

# GUIDE

## POUR TESTER LE DOUBLE NIVEAU DE QUALITÉ DES PRODUITS ALIMENTAIRES





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



# TABLE DES MATIÈRES

<b>PRÉSENTATION DU PROJET</b> .....	4
Partenaires du projet .....	5
Qu'est-ce que le double niveau de qualité de produits alimentaire .....	5
Une brève histoire .....	6
Guide Harmonisé de Méthodologie du JRC (2018) .....	7
<b>INTRODUCTION DES PRINCIPES GÉNÉRAUX DE LA LÉGISLATION ALIMENTAIRE</b> ....	8
Le Droit Alimentaire Général .....	8
Information des consommateurs sur les denrées alimentaires (Etiquetage) .....	9
Directive relative aux pratiques commerciales déloyales et Une Nouvelle Donne pour les Consommateurs .....	10
<b>MÉTHODOLOGIE D'ESSAI</b> .....	11
Définition d'un produit de référence .....	12
Le degré de similarité des produits .....	12
6 principes-clés pour tester les produits .....	12
1) La transparence .....	12
2) Les composantes d'une procédure d'évaluation .....	13
3) La comparabilité .....	13
4) Les procédures Appropriées de sélection, d'échantillonnage et de test .....	13
5) L'inclusion .....	13
6) L'équité .....	14
<b>EXCEPTIONS</b> .....	15
Tester le double niveau de qualité des produits alimentaires : les aspects pratiques .....	15
Sélection et échantillonnage des produits .....	16
Étude de l'emballage du produit alimentaire .....	16
Analyse sensorielle .....	17
Tests en laboratoire .....	18
<b>ÉTUDES DE CAS</b> .....	18
COCA-COLA COMPANY - Regular Coke .....	20
BARILLA - Sauce bolognaise .....	21
ACTIVIA - Yogurt goût fraise .....	22
BEN&JERRY'S - Crème glacée au chocolat .....	23
D'autres études de cas par InfoCons en 2017 .....	23
FANTA ORANGE - Boissons gazeuses non alcoolisées aromatisées aux fruits .....	25
CHOCOLAT MILKA au lait alpin .....	

# PRÉSENTATION DU PROJET

Le projet "Empowering Consumer Organisations : towards a harmonised approach tackling dual quality in food products" (ECO) est un projet européen financé par le programme "Consommateurs" du DG Justice de la Commission européenne. Ce projet d'un an vise à limiter les pratiques de double niveau de qualité dans les produits alimentaires et à renforcer les organisations de consommateurs dans l'UE.

## OBJECTIFS DU PROJET

- Développer un guide solide et harmonisé pour permettre aux organisations de consommateurs de toute l'Europe de tester et de comparer les produits en termes de double niveau de qualité et d'identifier les stratégies commerciales ou les informations potentiellement trompeuses sur les emballages alimentaires.
- Développer une plateforme en ligne commune permettant aux organisations de consommateurs de rassembler et de diffuser les résultats des tests, de signaler d'éventuelles pratiques commerciales déloyales et de partager les bonnes pratiques en vue d'un apprentissage mutuel. La plateforme permet également aux consommateurs de consulter les données téléchargées et de suggérer des produits à tester. Cette plateforme sera basée sur le site web du projet.
- Donner aux organisations de consommateurs les moyens d'agir en leur fournissant du matériel de formation sur la manière de tester les produits pour détecter d'éventuelles pratiques de double niveau de qualité alimentaire. Le matériel de formation sera fourni à autant d'organisations de consommateurs que possible dans l'UE. Il y a probablement au moins une organisation de consommateurs dans chaque État membre de l'UE avec un intérêt général et spécifique pour les produits alimentaires. Chaque organisation sera alors en mesure de réaliser des tests sur des produits alimentaires et d'en publier les résultats sur la plateforme.
- Renforcer la capacité de défense des organisations de consommateurs et encourager la coopération intra et transfrontalière en Europe par le biais d'une grande conférence réunissant des organisations de consommateurs, des acteurs publics et privés concernés, des médias, etc.
- Créer un système de certification avec l'inscription des entreprises désireuses de montrer leur engagement contre les pratiques de double niveau de qualité alimentaire après avoir fait tester leurs produits.

