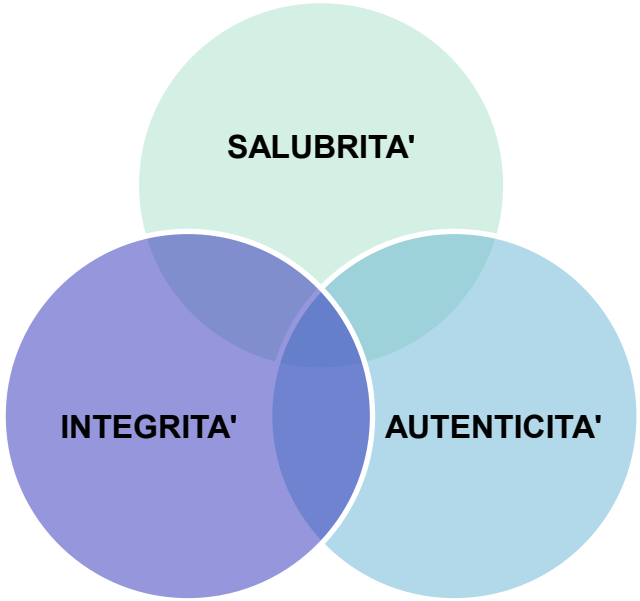
LABORATORIO CHIMICO
CAMERA DI COMMERCIO TORINO

Integrità, autenticità e salubrità degli alimenti: il ruolo degli OSA e dei consumatori nella lotta contro le frodi alimentari

Clelia Lombardi
Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino

3 novembre 2026

LE ASPETTATIVE DEI CONSUMATORI

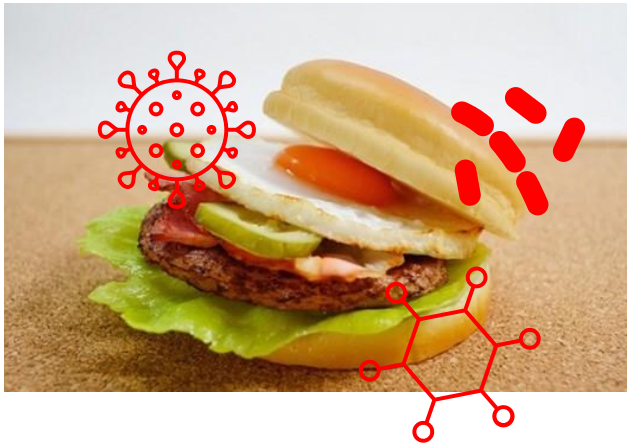


Salubrità: un prodotto che non provoca danno al consumatore, se consumato secondo le modalità previste dal produttore

Integrità : un prodotto il cui stato non è alterato o modificato rispetto alle sue caratteristiche previste, incluse la composizione e le proprietà nutrizionali

Autenticità: la corrispondenza tra le caratteristiche del prodotto e le relative informazioni fornite attraverso l'etichettatura o altre informazioni associate al commercio del prodotto, quale ad esempio la pubblicità

LA NORMATIVA TUTELA I CONSUMATORI



SALUBRITA’



INTEGRITA’



AUTENTICITA’

CHE COS' E' UNA FRODE?

Un atto o un comportamento basato sull'inganno, sull'astuzia o su raggiri, compiuto per ledere un diritto altrui, tradire la buona fede o ottenere un vantaggio illecito a danno di un altro soggetto.

CHE COSA SONO LE FRODI ALIMENTARI?

Si parla di frode alimentare quando un alimento è volontariamente immesso sul mercato violando la legge, con lo scopo di ingannare il consumatore al fine di ottenerne un guadagno economico



Questi sono i quattro criteri operativi fondamentali per distinguere se un caso debba essere considerato una "non conformità" o un "sospetto di frode " : tutti e quattro i criteri devono essere soddisfatti.

Perché non abbiamo una definizione completa ed esaustiva di FRODE ALIMENTARE?

