STUDIO LEGALE
SUTTI

Via Montenapoleone, 8 - 20121 Milan

Centro Studi Marangoni
Consulenza e formazione europea

Milano, 13 maggio 2021

I REATI ALIMENTARI

STUDIO LEGALE SUTTI

SLS © 2021

CENTRO STUDI MARANGONI

Centro Studi Marangoni
Via Losanna, 18
20154 Milano

tel. +39 02.89828328
fax. +39 02.89828330
email info@centrostudimarangoni.it

PI 10327720156
Iscrizione Camera di Commercio di Milano
n. 1360803/91

Centro Studi Marangoni opera nel campo della formazione e della consulenza sulle normative giuridiche a favore di funzionari di Enti Pubblici ed Aziende private.

Fondata nel 1991 ad opera di un gruppo di giuristi francesi, Centro Studi Marangoni organizza incontri di studio sulle più recenti innovazioni legislative. A tutt'oggi sono più di duemila i partecipanti ai suoi incontri di formazione.

Il segreto del suo successo sta nella formula particolarmente gradita degli incontri di formazione: numero chiuso di partecipanti e taglio estremamente operativo delle esposizioni.

La filosofia con cui Centro studi Marangoni opera è questa: *interpretare le esigenze e perplessità di chi debba applicare nuove normative nel proprio lavoro, facendole approfondire da colleghi esperti o professionisti di rilievo*.

- novità legislative
- overview e approfondimenti specifici

Simona CAZZANIGA - saluti e introduzione con dati di settore (9.30-9.50)

Ottone TRANIELLO GRADASSI - il Decreto Legislativo 27/2021 e gli artt. 5,6, 12. 12-*bis* della Legge 283/1962 (e il rimanente art. 10)
ed il Decreto Legge 42/2021 che ha bloccato l'abolitio criminis (9.50- 10.05)

Giangiuseppe SANNA - il Regolamento (UE) 625/2017 (10.05 -10.15)

Ilaria EMILIANI - L'attuale assetto normativo/giuridico in caso di reati alimentari - Delitti/Contravvenzioni e illeciti amministrativi
La responsabilità delle persone giuridiche (10.15 - 10.40)

PAUSA: (10.40-11.00)

Simona CAZZANIGA - DE IURE CONDENDO: progetti di legge al vaglio (11.00-11.15)

Stefano SUTTI - La tracciabilità, la rintracciabilità
La blockchain nel settore agroalimentare
Le class action (11.15 -11.40)

Ospiti: - Dr. Antonio D'ISEP - AMD Electronic: la tecnologia per risolvere problemi (11.40-12.00)
- Ing. Di Bernardo -THINX: i brevetti in ambito agroalimentare (12.00-12.15)

DOMANDE DAL PUBBLICO

SIMONA CAZZANIGA

SERIE GENERALE

Spediz. abb. post. - art. 1, comma 1
Legge 27-02-2004, n. 46 - Filiale di Roma

Anno 162° - Numero 60

GAZZETTA UFFICIALE

DELLA REPUBBLICA ITALIANA

PARTE PRIMA — Roma - Giovedì, 11 marzo 2021 — SI PUBBLICA TUTTI I GIORNI NON FESTIVI

DIREZIONE E REDAZIONE PRESSO IL MINISTERO DELLA GIUSTIZIA - UFFICIO PUBBLICAZIONE LEGGI E DECRETI - VIA ARENULA, 70 - 00186 ROMA
AMMINISTRAZIONE PRESSO L'ISTITUTO POLIGRAFICO E ZECCA DELLO STATO - VIA SALARIA, 691 - 00138 ROMA - CENTRALINO 06-85081 - LIBRERIA DELLO STATO PIAZZA G. VERDI, 1 - 00198 ROMA

La **Gazzetta Ufficiale, Parte Prima,** *oltre alla* **Serie Generale**, *pubblica cinque Serie speciali, ciascuna contraddistinta da autonoma numerazione:*

- **1ª Serie speciale:** *Corte costituzionale (pubblicata il mercoledì)*
- **2ª Serie speciale:** *Unione europea (pubblicata il lunedì e il giovedì)*
- **3ª Serie speciale:** *Regioni (pubblicata il sabato)*
- **4ª Serie speciale:** *Concorsi ed esami (pubblicata il martedì e il venerdì)*
- **5ª Serie speciale:** *Contratti pubblici (pubblicata il lunedì, il mercoledì e il venerdì)*

La **Gazzetta Ufficiale, Parte Seconda,** "Foglio delle inserzioni", *è pubblicata il martedì, il giovedì e il sabato*

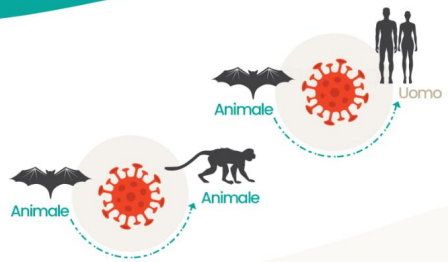
DECRETO LEGISLATIVO 2 febbraio 2021, n. **27**.

Disposizioni per l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del regolamento (UE) 2017/625 ai sensi dell'articolo 12, lettere a), b), c), d) ed e) della legge 4 ottobre 2019, n. 117. (21G00034) . . . . . .

SLS © 2021

PESTICIDES PESTICIDAS
KEEP OUT
NO ENTRE

La strada della pandemia

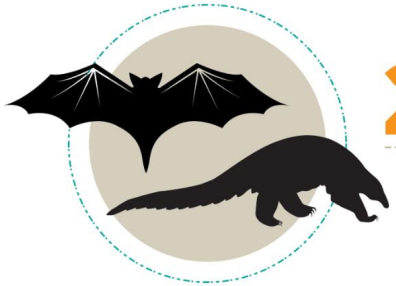


4. Salto di Specie

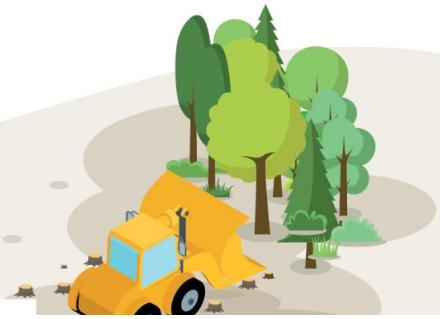
Trasmissione da animale ad animale,
da animale a uomo e da uomo a uomo

3. Mercati di animali

Affollamento e vicinanza fra specie



2. Prelievo e traffico di specie



1. Deforestazione

SLS © 2021

DATI dai REPORT UFFICIALI

NORMATIVA AGROALIMENTARE: UN ENORME SETTORE DI RIFERIMENTO

Tabella 9.4. Risultati dei controlli ICQRF per settore merceologico

Settore	Notizie di reato (n.)	Contestazioni amm.ve (n.)	Sequestri (n.)	Quantità seq. (t)	Valore seq. (€)	Diffide (n.)
Vitivinicolo	194	1.789	298	14.930	16.292.705	1.077
Oli	59	400	53	40	151.740	545
Lattiero caseario	28	179	16	25	148.725	178
Ortofrutta	14	344	15	33	49.086	206
Carne	233	353	31	322	1.986.318	213
Cereali e derivati	12	207	12	27	85.539	68
Uova	3	66	9	10	28.607	23
Conserve vegetali	16	57	14	193	874.225	27
Miele	8	45	1	2	5.000	19
Zuccheri	36	167	11	872	12.565.347	101
Bevande spiritose	3	21	8	42	229.927	6
Altri settori (*)	8	95	18	129	232.580	111
Totale	**614**	**3.723**	**486**	**16.626**	**32.649.799**	**2.574**

* Prodotti dolciari, prodotti ittici, birre, aceti, spezie, bevande nervine, additivi, acque minerali e bevande analcoliche

Tabella A – dati anno 2018- registro annuale delle attività ispettive e di audit sugli stabilimenti alimentari

		Attività ispettiva			Attività di audit		
	Numero di stabilimenti	Numero di stabilimenti ispezionati	Numero di ispezioni	Numero di stabilimenti con relazioni d'ispezione di non conformità	Numero di stabilimenti auditati	Numero di audit	Numero di stabilimenti con rapporti finali di audit di non conformità
ABRUZZO	28.820	4.017	8.279	1.333	112	112	72
BASILICATA	10.923	2.534	3.605	348	147	147	49
BOLZANO	14.261	784	1.547	256	22	27	2
CALABRIA	30.696	6.547	8.126	1.122	172	187	86
CAMPANIA	166.013	14.043	42.170	2.811	594	594	91
E.ROMAGNA	83.590	19.948	215.571	6.455	582	668	191
FRIULI	1.787	607	2.792	286	81	84	75
LAZIO	108.697	8.472	20.985	1.916	371	371	63
LIGURIA	34.406	3.897	8.444	1.515	113	113	80
LOMBARDIA	71.113	12.646	21.857	3.090	1.377	1.697	623
MARCHE	31.474	4.219	8.740	930	93	98	51
MOLISE	6.122	1.151	1.193	378	29	29	10
PIEMONTE	73.668	13.614	14.967	601	444	444	26
PUGLIA	77.232	10.064	15.131	1.640	338	336	178
SARDEGNA	34.790	10.032	12.980	1.195	172	171	84
SICILIA	139.560	10.438	20.142	2.764	206	207	117
TOSCANA	43.504	3.837	6.727	444	162	164	71
TRENTO	25.301	2.398	3.652	234	43	43	43
UMBRIA	18.985	2.882	4.950	552	65	70	28
VALLE D'AOSTA	852	671	859	3	65	65	0
VENETO	193.227	12.115	44.411	2.817	572	922	187
TOTALE	1.195.021	144.916	467.128	30.690	5.760	6.549	2.127

Le attività di controllo ufficiale sono state finalizzate principalmente alla verifica dei **criteri di sicurezza alimentare**, per garantire che l'alimento posto in commercio rispetti i criteri fissati dalla normativa comunitaria o nazionale.

La rendicontazione sui dati dei controlli ufficiali relativi all'anno 2018 rappresenta il secondo anno di applicazione della nuova modulistica approvata con le nuove linee guida sul Reg. (CE) 854-882/2004 che va a sostituire il modello A previsto dalle linee guida sul Reg. (CE) 882 del 2007.

Pubblicato il 31/03/2021 il Report 2020 dell'attività operativa dell'Ispettorato Centrale Repressione Frodi (ICQRF)

- Oltre 70mila controlli,
- 1.142 interventi fuori dei confini nazionali, riguardanti in particolare le attività di controllo per l'e-commerce sul web a tutela delle Indicazioni Geografiche,
- 22 milioni di kg di merce sequestrata, per un valore di oltre 21 milioni di euro.

I controlli hanno riguardato:

- per oltre il 90% i prodotti alimentari
- per circa il 10% i mezzi tecnici per l'agricoltura (mangimi, fertilizzanti, sementi, prodotti fitosanitari).
- 159 le notizie di reato
- 4.119 le contestazioni amministrative
- 4.762 diffide emesse nei confronti degli operatori.

Inoltre, in quanto Autorità sanzionatoria per numerose violazioni nell'agroalimentare, anche contestate da altre Autorità di controllo, l'**ICQRF ha emesso 1.899 ordinanze di ingiunzioni di pagamento, per un importo di circa 17 milioni di euro.**

CASI FREQUENTI
segnalati nel rapporto annuale dei NAS

- etichette senza scadenze
- prodotti vari OMG non dichiarati in etichetta
- vongole veraci con cariche microbiotiche oltre i limiti di legge
- tonno trattato con monossido di carbonio
- carne rossa arricchita di cortisonici
- mucche allevate con dosaggi elevatissimi di progesterone o con ormoni, tireostatici beta-agonisti
- vini con zuccheri diversi da quelli dell'uva (o con metanolo)
- olii sofisticati colorato con clorofilla o betacarotene
- mozzarelli dichiarate "fresche" prodotte con latte in polvere
- latte inacidito neutralizzato con l'aggiunta di alcali o addizionato con acqua ossigenata per ridurre la carica batterica

Tabella 3.1 - Analisi su matrici di origine animale

Analiti	Alimenti di origine animale				Totale
	Uova e ovoprodotti	Pesce e prodotti derivati	Carni e prodotti derivati	Latte e prodotti derivati	
Additivi	3	3	19	5	30
Allergeni	-	50	640	43	733
Ammine biogene	-	867	-	-	867
Contaminanti organici	1.518	3.259	3.842	3.107	11.726
Elementi chimici	-	3.422	1.973	581	5.976
Farmaci veterinari	213	444	245	131	1.033
Microrganismi	480	8.603	12.620	14.325	36.028
Nutrienti	1	3	9	16	29
Tossine	-	1.976	-	45	2.021
Radioattività e isotopi	-	-	-	-	-
Residui di pesticidi	241	34	112	51	438
Totale complessivo	**2.456**	**18.661**	**19.460**	**18.304**	**58.881**

Tabella 3.2a - Analisi su matrici di origine vegetale

Analiti	Alimenti di origine vegetale				Totale
	Frutta e prodotti derivati	Vegetali e prodotti derivati	Cereali e prodotti derivati	Erbe e spezie	
Additivi	1	6	-	2	9
Allergeni	8	29	707	-	744
Ammine biogene	-	-	1	-	1
Contaminanti organici	232	1.221	72	90	1.615
Elementi chimici	1.920	2.461	988	92	5.461
Farmaci veterinari	2	1	2	-	5
Microrganismi	3.079	3.591	6.695	829	14.194
Nutrienti	-	1	5	-	6
Tossine	-	-	-	-	-
Radioattività e isotopi	-	3	-	-	3
Residui di pesticidi	-	-	-	-	-
Totale complessivo	**5.242**	**7.313**	**8.470**	**1.013**	**22.038**

Tabella 4.1- Prospetto riepilogativo delle attività di ispezione e campionamento nei settori del PNI

Settore di intervento	Controlli	Campioni
Acque e Bibite	419	114
Alimenti dietetici	562	87
Alimenti vari	4.331	591
Carni ed Allevamenti	3.143	494
Conserve alimentari	939	278
Farine, Pane e Pasta	3.417	1.656
Latte e Derivati	1.309	232
Olii Grassi	1.083	209
Prodotti Fitosanitari	1.292	207
Prodotti Ittici	1.372	89
Ristorazione	11.954	1.149
Vini ed Alcolici	1.658	433
Totale	**31.479**	**5.539**

Figura 4.1- Ispezioni nei settori del PNI

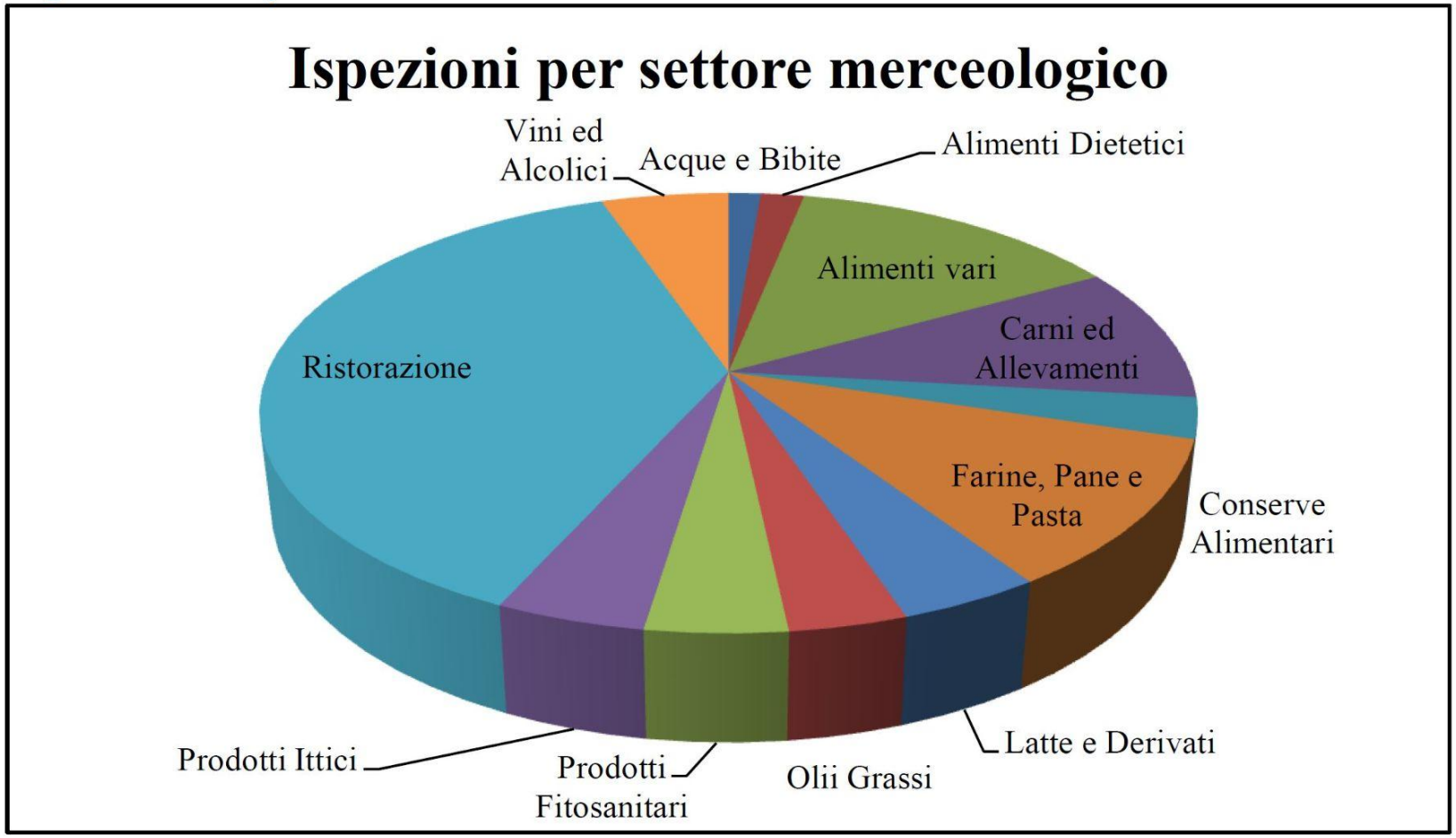


Tabella 4.3 - Prospetto riepilogativo delle misure attuate a seguito delle non conformità rilevate nei settori del PNI, suddivise in sottosettori

Descrizione	Persone		Arresti	Sanzioni			Sequestri
	amm.	penali		penali	amm.	sanzioni €	Valore in €
Acque e Bibite	71	28	0	29	106	114.061	1.153.598
Alimenti Dietetici	60	44	6	146	84	169.254	9.793.095
Alimenti vari	1.155	145	1	197	1.862	2.092.352	8.139.000
Carni Allevamenti	934	211	0	333	4.471	1.781.277	60.370.739
Conserve Alimentari	144	27	0	33	214	222.289	269.476
Farine, Pane e Pasta	1.222	158	0	182	1.900	1.812.613	1.646.909
Latte e Derivati	459	56	0	69	647	648.726	607.331
Olii Grassi	148	61	0	101	210	210.983	263.738
Prodotti Fitosanitari	154	53	0	63	214	340.754	1.650.106
Prodotti Ittici	301	114	1	163	420	479.410	3.494.155
Ristorazione	5.062	571	4	729	7.962	7.599.285	1.540.156
Vini ed Alcolici	296	137	1	92	439	468.728	82.738.210
Totale	**10.006**	**1.605**	**13**	**2.137**	**18.529**	**15.939.732**	**171.666.513**

Tabella 4.4 - Prospetto riepilogativo delle infrazioni maggiormente rilevate)

Tipologia violazioni	Numero sanzioni	Incidenza delle contestazioni
Frode in commercio (art. 515,516, 517. 517 *ter*, 517 *quater*)	2.137 (penali)	27%
Igiene degli alimenti (art. 5 L. 283/1962 - cattivo stato di conservazione e/o alterati ed insudiciati)		26%
Adulterazione e contraffazione di alimenti (art. 440 c.p., 442 c.p. art. 444 c.p. e art. 5, lett. a) L. 283/1962 - sofisticazione)		5%
Carenze igienico-strutturali (D. Lgs 193/2007 e Reg. CE 882/2004)	18.529 (amministrative)	69%
Etichettatura e tracciabilità degli alimenti (D. Lgs. 231/2017 e D. Lgs 190/2006)		10%

Analisi per ricerca di tipo microbiologico

Nel 2018 le ricerche microbiologiche sono state complessivamente 78.055 e hanno riguardato microrganismi, parassiti, lieviti e muffe.
Di queste il 91,82% ha interessato i batteri patogeni e quelli definiti come indicatori di igiene di processo.
Sul totale complessivo delle ricerche per batteri, le percentuali più alte di controllo si osservano per il genere:

- Salmonella con il 26,92% seguito da L. monocytogenes (19,32%)
- E. coli, incluso il gruppo degli E. coli STEC (7,14%).

Valori inferiori si osservano per:

- vibrioni patogeni (V.cholerae, Vibrio parahaemolyticus, Vibrio vulnificus) con l'1,44% di controlli,
- Campylobacter termotolleranti (1,16%),
- Yersinia enterocolitica (0,33%)
- Cronobacter sakazaki (0,17%), quest'ultimo ricercato in alimenti per infanzia.

