

LE REGOLE CHE TUTELANO LA SALUTE NELLA PRODUZIONE AGROALIMENTARE

Un caso pratico: l'inchiesta cremonese sui “formaggi avariati”



La sicurezza alimentare e la libertà d'impresa (art.41 Cost.)

La libertà di fare impresa incontra un limite importante - quello della sicurezza alimentare - nella produzione di cibo e quindi anche nel settore lattiero caseario.

Secondo l'art.41 Cost. la libertà d'impresa non può svolgersi in contrasto con l'utilità sociale o in modo da recare danno alla sicurezza, alla libertà, alla dignità umana.

Il concetto di sicurezza alimentare difende e protegge il diritto ad un cibo sano, prodotto in modo trasparente e nel pieno rispetto delle norme.



Il diritto alla salute come interesse della collettività: art.32 Cost.

La Repubblica tutela la salute come fondamentale diritto dell'individuo e interesse della collettività (art.32 Cost)

La consapevolezza che i diritti collettivi, come il diritto alla salute pubblica, prevalgono sull'interesse individuale, ha contribuito a costruire un *sistema pubblico di garanzie e di controlli sulla produzione alimentare*.

In primo luogo é il datore di lavoro che deve vigilare sul rispetto delle norme nazionali ed europee.



Il datore di lavoro: i suoi obblighi

Il Testo Unico D.Lgs 81/2008 sulla tutela della sicurezza e della salute sul luogo di lavoro impone al datore di lavoro, in generale, sia l'obbligo di tutelare la sicurezza e la salute dei lavoratori, sia l'obbligo di *“prendere appropriati provvedimenti per evitare che le misure tecniche adottate possano causare rischi per la salute delle persone.”* (art.17 e art.18 punto q).



I controlli esterni: servizio sanitario e forze dell'ordine

Le competenze specifiche di controllo igienico-sanitario sulla produzione e la distribuzione di cibi e bevande sono assegnate in primo luogo alle strutture sanitarie regionali.

Un nucleo specializzato dei carabinieri, NAS, - nucleo anti-soffisticazione - si occupa del controllo su tutto il territorio nazionale della filiera produttiva e distributiva in ambito alimentare.



Tutto inizia nel 2006: un'indagine complessa della G.d.F.

Nell'ottobre del 2006 la Guardia di Finanza, ascoltate le testimonianze di alcuni lavoratori - tra cui un'operaia che, per aver trascorso troppo ore a contatto con le mozzarelle maleodoranti e decomposte si era riempita di bolle rosse sulla pelle - comincia ad occuparsi di un'impresa di latticini con sede a Casalbuttano, in provincia di Cremona.

La sede era in uno stabilimento che la multinazionale Galbani aveva ceduto a Domenico Russo, principale imputato del processo che si terrà a Cremona.



Gli scarti di lavorazione usati come materia prima

I finanziari controllano il carico di un camion partito dall'impresa di Casalbuttano, che doveva essere di formaggio di categoria A.

Scoprono invece che il carico è costituito da semilavorato in pessimo stato di conservazione, ottenuto trattando in modo superficiale gli scarti di grandi industrie lattiero-casearie.



Enormi profitti ottenuti grazie a comportamenti illeciti

I finanziari capiscono ben presto l'enorme portata di questo traffico illecito: scarti alimentari destinati all'alimentazione animale o allo smaltimento vengono invece immessi nuovamente sul mercato, distribuiti e consumati dagli ignari consumatori.

Le imprese produttrici degli scarti anziché sostenere i costi dello smaltimento ricevevano un guadagno, seppur modesto; l'impresa che acquistava gli scarti li rivendeva, come semilavorato, a un prezzo ben più alto. Si calcola che Domenico Russo, arrestato nel 2007 abbia ricavato dalla sua attività una cifra che si aggira sui 10 milioni di euro.