- ✓ Per sfuggire ai controlli, chi froda inventa continuamente nuove frodi
- ✓ Un elenco «fisso» di frodi rischierebbe di diventare rapidamente obsoleto e non sarebbe utile alle imprese e alle autorità di controllo per il contrasto alle frodi

L'approccio corretto per le imprese si basa su strategie di prevenzione (indicate con il termine di **MITIGAZIONE**)

FRODI ALIMENTARI

- **Violazione delle norme dell'UE**: violazione di una o più norme stabilite nella legislazione dell'UE in materia di filiera agroalimentare
- **Inganno del consumatore/cliente**: qualche forma di inganno dei clienti/consumatori (ad esempio etichetta alterata, che nasconde la vera qualità o, in casi peggiori, anche la natura di un prodotto). L'elemento ingannevole può anche rappresentare un rischio per la salute pubblica in quanto alcune delle proprietà reali del prodotto sono nascoste, ad esempio nel caso di allergeni non dichiarati.
- **Vantaggio indebito**: l'atto fraudolento comporta una qualche forma di vantaggio economico diretto o indiretto per l'autore del reato.
- **Intenzionalità**: si verifica quando una serie di fondati motivi dimostra che una non conformità non è accidentale (come nel caso di una contaminazione involontaria durante il processo di produzione), bensì intenzionale, come la sostituzione di un ingrediente di alta qualità con uno di qualità inferiore.

FRODI ALIMENTARI







Causano un danno economico dell'ordine di miliardi di euro/anno per le imprese, nella sola UE , e un danno economico per i consumatori (costo del prodotto /materia prima non giustificato dalle sue reali caratteristiche qualitative)

I consumatori perdono fiducia nei prodotti che acquistano e le imprese perdono la reputazione (danno di immagine)

Possono provocare **danni alla salute dei consumatori**

- immediati (es. contaminante con tossicità acuta, allergeni non dichiarati)
- a lungo termine (es. carenza di nutrienti per etichettatura nutrizionale non veritiera)

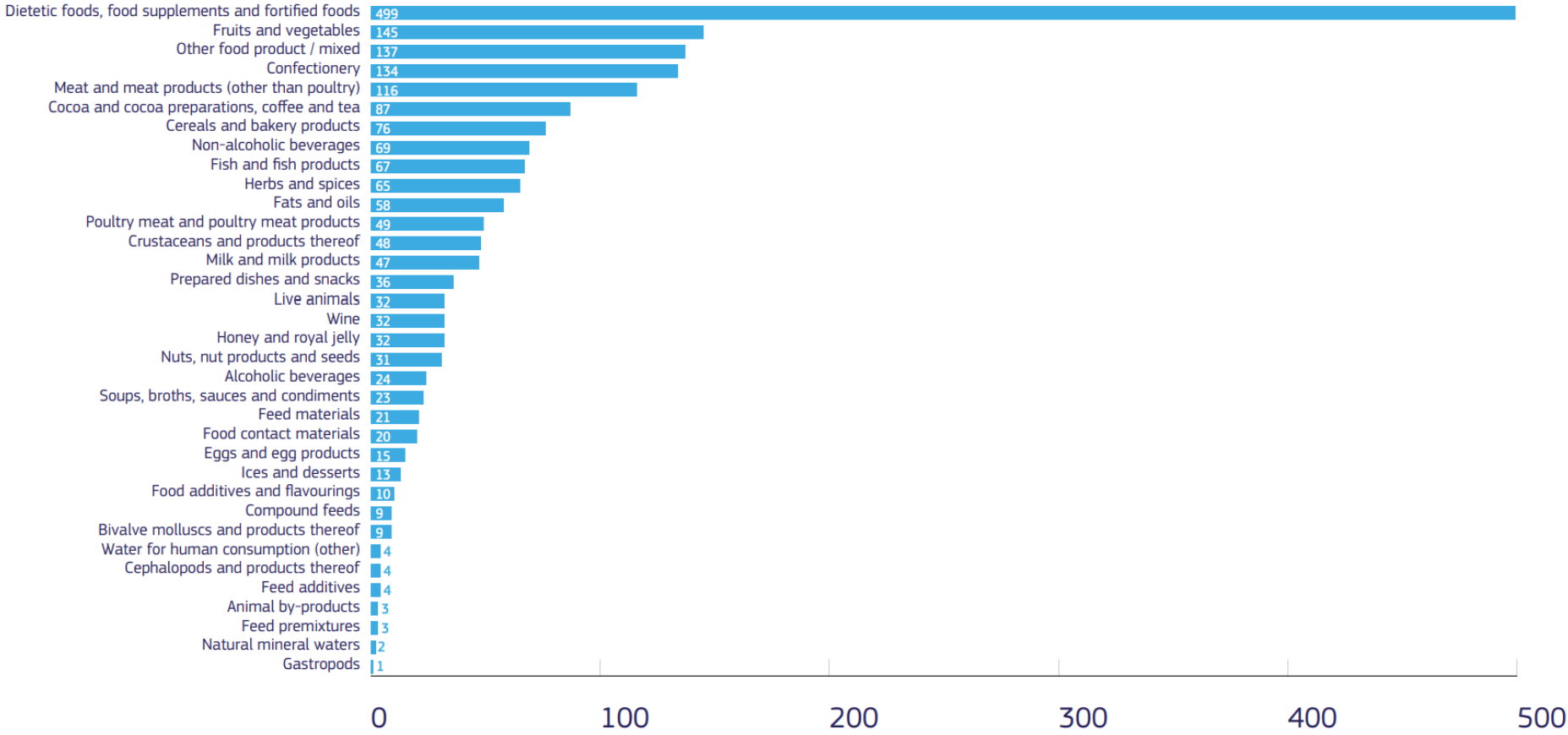
NUMERO DI CASI SEGNALATI PER SOSPETTO DI FRODE PER CATEGORIA DI PRODOTTO NEL 2025