Grafico 3.1 – Controlli analitici per tipologia di matrice

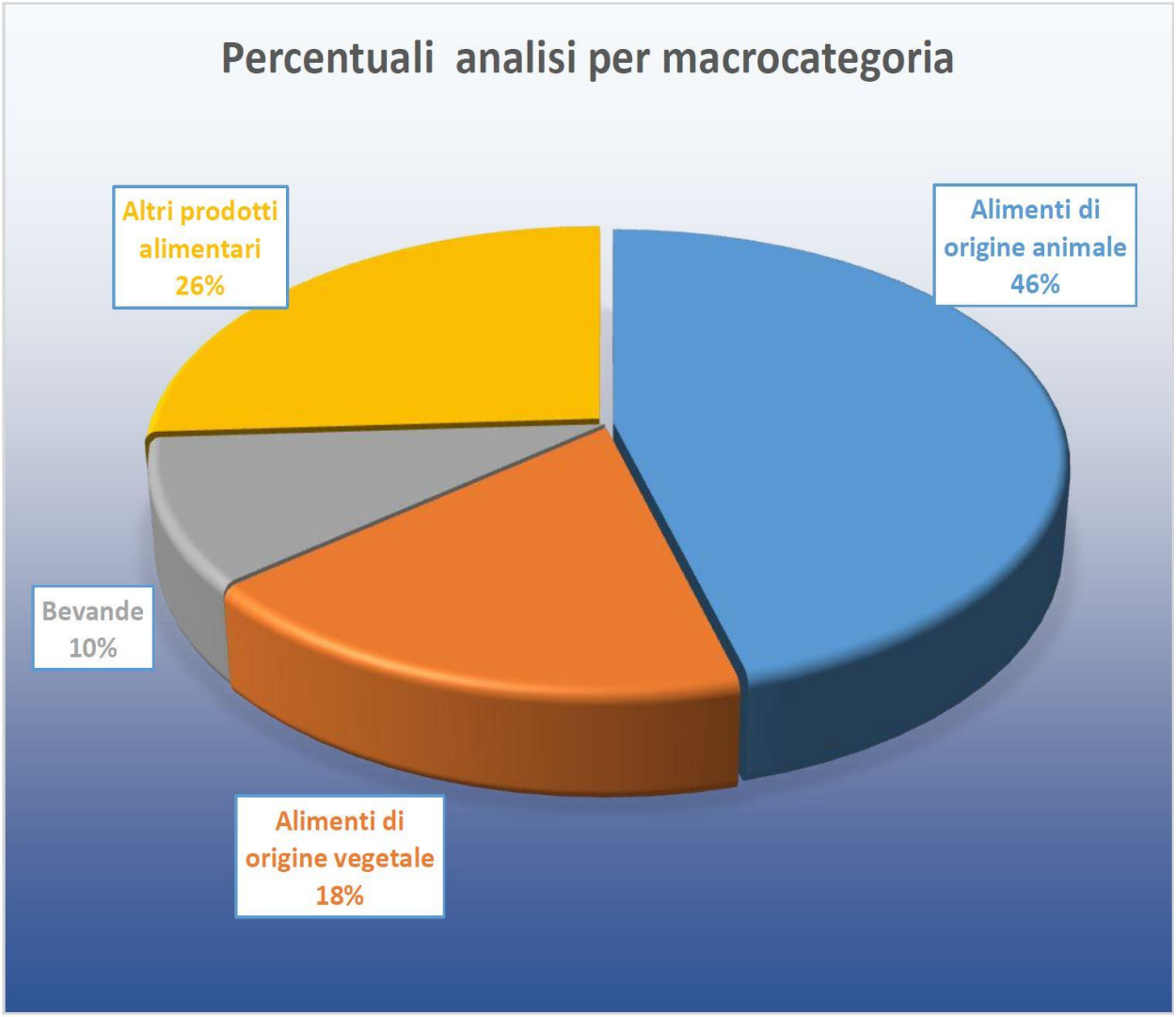
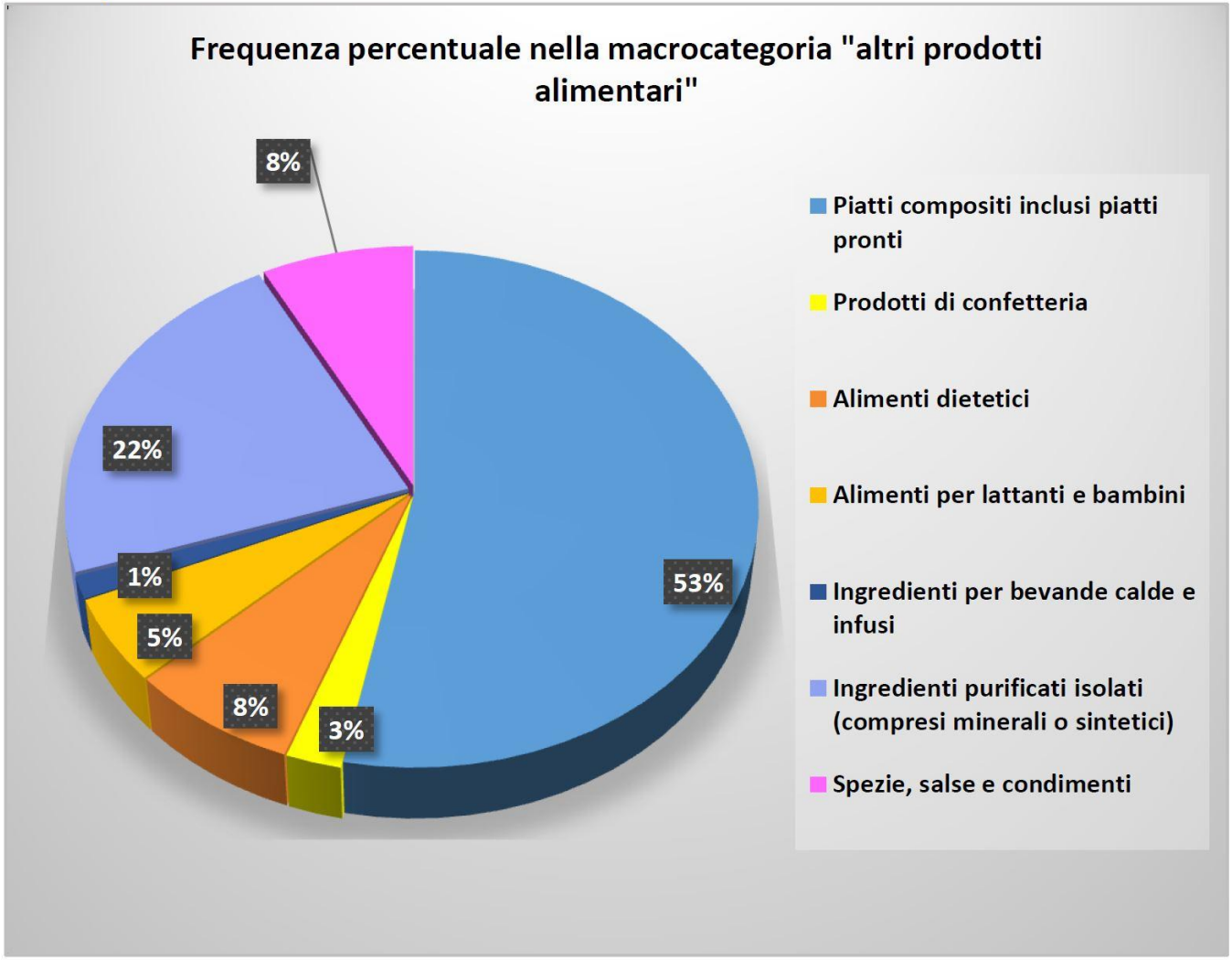
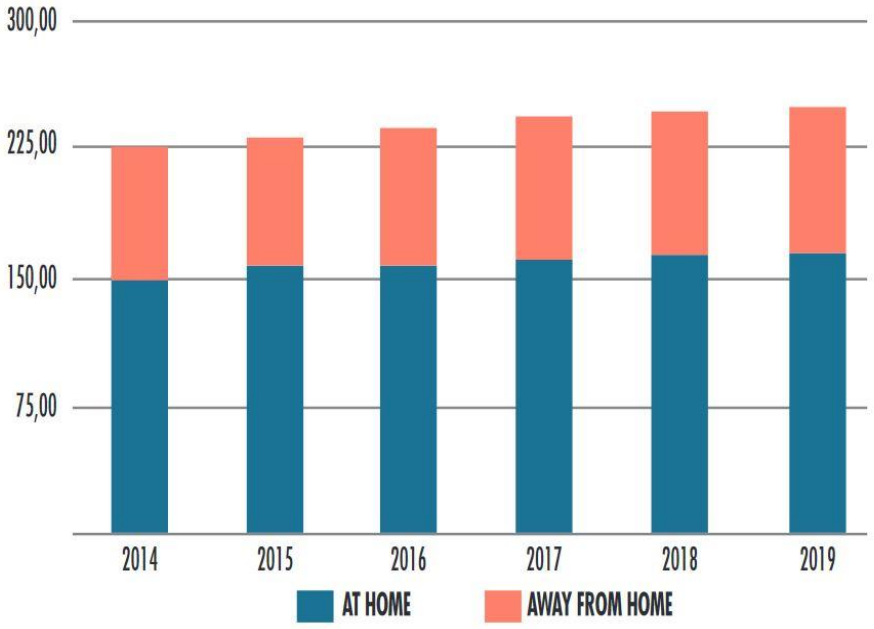


Grafico 3.2 - Ripartizione percentuale delle analisi nell'ambito della macrocategoria "altri prodotti alimentari"



IL TREND DEI CONSUMI ALIMENTARI IN ITALIA (IN MLD DI EURO)



Fonte: Nomisma Agrifood Monitor su dati Istat

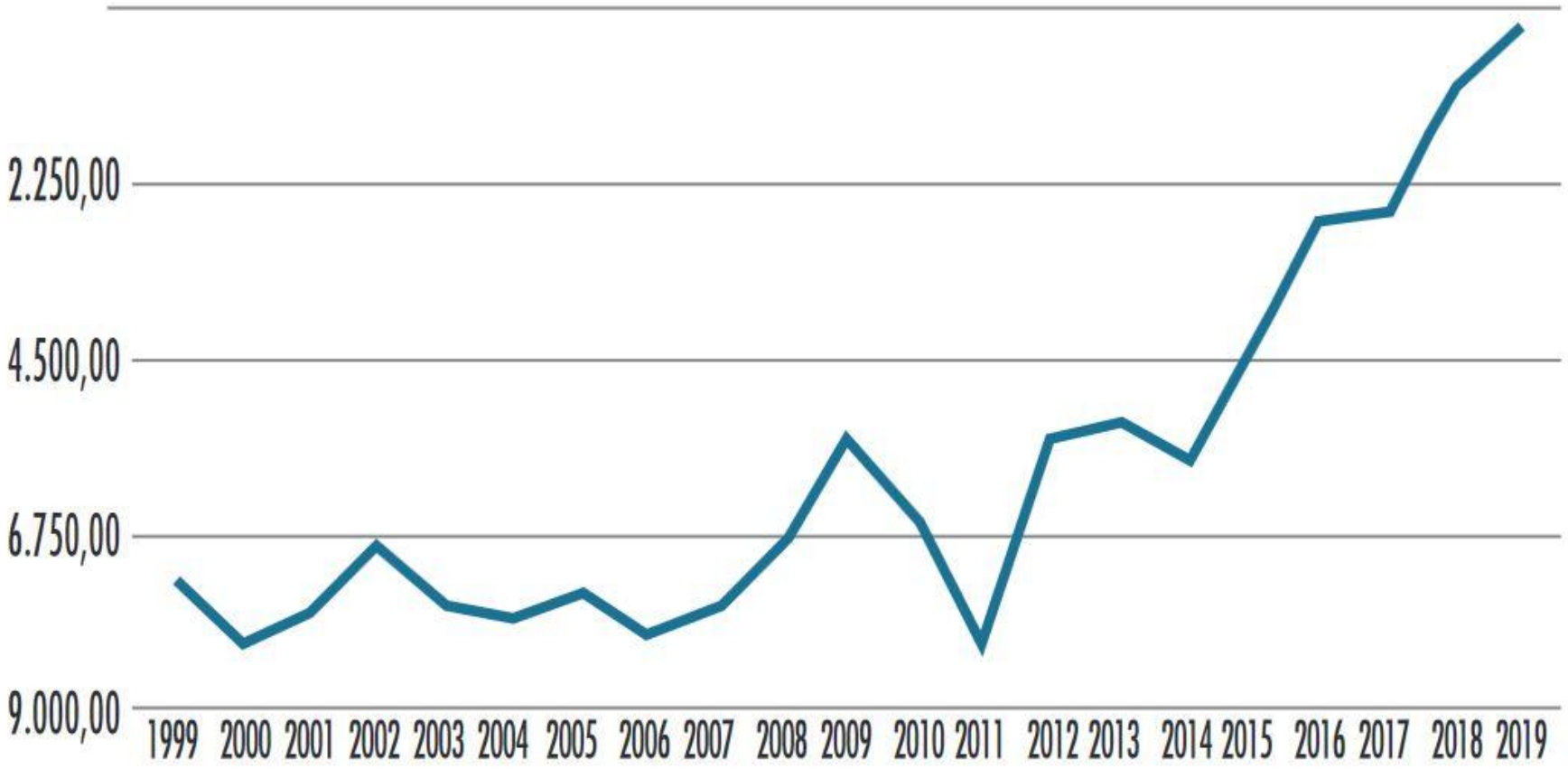
IL TREND DELL'EXPORT AGROALIMENTARE PER NAZIONI TOP EXPORTER (IN MLD DI EURO E VAR.%)

Top 10 exporter mondiali	2014 (Mrd €)	2018 (Mrd €)	2019 (Mrd €)	Var. 2019/2018 (%)	Var. 2019/2014 (%)
USA	115,1	120,9	124,9	3,4%	8,5%
Paesi Bassi	75,1	85,3	93,9	10,2%	25,1%
Germania	65,2	70,1	72,9	3,9%	11,8%
Brasile	58,8	68,2	68,0	-0,4%	15,6%
Cina	51,2	64,5	67,5	4,7%	31,8%
Francia	56,8	61,4	63,4	3,3%	11,7%
Spagna	37,9	47,2	51,9	10,0%	37,1%
Canada	38,1	43,3	45,3	4,6%	19,1%
Italia	33,9	41,2	43,0	4,6%	27,0%
Tailandia	24,3	29,7	31,4	5,9%	29,2%

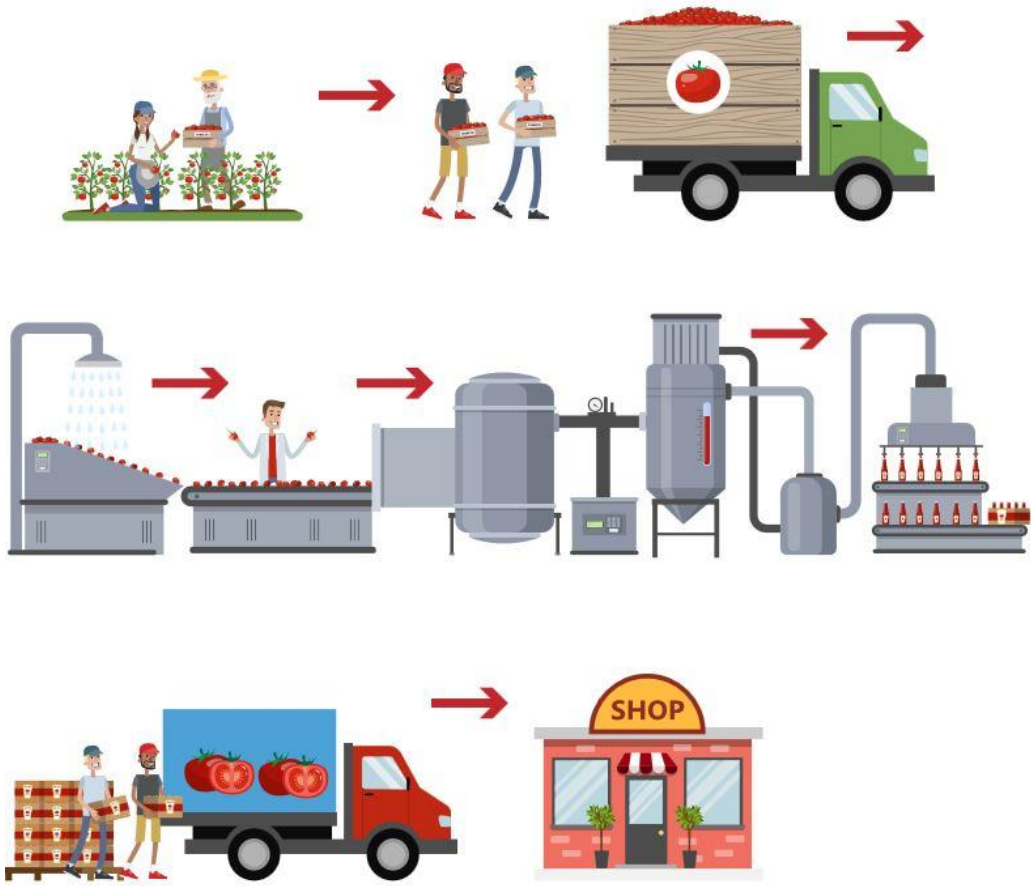
Fonte: Nomisma Agrifood Monitor su dati UN-Comtrade e Istat

SLS © 2021

AGROALIMENTARE: IL SALDO DELLA BILANCIA COMMERCIALE (EXPORT-IMPORT) (IN MLN DI EURO)



Fonte: Nomisma Agrifood Monitor su dati ISTAT



I NUMERI DEL SETTORE AGROALIMENTARE: 2019

Produzione alimentare	+3% sul 2018
Valore della filiera agroalimentare estesa	538 miliardi di euro
Quota sul Pil	25%
Addetti	3,8 milioni
Export in valore	41,8 miliardi di euro
Var. anno su anno	+4%

Fonte: Istat

«*Le industrie agroalimentari (in rapido aumento) contano **70.934** aziende, delle quali **21.946** sono società di capitali; solo nella provincia di Modena esistono circa **10.000** aziende agricole e **530** imprese industriali con un volume d'affari complessivo di circa **5 miliardi di euro**.* [...] *Tra febbraio e aprile 2020 sono state elevate **948** contestazioni amministrative e depositate **49** notizie di reato all'Autorità Giudiziaria, eseguiti **57** sequestri per un valore di oltre 3 **milioni di euro***»

(F. DIAMANTI, *Il Sortilegio di Von Kirchmann. Abrogati (nottetempo) i Reati alimentari* della L. n. 283/1962, in Sistema Penale, 17 marzo 2021. cfr. note 25-6).

Ciò conferma che l'attenzione per il cibo sia a livello nazionale che comunitario ed internazionale, è altissima ed in costante crescita.

E ciò rende evidentemente distonica e ben poco comprensibile la ratio del Decreto Legislativo 27/2021

OTTONE TRANIELLO GRADASSI

Decreto Legislativo 27/2021

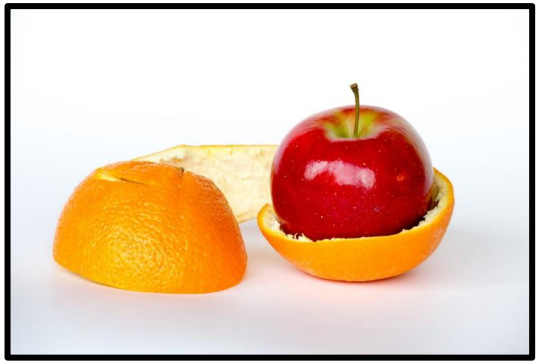
Il **D.Lgs. 27/2021**, entrato in vigore il 26 marzo 2021, nella sua formulazione originaria andava a creare un vuoto nell'ambito delle sanzioni penale in merito ai reati riguardanti la sicurezza alimentare, scontrandosi con le crescenti esigenze di controllo del settore e di rafforzamento della inerente tutela penale.

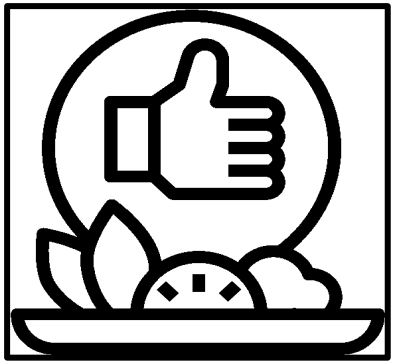
In particolare l'**art. 18** andava ad abrogare gli artt. **5**, **6**, **12** e **12-*bis*** della **L. 283/62**, *lex generalis* sull'igiene degli alimenti, con l'effetto cancellare quasi del tutto il livello di tutela rappresentato dalle contravvenzioni igienico-sanitarie dal sistema di tutela penale degli alimenti.

L’abolizione in questione non avrebbe comportato effetti solamente *pro* futuro, ma per il principio di retroattività della norma più favorevole (art. 2 c. 2 cp), avrebbe travolto tutti i reati pregressi con effetti anche sui reati già oggetto di giudicato.

Analizzando nel dettaglio le disposizioni che sarebbero state abrogate:

- l'**art. 5** descrive fattispecie eterogenee poste a garanzia dell'igiene, della produzione e della vendita degli alimenti, tutelando la salute dei singoli consumatori;
- l'**art.6** prevede per suddette fattispecie le pene dell'arresto o dell'ammenda;
- l'**art.12** vieta l'importazione di qualsiasi sostanza destinata all'alimentazione non rispondente ai requisiti prescritti dalla legge;
- l'**art. 12-*bis*** riguarda le pene accessorie.





Le **fattispecie di cui all'art. 5** riguardano nello specifico il divieto di detenere, utilizzare, vendere, somministrare, sostanze alimentari:

A) private in parte dei propri elementi nutritivi o mescolate a sostanze di qualità inferiore;

B) in cattivo stato di conservazione;

C) oppure contenenti cariche di microbi superiori a quanto consentito;

D) o comunque nocive;

E) [abrogato];

F) [abrogato];

G) con aggiunta di additivi chimici non autorizzati;

H) contenenti residui tossici utilizzati in agricoltura.

