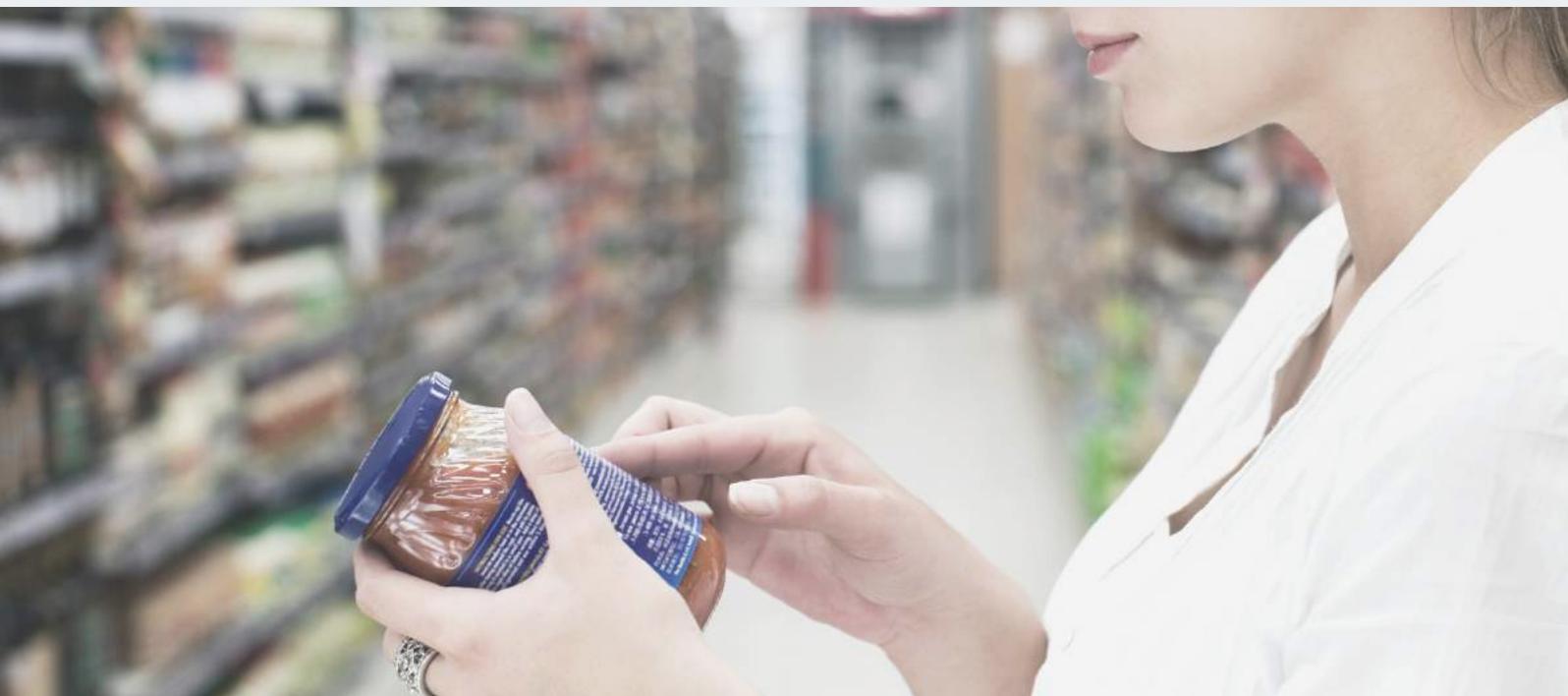


MANUEL

POUR TESTER LE DOUBLE
NIVEAU DE QUALITÉ DES
DENRÉES ALIMENTAIRES





Ce projet est co-financé par le Programme Consommateurs de la Commission Européenne