European Commission

Health and Food Safety

2025 Annual Report
Alert & Cooperation Network

Number of cases flagged for suspicion of fraud per product category in 2025

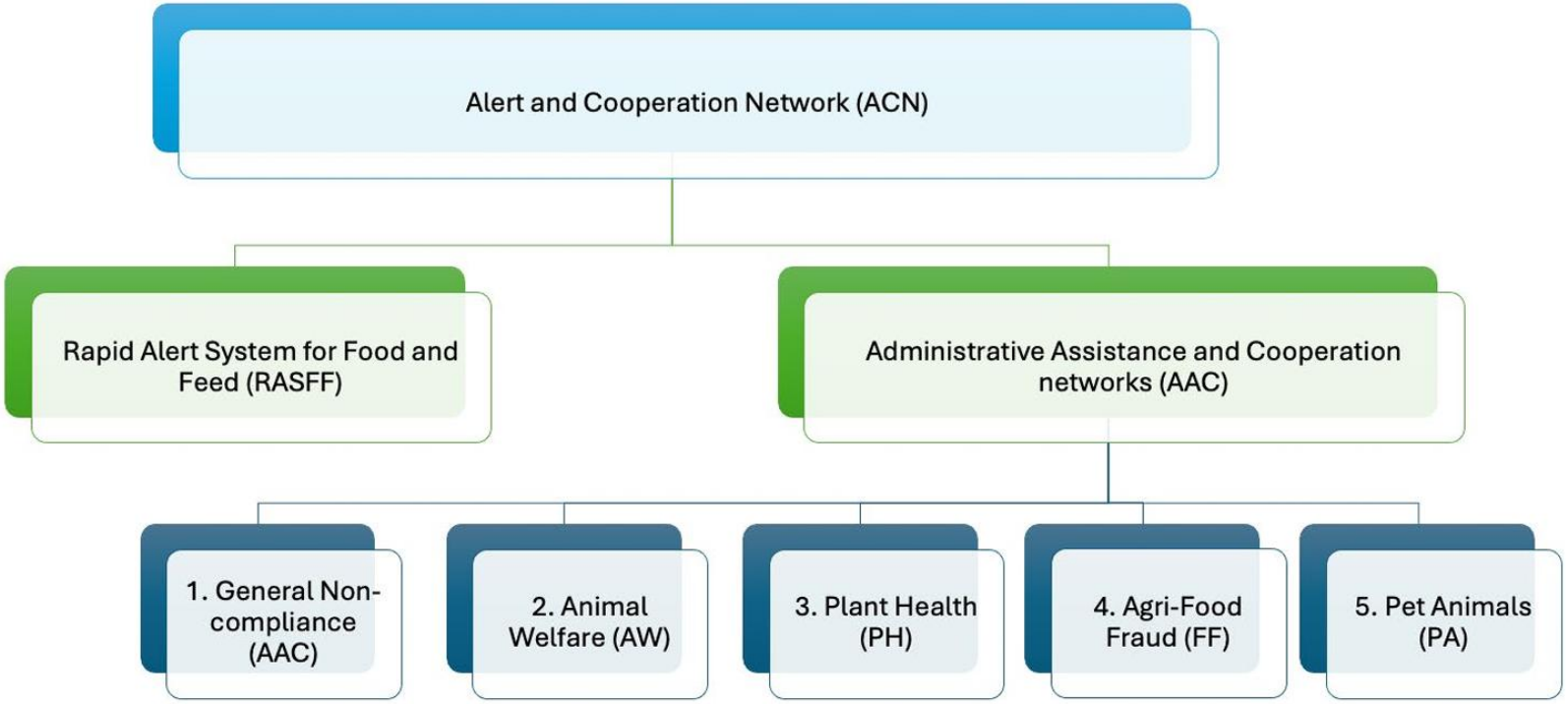


European Commission

Health and Food Safety

2025 Annual Report
Alert & Cooperation Network

ALERT & COOPERATION NETWORK



LA RETE UE PER LE FRODI ALIMENTARI

FFN- Food Fraud Network

La rete FFN collega la Commissione e ciascun organismo di collegamento