I contravventori sono puniti con **sanzioni pecuniarie** a seconda della violazione.

L'**art. 12** prevede la responsabilità penale dell'**importatore**, vietando l'introduzione nel territorio della Repubblica di qualsiasi sostanza destinata all'alimentazione non rispondente ai requisiti prescritti dalla L. 283/62 e perciò alla normativa sanitaria vigente.

L'importatore che opera sul territorio nazionale **NON** può quindi presumere l'osservanza da parte del produttore straniero delle prescrizioni vigenti in materia sanitaria-agroalimentare, essendo tale verifica un suo specifico onere.

Secondo l'**art. 6** i contravventori alle disposizioni dell'articolo 5 sono puniti con l'arresto fino ad un anno o con l'ammenda da € 309 a € 30.987.

Inoltre, in caso di violazione delle disposizioni di cui alle lettere d) e h) dell'articolo 5 si ha un inasprimento sanzionatorio con arresto da tre mesi ad un anno o ammenda da € 2.582 a € 46.481.

Per quanto attiene invece alle pene accessorie, l'art. **12-*bis*** prevede la chiusura definitiva dello stabilimento o dell'esercizio e la revoca della licenza, dell'autorizzazione o dell'analogo provvedimento amministrativo che consente l'esercizio dell'attività.

!?

Bizzarramente l'unica figura di reato per cui non era stata prevista l'abrogazione da parte del D.Lgs. 27/2021 era la contravvenzione di infrequente applicazione di cui all'**art. 10,** ossia il divieto di vendita o messa in commercio di sostanze alimentari o carta od imballaggi destinati specificatamente ad involgere le sostanze stesse, nonché oggetti d'uso personale e domestico, <u>colorati con colori non autorizzati</u>

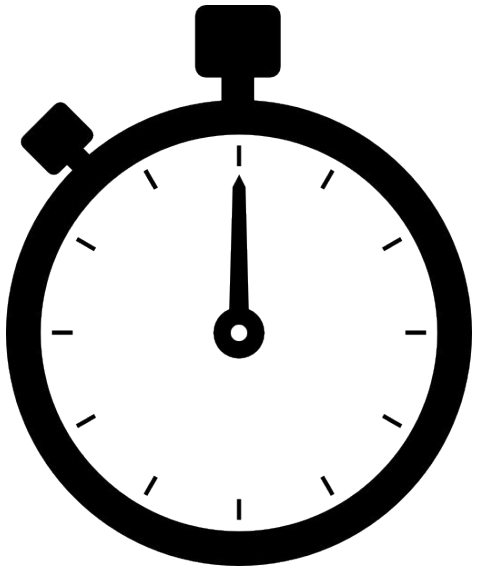
Reati alimentari depenalizzati, il governo corregge il tiro

Con un decreto, l'esecutivo pone rimedio all'abrogazione delle sanzioni contro chi vende cibo avariato o con sostanze nocive superiori ai limiti di legge

Decreto Legge 42/2021

Il governo è andato quindi ad evitare il vuoto di tutela che si sarebbe venuto a creare nei confronti dei consumatori con l'emanazione del **D.L. 42/2021**, rubricato «***Misure urgenti sulla disciplina sanzionatoria in materia di sicurezza alimentare***».

Il decreto legge in questione - di cui è attualmente al vaglio la conversione - non va perciò ad apportare modifiche sostanziali all'impianto sanzionatorio attuale, ma quanto meno lascia spazio ad una riforma organica della materia agroalimentare da tempo all'esame del Parlamento.



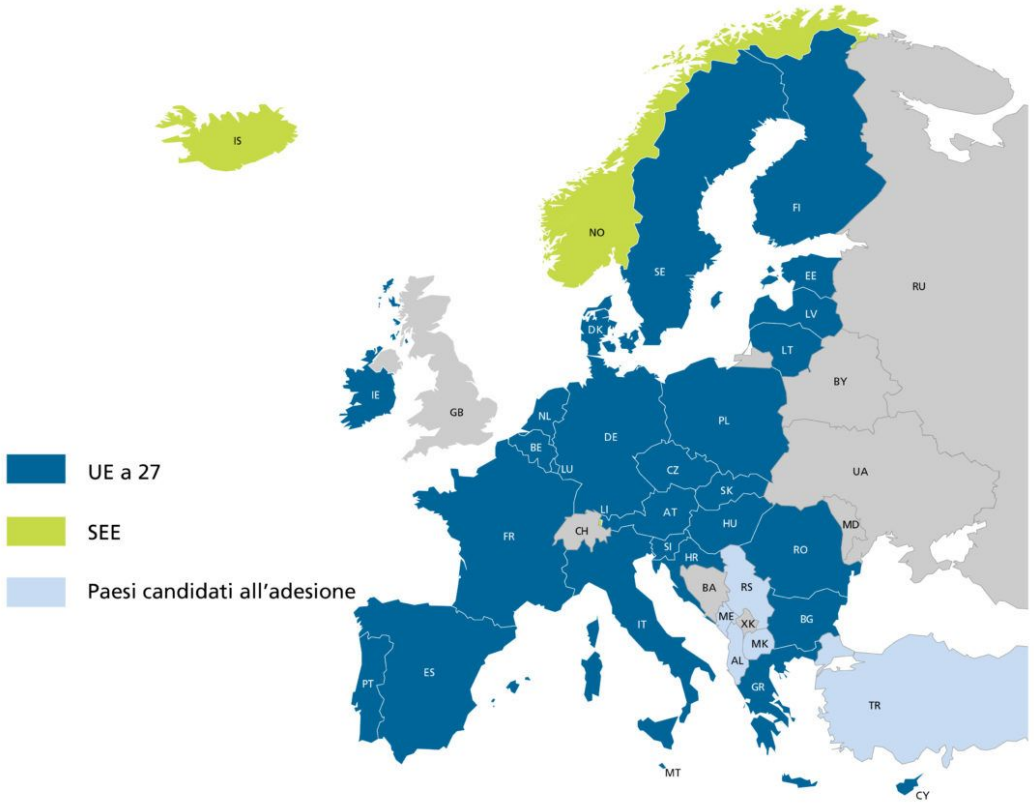
Il **D.Lgs. 27/2021** andava di colpo ad abrogare di colpo una normativa alimentare di base vigente oramai da sessant'anni. Ma a quale scopo?

L' **art. 1** - **Finalità** - statuisce testualmente:

«*Il presente decreto legislativo e' finalizzato a adeguare e raccordare le disposizioni nazionali vigenti alle disposizioni del* ***regolamento (UE) 2017/625***».

Ma una tale depenalizzazione è davvero coerente con le disposizioni europee?

Quindi è davvero l'europa che ci impone col Regolamento (UE) 2017/625 come legiferare in materia agroalimentare?



GIANGIUSEPPE SANNA

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.

- **Regolamento (CE) n. 178/2002 —** Principi e ‘requisiti generali della legislazione alimentare, istituzione dell’Autorità europea per la sicurezza alimentare e indicazione di procedure nel campo della sicurezza alimentare

- **Regolamento (UE) 2019/1381 —** Trasparenza e sostenibilità dell’analisi del rischio dell’Unione nella filiera alimentare

L'UE ha le competenze attribuite dagli Stati membri dai Trattati.

TFUE stabilisce che nella definizione e nell'attuazione delle politiche e delle attività dell'Unione sia garantito:

a) un elevato livello di protezione della salute umana, animale (e loro benessere nella filiera agroalimentare) e vegetale nonché dell'ambiente

b) la protezione della salute umana, con lotta alla possibile diffusione delle malattie degli animali, in alcuni casi trasmissibili all'uomo, o degli organismi nocivi per le piante o per i prodotti vegetali

c) la tutela dell'ambiente dai rischi derivanti da organismi geneticamente modificati (OGM) o da prodotti fitosanitari

d) un livello elevato di protezione dei consumatori mediante le misure che essa adotta nel contesto della realizzazione del mercato interno.

La legislazione dell'Unione prevede una serie di norme armonizzate per garantire che **gli alimenti e i mangimi siano sicuri e sani** e che le attività che potrebbero avere un impatto sulla sicurezza della filiera agroalimentare o sulla tutela degli interessi dei consumatori in relazione agli alimenti e alle informazioni sugli alimenti siano eseguite nel rispetto di prescrizioni specifiche.

L'applicazione corretta di tale normativa, indicata in seguito collettivamente come **«legislazione dell'Unione in materia di filiera agroalimentare»**, contribuisce al funzionamento del mercato interno.

Regolamento (UE) 2017/625 armonizza i CONTROLLI UFFICIALI

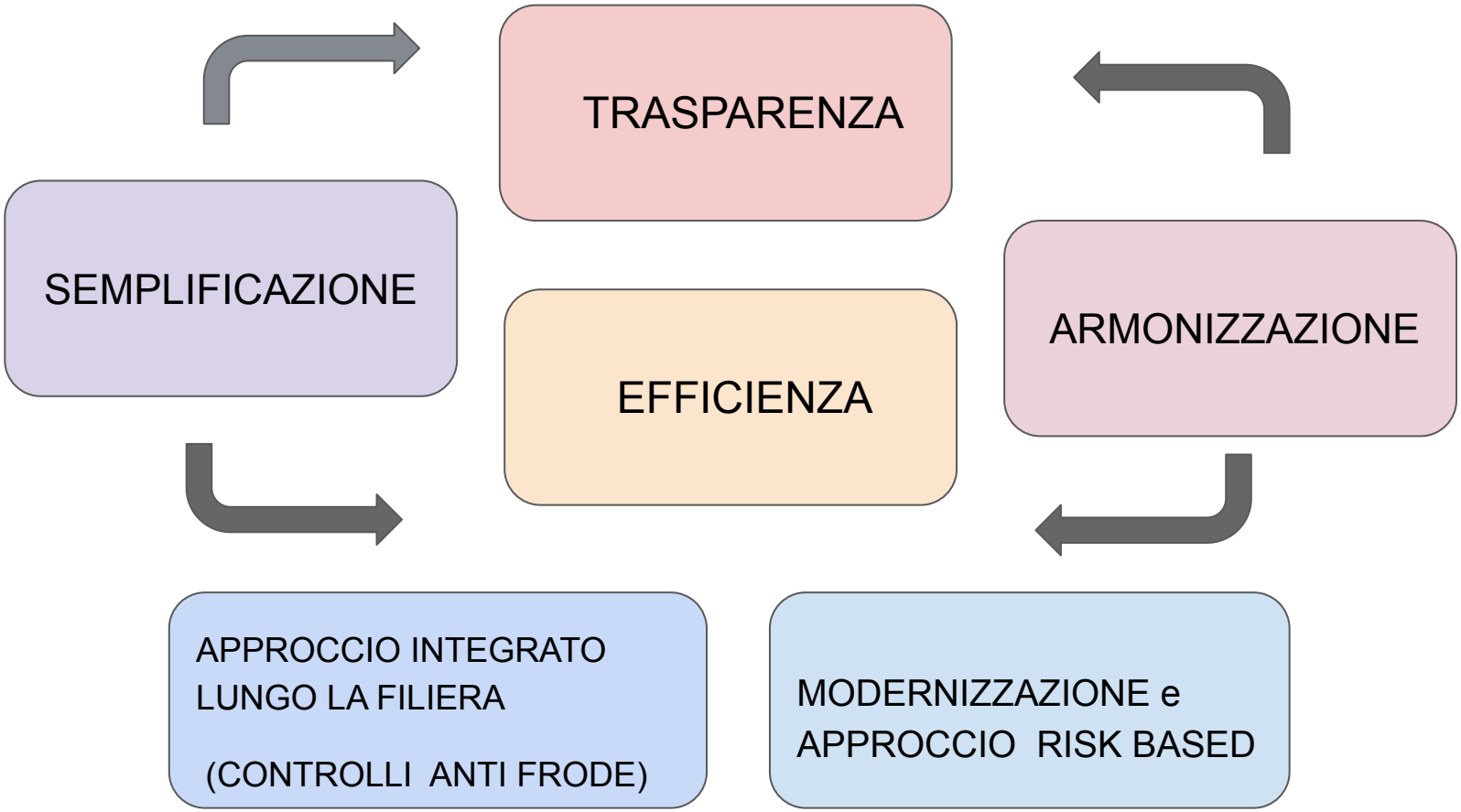
RECAST revisione dei precedenti Regolamento 2004, abrogati.

REGOLAMENTO → NO diretta efficacia

(atti di esecuzione, necessità coordinamento nazionale e atti di implementazione domestici)

Evoluzione della prassi nella filiera agroalimentare in Europa.

PUNTI CHIAVE



Campo di applicazione

Quadro armonizzato a livello dell'Unione per l'organizzazione di controlli ufficiali, e di attività ufficiali diverse dai controlli ufficiali, **nell'intera filiera agroalimentare**, tenendo conto delle norme sui controlli ufficiali di cui al regolamento (CE) n. 882/2004 e alla pertinente legislazione settoriale, e dell'esperienza acquisita con l'applicazione di tali norme.

Focus → sanità e benessere animale

Regole uniformi atte a prevenire, eliminare o ridurre il livello di rischio per l'uomo, per gli animali e per le piante in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione, vendita, somministrazione.

Considerando 26

Occorre che gli Stati membri designino autorità competenti in tutti i settori che rientrano nell'ambito di applicazione del presente regolamento.

Gli Stati membri sono nella posizione migliore per individuare e decidere quali autorità competenti designare per ogni settore o sottosettore; essi sono altresì tenuti a designare un'autorità unica che garantisca in ogni settore o sottosettore comunicazioni debitamente coordinate con le autorità competenti degli altri Stati membri e con la Commissione

OBBLIGHI dell'autorità competente:

- garantire l'efficacia, l'imparzialità e la qualità dei controlli ufficiali ed altre attività ufficiali (art.5)
- svolgere i controlli ufficiali secondo procedure documentate (art. 12)
- provvedere alle registrazioni scritte di ogni controllo (art.13) se necessario
- delegare per iscritto determinati compiti a enti o persone fisiche (art. 28)

IMSOC-I*nformation management system for official control*

- (artt. 131-136)

nuovo sistema informatico per la gestione delle informazioni sui controlli ufficiali ed altre attività ufficiali. (SEMPLIFICAZIONE + SCAMBIO INFORMAZIONI + STANDARDIZZAZIONE)

La Commissione, in collaborazione con gli Stati membri, istituisce e gestisce l'IMSOC per il funzionamento integrato dei meccanismi e degli strumenti attraverso i quali sono elaborati, trattati e scambiati in modo automatico i dati, le informazioni e i documenti relativi ai controlli ufficiali e ad altre attività ufficiali.

Ogni Stato membro dovrebbe essere tenuto a elaborare e aggiornare regolarmente un piano di controllo nazionale pluriennale (PCNP) che copra tutti i settori disciplinati dalla legislazione dell'Unione sulla filiera agroalimentare e contenga informazioni sulla struttura e l'organizzazione del proprio sistema di controlli ufficiali.

Adeguate Risorse e attenzione alla dogana in entrata delle merci in UE.

Dai dati pubblicati sul portale del Ministero della Salute, il numero dei controlli effettuati a livello nazionale è elevato.
Per quanto riguarda le notifiche effettuate attraverso il sistema di allerta rapido europeo-RASFF, l'Italia risulta il terzo Paese per numero di segnalazioni inviate alla Commissione europea nell'anno 2018 con un totale di 398 notifiche (Figura 8.1).

Figura 8.1 - Numero di notifiche effettuate dai Paesi membri RASFF nell'anno 2018

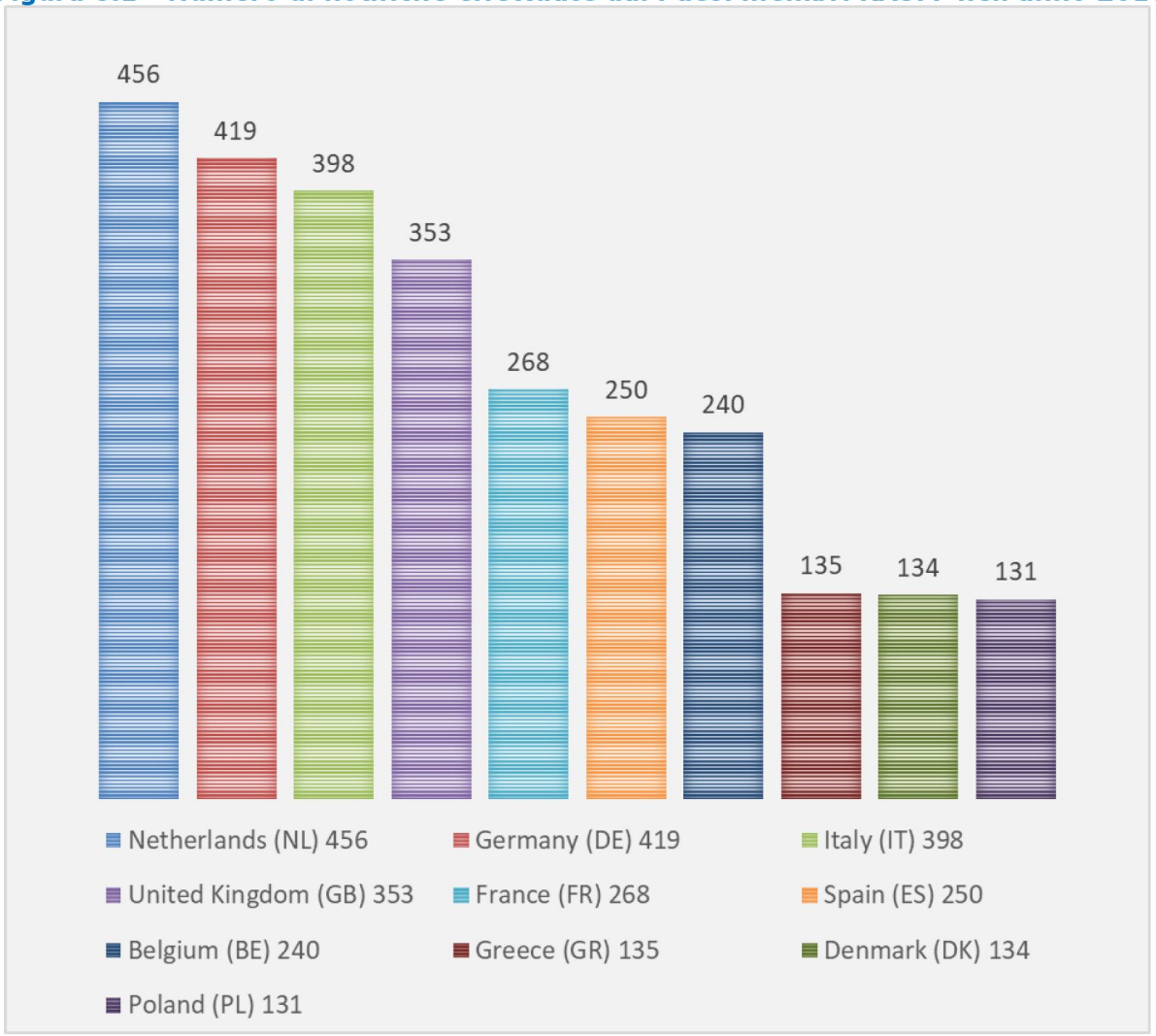
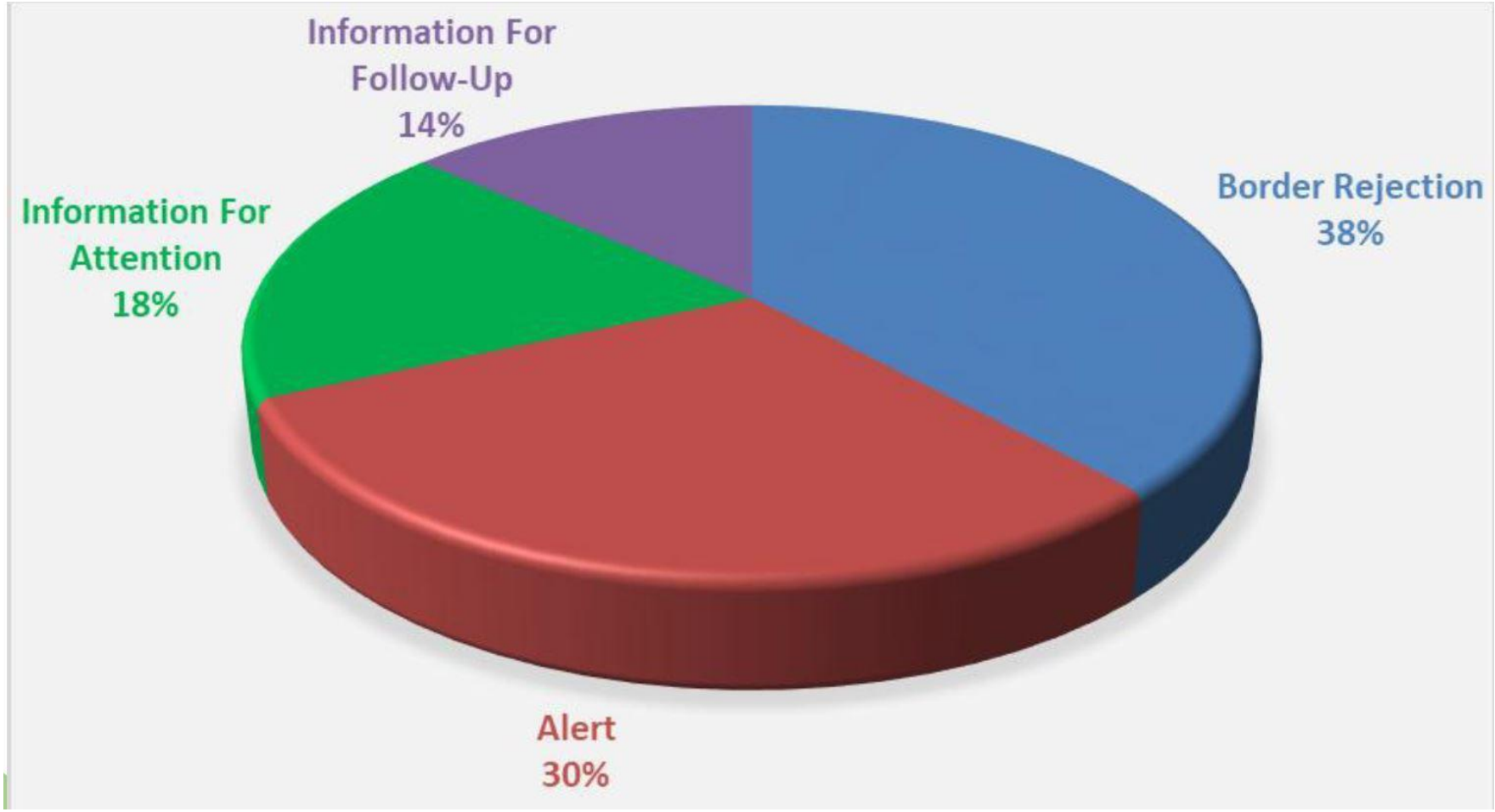
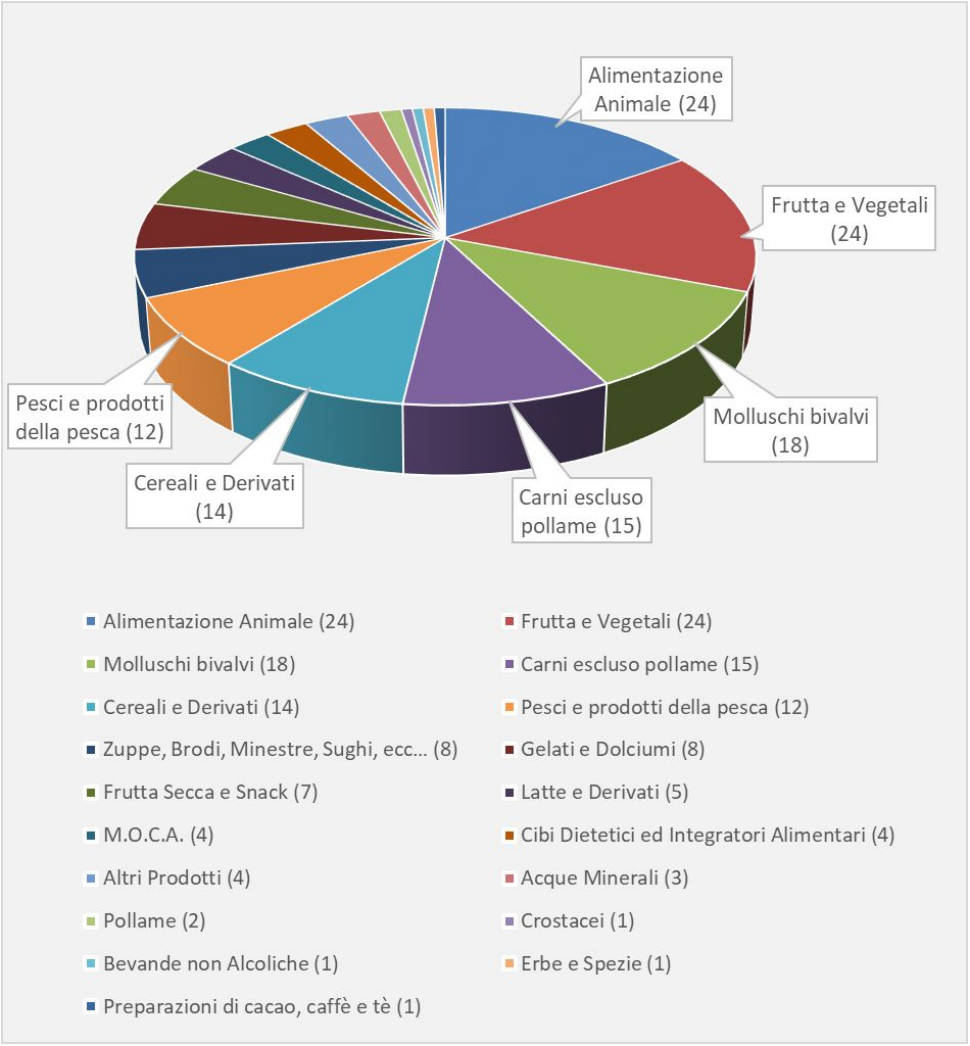