## PARTENAIRES DU PROJET



- ADOC est une association italienne de consommateurs reconnue par le ministère du développement économique, membre du Conseil national des consommateurs et des utilisateurs (CNCU) depuis 1999. ADOC est présente dans les 20 régions italiennes avec des bureaux qui fournissent des informations et un soutien au public. En ce qui concerne plus particulièrement le secteur alimentaire, ADOC - avec le soutien des institutions locales et du monde universitaire - a développé des projets sur l'information des consommateurs concernant la qualité des produits et sur la sécurité alimentaire et la contrefaçon. L'objectif commun est d'orienter les consommateurs vers une consommation plus responsable et durable.



- SAFE Food Advocacy Europe est une ONG européenne dont l'objectif est de veiller à ce que la santé et les préoccupations des consommateurs restent au cœur de la législation alimentaire de l'UE. SAFE est actuellement financée par le programme LIFE ONG de la CE et coordonne également deux projets Erasmus+, l'un sur la permaculture et l'autre sur l'obésité des adolescents. SAFE possède donc une expertise dans la gestion de projets au niveau européen.



- InfoCons est une organisation roumaine de consommateurs fondée en 2003 dans le but de protéger les droits des consommateurs et de les sensibiliser. En tant que partenaire des projets de l'UE, InfoCons participe activement à l'élaboration de matériel éducatif non formel et possède donc une expérience dans le développement de ce type de matériel. En outre, InfoCons a déjà mené des études sur le double niveau de qualité alimentaire en Roumanie et a abordé cette question au sein du Groupe consultatif européen des consommateurs.

## QU'EST-CE QUE LE DOUBLE NIVEAU DE QUALITÉ DES PRODUITS ALIMENTAIRES?

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. Jusqu'à présent, une définition commune de ce qu'implique le double niveau de qualité alimentaire n'a pas encore été établie. Néanmoins, nous pourrions définir cela comme "une pratique par laquelle les entreprises utilisent des recettes, des formulations ou des normes différentes pour des articles vendus sous la même marque et avec un emballage d'apparence très similaire sans facteurs légitimes et objectifs" aux fins de ce guide. Nous pouvons également examiner comment ce phénomène est colocalisé dans la perspective européenne.

En vertu du droit européen et des principes du marché unique, les commerçants sont libres de différencier leurs produits pour différents marchés. Toutefois, les consommateurs ne peuvent pas être induits en erreur par des produits différents qui leur sont présentés comme identiques en l'absence de raisons légitimes et objectives. La nouvelle disposition relative à la double qualité dans le cadre de la Nouvelle Donne pour les Consommateurs précise que le fait d'induire les consommateurs en erreur quant à la composition d'un produit peut, après une évaluation au cas par cas par les autorités compétentes, être considéré comme une pratique commerciale déloyale interdite par le droit communautaire. Dans le même temps, la nouvelle disposition reconnaît que les professionnels peuvent adapter des produits de la même marque à différents marchés géographiques en raison de facteurs légitimes et objectifs. Par conséquent, le processus visant à établir clairement les cas de double niveau de qualité est encore en cours.

## UNE HISTOIRE BRÈVE

L'ancien président de la Commission européenne, Jean-Claude Juncker, a déclaré en 2017 qu'il n'était pas acceptable "que dans certaines parties de l'Europe, en Europe centrale et orientale, on vende aux gens des aliments de moins bonne qualité que dans d'autres pays, bien que l'emballage et la marque soient identiques". Les Slovaques ne méritent pas moins de poisson dans leurs bâtonnets de poisson. Les Hongrois moins de viande dans leurs repas. Les Tchèques moins de cacao dans leur chocolat. La législation européenne interdit déjà de telles pratiques. Et nous devons maintenant doter les autorités nationales de pouvoirs plus forts pour couper ces pratiques illégales partout où elles existent".

Dans cette optique, en septembre 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 niveau de qualité, afin d'aider les autorités nationales à déterminer si une entreprise enfreint la législation européenne lorsqu'elle vend des produits apparemment 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. Cependant, la Commission européenne s'engage à les aider par le biais de ce guide et de différents volets de travail.