Doppio sequestro dei formaggi avariati: zero tracciabilità

Accade persino, in questa incredibile vicenda, che una quota di formaggi sequestrata sia stata dissequestrata e - privata delle etichette di riconoscimento -nuovamente impiegata e reimpressa nel ciclo produttivo, destinata alle tavole dei destinatari finali del prodotto. I finanzieri sequestrano per la seconda volta gli scarti ammuffiti.

Appare con chiarezza che la tracciabilità del prodotto, garanzia per il consumatore finale, é del tutto assente.



La giustizia lenta.....

Il processo non ha ancora visto la definitiva conclusione; si deve considerare che in Italia esistono tre gradi di giudizio: Tribunale, Corte d'Appello e Corte di Cassazione. Quando la Corte di Cassazione ravvisa una irregolarità formale in un grado nel processo - come è avvenuto nel caso dei formaggi avariati - viene svolto il processo una seconda volta.



Le condanne non esemplari in primo grado.....

Il tribunale di Cremona ha condannato in primo grado: a) tre veterinari per abuso d'ufficio a otto e sei mesi di reclusione; b) l'imprenditore Domenico Russo e Luciano Bosio, direttore di uno degli stabilimenti coinvolti, rispettivamente a quattro anni e due anni e quattro mesi di reclusione.

Questa per loro l'accusa:

aver alterato le caratteristiche di vari prodotti lattiero caseari prima che fossero distribuiti per il consumo, rendendoli pericolosi per la salute pubblica.



Condanne non esemplari in secondo grado.....

Nel 2015 la Corte d' Appello di Brescia, in secondo grado, ha assolto i tre veterinari dall'accusa, ha confermato la condanna a due anni e tre mesi di reclusione per Luciano Bosio e ridotto per Domenico Russo la condanna: da quattro anni a tre anni e sei mesi.



Le responsabilità di chi non ha visto né controllato.....

Difficilmente il torto arrecato al bene comune della sicurezza alimentare può essere compensato soltanto dall'esito dei processi penali, a distanza di tanti anni, e dalle sanzioni penali.

Anche le sanzioni amministrative appaiono armi spuntate se lasciano inalterata la possibilità di proseguire nelle attività dannose e non intaccano l'enorme guadagno illecito conseguito.



Alla criminalità organizzata interessa il cibo: perché?

L'enorme guadagno illecito che si può ottenere dalle attività legata alla produzione e distribuzione di cibo, e soprattutto la possibilità di riciclare “denaro sporco” ha attratto, non da oggi, la criminalità organizzata ed in particolare le associazioni definite dal codice penale (art.416 bis c.p.) “Associazioni di stampo mafioso”. L'elemento che le caratterizza é quello dell'uso della forza e dell'intimidazione per ottenere i loro scopi.



Cosa possiamo fare?

Il singolo cittadino non può impedire che accadano fatti come quello descritto, ma può, nella quotidianità, svolgere con passione e rispetto per gli altri le attività economiche che è chiamato a svolgere. Chi in qualche modo contribuisce a produrre il cibo ha senz'altro qualche responsabilità in più.

Per tutti vale il suggerimento di osservare e conoscere la realtà e di esercitare il diritto all'informazione.





GRAZIE PER L'ATTENZIONE!!!!!!!

Antonioli Corrado

Fasoli Emanuele

Pera Mattia

Bellaviti Gabriele

Ferri Samuele

Piva Andrea

Bergamaschi Camilla

Furno Andrea

Vavassori Matteo

Bertolla Dylan

Lazzaroni Aaron

Caramatti Matteo

Bona Matteo

Pellegrini Thomas

Mollica Riccardo



- **Articoli tratti da La Provincia - Il Giorno - Cremona Oggi**
- **Cibo Criminale di Mara Monti e Luca Ponzi Newton Compton Editori**

2E Istituto Professionale di Pandino IIS STANGA

Elisabetta Cabrini docente di Diritto ed Economia