designato dagli Stati membri, dalla Svizzera, dalla Norvegia e dall'Islanda

Dal 2013 i membri della FFN si scambiano informazioni e cooperano nelle questioni in cui si trovano ad affrontare violazioni della legislazione dell'UE in materia di filiera agroalimentare di natura transfrontaliera

- Knowledge Centre for Food Fraud and Quality
- OLAF
- Europol

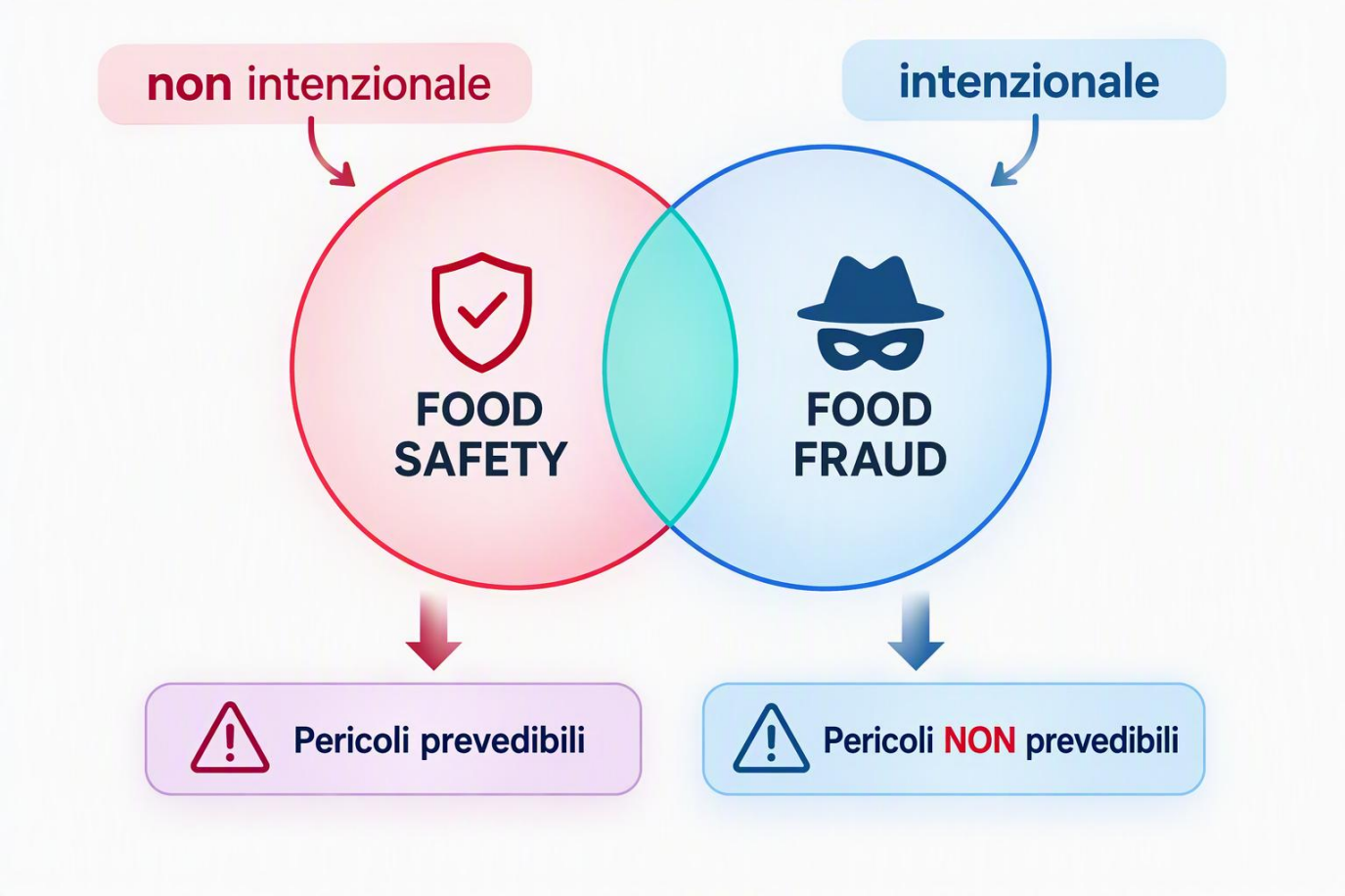
OLAF
UFFICIO EUROPEO PER LA LOTTA ANTIFRODE
European Anti-Fraud Office