En 2018, le Centre commun de recherche (JRC) de la Commission européenne a élaboré une procédure harmonisée pour évaluer de manière objective les différences perçues dans la qualité des produits. En fait, la nouvelle disposition sur le double niveau de qualité dans le cadre de la Nouvelle Donne pour les Consommateurs - la directive (UE) 2019/216 - précise que le fait d'induire en erreur les consommateurs en ce qui concerne la composition des produits peut être considéré comme une pratique commerciale déloyale interdite par le droit européen.

Conjointement, la nouvelle disposition reconnaît que les commerçants peuvent adapter des produits de la même marque à différents marchés géographiques en raison de facteurs légitimes et objectifs :

- La législation nationale ;
- La disponibilité ou la saisonnalité des matières premières ;
- les stratégies volontaires visant à améliorer l'accès à une alimentation saine et nutritive.

## GUIDE HARMONISÉ DE MÉTHODOLOGIE DU JRC (2018)

Le Centre commun de recherche (JRC) est le service de la science et de la connaissance de la Commission européenne qui emploie des scientifiques pour mener des recherches afin de fournir des conseils et un soutien scientifiques indépendants aux politiques de l'UE.

Parmi les initiatives prises par la Commission européenne pour faire face à ce problème, le Centre commun de recherche (JRC) a élaboré en 2018 une méthodologie commune d'essai pour l'évaluation des caractéristiques liées à la qualité des aliments, visant à améliorer les essais comparatifs des produits alimentaires afin que les États membres puissent discuter de cette question sur une base scientifique solide et partagée, identique pour tous. Cette méthodologie a ensuite été utilisée pour recueillir des informations sur la composition d'une grande variété de produits alimentaires de marque de distributeur. La déclaration nutritionnelle, la liste des ingrédients et la déclaration quantitative des ingrédients, telles qu'imprimées sur les étiquettes des produits, ainsi que la présentation de l'emballage, ont été utilisées pour classer les produits en fonction de leur similitude.

Le JRC a invité tous les États membres de l'UE à participer à une campagne européenne de collecte d'informations sur la composition de certains produits alimentaires proposés sur leurs marchés. Dix-neuf États membres de l'UE ont soumis les informations fournies sur les étiquettes des produits et l'aspect de l'emballage de 113 produits de marque et de 15 produits de marque de distributeur.

Les États membres qui ont participé à l'enquête sont : la Bulgarie, la Croatie, la Chypre, la République tchèque, le Danemark, l'Estonie, la France, l'Allemagne, la Grèce, la Hongrie, l'Italie, la Lettonie, la Lituanie, Malte, la Pologne, la Slovaquie, la Slovénie, l'Espagne et les Pays-Bas. Au total, les informations relatives à 1380 produits ont constitué la base de la comparaison des données.

Les produits ont été regroupés en neuf catégories selon que la composition du produit et l'emballage étaient "identiques", "similaires" ou "différentes". La composition de 33 % des produits évalués était identique, mais tous n'avaient pas un emballage identique ; des différences de composition sur des produits avec un emballage identique ou similaire ont été trouvées pour 9 % et 22 %, respectivement, et 27 % avaient une composition différente et également un emballage différent. Le reste des produits (9 %) présentait des caractéristiques de composition similaires. Pour les produits où les variantes nationales d'un produit de marque étaient différenciées, des grappes ont été formées en regroupant les produits ayant la même composition. Ce regroupement n'a pas révélé de schéma cohérent de différenciation des produits pour des régions géographiques particulières. Les résultats décrits dans ce rapport concernent les différences observées dans la composition, c'est-à-dire les variations dans la teneur en nutriments et/ou en ingrédients, des produits alimentaires inclus dans l'enquête.

Il faut comprendre que de telles différences de composition ne peuvent pas être traduites en différents niveaux de qualité alimentaire. Comme l'un des aspects de la qualité des aliments est lié aux propriétés sensorielles (par exemple, le goût, la structure, l'apparence) des produits concernés, un sous-ensemble des produits inclus dans cette étude sera soumis à des tests sensoriels par des panels d'experts dans les prochains mois. Cela permettra de clarifier si une composition différente d'un produit alimentaire donné aura un impact notable sur ses propriétés sensorielles. Les résultats de cette étude concernent les échantillons de produits qui étaient inclus dans l'enquête au moment de leur collecte (novembre à décembre 2019). Il convient de souligner qu'il est inapproprié de conclure par déduction que les résultats sont également valables pour toute la variété des aliments d'une marque de distributeur sur le marché de l'UE.