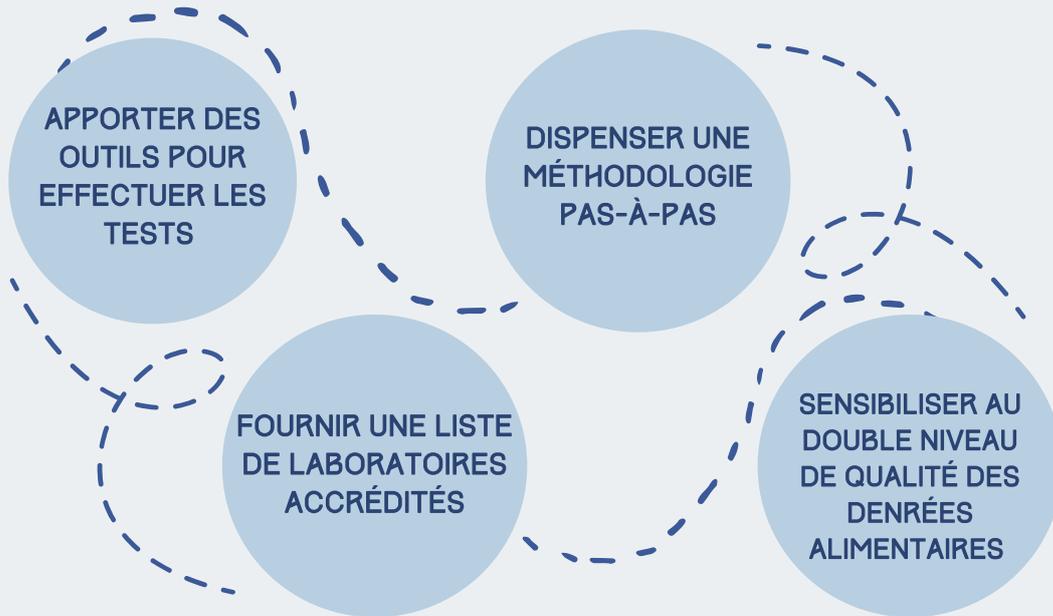
SOMMAIRE

SOMMAIRE	p.1
OBJECTIFS	p.2
PARTENAIRES	p.2
DOUBLE NIVEAU DE QUALITÉ ALIMENTAIRE	p.3
MÉTHODOLOGIE D'ESSAI	p.4
1. Qu'est-ce qu'un produit de référence?	p.4
2. Identique ou différent?	p.5
3. Six principes pour tester les produits	p.6
4. Exceptions	p.7
5. Les aspects pratiques de test des produits pour le de double niveau de qualité alimentaire	p.8
LISTE DES LABORATOIRES ACCRÉDITÉS	p.10



OBJECTIFS

Ce manuel aide les organisations de consommateurs à travers l'Europe à tester et comparer les produits en termes de double niveau de qualité alimentaire et d'identifier les potentielles stratégies trompeuses de marques ou d'informations sur le packaging.



PARTENAIRES



ADOC - ASSOCIAZIONE PER LA DIFESA E L'ORIENTAMENTO DEI CONSUMATORI - ITALIE

ADOC est une association de consommateurs italienne reconnue par le Ministère du Développement Économique présent dans les 20 régions italiennes avec des bureaux fournissant des informations et une assistance à la population



SAFE - SAFE FOOD ADVOCACY EUROPE - BELGIQUE

SAFE est une ONG européenne qui a pour but de garantir que la santé et les questions des consommateurs restent au coeur des politiques alimentaires européennes.



INFOCONS ASSOCIATION - ROUMANIE

Infocons est une association de consommateurs roumaine fondée en 2003 avec l'objectif de protéger les droits des consommateurs et de les sensibiliser.

DOUBLE NIVEAU DE QUALITÉ ALIMENTAIRE

DÉFINITION



"Le double niveau de qualité des denrées alimentaires est une pratique par laquelle les entreprises utilisent différentes recettes, formulations ou normes pour des produits vendus sous la même marque et avec un emballage très similaire".

