

# Esercizi di GLOBALG.A.P.® Versione 6.0. - Frode alimentare

written by Rivista di Agraria.org | 18 giugno 2026  
di Donato Ferrucci, Nicolò Passeriù



## Introduzione

Le frodi alimentari rappresentano pratiche volontarie di adulterazione, sostituzione, etichettatura ingannevole o contraffazione dei prodotti, attuate con lo scopo di ottenere un vantaggio economico fraudolento. Tali atti possono compromettere la qualità e l'integrità del prodotto certificato, oltre a danneggiare la fiducia del consumatore e la reputazione dell'azienda. La gestione ottimale di questi rischi richiede un'analisi preventiva della vulnerabilità e l'applicazione di misure di controllo specifiche lungo tutta la filiera.

## La tematica

### *Procedura Food Fraud*

A scopo di definire le attività e le responsabilità in caso di frodi che possano compromettere i prodotti certificati GLOBALG.A.P. e garantire la conformità legale, la presente procedura descrive il programma di sicurezza aziendale basato sulla valutazione del rischio frode considerando sia le materie prime e sia i fornitori.

L'analisi della vulnerabilità si basa su un approccio oggettivo, considera il livello di rischio come funzione dell'impatto della frode, in rapporto alla probabilità che quest'ultima possa verificarsi nel prodotto fresco se le misure specifiche di controllo considerate sono assenti o carenti.

La valutazione viene eseguita attraverso un approccio oggettivo e quantitativo di due parametri, ciascuno classificato in tre livelli:

- **P (probabilità):** definisce la possibilità che la frode si verifichi nel prodotto se le misure di controllo specifiche considerate sono assenti o carenti, sulla base dei seguenti elementi:
  - storico degli incidenti per frode su prodotti ortofrutticoli;
  - fattori economici e disponibilità dei prodotti;
  - facilità di attuazione di attività fraudolente;
  - natura fisica dei prodotti;
  - complessità della catena di fornitura;
  - misure di controllo attuali per la rilevazione di frodi;
  - eventuale coinvolgimento del personale aziendale nell'attività fraudolenta.

| P (Probabilità) |                 |                                                                                                                            |
|-----------------|-----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Valore          | Livello         | Descrizione situazione                                                                                                     |
| 1               | Non probabile   | Possibilità teorica – la frode non si è mai verificata in precedenza                                                       |
| 2               | Possibile       | La probabilità che la frode si verifichi è molto limitata quando le misure di controllo sono attuate in modo soddisfacente |
| 3               | Molto probabile | La carenza o l'assenza delle misure di controllo specifiche comportano il verificarsi della frode                          |

- **I (impatto):** effetto o gravità della frode sulla sicurezza del consumatore, sulla redditività e sulla reputazione dell'azienda.

| I (Impatto) |               |                                                                                                                                                       |
|-------------|---------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Valore      | Livello       | Descrizione situazione                                                                                                                                |
| 1           | Minore        | Per il consumatore non vi sono problemi di sicurezza alimentare; la frode comporta una diminuzione della redditività e della reputazione dell'azienda |
| 2           | Significativo | Effetti sulla salute del consumatore e/o incidenza significativa sulla redditività e sulla reputazione dell'azienda                                   |
| 3           | Maggiore      | Effetti sulla salute del consumatore e/o grave perdita della redditività e reputazione dell'azienda                                                   |

L'indice di rischio R per la valutazione della frode è ricavato dal prodotto **P X I = R**

In base al valore R ottenuto, si dovranno intraprendere le azioni riportate nella tabella sottostante.

| Valore | Livello | Descrizione                                                                                                                                                                                                                                          |
|--------|---------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 6-9    | Elevato | Se non sono in atto misure di controllo adeguate devono essere prese urgentemente in considerazione misure di controllo addizionali e messe in atto.<br>Carenze MOLTO GRAVI.<br>Priorità di Intervento: IMMEDIATO, Intervenire con Azione Correttiva |
| 3-4    | Medio   | È necessario riesaminare le misure di controllo attualmente in vigore al fine di valutarne l'efficacia e definire le opportune decisioni operative.<br>Priorità di Intervento: Entro 6 mesi. Intervenire con Azione Correttiva                       |
| 1-2    | Basso   | Per la bassa fascia di rischio, le attuali misure di controllo richiedono soltanto il riesame annuale<br>Priorità di Intervento: NA                                                                                                                  |

Oltre alla valutazione della vulnerabilità del prodotto, è necessario valutare anche il rischio di frode legato al fornitore, tenendo conto di una serie di fattori:

- situazione e stabilità economica e legale del fornitore;
- storico dell'attività commerciale del fornitore;
- durata del rapporto commerciale tra le aziende;
- assenza di contenziosi, problematiche commerciali o tecniche con il fornitore;
- prestazione di conformità tecnica.