EUROPOL

LA LOTTA ALLE FRODI IN ITALIA

In Italia le principali istituzioni che hanno un ruolo nella lotta alle frodi alimentari sono :

- il **Masaf** (Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste) che ha un ruolo di supervisione e coordinamento per la tutela della qualità e per la repressione delle frodi agroalimentari
- l'**ICQRF** (Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi) che è l'organo tecnico del MASAF con il compito di:
    - prevenire e reprimere le frodi nel comparto alimentare
    - vigilare sugli organismi di controllo e certificazione che operano nell'ambito dei regimi di produzione agroalimentare di qualità regolamentata (DOP, IGP, Bio, etc.)
    - contrastare la commercializzazione irregolare di prodotti agroalimentari introdotti in Italia da Stati membri o Paesi terzi
- i **Nuclei Antisofisticazioni e Sanità dei Carabinieri** (NAS) che possono intervenire su tutta la filiera alimentare dalla produzione alla vendita, per garantire la sicurezza e la genuinità dei prodotti
- le **Regioni e le ASL**, che effettuano i controlli sugli operatori del settore alimentare che operano nel loro territorio
- le Forze di Polizia ed in particolare la **Guardia di Finanza**, che vigila sugli aspetti fiscali e le irregolarità economiche legate alle frodi.



I truffatori sono per natura innovativi ed opportunisti

PERCHÉ LE FRODI ALIMENTARI SONO IN AUMENTO?



PERCHÉ LE FRODI ALIMENTARI SONO IN AUMENTO?

Oggi è più vasto il campo delle aspettative e delle richieste da parte dei consumatori : il cibo soddisfa non solo il bisogno di nutrimento, ma diversi altri «bisogni» del consumatore

Aspetti **etici, religiosi, organolettici, salutistici, di qualità…ecc.**



DOP









IL PROBLEMA DELLE FRODI ALIMENTARI «SOMMERSE»

- ✓ In molti casi, assenza di danni immediati e percepibili dal consumatore
- ✓ Costi delle analisi di laboratorio, o assenza di metodi validati
- ✓ Mancata denuncia alle autorità da parte delle imprese vittime di frode

LA NORMATIVA COMUNITARIA

Il Regolamento UE 625/2017 sui controlli ufficiali ha rafforzato il principio della **protezione del consumatore nei confronti di pratiche fraudolente.**

Quando le autorità competenti di uno stato membro accertano una frode, se il caso può avere implicazioni per un altro Stato membro, devono informare tale Paese ed effettuare accertamenti.

REGOLAMENTO UE 625/2017

Articolo 9

Norme generali in materia di controlli ufficiali

1. Le autorità competenti effettuano regolarmente controlli ufficiali su tutti gli operatori in base al rischio e con frequenza adeguata, in considerazione:

a) dei rischi identificati associati:

i) ad animali e merci;

ii) alle attività sotto il controllo degli operatori;

iii) al luogo delle attività o delle operazioni degli operatori;

iv) all'impiego di prodotti, processi, materiali o sostanze che possono influire sulla sicurezza, l'integrità e la salubrità degli alimenti, o la sicurezza dei mangimi, sulla salute o sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante o, nel caso di OGM e prodotti fitosanitari, possono anche avere un impatto negativo sull'ambiente;

b) di eventuali informazioni indicanti la probabilità che i consumatori siano indotti in errore, in particolare relativamente alla natura, l'identità, le proprietà, la composizione, la quantità, il periodo di conservazione, il paese di origine o il luogo di provenienza, il metodo di fabbricazione o produzione degli alimenti;

https://food.ec.europa.eu/food-safety/acn/acn-notifications_en#fraud-notification



