

CAMERA DEI DEPUTATI N. 2484

PROPOSTA DI LEGGE

D'INIZIATIVA DEI DEPUTATI

OLIVERIO, VALIANTE, MONGIELLO

Disposizioni per il contrasto delle frodi nella produzione dei formaggi freschi a pasta filata e della mozzarella ottenuta con latte di bufala

Presentata il 23 giugno 2014

ONOREVOLI COLLEGHI! — L'attenzione per la qualità e la tipicità dei prodotti lattiero-caseari è sempre più viva specie in relazione al numero crescente di casi di contraffazione che interessano, in generale, i formaggi freschi a pasta filata e, in particolare, la mozzarella.

Se i controlli relativi alla denominazione e alle materie prime della mozzarella di latte di bufala campana garantiscono che i consumatori non siano oggetto di frodi, altrettanto, però, non si può affermare per i formaggi freschi a pasta filata la cui provenienza da aree geografiche delimitate e il cui processo di produzione, a partire dalle materie prime utilizzate e dai relativi *standard* qualitativi, non sono sottoposti ad adeguati controlli.

L'indicazione merceologica di mozzarella continua infatti a essere utilizzata

per la produzione di formaggi freschi a pasta filata con modalità e tecniche diverse da quelle previste nel disciplinare di produzione e attraverso abili operazioni di *marketing* questi prodotti sono presentati come equivalenti ai prodotti tradizionali garantiti con il vantaggio, rispetto a questi ultimi, di poter essere venduti a prezzi più competitivi dato che le materie prime utilizzate hanno costi molto bassi. Al fine di contrastare queste condotte fraudolente, dirette a porre in vendita mozzarelle registrate come specialità tradizionale garantita o perfino con denominazione di origine protetta relativa alla trasformazione del latte di bufala, ma in realtà ottenute con prodotti semilavorati del latte o caseine anche di origine vaccina, spesso in stato di congelazione, occorre garantire un adeguato ed efficiente

sistema di monitoraggio e di controllo delle diverse fasi della produzione.

La diffusione di frodi e di contraffazioni è inoltre stimolata dalla possibilità di realizzare elevati profitti poiché il consumo di formaggi freschi a pasta filata è sempre più incrementato a causa della diffusione di stili di vita orientati alla salute e al benessere tramite un apporto dietetico equilibrato.

Molti dati statistici relativi all'attività repressiva della polizia giudiziaria attestano che una delle frodi più frequenti nella produzione di mozzarella è costituita proprio dall'aggiunta al latte, sia bufalino che bovino, di percentuali di caseina e di caseinati che compromettono la genuinità e la qualità del prodotto a danno dei consumatori e con distorsione del mercato.

L'impiego di caseina e di caseinati è ammesso, infatti, solo nella preparazione del formaggio definito « fuso », che si ottiene in seguito alla fusione o alla mescolanza di formaggi con eventuale aggiunta di altri prodotti diversi dal latte, compresi il latte in polvere, la caseina o concentrato di siero di latte con o senza addizione di sali minerali, spezie e aromi.

Sotto un diverso profilo, si avverte la necessità di prevedere ipotesi di reato e

casi di recidiva, nonché circostanze aggravanti, per sottolineare l'interesse dello Stato a perseguire, anche a notevole distanza dalla commissione del fatto, comportamenti fraudolenti che possono rappresentare un serio pericolo per la salute pubblica, l'economia e il corretto funzionamento del mercato.

In caso di frodi consumate in materia alimentare si ritiene opportuno limitare l'uso di strumenti, quali l'applicazione della pena su richiesta, che, pur avendo l'effetto di alleggerire il lavoro del sistema giudiziario, comportino, in sostanza, una rinuncia dello Stato a perseguire con fermezza e determinazione reati che sempre più frequentemente sono compiuti in forme altamente organizzate e sofisticate.

Non stupisce che in tale settore siano spesso costituite vere e proprie associazioni per delinquere o società « fantasma » che rendono difficile, se non impossibile, individuare i responsabili degli illeciti.

Gli inganni perpetrati nei confronti dei consumatori non devono essere sottovalutati ma, piuttosto, essere perseguiti con maggior forza perché sono il sintomo di un'economia sofferente e guidata dalla logica dell'abuso, spesso determinata da ambienti collusi con la malavita.

PROPOSTA DI LEGGE

CAPO I

DISPOSIZIONI IN MATERIA DI
FORMAGGI FRESCHI A PASTA FILATA

ART. 1.

(Piano straordinario di vigilanza).