Sulla base di questi elementi si possono redarre 3 livelli di rischio alla frode del fornitore:

| <b>R (rischio alla frode del fornitore)</b> |                      |                                                    |
|---------------------------------------------|----------------------|----------------------------------------------------|
| <b>Valore</b>                               | <b>Livello</b>       | <b>Descrizione situazione</b>                      |
| <b>1</b>                                    | <b>Fiducia alta</b>  | <b>Fornitori locali storici</b>                    |
| <b>2</b>                                    | <b>Fiducia media</b> | <b>Fornitori nazionali storici e/o certificati</b> |
| <b>3</b>                                    | <b>Fiducia bassa</b> | <b>Fornitori nazionali non certificati</b>         |

#### *Sviluppo del piano di mitigazione della frode*

La valutazione della vulnerabilità del prodotto viene esaminata rispetto alle attuali misure di controllo che l'azienda intraprende per identificare attività fraudolente, con lo scopo di determinare se queste forniscono una efficace attenuazione rispetto alle possibili minacce di frode.

Al fine di controllare ogni rischio individuato nell'analisi svolta, viene redatto il piano di mitigazione alle frodi alimentari, che prevede la caratterizzazione dei seguenti fattori:

- frode: tipologia di frode potenziale che si intende valutare, ad esempio sostituzione, adulterazione, errata etichettatura e/o contraffazione;
- materie prime: materia prima o materiale oggetto della valutazione, ad esempio: ortofrutta fresca o imballaggi;
- fornitore: identificativo del fornitore (locale storico, certificato, non certificato);
- punteggio di rischio del prodotto: valutazione numerica calcolata considerando i parametri di probabilità e impatto ( $P \times I$ );
- punteggio di rischio del fornitore: valutazione numerica del rischio associato al fornitore;
- punteggio di rischio complessivo: valutazione complessiva ottenuta dal prodotto dei punteggi di rischio del prodotto e del fornitore. Fornisce una misura globale della vulnerabilità alla frode;
- misure di controllo attuali: elenco delle misure di controllo già in atto per mitigare il rischio di frode, riferite sia all'operatore che al fornitore.
- Decisione del Gruppo/AC: Esito della valutazione presa da parte del gruppo aziendale.

#### **Schema Piano Di Mitigazione Alla Frode Alimentare**

| <b>Frode</b> | <b>Materie prime</b> | <b>Fornitore</b> | <b>Punteggio di rischio del prodotto</b> | <b>Punteggio di rischio del fornitore</b> | <b>Punteggio di rischio complessivo</b> | <b>Misure di controllo attuali</b> | <b>Decisione del Gruppo/A C</b> |
|--------------|----------------------|------------------|------------------------------------------|-------------------------------------------|-----------------------------------------|------------------------------------|---------------------------------|
|              |                      |                  |                                          |                                           |                                         |                                    |                                 |
|              |                      |                  |                                          |                                           |                                         |                                    |                                 |
|              |                      |                  |                                          |                                           |                                         |                                    |                                 |

Firma e timbro del Responsabile

Firma della Direzione

Data

Il documento viene riesaminato con cadenza annuale, in coerenza con il processo di revisione del sistema di gestione per la sicurezza alimentare, in quanto i cambiamenti nella politica aziendale sono strettamente in relazione alla fornitura dei prodotti e alla modifica o mantenimento delle attuali misure di controllo.

*Procedura Gestione Conformità legale*

A garanzia e tutela della conformità legale delle transazioni commerciali, vengono definite le modalità operative che assicurano l'adeguatezza del rilascio e dell'etichettatura dei prodotti, in conformità alla normativa vigente e che siano coerenti con quanto stabilito nei capitoli sottoscritti con i clienti, in relazione alle specifiche di prodotto.

La procedura si basa sul monitoraggio dei seguenti aspetti:

- Sicurezza del prodotto (regole di gestione);
- Sistema di etichettatura (regole di comunicazione);
- Coerenza tra gli elementi merceologici in ingresso e quelli in uscita (regole di coerenza);
- Rilascio commerciale del prodotto (regole di mercato).

Le caratteristiche merceologiche delle materie in ingresso sono verificate al momento dell'accettazione e devono rispondere ai requisiti cogenti indicati nei riferimenti, in caso contrario occorre declassare il prodotto e redigere un rapporto di non conformità.

Le materie prime possono essere approvvigionate da fornitori che abbiano superato una valutazione positiva, sulla base di:

- conformità dei trattamenti agricoli effettuati (verificati tramite quaderno di campagna, vidimato dal Responsabile Produzione all'inizio della raccolta);
- conformità del prodotto mediante verifica e validazione per accettazione delle analisi multi residuali.