Manomissione del prodotto

Modificare le caratteristiche del prodotto in modo che non corrispondano più alle affermazioni implicite o esplicite associate al prodotto


JRC Food Fraud Monthly Report
May & June 2026


JRC Food Fraud Monthly Report
April 2026
BANNED
European Commission


JRC Food Fraud Monthly Report
February & March 2026
European Commission

Authorities seized 802 kg of counterfeit and adulterated spices and condiments from an illegal manufacturing unit. Fake red chilli, turmeric, yellow chilli, coriander, amchoor and garam masala powders were produced using coarse rice, pulverised chilli stalks, coriander stems and hazardous industrial dyes. The adulterants were intentionally mixed into the spices to imitate genuine products, including the characteristic colours of the spices

Date: 27/05/2026
Source: timesofindia indiatimes

India
Herbs and spices
Adulteration/ Product tampering

Around 5 000 pre-cooked pizzas and pinse falsely presented as “Made in Italy” were seized by Italy’s Guardia di Finanza at the Port of Barletta. The products arrived by truck from Albania and carried packaging, images and wording designed to make consumers believe they were of Italian origin

Date: 25/05/2026
Source: ledicola quotidianodelsud

Italy
Cereals and bakery products
Misdescription/ Mislabelling/ Misbranding

Following a suspected methanol-related liquor tragedy that killed nearly 20 people, Indian authorities carried out a week-long crackdown on illicit alcohol. The operation resulted in 142 cases, 116 arrests, and the seizure of illicit liquor and related materials valued at approximately EUR 133 000

Date: 05/06/2026
Source: mid-day

India
Alcoholic beverages
Adulteration/ Product tampering

Italian prosecutors are pursuing charges against 12 individuals and a dairy company accused of adulterating milk and mozzarella with caustic soda and hydrogen peroxide. Investigators seized about 200 t of milk, dairy products and additives.

Date: 16/04/2026
Source: corriereadriatico

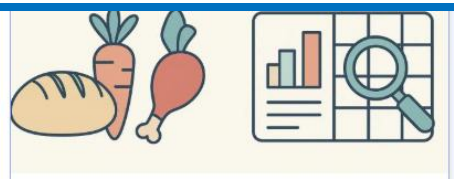
Italy
Milk and milk products
Other food products/ mixed
Adulteration/ Product tampering

Knowledge Centre for Food Fraud and Quality

The Knowledge Centre for Food Fraud and Quality (KC-FFQ) produces and makes sense of scientific information to protect the authenticity and quality of food in the EU



Food Fraud Monthly Reports



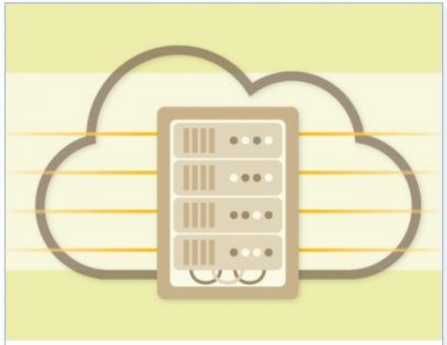
Food Fraud Incidents Application



Adulteration of Honey



Adulteration of Herbs and Spices



Food Fraud Databases



Scientific Publications



EU Harmonised Testing Methodology

https://knowledge-for-policy.ec.europa.eu/food-fraud-quality_en

DISPOSIZIONI SANZIONATORIE A TUTELA DEI PRODOTTI ALIMENTARI ITALIANI

Modifica alcune disposizioni del decreto legislativo n. 231/2017 –(Disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni del regolamento (UE) n. 1169/2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori)

Per le violazioni commesse in materia di:

- pratiche leali di informazione (art. 3, comma 1),
- denominazione dell'alimento (art. 8, commi 1, 2, 3 e 4);
- elenco degli ingredienti (art. 9, commi 1 e 3);
- indicazione del paese di origine o luogo di provenienza (art. 13, comma 1);

- si inasprisce il trattamento sanzionatorio previsto dal testo precedentemente in vigore
- si inserisce la previsione dell'applicazione di una sanzione amministrativa pecuniaria del 3 per cento del fatturato globale annuo