1. Al fine di prevenire frodi nel settore dei prodotti lattiero-caseari e di assicurare la corretta informazione dei consumatori, i formaggi presentati al consumo con la dicitura « Italia » o « italiano », con l'uso di segni o di figure ovvero con altre false indicazioni ai sensi dell'articolo 4, commi 49 e seguenti, della legge 24 dicembre 2003, n. 350, e successive modificazioni, e che presentano un valore di furosina pari o superiore a 12 milligrammi per 100 grammi di sostanza proteica sono sottoposti a un piano straordinario di vigilanza.

2. Alla realizzazione del piano di cui al comma 1 concorrono le autorità nazionali competenti per i controlli operanti ai sensi del regolamento (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004.

ART. 2.

(Formaggi fusi).

1. Ai fini di cui alla presente legge, per formaggio fuso si intende il prodotto lattiero-caseario ottenuto per fusione di uno o più formaggi ovvero con l'aggiunta di altri prodotti diversi da latte fresco, compresi il latte in polvere, la caseina e i caseinati, il concentrato di siero di latte o le cagliate anche congelate. Per la produzione di formaggi diversi da quelli fusi continuano ad applicarsi, per quanto concerne le materie prime utilizzabili, le disposizioni del regio decreto-legge 15 ottobre 1925, n. 2033, convertito dalla legge 18 marzo 1926, n. 562, e della legge 11 aprile 1974, n. 138.

ART. 3.

(Caseina e caseinati).

1. È fatto obbligo a chi utilizza cagliate anche congelate, caseina o caseinati come ingredienti per la produzione di formaggi fusi, di tenere aggiornato un registro di carico e di scarico contenente, ai fini del controllo, informazioni sulle caratteristiche delle materie prime utilizzate.

2. I registri di cui al comma 1 devono essere conservati per un periodo non inferiore a cinque anni ed essere esibiti ad ogni richiesta degli organismi di controllo.

ART. 4.

(Ingredienti per prodotti da forno).

1. È obbligatorio specificare nella presentazione al pubblico la denominazione e la composizione dei formaggi utilizzati quali ingredienti nella preparazione di pizze o di altri prodotti da forno oggetto di procedimenti industriali o artigianali.

ART. 5.

(Latte fresco utilizzato come ingrediente).

1. In caso di latte fresco utilizzato come ingrediente nella preparazione di prodotti lattiero-caseari deve essere sempre indicata l'origine geografica del latte qualora eventuali indicazioni o segni presenti nell'etichetta di tali prodotti inducano il consumatore a ritenere che il latte sia di origine italiana.

2. Nella commercializzazione dei prodotti lattiero-caseari di cui al comma 1, costituisce pratica commerciale ingannevole l'uso di indicazioni relative ai mangimi utilizzati per l'alimentazione degli animali da mungitura.

ART. 6.

(Cagliate).

1. Le cagliate e altri prodotti destinati ad essere rielaborati non possono essere

immessi tal quali al consumo né essere utilizzati per ottenere prodotti lattiero-caseari, ad eccezione dei formaggi fusi.

2. Le cagliate congelate utilizzate per la preparazione di formaggi fusi devono essere inserite nella lista degli ingredienti.

CAPO II

DISPOSIZIONI IN MATERIA DI MOZZARELLA OTTENUTA CON LATTE DI BUFALA

ART. 7.

(Disposizioni per la produzione di mozzarella ottenuta con latte di bufala).

1. È vietata la detenzione di latte in polvere, di latte congelato, di cagliate fresche o congelate, di caseina e di caseinati negli stabilimenti, nei depositi o nei locali annessi o comunque intercomunicanti nei quali si preparano mozzarelle ottenute con latte di bufala e mozzarelle nelle quali il latte di bufala sia indicato come ingrediente nell'etichettatura.

2. Gli avanzi della produzione di latte destinati alla preparazione di formaggi fusi devono essere registrati giornalmente in un apposito registro di carico e di scarico tenuto ai sensi dell'articolo 3 e devono essere adeguatamente conservati in apposite celle frigorifere o congelatori.

3. In caso di utilizzo, nella preparazione dei formaggi fusi, di avanzi di cui al comma 2 previamente congelati, deve essere riportata nell'etichetta la dicitura « latte congelato ».

4. La violazione del divieto di cui al comma 1 è sanzionata con la pena della reclusione fino a tre mesi e della multa fino a 50.000 euro.

5. Oltre alla multa di cui al comma 3 è comminata una sanzione amministrativa pecuniaria di 300 euro per ogni chilogrammo di mozzarella o di altri prodotti lattiero-caseari ottenuti in tutto o in parte con ingredienti diversi dal latte di bufala.