Figura 8.3 - Notifiche trasmesse attraverso il RASFF - anno 2018



I prodotti italiani oggetto di allerta europea sono stati 156 e l'Italia risulta il nono Paese per numero di notifiche ricevute.
Le non conformità riguardanti i prodotti di origine italiana hanno riguardato i prodotti destinati all'alimentazione animale (24) e frutta e vegetali (24), seguiti da carni escluso pollame (15) e cereali e derivati (14).



Il Regolamento (UE) 2017/625 impone norme penali o i principi dello stesso sono incompatibili con sanzioni penali?

NO!

Adeguamento della normativa nazionale alla normativa europea sui controlli della filiera agroalimentare.

In base all'art. 12 della legge delega n. 117 del 2019, entro 12 mesi il Governo avrebbe dovuto adottare uno o più decreti legislativi che prevedano dunque l'adeguamento a nove regolamenti

tra cui il Regolamento (UE) 2017/625.

COSA E'?

Legge di delegazione europea insieme alla **Legge europea** costituisce uno dei due strumenti di

adeguamento all'ordinamento dell'UE introdotti dalla legge 24 dicembre 2012, n. 234.

Legge di delegazione europea fornisce all’esecutivo le deleghe necessarie per includere nuove direttive e altri atti legislativi Ue nell’ordinamento nazionale;

Legge europea contiene norme di diretta attuazione, che possono modificare o abrogare leggi statali in contrasto con le vigenti norme Ue.

SVISTA O SCELTA del legislatore delegato?!?

(art. 12 L. 117/19)

Il regolamento lascia liberi, infatti, gli Stati membri di approntare la tutela più efficace, ivi inclusa quindi quella penale.

Considerando 88

Le autorità competenti *dovrebbero indagare sui casi di sospetta non conformità alla legislazione dell'Unione in materia di filiera agroalimentare e, qualora si accerti un caso di non conformità,* ***determinarne l'origine e la portata nonché le responsabilità degli operatori****. Le autorità competenti dovrebbero inoltre* ***adottare le misure opportune per garantire che gli operatori in questione pongano rimedio alla situazione e per prevenire ulteriori casi di non conformità****. L'organizzazione e lo svolgimento di indagini e azioni di esecuzione da parte delle autorità competenti dovrebbe tenere debitamente conto dei potenziali rischi e della probabilità che vi siano* ***pratiche fraudolente o ingannevoli nella filiera agroalimentare.***

Considerando 90

Le infrazioni delle norme contenute nella legislazione dell'Unione in materia di filiera agroalimentare e nel presente regolamento ***dovrebbero essere punite con sanzioni a livello nazionale effettive, dissuasive e proporzionate in tutta l'Unione****, la cui severità tenga conto tra l'altro dei potenziali danni alla salute umana che possono derivare dalle infrazioni, anche nei casi in cui gli operatori non cooperino durante un controllo ufficiale e nei casi in cui siano prodotti o utilizzati certificati o attestati ufficiali falsi o ingannevoli. Affinché le sanzioni pecuniarie applicabili a infrazioni alla normativa commesse mediante pratiche fraudolente o ingannevoli siano sufficientemente deterrenti, dovrebbero essere fissate a un livello possibilmente superiore al vantaggio indebito che otterrebbe l'autore da tali pratiche.*

Reati alimentari depenalizzati, il governo corregge il tiro

Con un decreto, l'esecutivo pone rimedio all'abrogazione delle sanzioni contro chi vende cibo avariato o con sostanze nocive superiori ai limiti di legge

«*Dal 26 marzo preparare e distribuire per il consumo il cibo avariato sarà ancora un reato penale. Con un decreto, governo ha infatti corretto in tempo la depenalizzazione dei reati alimentari denunciata nei giorni scorsi da diversi esperti e politici in seguito all'approvazione della* ***nuova legge*** *di riassetto del regime di controlli nel settore agrifood, che doveva limitarsi a recepire una direttiva Ue volta ad armonizzare i diversi sistemi del mercato unico, ma che si era spinta oltre, abrogando l'****articolo 5*** *della legge 283 del 1962. Quello che prevede per l'appunto sanzioni penali per i più frequenti reati di adulterazione, dalla messa in commercio di cibo in cattivo stato di conservazione alla vendita di prodotti alimentari con additivi chimici e pesticidi nocivi superiori ai limiti*»

ILARIA EMILIANI

Premessa - i tre livelli di protezione:

Nell'ordinamento italiano esiste una serie di norme di rango nazionale e comunitario poste a tutela della salubrità degli alimenti.

La maggior parte di esse sono contenute nella **legge 30 aprile 1962, n. 283** e nel codice penale agli **artt. 440 ss.** e **515 ss**.

Il trasgressore viene punito per il solo fatto di aver violato la regola, mettendo presuntivamente o concretamente a rischio il consumatore. Si tratta pertanto di **reati comuni di pericolo mediante frode e dei reati contro le frodi commerciali.** Infine, in via residuale, può rilevare la **frode nelle pubbliche forniture.**

Le fattispecie previste dal Codice Penale: i reati in materia alimentare.

- art. 438 sanziona chi cagiona un’epidemia mediante diffusione di germi patogeni
- art 439 sanziona chiunque avveleni acque o sostanze alimentari
- art. 440 sanziona l'adulterazione e la contraffazione di acque e sostanze alimentari
- art. 442 sanziona la mera detenzione ai fini commerciali di sostanze alimentari contraffatte (cioè formate con sostanze diverse da quelle normali) o nocive

- art. 444 sanziona chi detiene per il commercio sostanze non contraffatte né adulterate ma pericolose per la salute pubblica
- art. 452 prevede che questi reati sono punibili sia a titolo di dolo che a titolo di colpa. In quest'ultimo caso vengono sanzionati in maniera attenuata.
- art. 446 se dai fatti di cui agli artt. 440 e 442 deriva la morte o una lesione grave o gravissima di una persona, la confisca (delle cose che servirono o furono destinate a commettere il reato e delle cose che ne sono il prodotto o il profitto) è obbligatoria

A cui si aggiungono anche:

- art. 443 commercio e la somministrazione di medicinali guasti
- art. 445 la loro somministrazione in modo pericoloso per la salute pubblica
- possibilità (in casi rari) che si configuri l’art. 356 cp: frode in pubbliche forniture

L'intensificazione dei controlli, dovuta anche ad una catena alimentare sempre più globale, ha moltiplicato le contestazioni di reati in materia alimentare. Talvolta le indagini raggiungono pure gruppi detentori di brand e aziende alimentari di fama planetaria per cui ne rispondono penalmente i rappresentanti e gli amministratori.

Alcuni reati ben più gravi possono concorrere con i precedenti nel caso in cui la sostanza ingerita provochi tali conseguenze

- art. 590 lesioni
- art. 589 omicidio colposo

Accanto ai reati alimentari di cui si è detto, aventi profili prettamente sanitari, esistono frodi commerciale, che mirano a tutelare il bene giuridico dell'economia pubblica:

- art. 515 frode nell'esercizio del commercio (vendita di prodotti aventi caratteristiche diverse da quelle dichiarate)
- art. 516 vendita di sostanze alimentari non genuine come genuine
- 517*bis* prevede aumento di pena se i fatti di cui agli artt. 515 e 516 hanno ad oggetto bevande o alimenti la cui denominazione di origine o le cui caratteristiche sono protette dalle norme vigenti
- art 517*quater* contraffazione di indicazioni geografiche o denominazioni di origine dei prodotti agroalimentari
- art 518 la condanna per i delitti di cui agli artt.gg precedenti comporta la pubblicazione della sentenza

Le differenze sostanziali tra le fattispecie di cui al codice penali e quelle di cui alla L. 283/1962: il profilo sanzionatorio e le incidenze in tema di prescrizione

Il rilievo di alcune fattispecie per la responsabilità amministrativa degli enti:
cosa comporta, dal punto di vista del D. Lgs. 231/01, la commissione di uno dei seguenti reati:

- art. 25bis1 del Decreto

Gli strumenti di tutela per le aziende: L'adozione del Modello Organizzativo ex D. Lgs. 231/01. I protocolli del Modello volti alla prevenzione delle fattispecie rilevanti attraverso il monitoraggio di alcune fasi a rischio quali, ad esempio:

- valutazione e selezione dei fornitori e sub-fornitori di materie prime, attraverso la raccolta di informazioni di rilievo;
- porre attenzione ad indicatori che potrebbero far aspettare di provenienza illecita delle materie prime impiegate, es. le caratteristiche qualitative del prodotto, il prezzo etc.
- svolgere a campione esami chimici e organolettici sugli alimenti etc.

L'apparato sanzionatorio predisposto per l'ente: le sanzioni pecuniarie per quote sino ad un massimo di più di 700.000 €

Come anticipato, il terzo livello di “tutela” in ambito alimentare è fornito dalle previsioni contravvenzionali, contenute nelle leggi speciali di settore, che prevedono degli illeciti amministrativi.

Tali disposizioni conservano una precisa funzione di eterointegrazione delle norme del codice penale e delle previsioni di cui alla L. n. 283/62, che sono incentrate su condotte di pericolo presunto e necessariamente generiche nella loro formulazione. E’ quindi necessario per i fatti concreti, avvalersi delle specificazioni tecniche quanto agli standard normativi di igiene, genuinità, integrità degli alimenti etc.

Si tratta di ben 38 diverse leggi che disciplinano tanti diversi settori: olio d’oliva, olio in genere, birra, contenitori etc. Tali fattispecie possono concorrere con le disposizioni codicistiche e con quelle di cui alla Legge n. 283/1962.

SIMONA CAZZANIGA

Oltre alle sanzioni penali, esistono una serie di sanzioni amministrative (per esempio per le violazioni concernenti la rintracciabilità delle merci).
Con il D. 507/1999 sono state depenalizzate molte fattispecie contravvenzionali contenute nelle leggi speciali di settore, con la contestuale trasformazione delle fattispecie di rilievo in illeciti amministrativi.
“Le tantissime norme di settore continuano ad essere importanti nel sistema penale alimentare, anche perché mantengono una funzione di eterointegrazione sia delle norme del codice penale, sia di quelle di cui alla L. n. 283/1962, stabilendo una serie di specificazioni tecniche o standard normativi di igiene, genuinità o integrità degli alimenti”.
Spesso, inoltre, sono di fonte europea.

LA COMMISSIONE CASELLI

Commissione Giustizia della Camera dei Deputati (Commissione CASELLI) che già nell'ottobre 2015 aveva presentato un disegno di legge in materia di reati alimentari

Finalità:
elevare a delitto solo le ipotesi dolose connesse alla commercializzazione all'ingrosso, restando contravvenzionali quelle della commercializzazione al dettaglio.

- mero illecito amministrativo:

- sia per casi di alimenti non genuini, irregolari o in cattivo stato di conservazione,
- sia per l'inottemperanza a provvedimenti sia nazionali che dell'unione anche per la mancata osservanza di normative specifiche (sia nazionali che dell'unione) persino per mancato rispetto di misure precauzionali*

*disposizione di amplissima applicabilità, dato il numero di normative specifiche per le varie tipologie di alimenti o di processi produttivi in senso lato.

LA COMMISSIONE CASELLI

Sarebbero poi sottoposti a sanzione pecuniaria:

chi, nell'ambito di una attività di impresa ha preparato, prodotto, importato, introdotto in custodia temporanea o in deposito doganale, spedito in transito, esportato o trasportato, somministrato, detenuto per il commercio, messo in circolazione

- alimenti privati - anche in parte - dei propri elementi nutritivi o mescolati a sostanze di qualità inferiore o comunque aventi una composizione non conforme alle normative vigenti

o

- alimenti in cattivo stato di conservazione, con cariche microbiche superiori ai limiti consentiti, o con presenza di parassiti o "insudiciati".

Prevede un Modello di organizzazione dell'ente qualificato come impresa alimentare.

«*Appare chiaro che l'abrogazione della legge 283/62 non poteva essere realizzata senza delega circoscritta, considerando che il disegno di legge Caselli n. 283 "Nuove norme in materia di reati agroalimentari" è in piena discussione parlamentare, per cui si è trattato di un mero errore materiale, subito riparato con l'emanazione del decreto legge "Misure urgenti sulla disciplina sanzionatoria in materia di sicurezza alimentare"*».

F. DIAMANTI, Il Sortilegio di Von Kirchmann. Abrogati (nottetempo) i Reati alimentari della L. n. 283/1962, in Sistema Penale, 17 marzo 2021.

IL DISEGNO DI LEGGE AC2427

La Camera dei Deputati ha pubblicato l'11 novembre 2020 il Dossier n. 126 relativo alle "Nuove norme in materia di illeciti agro-alimentari".

Un nuovo Disegno di Legge a tutela dei consumatori

Scopo della proposta di legge, attraverso la modifica del codice penale e non solo, è quello di rivedere la struttura dei reati adeguando nel contempo la disciplina punitiva legata al sistema di produzione, trasformazione e vendita di beni alimentari nonché individuare strumenti per contrastare la frode alimentare.

Le principali modifiche apportate alle fattispecie

- di avvelenamento di acque o sostanze alimentari (art. 439 c.p.)
- di adulterazione o contraffazione di sostanze alimentari (art. 440 c.p.),

equiparando i medicinali alle **acque destinate all'alimentazione e agli alimenti**, ed estendendo le pene anche all'imprenditore che produce, tratta o compone alimenti, medicinali o acque destinate all'alimentazione, in violazione delle leggi o dei regolamenti in materia di sicurezza alimentare o dei medicinali, o comunque inadatti al consumo umano o nocivi, rendendoli pericolosi per la salute pubblica

Inserimento dei nuovi delitti:

- di importazione, esportazione, commercio, trasporto, vendita o distribuzione di alimenti, medicinali o acque pericolosi (art. 440-bis c.p., reclusione da 2 a 8 anni)
- di omesso ritiro di alimenti, medicinali o acque pericolosi (art. 440-ter, reclusione da 6 mesi a 3 anni)
- di informazioni commerciali ingannevoli o pericolose per la salute pubblica (art. 440-ter c.p., reclusione da 1 a 4 anni)

Introduzione dei nuovi reati nel codice penale:

- delitto di **disastro sanitario** (art. 445-bis c.p.) per cui a seguito di contraffazione, adulterazione o corruzione di beni alimentari derivi la lesione grave o gravissima o la morte di 3 o più persone;
- **agropirateria** (art. 517-quater.1 c.p.: commissione in modo sistematico ed attraverso l'allestimento di mezzi e attività organizzate di uno dei fatti relativi alla frode in commercio di prodotti alimentari);
- **frode in commercio di alimenti** (art. 517-sexies c.p., che sostituisce l'attuale fattispecie di vendita di sostanze alimentari non genuine, di cui all'art. 516 c.p., che viene abrogato);
- **commercio di alimenti con segni mendaci** (517-septies c.p., caratterizzato dalla condotta di chi utilizza segni mendaci atti ad indurre in errore il consumatore).
- **aumento ed inasprimento delle pene per molte fattispecie**

L’art. 5 concerne la **responsabilità amministrativa delle persone giuridiche** (di cui al decreto legislativo 8 giugno 2001, n. 231), ricomprendendo nella sistematica della responsabilità da reato sia le fattispecie poste a tutela del mercato dei prodotti agroalimentari che quelle a tutela della salute pubblica.

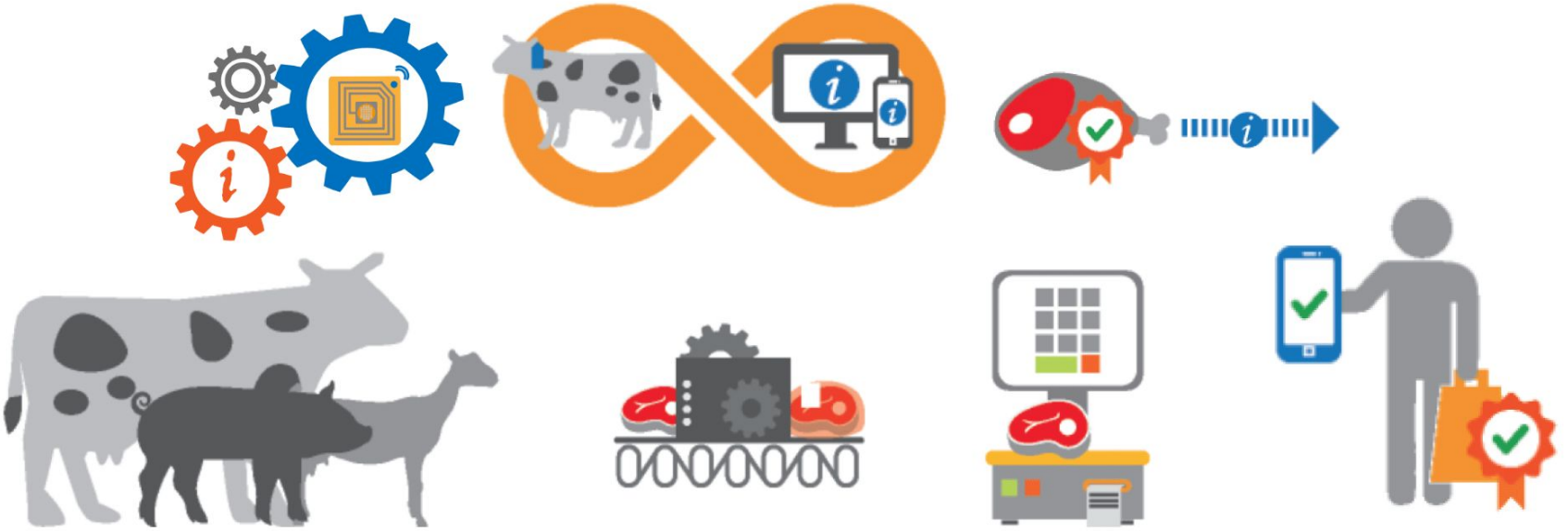
Il disegno introduce la **contravvenzione** (e non più dell’illecito amministrativo) per quegli operatori che **impediscono, ostacolano o comunque non consentono agli organi di controllo la ricostruzione della rintracciabilità degli alimenti** nonché la ridefinizione degli obblighi e dei divieti a carico degli operatori ai fini della vendita degli oli di oliva e di sansa di oliva.

