

Cibi contraffatti, il mercato del falso costa all'Italia 300 milioni l'anno: quali sono i più diffusi (e come riconoscerli)

Non solo bottiglie di vino di pregio, ma anche pasta, biscotti, patatine e dolci. Nel mirino ci sono soprattutto i prodotti Doc e Dop (Fonte: <https://www.corriere.it/> 17 luglio 2025)



Non solo borse griffate, orologi di alta gamma o fragranze esclusive: la **contraffazione di marchi o prodotti tutelati** riguarda anche cibi e bevande, soprattutto gli alcolici. Un fenomeno sotterraneo che, tra il 2013 e il 2017, ha causato all'Unione Europea **un danno economico di 2 miliardi di euro** per il solo comparto di vini e liquori. Tasse non versate, ma soprattutto beni che, sfuggendo ai controlli di qualità e sicurezza, arrivano sulle tavole con l'inganno e portando potenziali rischi per la salute. Spesso si tratta di prodotti che sembrano autentici a un primo sguardo, capaci di trarre in inganno un occhio poco attento. Per l'Italia il danno causato da questo mercato parallelo si aggira attorno ai 300 milioni di euro all'anno.

«Opson»: l'indagine annuale sul mercato nero alimentare

Chi acquista capi di lusso si dice abbia «allenato» l'occhio ai dettagli, particolari a volte impercettibili, rivelatori di eventuali plagie. Una simmetria imperfetta, una cucitura irregolare o sfilacciata: sono tante le avvisaglie che possono insospettire un consumatore attento, ma se il «falso» è un bene di primo consumo, **accorgersene dalla sola etichetta può diventare molto più difficile**. A rendere evidenti le criticità sono i numeri raccolti da **Euipo**, l'ufficio dell'Unione Europea per la Proprietà Intellettuale, a seguito di un'operazione congiunta e annuale da parte di Europol e Interpol: «Opson», l'indagine a livello europeo sul mercato nero del cibo.

Il traffico dei falsi, principalmente in mano alla criminalità organizzata, negli ultimi anni ha vissuto un'importante crescita, dovuta ad un numero sempre maggiore di **e-commerce dedicati alla vendita al dettaglio**.

Vini, pasta e dolci: i più frequenti «falsi d'autore»

Nel 2020, nel pieno di una pandemia che aveva svuotato gli scaffali dei supermercati, quella dei beni alimentari è stata una delle categorie più danneggiate dalla contraffazione, seconda solo all'industria della moda per numero di **prodotti sequestrati alle frontiere dell'Ue**. Ben prima, però, era stato il settore enologico e alcolico a pagarne di più le spese: danni economici e danni organici, con la conseguente perdita di quasi 5.700 posti di lavoro all'anno.

Lo stesso comparto che è stato messo in forte difficoltà anche nel 2024 con circa **850mila litri di bevande sequestrate**. Il fenomeno tocca soprattutto i vini di pregio, con etichette e bottiglie originali riutilizzate o imitate alla perfezione. Per quanto riguarda il cibo, nel 2024 i sequestri hanno raggiunto quota 22mila tonnellate, interessando specialmente **pasta, biscotti, patatine e dolciumi**. In totale si parla di oltre 91 milioni di euro di prodotti alimentari fraudolenti confiscati nei dodici mesi.

In Italia danni per 300 milioni di euro all'anno

Dopo la Spagna, dove i danni sono stimati per 380 milioni di euro, l'Italia è il Paese europeo più colpito dal fenomeno. La vittima prediletta è il Made in Italy e, più in generale, gli oltre **3.600 prodotti tutelati da certificazioni di qualità e origine come Dop** (Denominazione di origine protetta), ma anche Igp (Indicazione geografica protetta) e Stg (Specialità tradizionali garantite). Oltre ai vini italiani, basta pensare all'olio o agli insaccati: più il prodotto è tipico e con un buon valore di mercato, più aumenta la probabilità che illecite «riproduzioni» appaiano nelle vetrine degli e-commerce a prezzi più vantaggiosi.

Come difendersi dai prodotti alimentari contraffatti

Tra le raccomandazioni dell'Euipo non manca il riferimento alle «**best practices**» per i **consumatori**. È sempre bene, a tal proposito, acquistare prodotti da siti ufficiali o rivenditori autorizzati e noti. È inoltre cruciale **controllare sempre l'etichetta**, facendo molta attenzione ai loghi di certificazione, ai Qr code e agli ologrammi di sicurezza, che non devono mai presentare difetti.

Un buon prodotto, anche se acquistato online, difficilmente presenta un **packaging anomalo o fallato**: anche le più piccole irregolarità, infatti, devono sempre mettere in guardia i consumatori. In ultimo, mai sottovalutare i campanelli d'allarme che possono innescarsi all'assaggio perché, se graficamente si può riuscire a imitare, **sull'autenticità di un sapore è impossibile mentire**. In ognuno di questi casi, per contrastare i falsari ogni segnalazione può fare la differenza.

Leggi anche

- [Passate di pomodoro, quali sono le migliori vendute nei supermercati italiani? Il report](#)
- [Acqua minerale naturale al supermercato, su 21 testate 6 risultano inquinate: l'analisi](#)
- [Latte a lunga conservazione, quali sono i migliori in commercio? L'indagine di Altroconsumo](#)
- [Caffè in capsule, quali sono i migliori in vendita in Italia? La classifica](#)
- [Aumento dei prezzi dei prodotti alimentari, Altroconsumo: «Ecco i possibili rincari della guerra commerciale Usa-Ue sulla spesa degli italiani»](#)