## INTRODUCTION AUX PRINCIPES DE LA LÉGISLATION ALIMENTAIRE GÉNÉRALE

La question des pratiques de double qualité dans l'alimentation est liée à plusieurs textes de loi de l'UE. Cette section présente une vue d'ensemble de la législation européenne centrale relative aux denrées alimentaires et à leur étiquetage ainsi qu'aux pratiques commerciales déloyales.

### LA LÉGISLATION ALIMENTAIRE GÉNÉRALE

En 2002, le Parlement européen et le Conseil ont adopté le **Règlement (CE) n° 178/2002** établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire (**Règlement sur la législation alimentaire générale**). Ce règlement établit un cadre pour le développement de la législation relative aux denrées alimentaires et aux aliments pour animaux, tant au niveau européen que national. À cette fin, il établit les principes généraux, les exigences et les procédures qui sous-tendent le processus décisionnel en matière de sécurité des denrées alimentaires et des aliments pour animaux, couvrant toutes les étapes de la production et de la distribution des denrées alimentaires et des aliments pour animaux.

Elle établit :

- Des définitions communes telles que la définition des "denrées alimentaires", des "aliments pour animaux" et de la "législation alimentaire".
- Des objectifs généraux (par exemple, la garantie de la protection des intérêts des consommateurs)
- Des principes généraux qui sous-tendent la législation alimentaire nationale et européenne, tels que le principe d'analyse des risques (article 6), le principe de précaution (article 7) et la protection des intérêts des consommateurs (article 8).
- Des exigences générales principalement destinées aux exploitants du secteur alimentaire et du secteur de l'alimentation animale concernant les contrôles propres à vérifier le respect de la législation alimentaire nationale et européenne, la sécurité des denrées alimentaires et des aliments pour animaux, la traçabilité et les retraits/rappels de denrées alimentaires et d'aliments pour animaux dangereux.

Le règlement établit, dans ses articles 22 et 23, l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA), en tant qu'agence indépendante chargée de fournir des conseils et un soutien scientifiques. Cette autorité est compétente pour analyser le principe du risque en ce qui concerne les denrées alimentaires et les aliments pour animaux.

Enfin, elle prévoit les mécanismes nécessaires pour accroître la confiance des consommateurs dans la législation alimentaire (articles 9 et 10) :

- Consultations publiques effectives pendant la préparation, l'évaluation et la révision de la législation sur les denrées alimentaires et les aliments pour animaux.
- Obligation des autorités publiques d'informer le grand public, lorsqu'il existe des motifs raisonnables de soupçonner qu'une denrée alimentaire ou un aliment pour animaux peut présenter un risque pour la santé humaine ou animale.

#### POUR PLUS D'INFORMATION

- [https://ec.europa.eu/food/safety/general\\_food\\_law/general\\_requirements\\_en](https://ec.europa.eu/food/safety/general_food_law/general_requirements_en)
- <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/HTML/?>
- [https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/gfl\\_fitc\\_infographic\\_2018\\_en.pdf](https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/gfl_fitc_infographic_2018_en.pdf)

### L'INFORMATION DES CONSOMMATEURS SUR LES DENRÉES ALIMENTAIRES (ÉTIQUETAGE)

Les principes généraux, les exigences et les responsabilités générales régissant l'information sur les denrées alimentaires et en particulier leur étiquetage ont été établis par le règlement (UE) n° 1169/2011. Ce règlement fournit les règles pour un meilleur étiquetage des aliments pour les produits vendus dans l'UE. Il établit quels types d'informations sont obligatoires sur les emballages alimentaires. Cela comprend :

- Le nom de l'aliment
- La liste des ingrédients
- Tout ingrédient susceptible de provoquer des allergies ou des intolérances doit être spécifié séparément.
- La quantité de certains ingrédients ou, dans certains cas, de catégories d'ingrédients
- La quantité nette d'aliment contenue dans l'emballage
- La date de péremption, à savoir la date limite de consommation ou la date limite d'utilisation, selon le type de produit.
- Si le produit nécessite une manipulation ou des conditions de stockage particulières, celles-ci doivent être précisées.
- Le nom et l'adresse de l'exploitant du secteur alimentaire doivent figurer sur l'emballage.
- Dans certains cas, le pays d'origine ou le lieu de provenance doit être mentionné.
- Si le consommateur risque de mal utiliser le produit sans instructions, des instructions de préparation claires doivent être fournies.
- Tout produit contenant plus de 1,2 % d'alcool doit préciser son titre alcoométrique volumique sur l'étiquette.
- Une déclaration nutritionnelle