STEFANO SUTTI

La tracciabilità alimentare è diventata **obbligatoria per tutti i Paesi dell'Unione Europea** dal 1° Gennaio 2005 in applicazione degli articoli 17,18 e 19 del Regolamento Europeo 178/2002 in materia di sicurezza alimentare.

Ad essere interessati sono tutti i protagonisti della filiera produttiva, ovvero tutti coloro che producono, trasformano, vendono, trasportano, lavorano il prodotto ecc.

A loro l'obbligo di tracciare ogni singola fase di vita del prodotto, dalle materie prime alla lavorazione fino alla distribuzione, e di conservarne la relativa documentazione.



TRACCIABILITÀ ALIMENTARE = CIRCOLARITÀ E TRASPARENZA DELL'INFORMAZIONE DAL PRODUTTORE AL CONSUMATORE

La **tracciabilità alimentare**, formalizzata con il Decreto Legislativo 15 settembre 2017 n. 145, è entrata in vigore sei mesi dopo la pubblicazione sulla Gazzetta ufficiale n. 235 del 7 ottobre 2017.

Disciplina dell'indicazione obbligatoria nell'etichetta della sede e dell'indirizzo dello stabilimento di produzione o, se diverso, di confezionamento

Le **sanzioni per il mancato rispetto della tracciabilità alimentare**, restano fissate dal Decreto Legislativo n. 190 del 5 aprile 2006 e dipendono dall'entità delle violazioni: si va dalla sanzione amministrativo-pecuniaria fino alla possibilità di essere puniti dal codice penale se le violazioni sono particolarmente gravi o mettono a rischio la salute pubblica.

Il 1° Febbraio 2018 è entrato però in vigore un nuovo Regolamento dell'Unione Europea che di fatto sembra remare contro al concetto di tracciabilità alimentare: vale il solo codice doganale, ovvero **se la provenienza di un prodotto e la sua lavorazione sono avvenuti in vari Paesi, vale quello che ha ultimato la lavorazione più importante.**

REGOLAMENTO DI ESECUZIONE (UE) 2018/1602 DELLA COMMISSIONE dell'11 ottobre 2018 che modifica l'allegato I del regolamento (CEE) n. 2658/87 del Consiglio relativo alla nomenclatura tariffaria e statistica ed alla tariffa doganale comune

DEFINIZIONI NORMATIVE

La definizione di **rintracciabilità** è fornita dall'articolo 3 n. 15) del **Regolamento 178/2002** come la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento, di un mangime, di un animale destinato alla produzione alimentare o di una sostanza destinata o atta ad entrare a far parte di un alimento o di un mangime attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione.

La definizione di **tracciabilità** viene introdotto con il successivo **Regolamento (CE) n. 1830/2003** del Parlamento europeo e del Consiglio, del 22 settembre 2003, sulla tracciabilità e l'etichettatura di organismi geneticamente modificati e la tracciabilità di alimenti e mangimi ottenuti da organismi geneticamente modificati, nonché recante modifica della Direttiva 2001/18/CE.

TRACCIABILITA' e RINTRACCIABILITA'

Contrariamente a quanto si possa pensare questi due termini non sono dei sinonimi, *"pur rappresentando due lati della stessa medaglia*"

- **TRACCIABILITÀ** ⟶ indica la capacità di descrivere il percorso di una materia prima o di un lotto di produzione attraverso i passaggi da un'entità commerciale a un'altra, all'interno della filiera produttiva: dalla fase di produzione, alla trasformazione, fino alla distribuzione. In sostanza, il flusso di merci è accompagnato da un flusso di informazioni, che vengono adeguatamente registrate e conservate ad ogni passaggio.

- **RINTRACCIABILITÀ** ⟶ è il processo inverso che permette di procedere dall'analisi dei dati a valle per risalire step by step ai soggetti a monte

- **RINTRACCIABILITÀ INTERNA** ⟶ è il processo che permette di individuare a quali clienti finali/consumatori sia stato consegnato il lotto incriminato

Come approccio di base **la tracciabilità parte dalle materie prime**, dai semilavorati e dalle risorse, attraverso il processo produttivo, fino ad arrivare al prodotto finito.

Mentre **la rintracciabilità fa il percorso inverso**.

Per ottenere un buon processo di tracciabilità, devono essere definiti a priori:

1. Le **caratteristiche del prodotto** che si intende realizzare
2. Le **caratteristiche delle materie prime** che entrano nella realizzazione
3. Il **personale** e le **attrezzature** utilizzati
4. I **processi** che entrano nel ciclo produttivo

Alcune categorie di prodotti però sono stati tutelati attraverso codici come l'**IGP**, il **DOC** o il **DOP** per rinsaldare il legame con il territorio di provenienza e reclamare a gran voce la tracciabilità e l'originalità del prodotto.

A livello internazionale e sul web, in qualità di Autorità ex officio per i prodotti DOP/IGP e Organismo di contatto in sede **UE** per l'Italia nel settore vitivinicolo, l'Ispettorato ha attivato nel 2020 **1.142** interventi, **1.079** in particolare grazie alla continua collaborazione con i web marketplace Alibaba, Amazon, Ebay e Rakuten, che, con il **99%** di successi, hanno consentito all'Italia di garantire alle nostre denominazioni d'origine la stessa protezione contro la contraffazione prevista per i marchi privati.

FONTE: Mipaaf, Report attività operativa ICQRF pubblicato il 31/03/2021

DOP = Denominazione di Origine Protetta.
Questa sigla – che conta oltre 400 vini e 160 altri prodotti – è garantita, riconosciuta e condivisa a livello europeo. Nei prodotti Dop non solo quindi si garantisce la "territorialità", ma anche i metodi di produzioni attraverso i quali questi arrivano sulle nostre tavole, con i cosiddetti disciplinari di produzione.

DOC = Denominazione di Origine Controllata.
La Doc è stata la prima certificazione esistente fin dagli anni Sessanta per tutelare i prodotti in base all'unicità delle caratteristiche. Veniva utilizzata soprattutto in riferimento ai vini. Questa sigla, seppur non più utilizzata in maniera ufficiale, viene comunque consentita a fronte a titolo di menzione specifica tradizionale.

DOCG= Denominazione di Origine Controllata e Garantita e riguarda esclusivamente i vini.
Si tratta di una classificazione superata, a seguito dell'attuazione della nuova normativa europea (Reg. Ce 479/2008, "Nuova OCM Vino", recepito in Italia con il Decreto Legislativo 61 dell'8 aprile 2010 in vigore dall'11 maggio 2010).

IGP= Indicazione Geografica Protetta.
Questa classificazione, riconosciuta dall'Unione Europea, è molto simile all'acronimo Dop. E ne differisce per un solo elemento: per avere il marchio Igp è sufficiente che solamente una, tra le fasi di produzione, trasformazione ed elaborazione avvenga nell'area geografica delimitata.

STG= Specialità Tradizionale Garantita.
Questa è una categoria disciplinata dal Regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012. E, a differenza delle precedenti diciture, non ha come caratteristica la territorialità del prodotto. E infatti ci rientrano prodotti differenti per caratteristiche e composizione, inclusi piatti.
(Parliamo ad esempio della amatriciana, della pizza napoletana o della mozzarella)

BLOCKCHAIN nell'AGROALIMENTARE

La blockchain: tra esigenze di controllo e risposta ai consumatori

Possibili applicazioni della tecnologia blockchain al settore food.

Questa tecnologia, nata nel mondo delle criptomonete, viene utilizzata per archiviare e condividere informazioni.

Le criptomonete agiscono in assenza di banche centrali e, per questo, necessitano di una rete decentralizzata in grado di gestire i flussi di dati. Questi consentono la registrazione di tutte le transazioni e, conseguentemente, la possibile consultazione delle stesse da parte di tutti gli utenti.

Il settore agroalimentare si presta ad una applicazione certamente interessante e verosimilmente attuabile.

Di recente è stata più volte ventilata e, in alcuni casi, testata l'applicabilità di tale tecnologia al settore alimentare proprio nel settore della rintracciabilità. Il passaggio di materie prime, ingredienti, lavorati e semilavorati di cui si è appena parlato, infatti, avviene tra diverse aziende che, in caso di necessità devono essere, appunto, rintracciate.

Oggi tale procedimento avviene tramite un'opera a ritroso di azienda in azienda. Si procede, infatti dal momento dell'acquisto o della somministrazione al consumatore per arrivare fino all'azienda produttrice della materia prima.

Un processo lungo e dispendioso che mette in serio pericolo l'effettiva efficacia dei sistemi di controllo e di allarme nel caso di rischio per la salute.

Per converso, l'utilizzo di tecnologie *blockchain*, tramite un sistema di archiviazione e comunicazione decentralizzato, sarebbe in grado di riportare, in ogni momento, tutte le informazioni necessarie sull'alimento analizzato.

Dal punto di vista pratico, dunque, la tecnologia potrebbe prevenire le frodi fornendo in tempi brevissimi tutte le informazioni relative alla rintracciabilità del prodotto alimentare.

Contemporaneamente la stessa può garantire la pressoché totale inviolabilità grazie proprio alla decentralizzazione del processo di archiviazione.

La catena Walmart ha condotto due test provando l'efficacia del sistema con e senza la blockchain.

Senza la tecnologia sono stati necessari sei giorni per risalire al produttore di un determinato ingrediente ritenuto pericoloso per la salute umana. Con la blockchain appena due secondi.

Le **Class Actions**
nel settore dell'agroalimentare

L'azione di classe, o Class Action (art. 140 bis del Codice del Consumo), è un'azione a "tutela dei diritti individuali omogenei e interessi collettivi dei consumatori e degli utenti", esercitabile per l'accertamento della responsabilità e per la condanna al risarcimento del danno e alle restituzioni, derivanti da danni o inadempienze contrattuali, legati al consumo.

La **Class Action**, consente ai consumatori o utenti che hanno subito **danni** derivanti da **prodotti difettosi-pericolosi**, oppure da **comportamenti commerciali scorretti** o contrari alle **norme sulla concorrenza**, di unire le proprie forze per ottenere il risarcimento, in ipotesi in cui il ricorso al giudice sarebbe troppo oneroso per un singolo individuo.

Dal 1° gennaio 2010, tutti coloro che si trovino nella stessa situazione di chi ha promosso la causa, nelle ipotesi suddette, possono aderire all' azione di classe, facendo valere i propri diritti, anche attraverso il promotore e senza bisogno di ricorrere autonomamente ad un avvocato. Il procedimento sarà snello e consentirà di avere una sentenza immediatamente esecutiva.

Infatti, l'articolo 140 bis, comma 9, lettera b) del decreto legislativo 206/2005 (Codice del consumo) prevede che:

"[…] Con la stessa ordinanza il tribunale:

fissa un termine perentorio, non superiore a 120 giorni dalla data di scadenza di quello per l'esecuzione della pubblicità, entro il quale gli atti di adesione, anche a mezzo dell'attore, sono depositati in cancelleria. Copia dell'ordinanza è trasmessa, a cura della cancelleria, al Ministero dello Sviluppo economico che ne cura ulteriori forme di pubblicità, anche mediante la pubblicazione sul sito del Ministero. "

La Class Action

- E' l'azione collettiva, promossa da uno o più consumatori/utenti titolari di diritti individuali omogenei, che agiscono in proprio oppure dando mandato ad un'associazione di tutela dei diritti dei consumatori o ad un comitato al quale partecipano. Gli altri consumatori interessati, titolari di una pretesa omogenea, possono aderire all'azione di classe già promossa, senza dover ricorrere al patrocinio dell'avvocato. Resta salva, comunque, la possibilità di agire individualmente per la tutela dei propri diritti. Quest'ultima ipotesi è incompatibile con la scelta di esercitare o aderire ad una class action.

- I consumatori/utenti che abbiano subito le conseguenze di condotte o pratiche commerciali scorrette; oppure che abbiano acquistato un prodotto difettoso o pericoloso; oppure ancora che versino in una situazione omogenea di pregiudizio nei confronti di un'impresa, in conseguenza di un inadempimento contrattuale.

- L'azione di classe ha per oggetto l'accertamento della responsabilità e la condanna al risarcimento del danno e alle restituzioni in favore degli utenti/consumatori.

- Mediante ricorso al tribunale ordinario che abbia sede nel capoluogo della regione in cui ha sede l'impresa, uno o più soggetti consumatori/utenti propongono l'azione assistiti da un avvocato, eventualmente dando mandato a un'associazione di tutela dei consumatori o attraverso un comitato appositamente costituito. Tutti gli altri cointeressati possono aderire senza doversi rivolgere all'avvocato.

- Se molte persone ricevono singolarmente un danno di portata economicamente modesta difficilmente decidono di sostenere individualmente le spese necessarie per sostenere e vincere la partita legale. Nell'azione esercitata collettivamente, invece, l'unificazione dei procedimenti consente di abbattere le spese (sia quelle sostenute dai consumatori, sia quelle sostenute dall'amministrazione della giustizia); inoltre consente il formarsi di una interpretazione uniforme delle varie fattispecie. E anche il singolo acquista maggiore "forza" nei confronti della grande impresa.

QUANDO LA TECNOLOGIA SUPPORTA LE AZIENDE

Figura 8.8 - Notifiche RASFF riguardanti Corpi estranei/OGM/Novel Food non autorizzati Confronto anni 2014- 2018

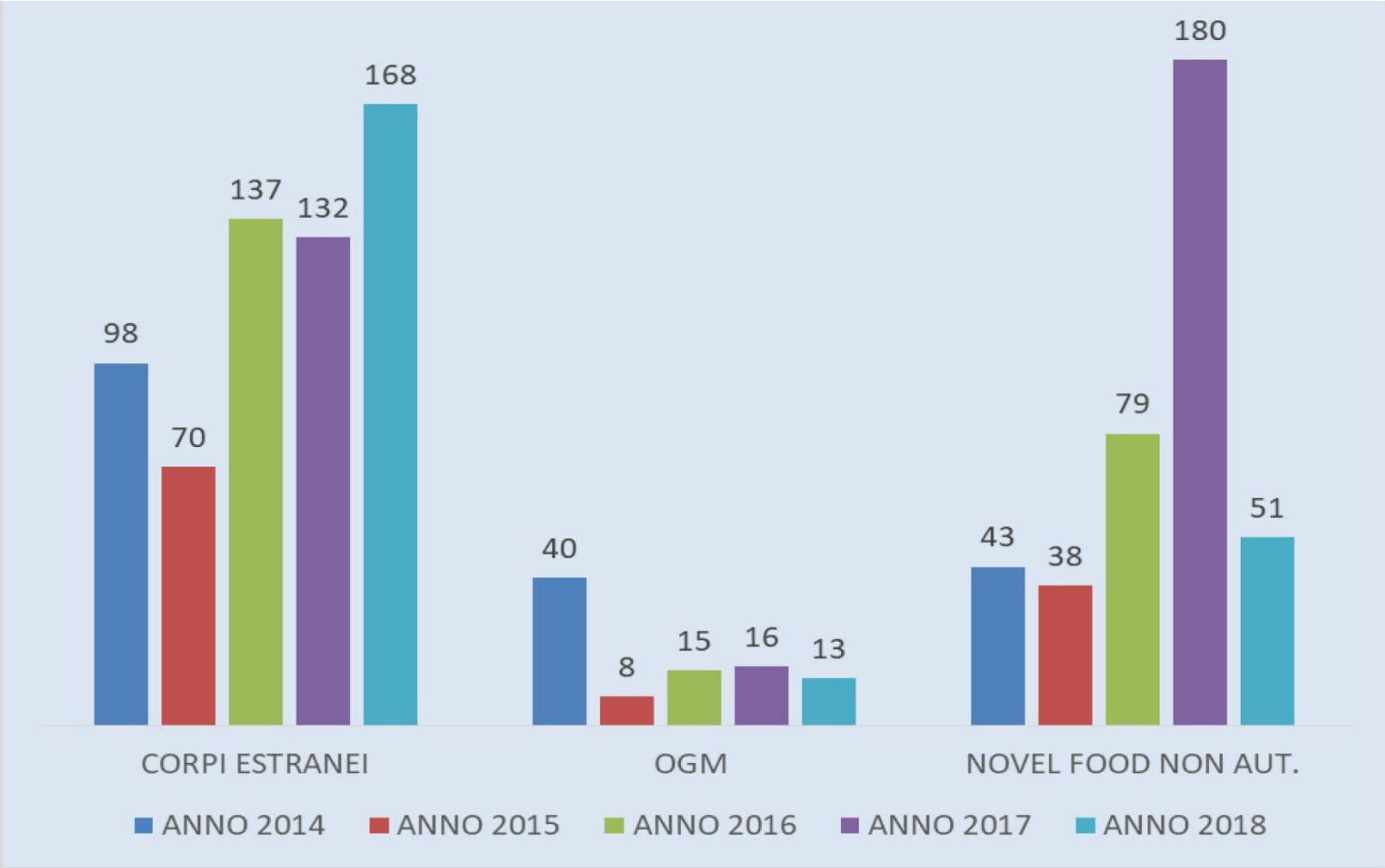
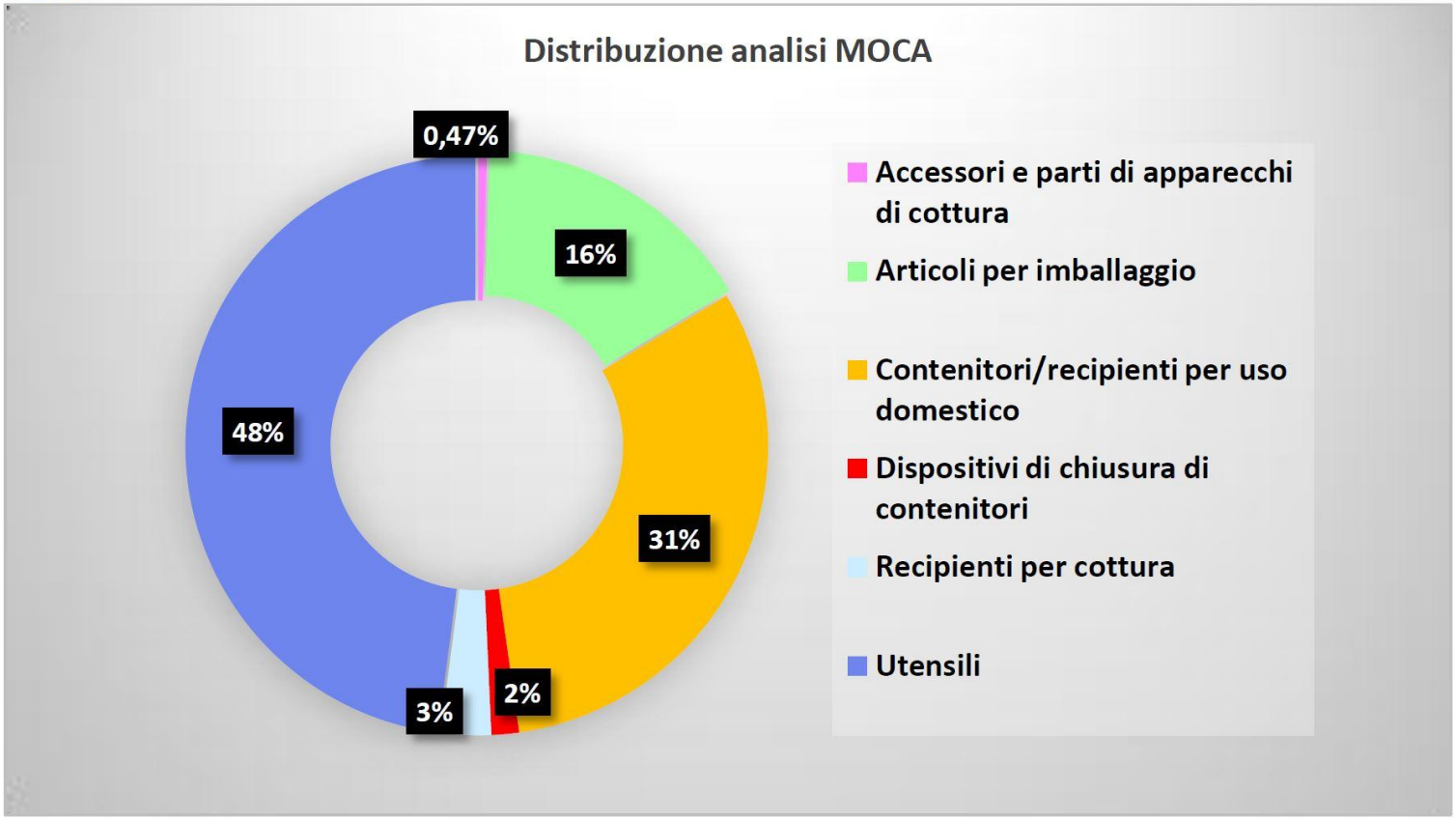


Grafico 3.3 - Ripartizione percentuale delle analisi svolte sulla macrocategoria dei MOCA



REATI ALIMENTARI: OTTIMIZZARE I CONTROLLI PER RIDURRE I RISCHI

Antonio D'Isep
General Manager

A.M.D. Electronic
Inspection Systems
A company for better quality

La necessità di standard più rigorosi per l'etichettatura degli alimenti è sempre più evidente

- Nel 2016, Natasha Ednan-Laperouse ha sofferto di una grave reazione allergica dopo aver mangiato una baguette di una catena di paninoteche del Regno Unito che, di conseguenza, l'ha portata alla morte. L'adolescente di 15 anni aveva una grave allergia al sesamo, ma la confezione della baguette che aveva acquistato non conteneva alcuna informazione che indicava che potesse contenere questo ingrediente. Fu questo tragico evento che alla fine portò all'introduzione in UK della, giustamente chiamata, "Legge di Natasha".