ART. 8.

(Disposizioni per la produzione di mozzarella ottenuta con latte di bufala).

1. I formaggi freschi a pasta filata ottenuti con latte di bufala che utilizzano per la designazione il termine « mozzarella » ma non recanti la denominazione di origine protetta devono, in ogni caso, essere prodotti solo con latte di bufala intero e fresco.

2. Nella produzione di mozzarella ottenuta con latte di bufala non è ammesso il metodo di standardizzazione proteica consistente nell'aggiunta di latte in polvere, caseina o caseinati, proteine del latte ovvero cagliate fresche o congelate.

3. Ai fini della produzione di mozzarella ottenuta con latte di bufala la trasformazione del latte in cagliata e la relativa filatura devono essere realizzate entro settantadue ore dall'arrivo del latte nel caseificio.

4. Il latte deve essere consegnato al caseificio entro ventiquattro ore dalla mungitura ed essere appositamente filtrato e termizzato ad una temperatura non superiore a 39 gradi centigradi.

CAPO III

SANZIONI E CIRCOSTANZE
AGGRAVANTI

ART. 9.

(Pene accessorie).

1. La condanna definitiva per uno dei delitti di cui agli articoli 440, 442, 444, 515 e da 517 a 517-*quater* del codice penale relativi alla produzione e alla commercializzazione di formaggi freschi a pasta filata comporta il divieto di ottenere:

a) iscrizioni o provvedimenti, comunque denominati, a contenuto autorizzatorio, concessorio o abilitativo, per lo svolgimento di attività imprenditoriali;

b) l'accesso a contributi, finanziamenti o mutui agevolati ovvero altre erogazioni, comunque denominate, dello Stato, di enti pubblici o dell'Unione europea per lo svolgimento di attività imprenditoriali.

2. La condanna per uno dei delitti di cui alla presente legge comporta la pubblicazione della sentenza a spese del condannato su almeno due quotidiani a diffusione nazionale, ai sensi dell'articolo 36 del codice penale.

3. La condanna per uno dei delitti di cui alla presente legge comporta il divieto per cinque anni di porre in essere qualsiasi condotta, comunicazione commerciale o attività pubblicitaria, anche per interposta persona, finalizzata alla promozione di prodotti destinati all'alimentazione umana.

4. La condanna per uno dei delitti di cui alla presente legge comporta la confisca dei locali e delle attrezzature destinate a commettere i reati nonché del denaro, dei beni o delle altre utilità di cui il condannato non può giustificare la provenienza o di cui, anche per interposta persona fisica o giuridica, risulti essere titolare o avere la disponibilità a qualsiasi titolo in valore sproporzionato rispetto al proprio reddito dichiarato o alla propria attività economica.

ART. 10.

(Circostanze aggravanti).

1. La pena della reclusione per i delitti di cui agli articoli 440, 442, 444, 515 e 517 del codice penale è aumentata da cinque a dodici anni ed è applicata una multa da 40.000 a 70.000 euro se ricorre una delle seguenti circostanze:

a) l'aver commesso il delitto con l'uso di attrezzature in cattivo stato di manutenzione ovvero in locali insalubri e non rispettosi delle condizioni igienico-sanitarie previste dalla legge;

b) l'aver utilizzato nella preparazione dei formaggi freschi a pasta filata acque, sostanze o ingredienti alterati, contraffatti, avvelenati o adulterati che costituiscono un pericolo per la salute pubblica;

c) l'aver impiegato, nella commercializzazione di prodotti lattiero-caseari ottenuti con l'aggiunta di latte in polvere, caseina o caseinati, proteine del latte o cagliate fresche o congelate, la denominazione di « mozzarella ottenuta con latte di bufala » o la denominazione di origine protetta « mozzarella di bufala campana » ovvero altri segni, diciture o simboli che inducano il consumatore a ritenere che si tratti di un prodotto ottenuto esclusivamente con latte di bufala;

d) l'essersi avvalsi della collaborazione di una o più persone per indurre i responsabili del caseificio ad utilizzare latte proveniente da animali privi della documentazione attestante le condizioni di salute o altre sostanze diverse dal latte.

2. Se concorrono due o più delle circostanze previste dal comma 1 ovvero se una di tali circostanze concorre con una delle circostanze indicate dall'articolo 61 del codice penale, la pena è della reclusione da sette a quattordici anni e della multa da 70.000 a 150.000 euro.

ART. 11.

(Applicazione della pena su richiesta delle parti).

1. I reati di cui alla presente legge sono esclusi dall'applicazione degli articoli 444 e seguenti del codice di procedura penale.