Les informations obligatoires doivent être présentées dans une langue que la population de la région où le produit est vendu comprend facilement. Les États membres ont le pouvoir de déterminer les langues exactes à utiliser sur les produits vendus dans ledit pays. En outre, ces informations doivent figurer à un endroit bien en vue, où elles sont à la fois facilement visibles et clairement lisibles et, idéalement, indélébiles. La déclaration nutritionnelle doit être claire et, si possible, présentée sous forme de tableau.

Par ailleurs, le règlement stipule que les étiquettes des denrées alimentaires peuvent contenir des informations facultatives en plus des informations obligatoires énumérées ci-dessus. Toutefois, les informations facultatives fournies ne doivent pas induire les consommateurs en erreur, ni présenter un caractère ambigu ou déroutant. Les informations facultatives ne peuvent être présentées que s'il reste de la place sur l'étiquette une fois que toutes les informations obligatoires ont été incluses.

Le règlement définit en outre des règles relatives aux pratiques équitables en matière d'information dans l'étiquetage des denrées alimentaires. L'idée centrale est que les consommateurs doivent pouvoir accéder facilement aux informations, qui doivent être précises, claires et faciles à comprendre. Comme mentionné ci-dessus concernant les informations facultatives, aucune information fournie sur l'emballage ne peut induire les consommateurs en erreur en leur faisant croire qu'un produit possède certaines caractéristiques qu'il ne possède pas en réalité (en ce qui concerne sa nature, sa composition, sa durabilité, son origine, etc.) En outre, les producteurs de denrées alimentaires ne peuvent pas vendre un produit comme ayant des propriétés ou des effets qu'il ne possède pas, ni laisser entendre qu'un aliment possède des caractéristiques particulières que tous les aliments similaires possèdent en réalité. Les images sur les emballages alimentaires d'ingrédients normalement présents donnant l'impression que le produit contient ces composants alors qu'ils ont été remplacés par d'autres ingrédients sont également considérées comme trompeuses pour le consommateur.

#### **POUR PLUS D'INFORMATION**

- <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:02011R1169-20180101&from=EN>
- [https://ec.europa.eu/food/safety/labelling\\_nutrition/labelling\\_legislation\\_en](https://ec.europa.eu/food/safety/labelling_nutrition/labelling_legislation_en)

#### **LA DIRECTIVE SUR LES PRATIQUES COMMERCIALES DÉLOYALES ET LA NOUVELLE DONNE POUR LES CONSOMMATEURS**

La directive relative aux pratiques commerciales déloyales (directive 2005/29/CE) a été créée pour aider les petites et moyennes entreprises à commercer au-delà des frontières européennes, d'une part, et pour renforcer la confiance des consommateurs, d'autre part. Elle définit les pratiques commerciales déloyales comme étant soit trompeuses, soit agressives (articles 6 à 9).

Les actions trompeuses se caractérisent ici par le fait d'influencer les consommateurs pour qu'ils effectuent des transactions qu'ils n'auraient pas effectuées s'ils avaient été pleinement informés de manière honnête sur le service ou le produit. La Nouvelle Donne pour les Consommateurs a été adoptée en 2018 et visait à renforcer davantage le droit européen de la consommation et ses différents aspects. Alors que plusieurs textes de loi de l'UE ont été modifiés, le changement pertinent qui s'est produit pour la directive sur les pratiques commerciales déloyales en relation avec la question du double niveau de qualité alimentaire est que l'art. 6 sur les actions trompeuses a vu son paragraphe 2 complété comme suit :

(c) toute commercialisation d'un produit, dans un État membre, comme étant identique à un produit commercialisé dans d'autres États membres, alors que ce produit a une composition ou des caractéristiques sensiblement différentes, à moins que cela ne soit justifié par des facteurs légitimes et objectifs.