- **Tutti gli operatori del settore alimentare devono dichiarare la presenza, sia per l'uso come ingrediente che come coadiuvante tecnologico, di uno dei 14 principali allergeni.**

- **Le informazioni devono essere facilmente accessibili, inserite in un punto ben visibile e chiaramente leggibili.**

A.M.D. Electronic
Inspection Systems
A company for better quality

Comunicazione sui contenuti non strutturata

la società Nostromo ha ritirato dal mercato tre lotti del Cacciucco, un piatto pronto che fa parte della linea Oggi Mare!, perché l'etichetta era sbagliata. Nell'elenco degli ingredienti mancava l'indicazione dei gamberetti, che sono un elemento importante della ricetta, tanto da essere fotografati in primo piano sulla confezione.

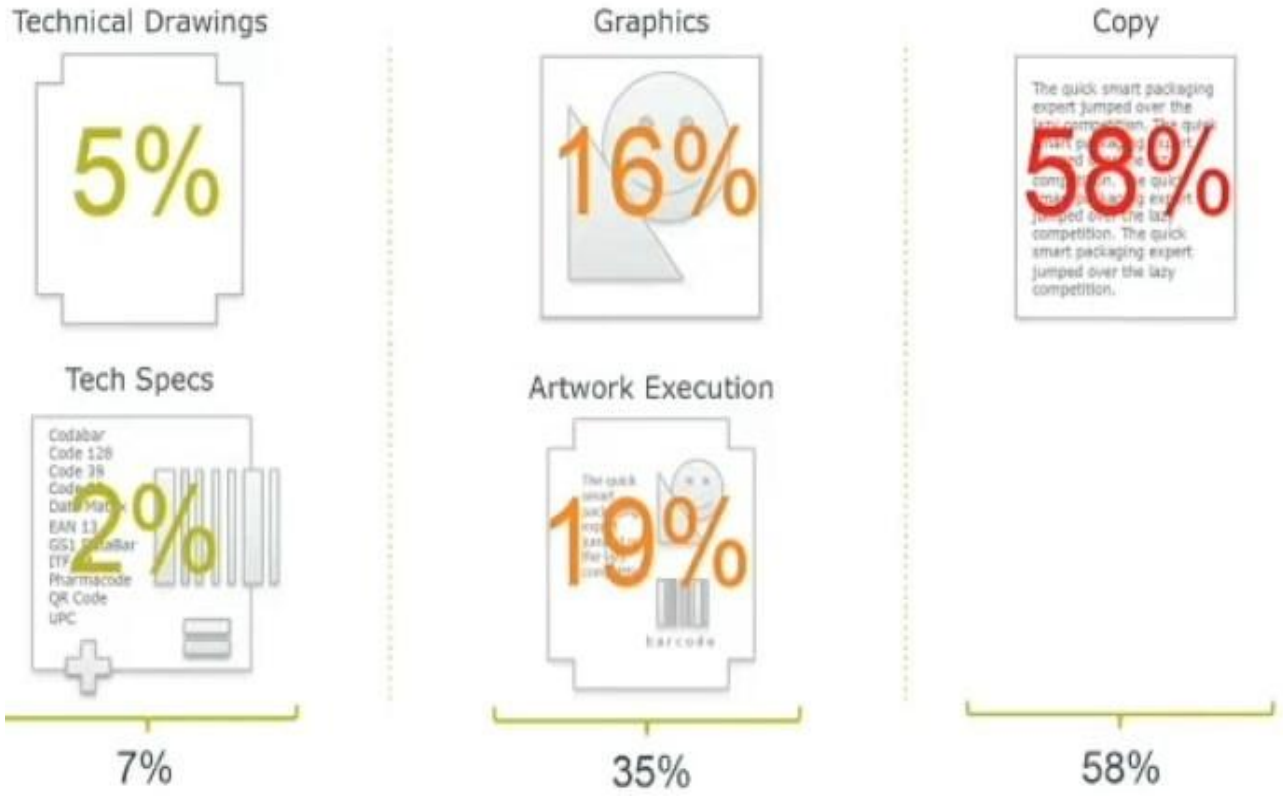
Garantire packaging privo di errori

- Ispezione testi in tutte le lingue
- Ispezione Artwork PDF/ bozze / stampati
- Verifica altezza caratteri EU1169/2011
- Comparazione del colore
- Ispezione Barcode 1D/2D con decodifica e grado di leggibilità

A.M.D. Electronic
Inspection Systems
A company for better quality

Maggiori cause di errori… e di richiami

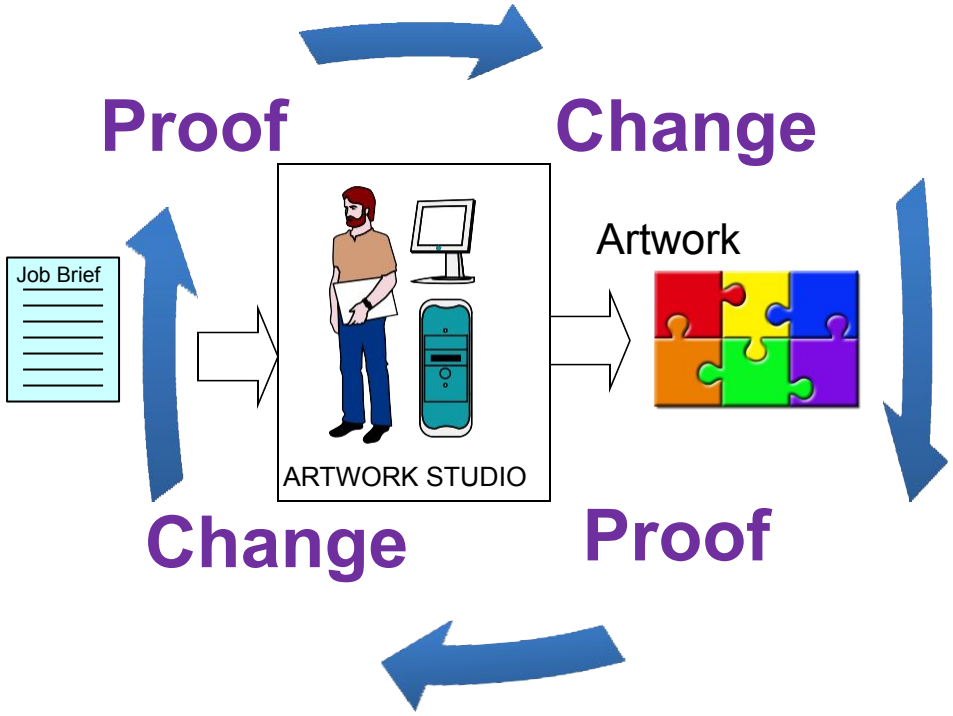
- Comunicazione sui contenuti non strutturata
- Errori di copia/ incolla/ digitazione
- Controllo finale «manuale»



A.M.D. Electronic Inspection Systems
A company for better quality

La creazione di un Artwork è un processo complesso e multifunzionale:

La maggior parte degli Operatori ha la necessità di introdurre nuovi prodotti sul mercato e di apportare variazioni stagionali ai prodotti esistenti al fine di trarre vantaggio dai mutevoli gusti dei consumatori e dalle tendenze del settore. Per le aziende, la velocità di immissione sul mercato è essenziale ma ottenere etichette di prodotti create utilizzando metodi grafici tradizionali può richiedere molto tempo.



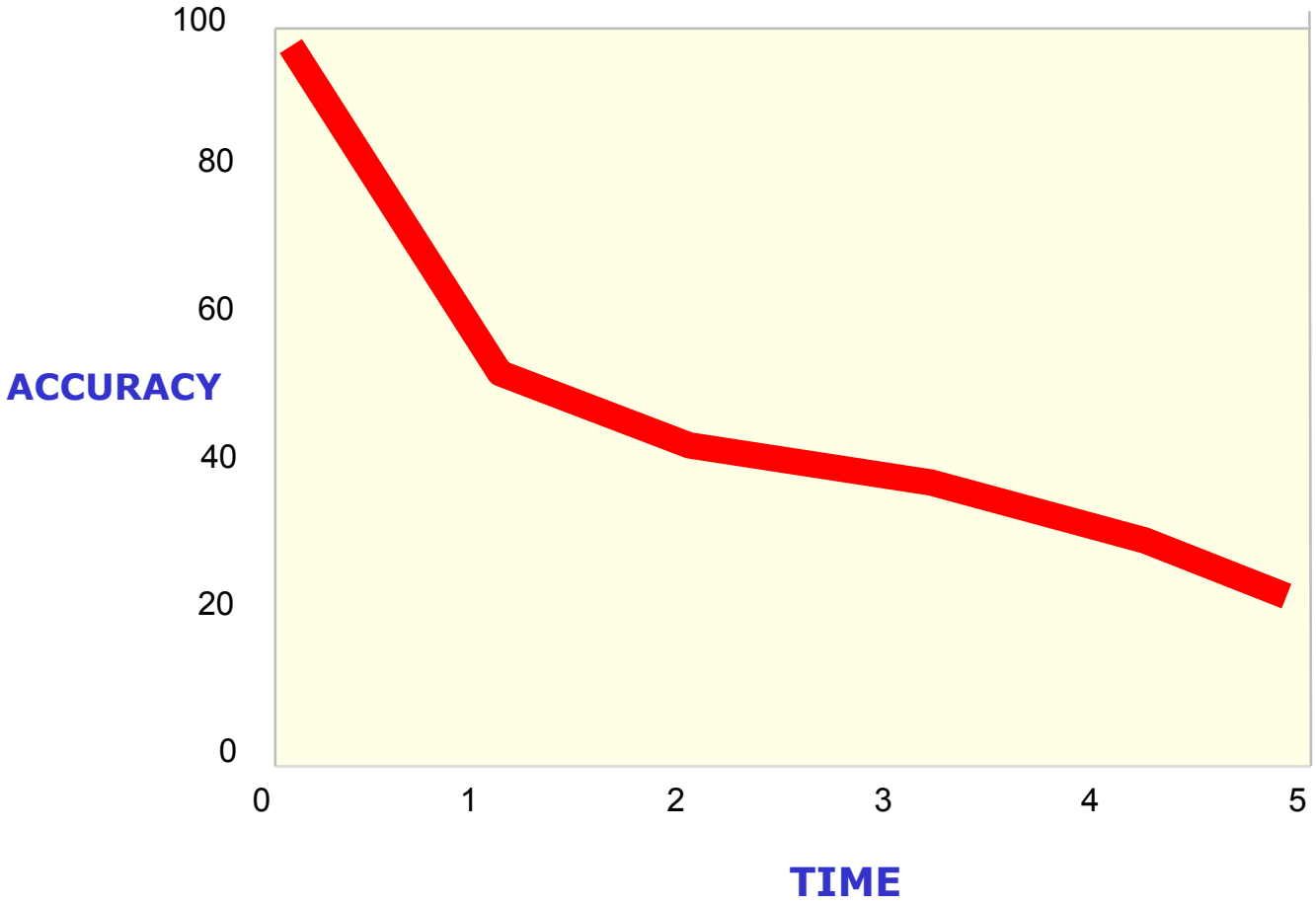
A.M.D. Electronic
Inspection Systems
A company for better quality

Errori di copia/incolla/digitazione

A.M.D. Electronic
Inspection Systems
A company for better quality

Controllo finale «manuale»

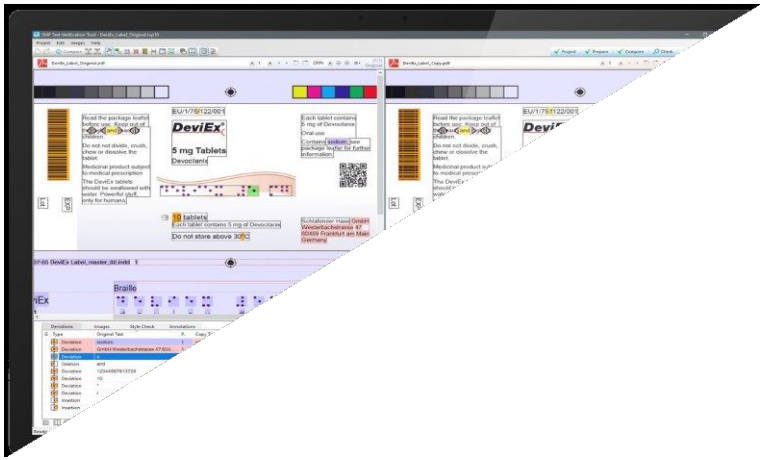
Accuratezza



Nel controllo manuale l'accuratezza decade del 50% dopo i primi 30 minuti

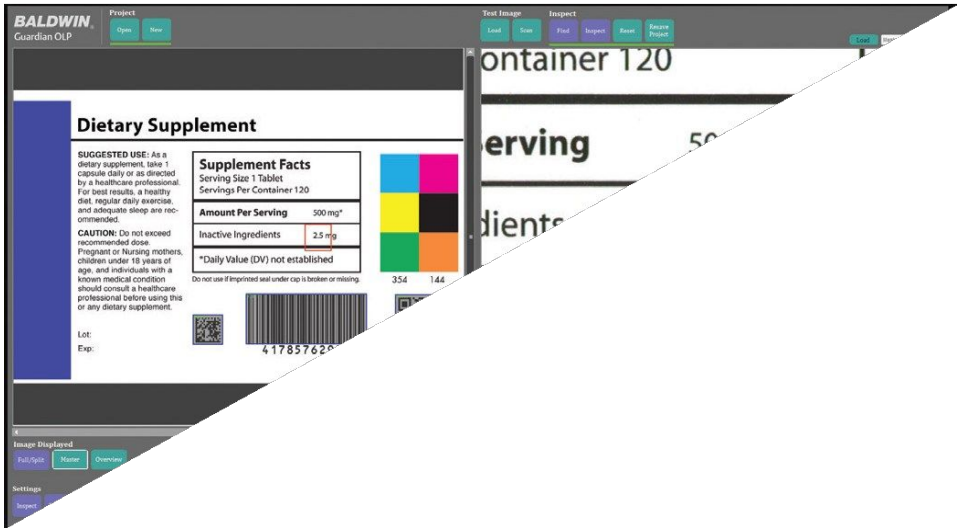
A.M.D. Electronic
Inspection Systems
A company for better quality

Sistemi di Proofreading Elettronico



- Grazie ai sistemi di Proofreading elettronico si verifica il testo dei documenti ispezionandoli in base alla corrispondenza e confronto di valori Unicode, carattere per carattere.

- Si rilevano e confrontano automaticamente le immagini e tutti gli elementi grafici al fine di garantirne la perfetta conformità e coerenza con il documento approvato.
  Le applicazioni tipiche includono astucci, etichette, inserti, volantini, manuali, documenti di presentazione, procedure di lavoro, contratti, etc. etc.



A.M.D. Electronic
Inspection Systems
A company for better quality

ARTWORK MANAGEMENT SOLUTION

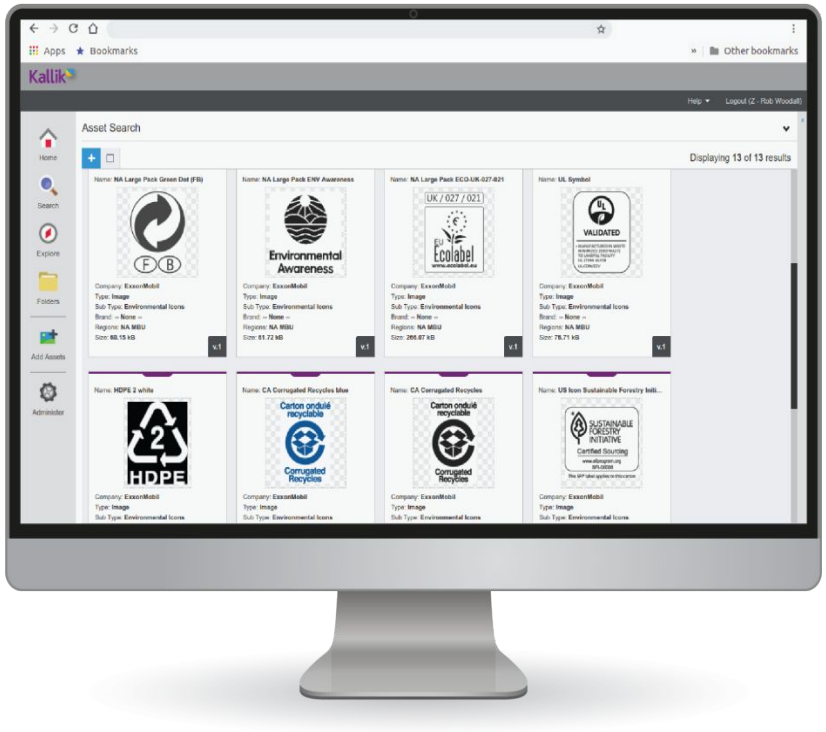
- Le aziende alimentari sono chiamate ad investire al fine di mettere in atto processi, sistemi e risorse volte ad aggiornare rapidamente qualsiasi modifica degli ingredienti con immediato effetto: se una ricetta cambia, gli FBO dovrebbero tempestivamente modificarne l'etichettatura. Lo scopo è che sull'etichetta sia chiaro che la ricetta è cambiata, poiché i clienti che acquistano regolarmente quel prodotto potrebbero non controllare nuovamente gli ingredienti.

- **Un software di etichettatura automatizzato renderebbe questo processo senza soluzione di continuità, rendendo l'aggiornamento di un'etichetta per evidenziare un cambio di ricetta, magari aggiungendo una nuova grafica per attirare l'attenzione sugli ingredienti aggiornati, possibile in pochi minuti senza la necessità di coinvolgere costose agenzie di design o artworkers. La capacità di ritrovare e aggiornare le etichette interessate in modo rapido ed efficiente è inestimabile e, archiviare tutta la documentazione in un asset manager, con metadati dettagliati per guidare i risultati della ricerca, oltre a diventare fondamentale ai fini di Audit Trail, può essere fatto con estrema facilità.**

A.M.D. Electronic
Inspection Systems
A company for better quality

ARTWORK MANAGEMENT SOLUTION

- **Una singola piattaforma web per la gestione del flusso di creazione e approvazione degli Artwork** basato su un robusto processo per il coordinamento centralizzato dei contenuti da condividere su scala globale.



- Fornire, da un'unica fonte centrale di contenuti approvati, una messaggistica completa, conforme e coerente per materiali d'imballaggio ed etichettatura che **permette di modificare il contenuto delle etichette in una sola operazione**

- Consentire ad ogni utente autorizzato di **generare - in pochi secondi - Artwork conformi** per ogni componente di imballaggio per tutta la linea di prodotto e **mantenere la piena tracciabilità** di tutte le operazioni effettuate.

A.M.D. Electronic
Automated Proofreading Systems
Artwork Workflow Management

LO SAPEVATE?

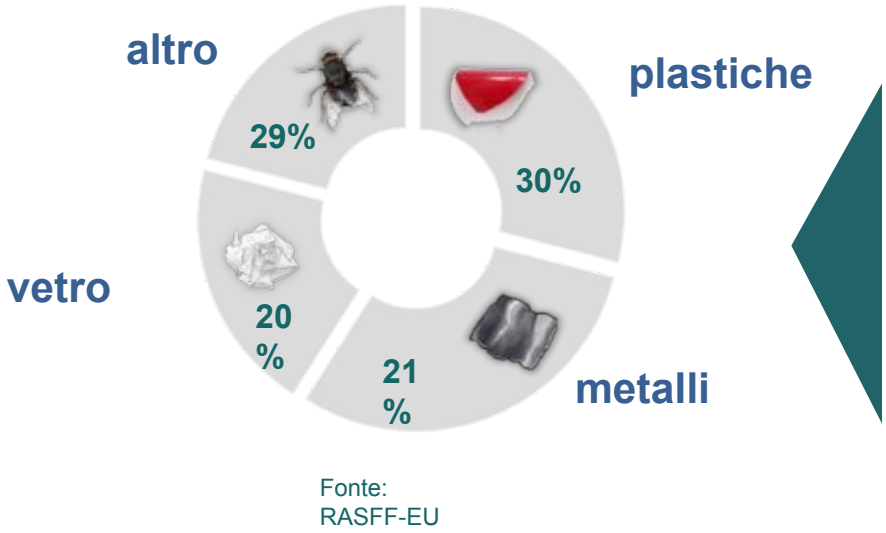
- Ispezionare un materiale di packaging consoftware di comparazione immagini **costa un terzo** rispetto al controllo manuale!!