Dans le secteur alimentaire, "le double niveau de qualité" s'est développé en présentant **des produits vendus sous la même marque et avec un emballage identique ou très similaire, mais dont les ingrédients et la qualité diffèrent** selon le pays européen où ils ont été distribués.

HISTOIRE

Les consommateurs d'un certain nombre de pays de l'UE se sont plaints que **la composition de certains produits soit différente** dans leur pays d'origine **par rapport à des produits vendus sous la même marque et avec un emballage identique ou très similaire** dans d'autres États membres.

« Il n'est pas acceptable que dans certaines parties de l'Europe, en Europe centrale et orientale, les gens se voient vendre des aliments de moindre qualité que dans d'autres pays, bien que l'emballage et la marque soient identiques. [...] Les autorités nationales doivent être équipés de pouvoirs plus importants pour mettre fin à ces pratiques illégales partout où elles existent. »



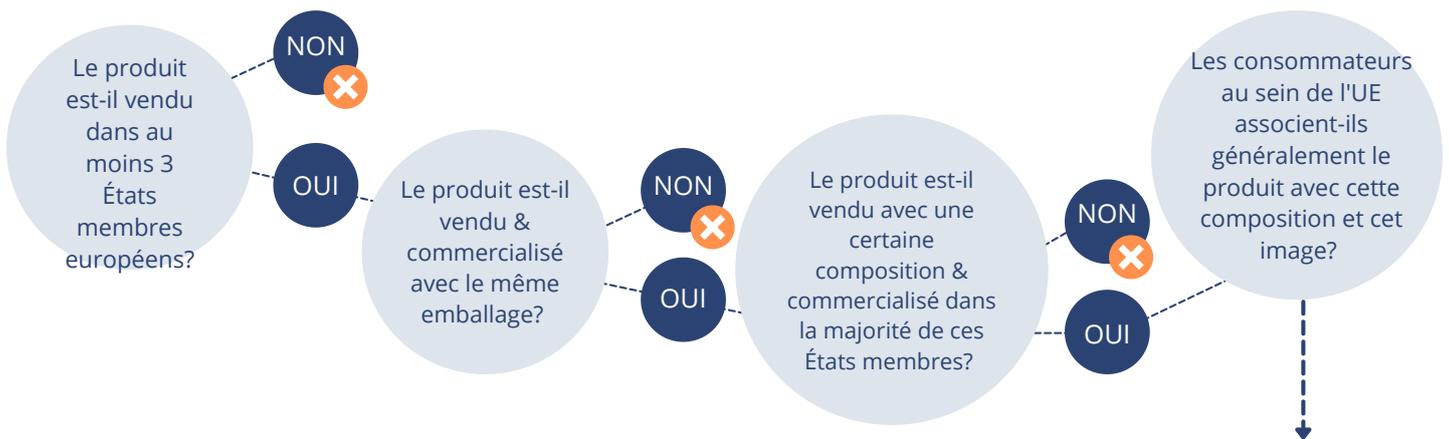
JEAN-CLAUDE JUNCKER, 2017

La Commission a publié des lignes directrices sur l'application de la législation européenne en matière d'alimentation et de consommation aux produits de double qualité afin d'aider les autorités nationales à **déterminer si une entreprise enfreint la législation européenne** lorsqu'elle vend des produits en apparence identiques mais de composition différente dans différents pays.

Les autorités nationales chargées de la consommation et de l'alimentation sont chargées de veiller à ce que les entreprises respectent la législation européenne. Toutefois, la Commission européenne s'est engagée à les aider par le biais d'orientations et de différents volets de travail.

MÉTHODOLOGIE D'ESSAI

1 QU'EST-CE QU'UN PRODUIT DE RÉFÉRENCE?



Par conséquent, tout produit **perçu d'une certaine manière par les consommateurs**, mais qui est en fait différent de celui vendu **dans un autre pays, pourrait présenter des pratiques potentielles de double qualité alimentaire**, car le consommateur pourrait avoir été induit en erreur en pensant que le produit était identique à ceux vendus dans d'autres pays.