Cela a effectivement rendu illégales toutes les pratiques de double qualité alimentaire, mais a laissé une marge de manœuvre pour déterminer ce que sont les facteurs légitimes et objectifs. La Commission européenne devrait publier un guide sur l'interprétation de cette clause juridique.

## POUR PLUS D'INFORMATION

- [https://ec.europa.eu/info/law/law-topic/consumers/unfair-commercial-practices-law/unfair-commercial-practices-directive\\_en](https://ec.europa.eu/info/law/law-topic/consumers/unfair-commercial-practices-law/unfair-commercial-practices-directive_en)
- [https://ec.europa.eu/info/sites/info/files/factsheet\\_new\\_deal\\_consumer\\_benefits\\_2019.pdf](https://ec.europa.eu/info/sites/info/files/factsheet_new_deal_consumer_benefits_2019.pdf)
- [https://ec.europa.eu/info/law/law-topic/consumers/review-eu-consumer-law-new-deal-consumers\\_en](https://ec.europa.eu/info/law/law-topic/consumers/review-eu-consumer-law-new-deal-consumers_en)

## MÉTHODOLOGIE D'ESSAI

Cette partie du guide présentera la méthodologie appropriée pour effectuer des tests sur les produits alimentaires afin de vérifier s'il existe des problèmes potentiels de double niveau de qualité alimentaire. Elle sera basée sur la méthodologie harmonisée de la Commission européenne.

### DÉFINITION D'UN PRODUIT DE RÉFÉRENCE

Un produit de référence est un produit qui devrait être testé. Tout produit de référence doit remplir certains critères : le produit en question doit être vendu et commercialisé sous le même emballage et la même marque, et ce dans de nombreux États membres de l'UE (au moins trois, mais plus il y en a, mieux c'est). De plus, dans la majorité de ces États membres, le produit doit être vendu avec une certaine composition. Enfin, la composition et la commercialisation du produit dans la majorité des États membres doivent correspondre à la manière dont les consommateurs perçoivent le produit en général dans l'UE. 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 niveau de 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.

Des études ont montré que les marques jouent un rôle important dans l'esprit des consommateurs en tant que garanties d'achat et de consommation de produits de qualité constante, quels que soient le lieu et le moment où le produit a été acheté. En outre, le marché unique européen, avec sa libre circulation des marchandises, fait que les consommateurs peuvent raisonnablement s'attendre à trouver des produits de marque identique et de qualité égale dans toutes les parties du marché unique. On peut donc s'attendre à ce que les propriétaires de marques communiquent clairement sur les éventuelles différences que présentent leurs produits de marque vendus dans plusieurs pays. S'ils ne le font pas, on peut considérer qu'ils trompent les consommateurs en leur faisant croire que les produits sont identiques, quel que soit le lieu ou le moment où ils sont achetés.

Un produit est généralement significativement différent si, lorsqu'on le compare au produit de référence, il y a des différences substantielles dans un ou plusieurs ingrédients clés (ou leur pourcentage) et si le consommateur, ayant eu connaissance de ces différences, 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 qualité.

## LE DEGRÉ DE SIMILARITÉ DES PRODUITS

Le JRC a élaboré un schéma et un code couleur pour évaluer le degré de similarité des produits. Il divise les produits en trois catégories, identiques, similaires ou différentes, sur la base de deux critères, la composition et l'emballage.

- **Identique** : les valeurs nutritionnelles et les ingrédients sont identiques. L'emballage présente le même design en ce qui concerne les motifs, les couleurs, les polices de caractères, la forme, les logos, la disposition et les images.
- **Similaire** : Le produit a un emballage similaire (certaines caractéristiques peuvent être identiques tandis que d'autres peuvent être différentes) et contient des ingrédients similaires.
- **Différent** : L'emballage, ainsi que les valeurs nutritionnelles et les ingrédients présentent des différences significatives.

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 niveau de qualité alimentaire, ceci doit être examiné au cas par cas).

## SIX PRINCIPES CLÉS POUR TESTER LES PRODUITS

La Commission européenne, dans sa Méthodologie Harmonisée, a défini 6 principes qui doivent être respectés lors de la réalisation des tests. L'objectif de ces principes est de garantir que les intérêts de toutes les parties prenantes de la chaîne alimentaire soient correctement pris en compte.