LE FRODI LEGATE ALL'ETICHETTATURA

Molte delle indicazioni previste dalla normativa possono dare luogo a frode:

- il peso del prodotto
- l'elenco ingredienti
- l'ordine con il quale sono elencati gli ingredienti (che deve essere decrescente)
- l'origine e la provenienza
- i dati presentati nella tabella nutrizionale
- i claims nutrizionali e salutistici
- indicazioni geografiche (DOP, IGP…) e certificazioni di prodotto

LE FRODI LEGATE ALL'ETICHETTATURA: ALCUNI ESEMPI

- vendita fraudolenta di uova etichettate come "da allevamento all'aperto", mentre le pratiche adottate in allevamento non rispettavano i requisiti previsti per tale classificazione, ingannando il consumatore sia sulla qualità del prodotto che sugli aspetti etici
- integratore alimentare con un contenuto di acido folico minore di quello dichiarato (340 µg/100 g invece di 2250 µg/100 g)
- salsiccia "a ridotto contenuto di grassi" con un contenuto di grassi più elevato di quello dichiarato (23.95 g /100 g invece di 15.7 g /100 g); claims nutrizionali non veritieri ingannano il consumatore e possono portare, nel tempo, a problemi di salute
- bevanda alcolica denominata "Vodka" in modo fraudolento in quanto il contenuto di alcol era del 29,5%, mentre la percentuale minima prevista è del 37,5%
- circa 600 kg di miele millefiori etichettato in maniera fraudolenta come miele di acacia; il miele di acacia ha un valore di mercato quasi tre volte superiore rispetto a quello millefiori
- colombe e uova di cioccolato prodotte industrialmente che, una volta scartate e riconfezionate, venivano vendute come "produzione artigianale" ad un prezzo superiore
- ricotta etichettata e venduta come biologica, ma ottenuta da ingredienti convenzionali.

REGOLAMENTO CE N.1924/2006

RELATIVO ALLE INDICAZIONI NUTRIZIONALI E SULLA SALUTE

«CLAIMS NUTRIZIONALI» / «CLAIMS SALUTISTICI»



I claims devono essere

- veritieri
- scientificamente provati e autorizzati dall'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare
- non trarre in inganno il consumatore

Si distinguono tra le indicazioni di composizione (ad es. "senza zuccheri aggiunti") e quelle che suggeriscono un legame con la salute (es. "aiuta la digestione").

Le regole devono essere rispettate non solo sulle etichette dei prodotti alimentari, ma anche nella pubblicità, sui social media e in qualsiasi altra forma di comunicazione.



La frode avviene quando il rischio di essere scoperti è basso e la remunerazione ottenuta con l'inganno è alta: tutte le misure di sorveglianza e tutela messe in atto da un'azienda sono quindi un deterrente nei confronti dei criminali.

IL RUOLO DEGLI OSA

- analizzare le vulnerabilità alle frodi della catena di fornitura e di tutte le materie prime, gli ingredienti e il packaging che potrebbero essere suscettibili di frodi; questa analisi dovrebbe portare ad attuare un'adeguata mitigazione del rischio frodi e a disporre di adeguate misure per prevenirle e per rilevarle (ad esempio tramite analisi di laboratorio o altre valutazioni)
- informare le autorità competenti in caso di sospetto di frode o di frode accertata
- disporre di adeguate procedure per ritirare rapidamente dal mercato i prodotti eventualmente coinvolti in casi di frode
- creare una cultura aziendale antifrode, attraverso la diffusione della conoscenza del problema e la consapevolezza di tutti gli addetti

LA POSSIBILITÀ TECNICA DI ATTUARE UNA FRODE DIPENDE DALLA NATURA DEL PRODOTTO

SOLIDO → POLVERE / GRANULARE → LIQUIDO

MINORE POSSIBILITA

MAGGIORE POSSIBILITA'

Un solo ingrediente → Più di un ingrediente → Alimento complesso con molti ingredienti

IL RUOLO DEGLI OSA

La normativa non preveda attualmente alcun obbligo per le aziende alimentari in merito alla valutazione del rischio frodi, MA le aziende più attente effettuano questo tipo di analisi e, in base alle risultanze, adottano delle procedure che vengono definite **"misure di mitigazione del rischio frodi"**

Esistono diverse metodologie di valutazione del rischio frodi in azienda; in genere si stimano due fattori:

- **la probabilità che la frode si verifichi**, che è determinata dalla facilità di commetterla e dal profitto che il frodatore potrebbe ricavarne
- **la probabilità di individuarla**, che è determinata dal grado di difficoltà nel rilevare la frode nel prodotto considerato

Lo storico delle frodi e la frequenza per una determinata categoria di alimento sono elementi importanti per valutare il rischio

IL RUOLO DEGLI OSA

Alcune domande possono essere di aiuto per orientarsi, mettendo in luce a livello aziendale eventuali punti deboli:

- si sono già verificati casi di frode nella storia aziendale?
- le materie prime hanno un prezzo elevato? sono difficilmente reperibili sul mercato, o hanno una stagionalità? I prezzi sono stabili o sono soggetti ad oscillazioni?
- le materie prime sono confezionate oppure sono vendute sfuse? Sono prodotti non lavorati (crudi) o già trasformati? Sono liquidi, o in polvere?
- alla consegna i prodotti sono sigillati?
- i locali di stoccaggio sono custoditi?
- la catena di fornitura è composta da molti intermediari?
- qual è il livello di fiducia nel fornitore della materia prima?
- considerando una determinate tipologia di frode che potrebbe verificarsi, sono disponibili metodi di analisi di laboratorio in grado di individuarla? vengono effettuate analisi?

IL RUOLO DEI CONSUMATORI



1) Leggere sempre attentamente l'etichetta dei prodotti che intendete acquistare: le informazioni riportate in etichetta devono essere **non solo veritiere, ma anche non ambigue**

Diciture non chiare dovrebbero sempre destare qualche sospetto, soprattutto se relative a:

- denominazione del prodotto
- ingredienti
- provenienza del prodotto
- claims nutrizionali e salutistici

2) Attenzione alle vendite «occasionali» (es. spiagge, parcheggi…..) che avvengono fuori dai canali ufficiali e quindi sfuggono più facilmente alle verifiche effettuate dal controllo ufficiale

IL RUOLO DEI CONSUMATORI

Ministero dell'agricoltura,
della sovranità alimentare e delle foreste

https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/6872

Iniziative a tutela del MADE in ITALY Agroalimentare "DESK ANTICONTRAFFAZIONE ON-LINE"

Nell'ambito delle "priorità strategiche" del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali nell'azione di contrasto ai nuovi fenomeni di **contraffazione dei prodotti agroalimentari**, il **Comando Carabinieri per la Tutela Agroalimentare** rende disponibile il progetto "DESK ANTICONTRAFFAZIONE ON-LINE" che prevede la possibilità per i **Consorzi di Tutela**, le **Associazioni di categoria** e i **singoli consumatori** di inoltrare segnalazioni attraverso la compilazione della *'scheda anticontraffazione'*.

- Segnalazione dei prodotti agroalimentari contraffatti/irregolari

IL RUOLO DEI CONSUMATORI

Iniziative a tutela del MADE in ITALY Agroalimentare "DESK ANTICONTRAFFAZIONE ON-LINE"

Nell'ambito delle "priorità strategiche" del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali nell'azione di contrasto ai nuovi fenomeni di **contraffazione dei prodotti agroalimentari**, il **Comando Carabinieri per la Tutela Agroalimentare** rende disponibile il progetto "DESK ANTICONTRAFFAZIONE ON-LINE" che prevede la possibilità per i **Consorzi di Tutela**, le **Associazioni di categoria** e i **singoli consumatori** di inoltrare segnalazioni attraverso la compilazione della *'scheda anticontraffazione'*.

- Segnalazione dei prodotti agroalimentari contraffatti/irregolari

SEGNALANTE

Nome

facoltativo

Cognome

facoltativo

Indirizzo

facoltativo

Telefono

facoltativo

E-mail

facoltativo

https://www.to.camcom.it/guide-ai-diritti

Guide ai diritti



Sei un consumatore o un'impresa? Ecco alcuni volumi per favorire un consumo consapevole e facilitare rapporti commerciali corretti.

NUOVE GUIDE

Consulta le guide più recenti:

- **Guida frodi alimentari**: si propone di fornire una panoramica sulla problematica delle frodi alimentari per fornire ai consumatori maggior consapevolezza sul tema e un aiuto concreto per valutare con spirito critico la presentazione degli alimenti.



Grazie per l'attenzione

clelia.lombardi@lab-to.camcom.it