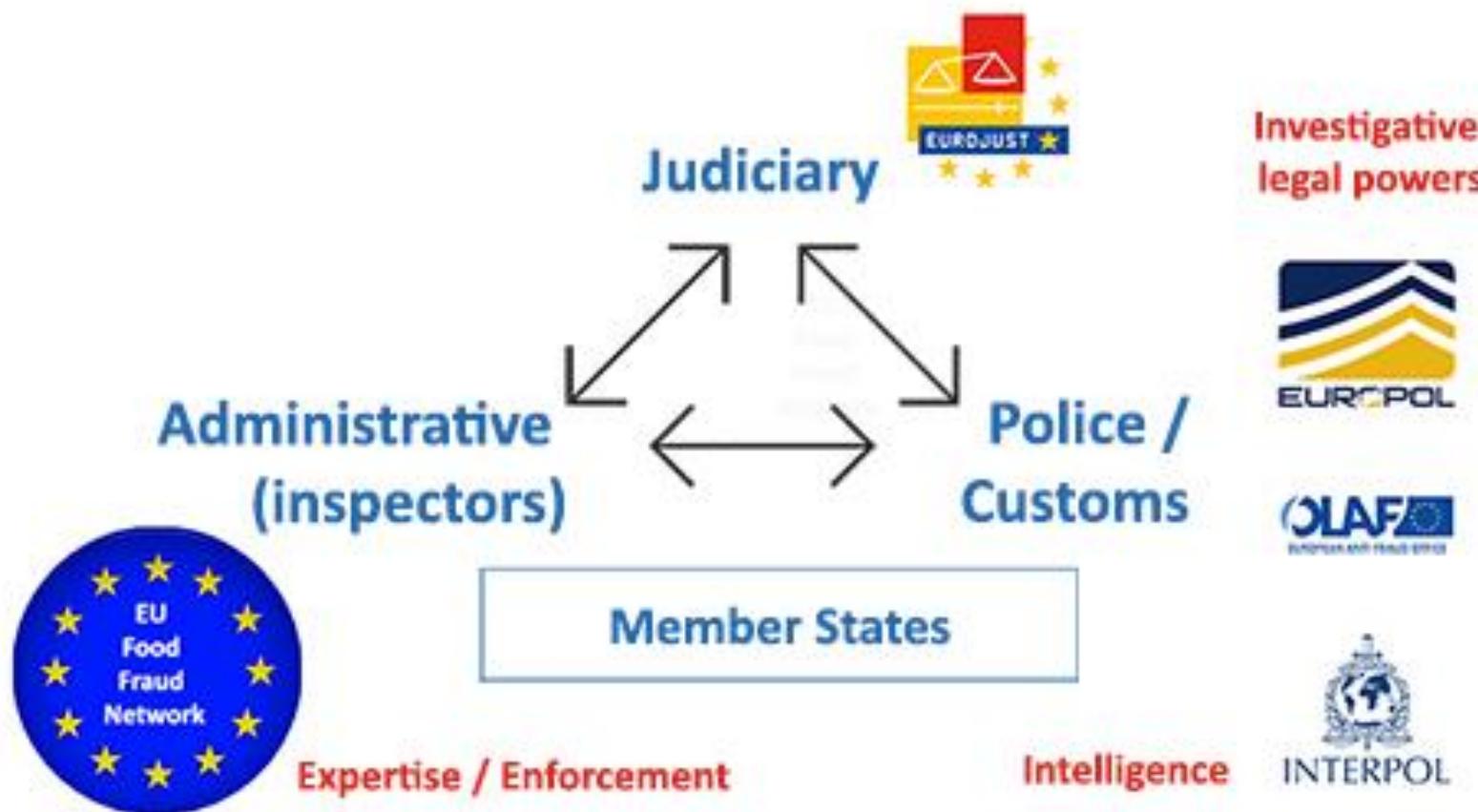
L'oggetto della frode è generalmente caratterizzato da:

**alti profitti** (ad esempio contraffazione);  
**sanzioni più basse;**  
**bassa priorità da parte delle autorità di controllo;**  
**interesse crescente della criminalità organizzata**  
(Commissione europea, 2017).

# Il nuovo Controllo Ufficiale sulle frodi alimentari

## Le nuove strategie

# A cooperative approach based on trust



# Il nuovo Controllo Ufficiale sulle frodi alimentari

**Quanto ci riguarda questa novità ?**

## Quanto ci riguarda questa novità

- 1) Le frodi alimentari si caratterizzano per avere una genesi olistica rispetto alle finalità criminali, di cui la variabile indipendente è rappresentata dal guadagno economico, coinvolgendo più ambiti di competenza professionale.
- 2) La valutazione del rischio di frodi coinvolge ampi ambiti dei processi di produzione e vendita dei prodotti alimentari, in modo trasversale rispetto alle competenze professionali.
- 3) La prevalente pertinenza penale delle frodi alimentari induce l'operatore del controllo ufficiale a rispondere in relazione alle responsabilità ricadenti sui profili di pubblico ufficiale o di ufficiale di polizia giudiziaria.

# I nuovi regolamenti europei: Sanità Animale e Sicurezza Alimentare

**D'Ascenzi Carlo**

Dipartimento di Scienze Veterinarie - Università di Pisa

**“Il nuovo controllo ufficiale sulle frodi alimentari”**



**Bagno Vignoni, Mercoledì 27 Novembre 2019**

## Il nuovo Controllo Ufficiale sulle frodi alimentari

- Monitoraggio europeo, in analogia alla piattaforma RASFF, riguardante casi che hanno coinvolto paesi extra europei o più paesi della UE.
- Novità dell'approccio alla prevenzione delle frodi, piuttosto che ad un contrasto basato sull'accertamento delle violazioni quando sono già compiute.
- Esempio dei trattamenti con sostanze anabolizzanti.
- Ottimizzazione dell'assetto olistico del sistema di tutela
- Aggiungere qualche diapo sul contesto miele (prezzi ed altro)
- Nella prospettiva della prevenzione anticipata delle frodi, i fattori di rischio, dove posizionare i requisiti, agiscono sulle stesse aree in cui agiscono i fattori di rischio riguardanti la sicurezza e la qualità dei prodotti.