

Arte Bianca



I REATI CONTRO L'INCOLUMITÀ PUBBLICA Articolo 5 Legge 283/1962

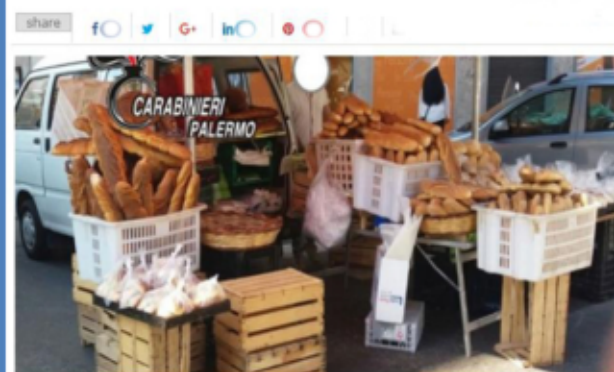
Disciplina igienica della produzione e della vendita delle
sostanze alimentari e delle bevande

Legge n. 283 del 30 aprile 1962, art. 5

Art. 5. E' vietato impiegare nella preparazione di alimenti o bevande, vendere, detenere per vendere o somministrare come mercede ai propri dipendenti, o comunque distribuire per il consumo sostanze alimentari:

- **lett. a)** ... trattate in modo da variarne la composizione naturale
- **lett. g)** con aggiunta di additivi chimici di qualsiasi natura non autorizzati con decreto del Ministro per la sanità o, nel caso che siano stati autorizzati, senza l'osservanza delle norme prescritte per il loro impiego
- **lett. h)** che contengano residui di prodotti usati in agricoltura per la protezione delle piante e a difesa delle sostanze alimentari immagazzinate, tossici per l'uomo.

Forni abusivi e vendita in strada Due sequestri, nove denunce



Alcuni dei reati riscontrati nelle pizzerie e panifici

Simona Lauri OdG Milano

Intervista al Maggiore Domenico Candelli
Carabinieri NAS - Pescara



Arte Bianca



I DELITTI CONTRO L'INDUSTRIA E IL COMMERCIO

ARTICOLO 515 CODICE PENALE FRODE NELL'ESERCIZIO DEL COMMERCIO



Questo mese le domande che ho rivolto al Maggiore Domenico Candelli – Carabinieri NAS di Pescara, **sono state particolari e molto dirette. Si parla di alcuni reati compiuti contro l'incolumità/salute pubblica** dai panificatori e dai pizzaioli.

Direttamente da una voce molto autorevole le risposte che **molti operatori** stavano aspettando e che **devono porre la parola FINE a tendenze e comportamenti illeciti**. I controlli da parte dei carabinieri NAS e di altre Autorità ci sono e le sanzioni, **nel caso in cui si violino gli art. del Codice**

Penale, sono molto pesanti comprendendo la reclusione. Chiaramente ciascun OSA è libero di porsi davanti alla Legge come ritiene più opportuno, ma **il Maggiore Candelli è stato estremamente chiaro**.

Ringrazio infinitamente il Maggiore per avermi dedicato parte del suo tempo prezioso, per l'estrema disponibilità, ma soprattutto **per aver chiarito che certe condotte sono veri e propri illeciti**.

Si parla tanto di reati compiuti dai panificatori artigiani, ma i

pizzaioli non sono da meno. Ci può fare qualche esempio di reati che ha riscontrato nelle pizzerie?

Per la maggior parte sono reati di **frode e di cattiva conservazione dei prodotti alimentari**. L'utilizzo di formaggi fusi, al posto dei formaggi freschi a pasta filata, come vantati nei menù, **l'utilizzo di prodotti convenzionali al posto di prodotti a marchio tutelato**, l'utilizzo di formaggi freschi con latte bufalino al posto della dichiarata Mozzarella di Bufala campana DOP, **l'utilizzo di impasti ammassati con farine diverse da quelle**

vantate, l'utilizzo di ingredienti detenuti in cattivo stato di conservazione.

Lei ha trattato la vasta tematica relativa ai reati contro l'incolumità pubblica. Cortesemente ci spiega cosa s'intende? Quali articoli si violano e come intervenite?

Immagino si riferisca ai reati ricompresi nel Capo II, del Titolo VI del Libro II del Codice Penale. **Con particolare riferimento a quelli compresi tra gli artt. 439 e 444 CP.**



Arte Bianca



I REATI CONTRO L'INCOLUMITÀ PUBBLICA

ARTICOLO 444 CODICE PENALE

COMMERCIO DI SOSTANZE ALIMENTARI NOCIVE





Il Maggiore Candelli

Orbene, **tutti questi reati hanno il denominatore comune** dell'interesse giuridico protetto dalla norma, **ovvero la salute pubblica e puniscono** tutte quelle condotte che la mettono in pericolo attraverso i prodotti alimentari.

Nel caso in cui, durante una ispezione trovaste delle bottiglie di plastica riciclata da una qualsiasi bevanda o in frigorifero o sul tavolo di lavoro senza indicazioni di sorta con all'interno delle acque marroni e matrici varie in fermentazione spontanea libera senza controllo

(tecnica illegale che va tanto di moda ora tra i panificatori artigiani e i pizzaioli) quale reato contestate? Si può incorrere anche in violazioni del CP?

Parlare di reati è prematuro. E' più corretto dire che **tutte le matrici alimentari presenti in un'impresa alimentare devono essere identificate e rintracciabili.** In assenza le stesse vengono sottoposte a sequestro per impedirne l'utilizzo nella filiera alimentare. Di volta in volta, caso per caso, vengono presi in esame eventuali **ipotesi di reato inerenti la salute pubblica.**