EXEMPLE Sauce spaghetti en Lettonie, Hongrie & Bulgarie



La sauce spaghetti est un produit de référence car elle existe dans **au moins 3 États membres de l'UE sous la même marque et le même emballage**. Chaque produit contient du concentré de tomate et/ou des tomates concentrées, de l'oignon, du bœuf, des carottes, du céleri, et **les consommateurs s'attendent à ce que la composition soit la même dans chaque produit présent dans ces États membres**.

À RETENIR



Un produit est généralement significativement différent si, **lorsqu'on le compare au produit de référence, il existe des différences substantielles dans un ou plusieurs ingrédients clés** (ou leur pourcentage), **et si ayant eu connaissance de ces différences, le consommateur aurait pu modifier sa décision d'achat**. Ce dernier point sur le comportement du consommateur est crucial pour déterminer s'il s'agit d'un cas potentiel de double niveau de qualité alimentaire.

MÉTHODOLOGIE D'ESSAI



2 IDENTIQUE OU DIFFÉRENT?

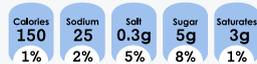
INGRÉDIENTS

EMBALLAGE

IDENTIQUE

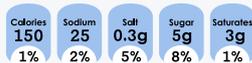
Les valeurs nutritionnelles et les ingrédients sont identiques.

Per Serving



* Of your guideline daily amount

Per Serving



* Of your guideline daily amount

L'emballage présente le même design au niveau des motifs, couleurs, polices de caractères, forme, logos, disposition ou images.



SIMILAIRE

Le produit contient des ingrédients et des valeurs nutritionnelles similaires.

Per Serving



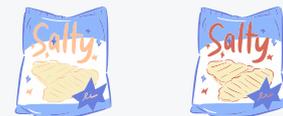
* Of your guideline daily amount

Per Serving



* Of your guideline daily amount

Le produit a un emballage similaire (certaines caractéristiques peuvent être identiques alors que d'autres peuvent être complètement différentes).



DIFFÉRENT

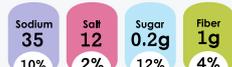
Les ingrédients et les valeurs nutritionnelles sont significativement différents.

Per Serving



* Of your guideline daily amount

Per Serving



* Of your guideline daily amount

L'emballage est significativement différent.



Les produits pour lesquels il existe un cas possible de double niveau de qualité alimentaire doivent avoir un emballage **identique** ou **très similaire** avec une composition **différente** (dans certains cas, des produits similaires peuvent être concernés par des pratiques de double qualité alimentaire, ceci doit être examiné au cas par cas).

MÉTHODOLOGIE D'ESSAI

3 SIX PRINCIPES POUR TESTER LES PRODUITS

La Commission européenne a identifié **6 principes clés** qui doivent être respectés lors de la réalisation d'une campagne de test.



1. TRANSPARENCE

La procédure doit être transparente dans son ensemble pour toutes les parties concernées afin d'éviter tout risque de litige.



2. LES COMPOSANTES D'UNE PROCÉDURE D'ÉVALUATION

La procédure d'évaluation comprend les étapes définies suivantes :

- Sélection du produit
- Plan d'échantillonnage
- Test des échantillons
- Critères de décision sur base des résultats obtenus



3. COMPARABILITÉ

Durant toutes les phases, l'organisateur de la campagne doit veiller à n'utiliser que des produits comparables pour s'assurer de la validité des résultats obtenus. De plus, la traduction des emballages alimentaires et des listes d'ingrédients doit être effectuée avec soin afin d'éviter toute erreur de comparabilité.



4. PROCÉDURES APPROPRIÉES DE SÉLECTION, D'ÉCHANTILLONNAGE ET DE TEST

Tous les éléments de la procédure doivent respecter des critères prédéfinis et être scientifiquement fondés, rentables et pratiques. Si des tests en laboratoire sont nécessaires, les méthodes utilisées doivent être accréditées (ou au moins étudiées et validées scientifiquement).