- Controllare un documento di testo regolatorio con un software di comparazione testi **costa meno di un quarto** rispetto al controllo manuale!!

- Gestire la lavorazione di un Artwork con una soluzione AMS completa permette di **ridurre i tempi anche del 90%** !!

A.M.D. Electronic
Inspection Systems
A company for better quality

La questione irrisolta della sicurezza alimentare



Fonte:
RASFF-EU

Nonostante la crescente attenzione dedicata alla qualità degli alimenti e il progresso tecnologico nella sicurezza alimentare, la contaminazione da corpi estranei (FBs) rimane un evento piuttosto comune.

Nel 2019 ci sono stati 137 allarmi, circa uno ogni tre giorni, segnalati nella sola UE (fonte RASFF-EU).

Le plastiche e le gomme stanno emergendo come principali tipi di contaminanti.

Nella maggior parte dei casi le segnalazioni arrivano dai reclami dei consumatori, che implicano il richiamo di interi lotti di produzione dallo scaffale. Le conseguenze dei richiami sono rilevanti in termini di…

- **Salute del consumatore**
- **Costi ingenti per i richiami di prodotto**
- **Brand image**
- **Impatto ambientale**

XNEXT
ADVANCED INSPECTION TECHNOLOGY

A.M.D. Electronic
Inspection Systems
A company for better quality

Casi reali di contaminazioni

Plastica in pasta secca

Sono stati riscontrati anche:

- vetro
- carta
- spago/tessuto
- elastico/lattice
- legno

Pezzi di plastica in prodotti da forno

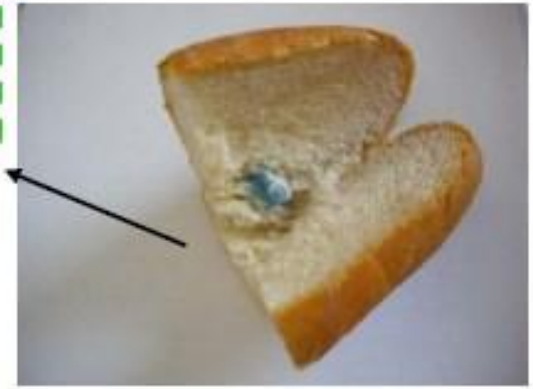
Tubetto di colla in pistacchi tostati

XNEXT
ADVANCED INSPECTION TECHNOLOGY

A.M.D. Electronic
Inspection Systems
A company for better quality

Casi reali di contaminazioni

Guanto in pane bauletto



Cerotto in conserva funghi

Chewingum in caramelle

Mozzicone in gastronomi a take away

Capello in merluzzo congelato

XNEXT
ADVANCED INSPECTION TECHNOLOGY

A.M.D. Electronic
Inspection Systems
A company for better quality

Casi reali di contaminazioni

Verme in rucola IV gamma

Larva in patate surgelate

Pietre e sassi nel sale

Insetti singoli, non infestazioni

Materiale vegetale in spinaci surgelati

Nocciolo in olive denocciolate

XNEXT
ADVANCED INSPECTION TECHNOLOGY

A.M.D. Electronic
Inspection Systems
A company for better quality

Casi reali di contaminazioni

Richiami per contaminazioni da frammenti di plastica

Polpa di pomodoro

Piatti pronti

Crostini alla toscana

Cotolette di pollo

Salame di cioccolato

Snack

XNEXT
ADVANCED INSPECTION TECHNOLOGY

A.M.D. Electronic
Inspection Systems
A company for better quality

Casi reali di contaminazioni

Richiami per contaminazioni da frammenti di vetro

Succo di frutta

Miniburger

Preparati misti

Funghi

XNEXT
ADVANCED INSPECTION TECHNOLOGY

A.M.D. Electronic
Inspection Systems
A company for better quality

Quale tecnologia è la migliore?

Metal detector

X-Ray
Convenzionali

X-RAY
MULTI-ENERGIA

Iperspettrale
UV/NIR

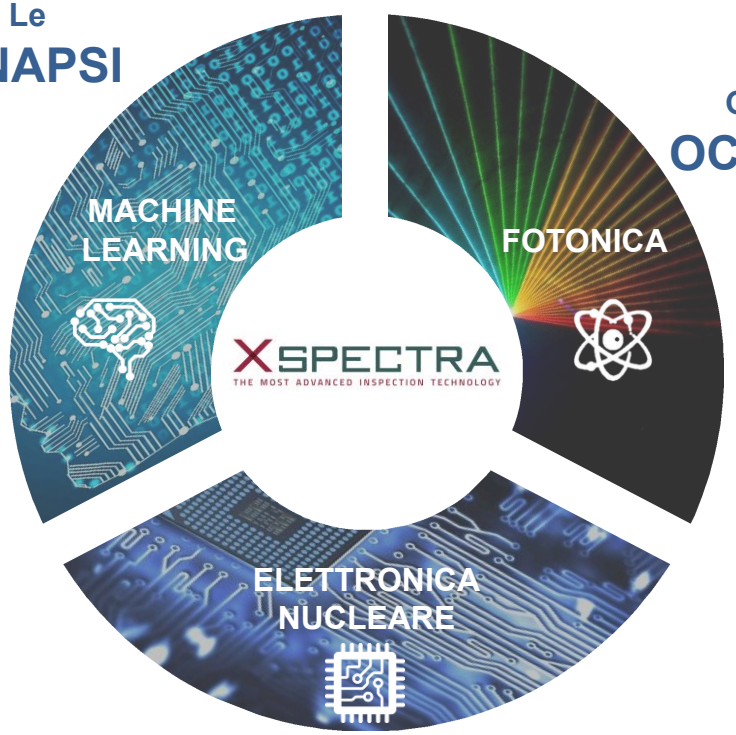
XNEXT
ADVANCED INSPECTION TECHNOLOGY

A.M.D. Electronic
Inspection Systems
A company for better quality

Il più avanzato sistema d'ispezione alimentare

Un sofisticato sistema completamente sviluppato internamente
Il risultato di oltre 9 anni di R&S, l'unica sinergia di 3 innovazioni tecnologiche.

XSpectra
è particolarmente performante alle basse energie (fino a 5keV) per rilevare corpi estranei a bassa densità, mentre i sistemi d'ispezione convenzionali operano dai 25keV in su.

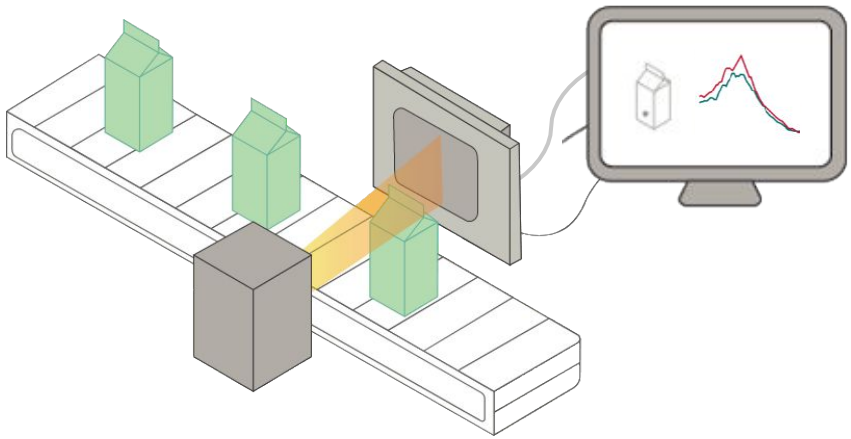


XNEXT
ADVANCED INSPECTION TECHNOLOGY

A.M.D. Electronic
Inspection Systems
A company for better quality

Come funziona XSpectra®

XSpectra® analizza i livelli energetici dei raggi-X, comparando l'energia assorbita dal prodotto e da eventuali contaminanti



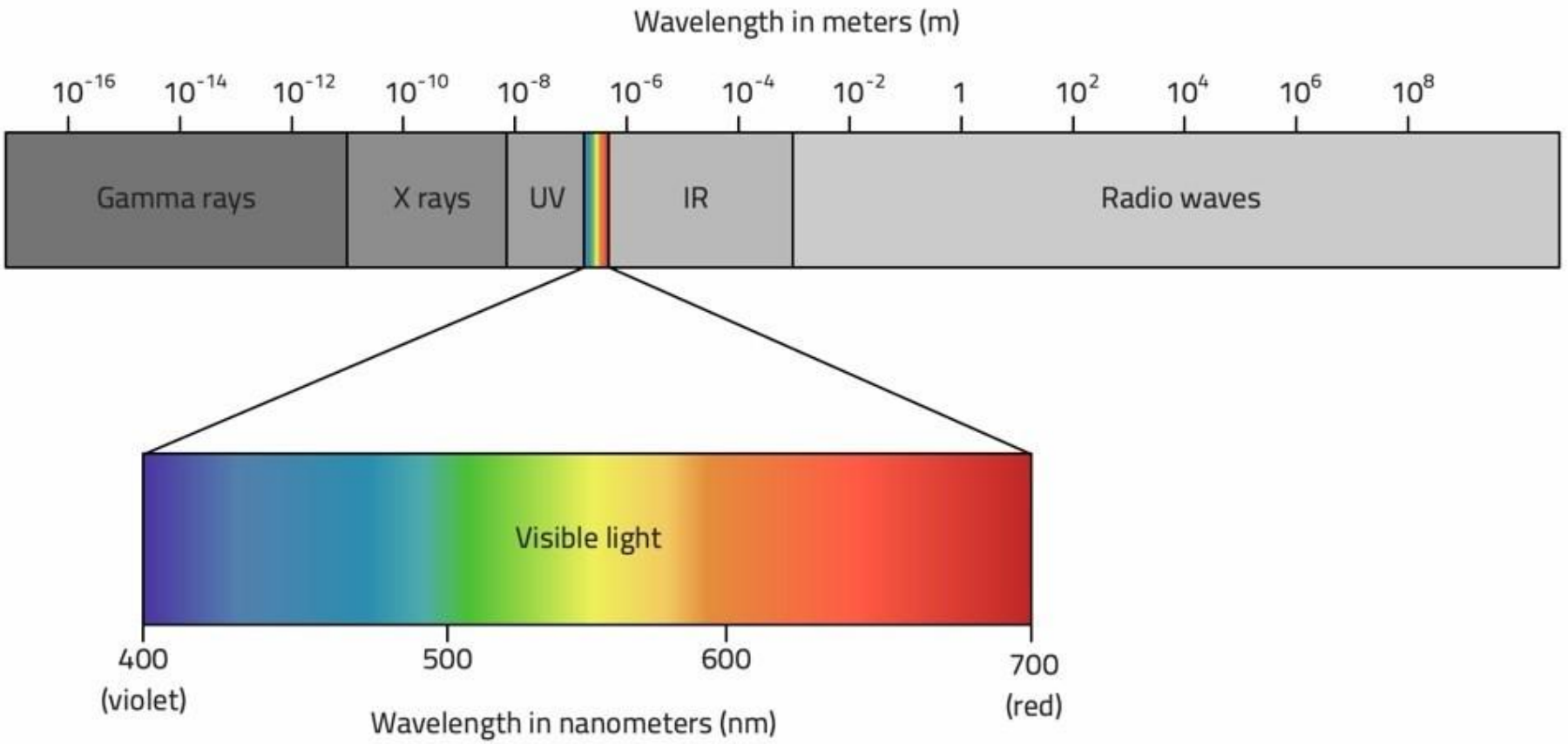
In pochi millisecondi, esegue un'analisi chimico-fisica dei prodotti sfusi o confezionati sulla linea di produzione per identificare i **contaminanti attualmente non rilevabili**

XNEXT
ADVANCED INSPECTION TECHNOLOGY

A.M.D. Electronic
Inspection Systems
A company for better quality

XSPECTRA

THE MOST ADVANCED INSPECTION TECHNOLOGY



XNEXT

ADVANCED INSPECTION TECHNOLOGY

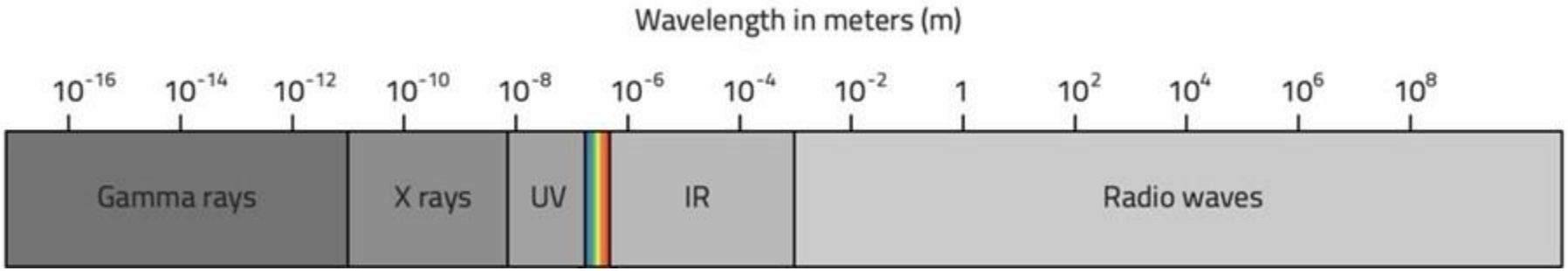
A.M.D. Electronic

Inspection Systems

A company for better quality

XSPECTRA

THE MOST ADVANCED INSPECTION TECHNOLOGY



X Ray
Convenzionale 1
livello di energia

X Ray
Convenzionale 2
livelli di energia

XSpectra
Multi-energy

XNEXT
ADVANCED INSPECTION TECHNOLOGY

A.M.D. Electronic
Inspection Systems
A company for better quality

Prodotti ispezionati con

XSPECTRA
THE MOST ADVANCED INSPECTION TECHNOLOGY

Filled pasta

Tomato sauce

Soft drinks

cheese

Dry legumes

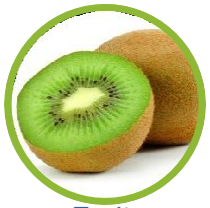
Spreadable

Bakery

Choco bars

Preserves & pickles

Canned food


Fruit

Coffee beans

Nuts

Chestnuts

Frozen food

XNEXT
ADVANCED INSPECTION TECHNOLOGY

A.M.D. Electronic
Inspection Systems
A company for better quality

Il vantaggio competitivo

Sistemi d'Ispezione Convenzionali

(metal detector, raggi-X a singola/doppia energia)

metalli pietre vetro

XSPECTRA

THE MOST ADVANCED INSPECTION TECHNOLOGY

metalli pietre vetro

+

noccioli insetti legno plastiche

Contaminanti a bassa densità

XNEXT

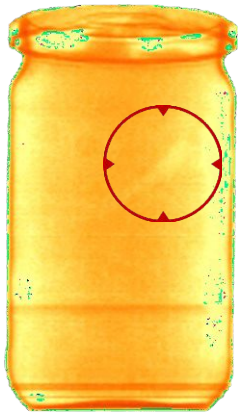
ADVANCED INSPECTION TECHNOLOGY

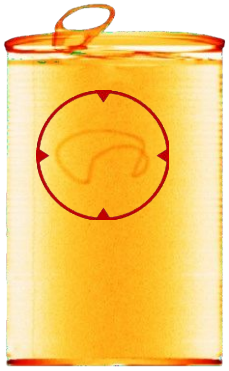
A.M.D. Electronic Inspection Systems

A company for better quality

Cosa rileviamo che gli altri non rilevano

XSPECTRA
THE MOST ADVANCED INSPECTION TECHNOLOGY

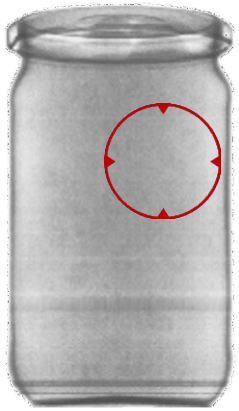




Schegge di legno all'interno vasetti di olive

Elastico di gomma all'interno di latte di pomodoro

Raggi-X convenzionali

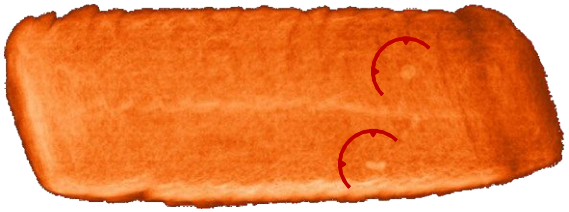


XNEXT
ADVANCED INSPECTION TECHNOLOGY

A.M.D. Electronic
Inspection Systems
A company for better quality

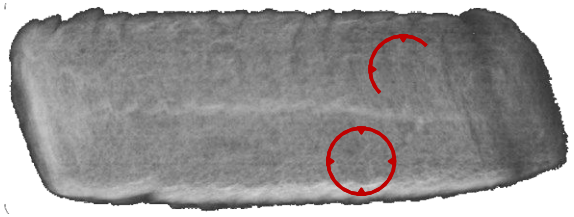
Cosa rileviamo che gli altri non rilevano

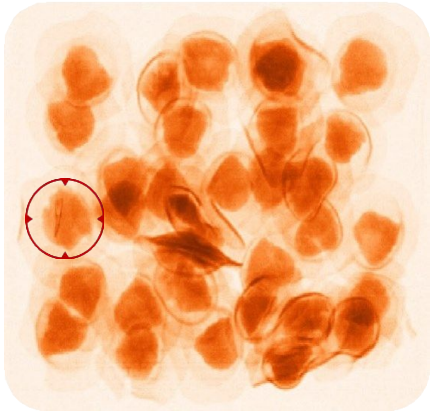
XSPECTRA
THE MOST ADVANCED INSPECTION TECHNOLOGY



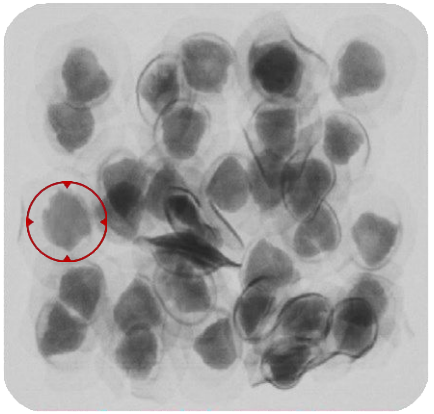
Noccioli e EPDM in pane in cassetta

Raggi-X convenzionali





Carapace nella pasta ripiena



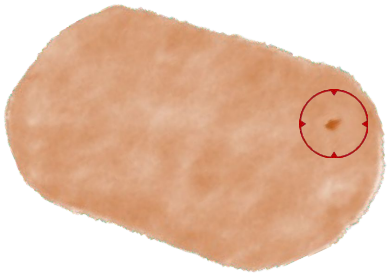
XNEXT
ADVANCED INSPECTION TECHNOLOGY

A.M.D. Electronic
Inspection Systems
A company for better quality

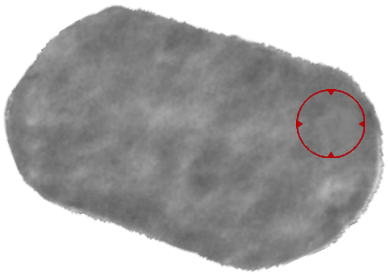
Cosa rileviamo che gli altri non rilevano

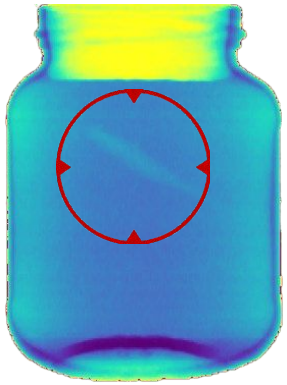
XSPECTRA
THE MOST ADVANCED INSPECTION TECHNOLOGY

Raggi-X convenzionali

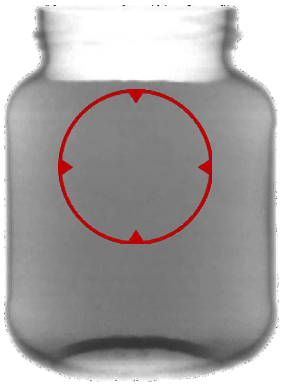


EPDM nella cotoletta





Schegge di legno nei vasetti di crema spalmabile



XNEXT
ADVANCED INSPECTION TECHNOLOGY

A.M.D. Electronic
Inspection Systems
A company for better quality

Perché investire in XSpectra®

Per ottenere i più elevati standard di sicurezza alimentare.
Rispetto alle soluzioni d'ispezione convenzionali è un sistema "aperto", personalizzabile, per soddisfare qualsiasi richiesta del cliente.

SOFTWARE

XInspector, software di auto-apprendimento, sviluppato per ogni specifico comparto alimentare. Consente una rilevazione dei corpi estranei automatica e più efficace.
Il software può essere aggiornato, una volta che la macchina è installata sulla linea, per ispezionare nuove combinazioni di prodotto-contaminante

HARDWARE

La macchina è in grado di ispezionare sia il prodotto sfuso che confezionato
Il sistema d'ispezione è modulare, può essere integrato con altre tecnologie (Es. sistemi di controllo peso e d'ispezione nel visibile/NIR) per offrire una soluzione chiavi in mano

Xnext alza l'asticella nel garantire la qualità dei prodotti alimentari!

