

# Frodi alimentari, nuovi sistemi di prevenzione a difesa dei consumatori e del Made in Italy

*Il 24 ottobre a Bologna il seminario CSQA per confrontarsi con le imprese e i professionisti del settore agroalimentare*



Crescono i numeri dei **prodotti contraffatti** in commercio, con una presenza che a livello mondiale raggiunge i **338 mld di euro di valore** attraverso la contaminazione di numerose categorie merceologiche: agroalimentare, medicinali, cosmetici, tessile, elettronica, etc. Un reato, quello della frode, che favorisce i soggetti che agiscono contro la comunità danneggiando i consumatori e che viene aggravato da quelle tipologie di illecito con ricadute sulla salute e la sicurezza dei cittadini. Un esempio su tutti il caso delle **Indicazioni Geografiche** europee, un'eccellenza comunitaria, dove le **frodi** arrivano a valere **4,3 mld** rappresentando quasi il **10% della produzione legale**.

Tra i settori più sensibili al fenomeno c'è l'**agroalimentare**, non solo per le ripercussioni sul consumatore, ma anche per le conseguenze giudiziarie che potrebbero investire le aziende cui viene imputata una condotta fraudolenta, legata a reati previsti dal decreto legislativo che disciplina responsabilità amministrativa (D.lgs 231/01).

A **livello internazionale**, il tema delle frodi nel settore agroalimentare è affrontato anche dagli standard volontari più diffusi in materia di food safety quali GGFSI, FSSC 22000 e IFS. Più recentemente ISO ha pubblicato la **ISO 22380:2018**, 'Security and resilience-Authenticity, integrity and trust for products and documents – General principles for product fraud risk and counter measures'. Si tratta di una linea guida che propone una metodologia per la valutazione del rischio frode e la valutazione dell'efficacia delle azioni poste in atto per la diminuzione del rischio, sempre in ottica di prevenzione. Uno degli elementi innovativi introdotti dalla ISO 22380 è la richiesta di mappare/ valutare / gestire l'intera Supply Chain e non il singolo sito operativo o la semplice relazione cliente fornitore.



Il tema generale della compliance, la relazione fra standard volontari e obblighi di legge, l'integrazione dei sistemi di prevenzione e garanzia con gli strumenti di governance aziendale saranno al centro del **seminario "Autenticità e frodi"** organizzato da **CSQA** il **24 ottobre** a **Bologna** con l'obiettivo di confrontarsi sul tema con le imprese agroalimentari e i professionisti del settore.

“Con questo seminario vogliamo supportare le imprese italiane nell'individuazione degli strumenti per la prevenzione e la gestione delle frodi inquadrando il tema nel contesto più generale della compliance e dei modelli organizzativi aziendali. Vogliamo promuovere l'adozione di modelli organizzativi che integrino governance aziendale, sistemi di gestione della compliance, valutazione e gestione dei rischi– dichiara **Maria Chiara Ferrarese** *Vice direttrice di Csqa*.

Info e iscrizioni al seminario “Autenticità e frodi” su <http://bit.ly/35llEoj>

Ufficio Stampa CSQA - Email: [comunicazione@csqa.it](mailto:comunicazione@csqa.it) - Tel. 05771503049

**CSQA Certificazioni Srl** - Headquarters

THIENE (VI) 36016 - Via San Gaetano, 74  
Tel: +39 0445 313011 - Fax: +39 0445 313070  
Email: [csqa@csqa.it](mailto:csqa@csqa.it) - P.IVA 02603680246

ROMA 00187 - Via XX Settembre, 98/G  
Tel: +39 06 92918874 - Fax: +39 06 92912391  
Email: [roma@csqa.it](mailto:roma@csqa.it)

Altre sedi: Roma; Parma; Bari; Trento; Cuneo; Sassari; Milano; Catania; Cracovia (PL); New Jersey (USA)

[www.csqa.it](http://www.csqa.it)