Il sistema di tracciabilità garantisce, durante la lavorazione del prodotto in stabilimento, la coerenza tra le materie prime e il prodotto finito; ogni lotto è contrassegnato da cartelli identificativi, che consentono di risalire fino all'origine della filiera.

Il rilascio del prodotto alla vendita avviene con la verifica della correttezza delle informazioni in etichetta previste dalla normativa e dei requisiti sottoscritti nel Capitolato di fornitura Clienti. Al contrario se durante questo processo vengono alla luce anomalie che possano impattare sul cliente dovrà essere redatto un rapporto di non conformità.

#### *Conformità legislativa e Merceologia (esempio per i prodotti ortofrutticoli)*

Con il regolamento CE 1221/08 sono stati di fatto eliminati gli standard inerenti a dimensioni e forma dei prodotti ortofrutticoli, ad eccezione di mele, agrumi, kiwi, lattughe, pesche e pesche noci, pere, fragole, peperoni dolci, uve da tavola e pomodori. Per tutti gli altri prodotti, valgono i requisiti generali previsti dalla normativa europea:

- accertata "qualità sana, leale e mercantile";
- riportano l'indicazione del paese di origine
- rispettano, **Tenuto conto delle tolleranze ammesse**, tutti i parametri di qualità commerciale (interi, sani, privi di sostanze estranee visibili, privi di parassiti, esenti da danni provocati da parassiti, privi di umidità esterna anomala, privi di odori e sapori strani).

Il prodotto deve avere uno stato tale da consentirne il trasporto e le operazioni connesse e l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.

#### *Etichettatura*

La legislazione in materia prevede che ci siano informazioni da riportare obbligatoriamente sull'imballaggio ed altre facoltative. In base a tali norme, ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili all'esterno, le seguenti indicazioni:

- identificazione dell'imballatore e/o speditore;
- natura del prodotto (nome del prodotto e tipo commerciale);
- origine del prodotto, inteso come paese (Stato) d'origine ed eventualmente zona di produzione;
- nome della varietà commerciale;
- caratteristiche commerciali;
- marchio ufficiale di controllo (facoltativo);

Per i prodotti venduti sfuso al consumo le indicazioni diventano:

- Natura del prodotto;
- Varietà commerciale;
- Origine;
- Categoria;
- Calibro (facoltativo).

L'etichetta deve essere redatta in una lingua comprensibile per il consumatore finale, generalmente una delle lingue ufficiali del paese di commercializzazione. È ammesso l'uso di termini in lingua straniera purché di immediata interpretazione.

Per i prodotti presentati in imballaggi preconfezionati vanno aggiunte le indicazioni previste dalla normativa generale sull'etichettatura degli alimenti.

Diventa quindi necessaria l'indicazione di elementi quali:

- lotto;
- quantità;
- eventuali additivi aggiunti per il trattamento di superficie della frutta.

Le menzioni obbligatorie, nel rispetto del regolamento 1169/2011, e per l'applicazione rispetto al prodotto oggetto dello standard sono:

- denominazione dell'alimento;
- elenco degli ingredienti e indicazioni nutrizionali;
- Presenza di allergeni o coadiuvanti tecnologici che possano provocare allergie o intolleranze, ancora presenti nel prodotto finito, anche in forma modificata;
- quantità di taluni ingredienti o categorie di ingredienti;
- quantità netta dell'alimento;
- il termine minimo di conservazione o la data di scadenza;
- condizioni particolari di conservazione e/o le condizioni d'impiego;
- il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'operatore del settore alimentare;
- il paese d'origine o il luogo di provenienza

## **Conclusioni**

L'adozione di un approccio strutturato alla prevenzione delle frodi e alla gestione della conformità legale consente all'azienda di garantire la sicurezza, la qualità e la trasparenza dei propri prodotti. La continua revisione dei rischi, dei fornitori e delle misure di controllo costituisce un elemento essenziale per mantenere la fiducia dei clienti e del mercato di riferimento.

*Donato Ferrucci (Torino 1964), Docente sistemi qualità e certificazione dei prodotti alimentari ITS Agroalimentare Roma/Viterbo. Agronomo, pubblicista, e Master in Diritto Alimentare. Responsabile Bioagricert srl per l'area Lazio/Abruzzo/Umbria/Marche. Per info: Google "Donato Ferrucci Agronomo".*

*Nicolò Passeri, Dottore Agronomo, libero professionista. Consulente per imprese agricole ed agroalimentari in ambito tecnico legale. Svolge analisi economico-estimative e di marketing dei processi produttivi. Supporta le imprese nella valorizzazione in filiera delle produzioni e nello sviluppo e dei sistemi di certificazione volontari e regolamentati. Docente presso ITS Academy Agroalimentare.*