XNEXT
ADVANCED INSPECTION TECHNOLOGY

A.M.D. Electronic
Inspection Systems
A company for better quality

A.M.D. Electronic
Inspection Systems

Since 1989 a company for better quality

Grazie

Antonio D'Isep

Tel. 02 25712618

a.disep@amdelectronic.com

www.amdelectronic.com

BALDWIN®
Unlocking Your Potential

KALLIK
TRUST IN YOUR LABEL • TRUST IN YOUR BRAND

Schlafender Hase®

XNEXT
ADVANCED INSPECTION TECHNOLOGY

INSPECTION TECHNOLOGIES LTD

tec4check®

CompleteInspection Systems, Inc.

MESUTRONIC

L’INNOVAZIONE
ED I BREVETTI DELL AGROFOOD

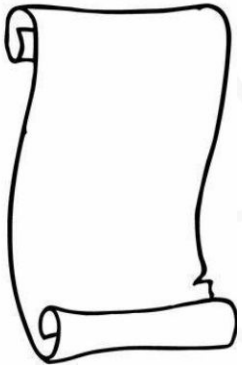
LA TUTELA DELL' INNOVAZIONE NEL SETTORE FOOD

THINX S.R.L.
Piazzale Luigi Cadorna 10 – Milano
Tel. 02.82783531 – www.thinx.expert

QUALI FORME DI TUTELA OFFRE LA LEGGE?

BREVETTO

- Apparati e Processi tecnici



DIRITTO D'AUTORE:

- Software
- Banche dati

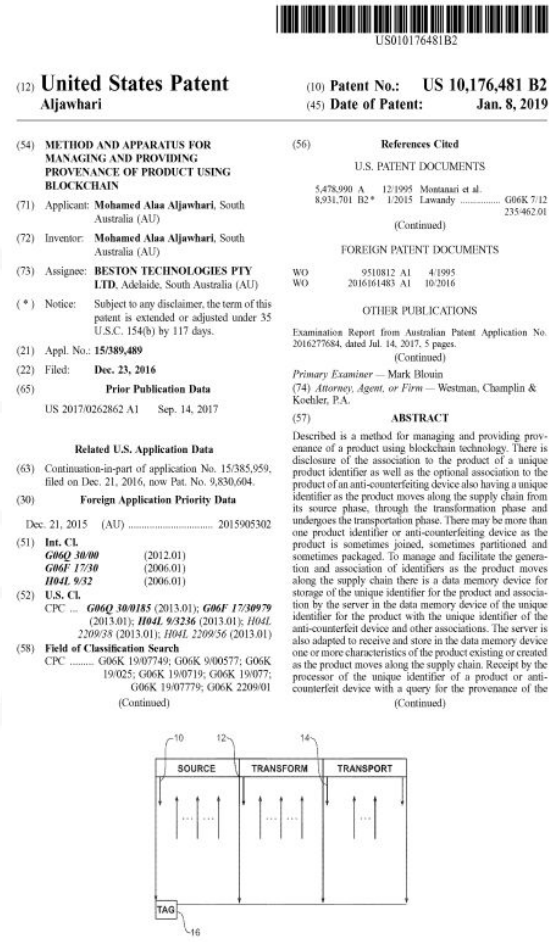
SEGRETO

copyright© 2021 • THINX S.R.L. • 137

BREVETTO

TRACCIABILITÀ DELLA PROVENIENZA E BLOCKCHAIN

US 10,176,481 - Method and apparatus for managing and providing provenance of product using blockchain



US010176481B2

(12) **United States Patent**
Aljawhari

(10) **Patent No.: US 10,176,481 B2**
(45) **Date of Patent: Jan. 8, 2019**

(54) **METHOD AND APPARATUS FOR MANAGING AND PROVIDING PROVENANCE OF PRODUCT USING BLOCKCHAIN**

(71) Applicant: **Mohamed Alaa Aljawhari**, South Australia (AU)

(72) Inventor: **Mohamed Alaa Aljawhari**, South Australia (AU)

(73) Assignee: **BESTON TECHNOLOGIES PTY LTD**, Adelaide, South Australia (AU)

(*) Notice: Subject to any disclaimer, the term of this patent is extended or adjusted under 35 U.S.C. 154(b) by 117 days.

(21) Appl. No.: **15/389,489**

(22) Filed: **Dec. 23, 2016**

(65) **Prior Publication Data**

US 2017/0262862 A1 Sep. 14, 2017

Related U.S. Application Data

(63) Continuation-in-part of application No. 15/385,959, filed on Dec. 21, 2016, now Pat. No. 9,830,604.

(30) **Foreign Application Priority Data**

Dec. 21, 2015 (AU) 2015905302

(51) **Int. Cl.**
G06Q 30/00 (2012.01)
G06F 17/30 (2006.01)
H04L 9/32 (2006.01)

(52) **U.S. Cl.**
CPC ... ***G06Q 30/0185*** (2013.01); ***G06F 17/30979*** (2013.01); ***H04L 9/3236*** (2013.01); *H04L 2209/38* (2013.01); *H04L 2209/56* (2013.01)

(58) **Field of Classification Search**
CPC G06K 19/07749; G06K 9/00577; G06K 19/025; G06K 19/0719; G06K 19/077; G06K 19/07779; G06K 2209/01
(Continued)

(56) **References Cited**

U.S. PATENT DOCUMENTS

5,478,990 A 12/1995 Montanari et al.
8,931,701 B2 * 1/2015 Lawandy G06K 7/12 235/462.01
(Continued)

FOREIGN PATENT DOCUMENTS

WO 9510812 A1 4/1995
WO 2016161483 A1 10/2016

OTHER PUBLICATIONS

Examination Report from Australian Patent Application No. 2016277684, dated Jul. 14, 2017, 5 pages.
(Continued)

Primary Examiner — Mark Blouin
(74) *Attorney, Agent, or Firm* — Westman, Champlin & Koehler, P.A.

(57) **ABSTRACT**

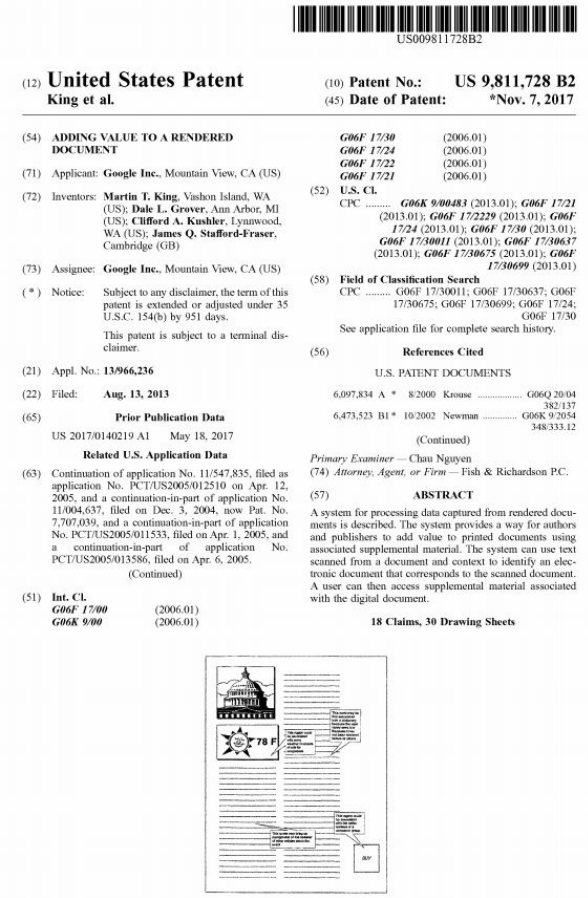
Described is a method for managing and providing provenance of a product using blockchain technology. There is disclosure of the association to the product of a unique product identifier as well as the optional association to the product of an anti-counterfeiting device also having a unique identifier as the product moves along the supply chain from its source phase, through the transformation phase and undergoes the transportation phase. There may be more than one product identifier or anti-counterfeiting device as the product is sometimes joined, sometimes partitioned and sometimes packaged. To manage and facilitate the generation and association of identifiers as the product moves along the supply chain there is a data memory device for storage of the unique identifier for the product and association by the server in the data memory device of the unique identifier for the product with the unique identifier of the anti-counterfeit device and other associations. The server is also adapted to receive and store in the data memory device one or more characteristics of the product existing or created as the product moves along the supply chain. Receipt by the processor of the unique identifier of a product or anti-counterfeit device with a query for the provenance of the
(Continued)

copyright© 2021 • THINX S.R.L. •

BREVETTO

SISTEMI ELETTRONICI DI PROOFREADING

US 9,811,728 - Adding value to a rendered document



US009811728B2

(12) **United States Patent**
King et al.

(10) **Patent No.: US 9,811,728 B2**
(45) **Date of Patent: *Nov. 7, 2017**

(54) **ADDING VALUE TO A RENDERED DOCUMENT**

(71) Applicant: **Google Inc.**, Mountain View, CA (US)

(72) Inventors: **Martin T. King**, Vashon Island, WA (US); **Dale L. Grover**, Ann Arbor, MI (US); **Clifford A. Kushler**, Lynnwood, WA (US); **James Q. Stafford-Fraser**, Cambridge (GB)

(73) Assignee: **Google Inc.**, Mountain View, CA (US)

(*) Notice: Subject to any disclaimer, the term of this patent is extended or adjusted under 35 U.S.C. 154(b) by 951 days.

This patent is subject to a terminal disclaimer.

(21) Appl. No.: **13/966,236**

(22) Filed: **Aug. 13, 2013**

(65) **Prior Publication Data**

US 2017/0140219 A1 May 18, 2017

Related U.S. Application Data

(63) Continuation of application No. 11/547,835, filed as application No. PCT/US2005/012510 on Apr. 12, 2005, and a continuation-in-part of application No. 11/004,637, filed on Dec. 3, 2004, now Pat. No. 7,707,039, and a continuation-in-part of application No. PCT/US2005/011533, filed on Apr. 1, 2005, and a continuation-in-part of application No. PCT/US2005/013586, filed on Apr. 6, 2005.

(Continued)

(51) **Int. Cl.**

G06F 17/00	(2006.01)
G06K 9/00	(2006.01)
G06F 17/30	(2006.01)
G06F 17/24	(2006.01)
G06F 17/22	(2006.01)
G06F 17/21	(2006.01)

(52) **U.S. Cl.**

CPC ***G06K 9/00483*** (2013.01); ***G06F 17/21*** (2013.01); ***G06F 17/2229*** (2013.01); ***G06F 17/24*** (2013.01); ***G06F 17/30*** (2013.01); ***G06F 17/30011*** (2013.01); ***G06F 17/30637*** (2013.01); ***G06F 17/30675*** (2013.01); ***G06F 17/30699*** (2013.01)

(58) **Field of Classification Search**

CPC G06F 17/30011; G06F 17/30637; G06F 17/30675; G06F 17/30699; G06F 17/24; G06F 17/30

See application file for complete search history.

(56) **References Cited**

U.S. PATENT DOCUMENTS

6,097,834	A *	8/2000	Krouse	G06Q 20/04 382/137
6,473,523	B1 *	10/2002	Newman	G06K 9/2054 348/333.12

(Continued)

Primary Examiner — Chau Nguyen
(74) *Attorney, Agent, or Firm* — Fish & Richardson P.C.

(57) **ABSTRACT**

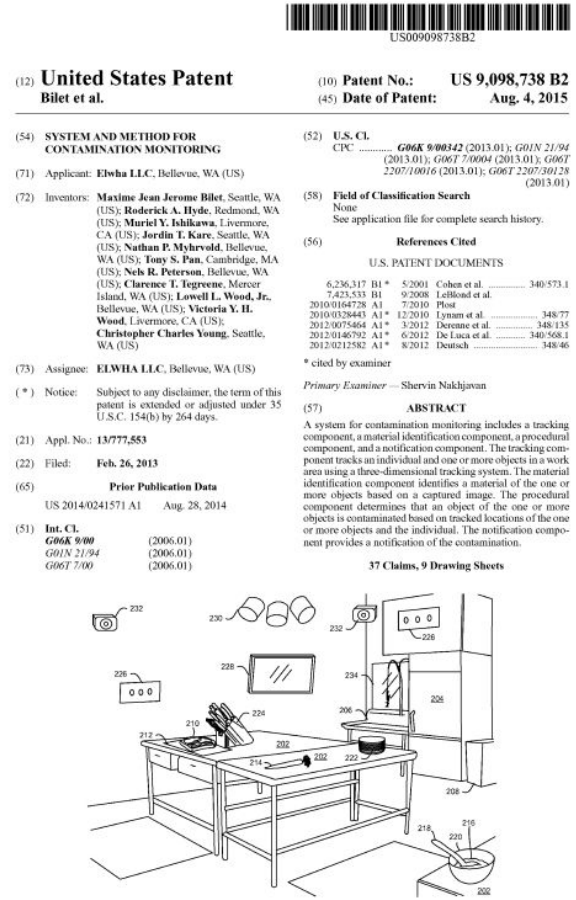
A system for processing data captured from rendered documents is described. The system provides a way for authors and publishers to add value to printed documents using associated supplemental material. The system can use text scanned from a document and context to identify an electronic document that corresponds to the scanned document. A user can then access supplemental material associated with the digital document.

18 Claims, 30 Drawing Sheets

BREVETTO

SISTEMI DI CONTROLLO CONTAMINAZIONE CIBO

US 9,098,738 - System and method for contamination monitoring



US009098738B2

(12) **United States Patent**
Bilet et al.

(10) **Patent No.: US 9,098,738 B2**
(45) **Date of Patent: Aug. 4, 2015**

(54) **SYSTEM AND METHOD FOR CONTAMINATION MONITORING**

(71) Applicant: **Elwha LLC**, Bellevue, WA (US)

(72) Inventors: **Maxime Jean Jerome Bilet**, Seattle, WA (US); **Roderick A. Hyde**, Redmond, WA (US); **Muriel Y. Ishikawa**, Livermore, CA (US); **Jordin T. Kare**, Seattle, WA (US); **Nathan P. Myhrvold**, Bellevue, WA (US); **Tony S. Pan**, Cambridge, MA (US); **Nels R. Peterson**, Bellevue, WA (US); **Clarence T. Tegreene**, Mercer Island, WA (US); **Lowell L. Wood, Jr.**, Bellevue, WA (US); **Victoria Y. H. Wood**, Livermore, CA (US); **Christopher Charles Young**, Seattle, WA (US)

(73) Assignee: **ELWHA LLC**, Bellevue, WA (US)

(*) Notice: Subject to any disclaimer, the term of this patent is extended or adjusted under 35 U.S.C. 154(b) by 264 days.

(21) Appl. No.: **13/777,553**

(22) Filed: **Feb. 26, 2013**

(65) **Prior Publication Data**

US 2014/0241571 A1 Aug. 28, 2014

(51) **Int. Cl.**

G06K 9/00	(2006.01)
G01N 21/94	(2006.01)
G06T 7/00	(2006.01)

(52) **U.S. Cl.**

CPC ***G06K 9/00342*** (2013.01); *G01N 21/94* (2013.01); *G06T 7/0004* (2013.01); *G06T 2207/10016* (2013.01); *G06T 2207/30128* (2013.01)

(58) **Field of Classification Search**

None

See application file for complete search history.

(56) **References Cited**

U.S. PATENT DOCUMENTS

6,236,317	B1 *	5/2001	Cohen et al.	340/573.1
7,423,533	B1	9/2008	LeBlond et al.	
2010/0164728	A1	7/2010	Plost	
2010/0328443	A1 *	12/2010	Lynam et al.	348/77
2012/0075464	A1 *	3/2012	Derenne et al.	348/135
2012/0146792	A1 *	6/2012	De Luca et al.	340/568.1
2012/0212582	A1 *	8/2012	Deutsch	348/46

* cited by examiner

Primary Examiner — Shervin Nakhjavan

(57) **ABSTRACT**

A system for contamination monitoring includes a tracking component, a material identification component, a procedural component, and a notification component. The tracking component tracks an individual and one or more objects in a work area using a three-dimensional tracking system. The material identification component identifies a material of the one or more objects based on a captured image. The procedural component determines that an object of the one or more objects is contaminated based on tracked locations of the one or more objects and the individual. The notification component provides a notification of the contamination.

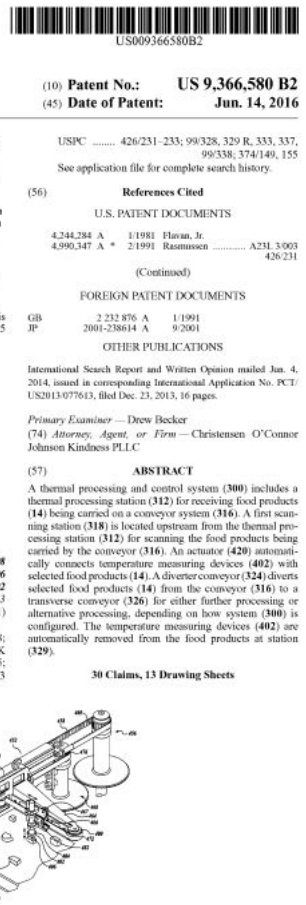
37 Claims, 9 Drawing Sheets

copyright© 2021 • THINX S.R.L. • 140

BREVETTO

SISTEMI DI CONTROLLO PRODUZIONE CIBO

US 9,366,580 - Thermal Measurement and Process



US009366580B2

(12) **United States Patent**
Hocker et al.

(10) **Patent No.: US 9,366,580 B2**
(45) **Date of Patent: Jun. 14, 2016**

(54) **THERMAL MEASUREMENT AND PROCESS CONTROL**

(71) Applicant: **John Bean Technologies Corporation**, Chicago, IL (US)

(72) Inventors: **Jon A. Hocker**, Bothell, WA (US); **John R. Strong**, Bellevue, WA (US); **Ramesh M. Gunawardena**, Chagrin Falls, OH (US); **Richard D. Stockard**, Kirkland, WA (US)

(73) Assignee: **John Bean Technologies Corporation**, Chicago, IL (US)

(*) Notice: Subject to any disclaimer, the term of this patent is extended or adjusted under 35 U.S.C. 154(b) by 49 days.

(21) Appl. No.: **14/139,651**

(22) Filed: **Dec. 23, 2013**

(65) **Prior Publication Data**

US 2014/0220193 A1 Aug. 7, 2014

(51) **Int. Cl.**

G01K 13/06	(2006.01)
G01K 13/00	(2006.01)
A22C 17/00	(2006.01)
G01N 33/12	(2006.01)
A23L 3/18	(2006.01)

(Continued)

(52) **U.S. Cl.**

CPC ***G01K 13/00*** (2013.01); ***A22C 17/008*** (2013.01); ***A23L 3/185*** (2013.01); ***G01K 13/06*** (2013.01); ***G01K 13/12*** (2013.01); ***G01N 33/02*** (2013.01); ***G01N 33/12*** (2013.01); *B65G 47/53* (2013.01); *G01K 2207/06* (2013.01)

(58) **Field of Classification Search**

CPC G01N 33/02–33/12; G01K 13/04–13/08; G01K 13/12; G01K 2207/00–2207/08; G01K 13/00; A22C 17/0073–17/008; A23L 3/185; B65G 47/53

USPC ..... 426/231–233; 99/328, 329 R, 333, 337, 99/338; 374/149, 155

See application file for complete search history.

(56) **References Cited**

U.S. PATENT DOCUMENTS

4,244,284 A 1/1981 Flavan, Jr.
4,990,347 A * 2/1991 Rasmussen A23L 3/003 426/231

(Continued)

FOREIGN PATENT DOCUMENTS

GB 2 232 876 A 1/1991
JP 2001-238614 A 9/2001

OTHER PUBLICATIONS

International Search Report and Written Opinion mailed Jun. 4, 2014, issued in corresponding International Application No. PCT/US2013/077613, filed Dec. 23, 2013, 16 pages.

Primary Examiner — Drew Becker

(74) *Attorney, Agent, or Firm* — Christensen O'Connor Johnson Kindness PLLC

(57) **ABSTRACT**

A thermal processing and control system (**300**) includes a thermal processing station (**312**) for receiving food products (**14**) being carried on a conveyor system (**316**). A first scanning station (**318**) is located upstream from the thermal processing station (**312**) for scanning the food products being carried by the conveyor (**316**). An actuator (**420**) automatically connects temperature measuring devices (**402**) with selected food products (**14**). A diverter conveyor (**324**) diverts selected food products (**14**) from the conveyor (**316**) to a transverse conveyor (**326**) for either further processing or alternative processing, depending on how system (**300**) is configured. The temperature measuring devices (**402**) are automatically removed from the food products at station (**329**).

30 Claims, 13 Drawing Sheets

copyright© 2021 • THINX S.R.L. • 141

COPYRIGHT E SEGRETO

THINX
INTELLECTUAL PROPERTY PROTECTION

SONO DIRITTI NON REGISTRATI

OCCORRE METTERE IN ATTO MISURE PER GARANTIRNE IL RICONOSCIMENTO IN CASO DI CONTENZIOSO

copyright© 2017 • THINX S.R.L. • 142

GRAZIE

Ing. Antonio Di Bernardo
a.dibernardo@thinx.expert
Tel. 02.82783531
www.thinx.expert

copyright© 2021 • THINX S.R.L. •

Lo studio Legale Sutti
ed i professionisti di questo evento
confermano la disponibilità
ad un incontro virtuale
su tematiche specifiche
con le aziende partecipanti all'evento.

simona.cazzaniga@sutti.com

STUDIO LEGALE
SUTTI

Via Montenapoleone, 8 - 20121 Milan

GRAZIE PER L'ATTENZIONE!

Studio Legale Sutti
Via Montenapoleone 8 - Milano
www.studiosutti.com
Tel. +39 02762041

SLS © 2021