5. INCLUSION

L'ensemble du processus doit s'efforcer d'inclure toutes les parties concernées à tous les stades de la campagne d'essais.



6. ÉQUITÉ

Lors de la conception d'une campagne de test, il convient de tenir compte des parts de marché occupées par les propriétaires des marques. Par ailleurs, toutes les exigences de confidentialité doivent être respectées.

MÉTHODOLOGIE D'ESSAI

4

EXCEPTIONS



LÉGISLATION NATIONALE

Pour certains produits ou ingrédients, la législation nationale peut varier et, dans ces cas, des recettes différentes commercialisées sous le même emballage ne sont pas considérées comme des pratiques de double niveau de qualité.



DISPONIBILITÉ OU SAISONNALITÉ DES MATIÈRES PREMIÈRES

Les fabricants de denrées alimentaires essaient souvent d'utiliser des matières premières d'origine locale dans la mesure du possible. Cela peut entraîner une composition modifiée, ce qui est autorisé.



STRATÉGIES VOLONTAIRES D'AMÉLIORATION DE L'ACCÈS AUX ALIMENTS SAINS ET NUTRITIFS

Des mesures sont parfois prises pour améliorer l'accès à des aliments sains et nutritifs. Cela peut par exemple se faire dans le cadre de campagnes soutenues par les autorités nationales et ne constitue pas une pratique de double niveau de qualité alimentaire.



PRIORITÉS NATIONALES

Les entreprises sont autorisées à adapter leurs produits en fonction des différentes préférences nationales, pour autant que cela soit vérifiable. Les critères restent assez vagues sur ce point.

MÉTHODOLOGIE D'ESSAI

5 LES ASPECTS PRATIQUES DES ESSAIS SUR LE DOUBLE NIVEAU DE QUALITÉ ALIMENTAIRE

1. SÉLECTION ET ÉCHANTILLONNAGE DES PRODUITS

Comment sélectionner et échantillonner les produits?



1. Création d'un panier de marché avec des **produits de marque**.

2. Une **représentation géographique** doit être respectée.

3. Un **protocole d'échantillonnage** sur la manipulation et la traçabilité doit être rédigé.

4. Les **représentants de la marque peuvent commenter** les différences de la campagne de test.

5. La durabilité de tous les échantillons doit se situer **dans une marge raisonnable de 20%**.

6. Les tests doivent être réalisés **à peu près au même moment** dans la vie d'un produit.



Si les échantillons de produits sélectionnés respectent ces critères, vous pouvez commencer à étudier l'emballage alimentaire

2. ÉTUDE DE L'EMBALLAGE DES PRODUITS



Les tests commencent à proprement parler par **l'examen de l'emballage des produits et des listes d'ingrédients**. Pour un cas potentiel de double niveau de qualité alimentaire :

L'emballage des aliments doit être identique ou du moins très similaire et les ingrédients doivent être **différents** ou **similaires avec des différences évidentes**.

Des groupes d'experts peuvent être engagés aux fins de cet exercice.

MÉTHODOLOGIE D'ESSAI

5 LES ASPECTS PRATIQUES DES ESSAIS SUR LE DOUBLE NIVEAU DE QUALITÉ ALIMENTAIRE

3. ANALYSE SENSORIELLE



- L'analyse sensorielle peut être utilisée pour **vérifier s'il existe une différence entre les produits**, de quel type de différence il s'agit et quelle est son importance.
- Il existe **plusieurs méthodes standardisées** permettant de tester le double niveau de qualité.
- Les différentes méthodes doivent être **pratiquées par un groupe d'experts qualifiés**. Idéalement, les mêmes experts devraient effectuer tous les tests d'analyse sensorielle requis pour un produit donné.
- Différents panels peuvent être utilisés pour différentes catégories de produits.

Si 2 échantillons de produits **présentent des différences significatives après que des tests sensoriels** ont été effectués et qu'il a été déterminé que les produits sont commercialisés de manière identique ou presque identique, **des tests en laboratoire sont recommandés** pour étudier si les produits sont de qualité différente.

4. TESTS EN LABORATOIRE

- Les tests en laboratoire doivent être effectués par **des laboratoires accrédités selon la norme ISO 17025**. Idéalement, toutes les méthodes qu'ils utilisent doivent également être accréditées. Si cela n'est pas possible, les méthodes **doivent au moins être scientifiquement vérifiables**.
- La méthodologie d'essai en laboratoire **sera déterminée en fonction des problèmes constatés précédemment**.

Analyser les différents types de sucres ou de graisses ou les colorants et additifs suspectés.

ANALYSE NUTRITIONNELLE

(Facile à réaliser)

Recueillir des données plus substantielles de nature quantitative et qualitative sur le produit testé.

CHROMATOGRAPHIE GAZEUSE

(Plus complexe et coûteux)

Enfin, si la conclusion d'une campagne de tests est qu'un produit présente des différences significatives en termes d'ingrédients et/ou de valeurs nutritionnelles bien qu'il soit commercialisé sous un emballage identique ou très similaire, **le représentant de la marque doit avoir la possibilité de clarifier la situation**. Si le commentaire n'est pas satisfaisant, les autorités compétentes peuvent, **au cas par cas, décider de lancer une procédure contre l'acteur commercial** qui enfreint peut-être la législation européenne.

LISTE DE LABORATOIRES ACCRÉDITÉS



ALS LIFE SCIENCES

<https://www.alsglobal.eu/company/als-europe>

ALS Life Sciences en Europe est présent dans 15 pays. Le réseau européen est composé de laboratoires modernes, analytiques, accrédités ISO 17025 et de centres de service nationaux. Les principaux laboratoires sont situés en République tchèque, en Suède, au Royaume-Uni, en Turquie, au Portugal, en Italie et au Danemark. Les centres de service nationaux et les laboratoires plus petits sont situés en Norvège, Finlande, Pologne, Slovaquie, Roumanie, Irlande, Autriche et Espagne.



EUROLAB

<https://www.eurolab.org/>

EUROLAB a été créé à Bruxelles le 27 avril 1990 sur la base d'un protocole d'accord, signé par des délégations représentant les laboratoires privés et publics de 17 des 19 pays de la CEE et de l'AELE.



ROMCONTROL

<http://www.romcontrol.ro/produse-agro-alimentare/>

L'entreprise propose des analyses organoleptiques et physicochimiques, la détermination de la quantité de caféine, la détermination des substances protéiques et la détermination des graisses.



LABOREX2000

<https://www.laborex.ro/>

L'entreprise fournit des analyses physico-chimiques et microbiologiques de produits agroalimentaires.



BIORESURSE.RO

<https://bioresurse.ro/blogs/servicii/laborator-cromatografie>

Compania détermine la teneur en acrylamide du pain, des biscuits et d'autres produits similaires. La spectrométrie de mobilité ionique (IMS) et la spectrométrie de mobilité différentielle (DMS) sont les méthodes utilisées pour l'identification et la quantification des analystes avec une grande sensibilité.



WESSLING

<https://ro.wessling-group.com/en/services>

WESSLING propose des analyses alimentaires jusqu'à la microanalyse et la nano-analyse, des contrôles réglementaires pour répondre aux exigences légales.

La société propose toutes les méthodes d'analyse alimentaire moderne : de l'analyse physico-chimique aux tests sensoriels en passant par les analyses microbiologiques et de biologie moléculaire et l'identification des corps étrangers.



SGS LABORATORIES

<https://www.sgsgroup.ro/ro-ro/agriculture-food/food/food-microbiology-testing>

Les laboratoires SGS proposent des tests alimentaires microbiologiques.



Site Web : www.fightdualquality.eu



Twitter : @fightdualquality



Facebook : Fight Dual Quality