### 1) La transparence

L'ensemble de la procédure de test doit être transparent. Cela permet à la fois de s'assurer que toutes les parties opèrent de manière ouverte et de réduire les risques de litiges, car toute différence potentielle peut être facilement résolue par une communication efficace.

### 2) Les composantes d'une procédure d'évaluation

Chaque procédure d'évaluation comporte quatre parties cruciales qui doivent toutes être clairement définies avant de commencer une campagne de tests. Tout d'abord, la sélection des produits doit être déterminée. Il s'agit de déterminer qui établira la liste des produits à tester et sur la base de quels critères ces produits seront inclus dans la liste. Une campagne peut soit se concentrer sur le test d'une catégorie de produits spécifique, comme les conserves, soit essayer d'obtenir un aperçu de la situation plus général. C'est pourquoi le type de produits que la campagne testera doit également être défini.

À ce stade, il convient également de déterminer le nombre de produits que la campagne vise à tester. Plus le nombre de produits testés est élevé, plus les résultats peuvent être représentatifs. Il convient également de tenir compte des restrictions éventuelles quant à la manière dont les échantillons de produits doivent être manipulés (par exemple pour éviter de rompre la chaîne du froid) et de la faisabilité pratique des tests sensoriels et de laboratoire. Pour garantir la transparence et l'inclusion, il peut également s'avérer utile de contacter les propriétaires de marques pour connaître la disponibilité et l'équivalence sur les différents marchés.

### **3) La comparabilité**

Lors de la réalisation de tests, il est crucial de s'assurer que les produits et les résultats obtenus soient comparables tout au long de la procédure (aussi bien pendant les phases de sélection, d'échantillonnage que de test). En effet, chaque étape de la procédure d'essai doit respecter les mêmes conditions pour tous les produits testés afin de garantir qu'aucun facteur externe n'interfère avec la comparabilité des résultats.

Par ailleurs, la sélection des produits doit être effectuée très soigneusement. La sélection ne peut inclure que des produits qui représentent effectivement le même produit, car la comparaison de produits non identiques (par exemple des saveurs différentes d'un produit) ne donnerait pas de résultats corrects et pourrait même entraîner à tort des accusations de pratiques de double niveau de qualité et ainsi nuire à la réputation d'une entreprise.

Un autre point important à prendre en compte est la traduction correcte des étiquettes des produits alimentaires et des listes d'ingrédients. Toute incohérence pourrait rendre les données erronées, la comparabilité n'étant plus assurée. Un processus transparent et conçu de manière appropriée permet d'éviter de commettre ce type d'erreurs.

### **4) Les procédures appropriées de sélection, d'échantillonnage et de test**

Chaque procédure et phase doivent respecter certains critères prédéfinis. Il s'agit notamment de s'assurer que la procédure soit scientifiquement fondée, praticable et rentable. Comme tous les produits ne peuvent être testés et étudiés de la même manière, chaque procédure doit être adaptée au produit en question et doit être appliquée de manière cohérente. Enfin, dans les cas où des tests en laboratoire sont nécessaires, le laboratoire et les méthodes doivent être accrédités. Si l'accréditation n'est pas possible pour une raison valable et vérifiable, les méthodes utilisées doivent au moins être étudiées et validées.

### **5) L'inclusion**

Tout au long du processus, toutes les parties concernées doivent être invitées à participer et à apporter leur contribution (notamment l'industrie alimentaire, les autorités compétentes, les représentants des consommateurs et parfois les consommateurs eux-mêmes). Ces parties doivent être traitées de manière juste et équitable et un consensus doit être recherché.

### **6) L'équité**

Pour garantir l'équité envers tous les acteurs, le processus de sélection des produits doit tenir compte des parts de marché que les marques occupent dans chaque État membre (les industries alimentaires impliquées dans plusieurs catégories ne doivent pas être désavantagées). En outre, toute exigence légale de confidentialité doit être respectée tout au long du processus.

## EXCEPTIONS

Les différences entre des produits similaires vendus dans divers pays de l'UE ne signifient pas automatiquement qu'un produit présente un cas de double niveau de qualité. Les fabricants de produits sont autorisés, en vertu des principes du marché unique, à différencier localement les produits qu'ils vendent sur les différents marchés. Toutefois, la législation européenne interdit de tromper les consommateurs.

- **La législation nationale** : Dans certains cas, la législation nationale peut varier quant à la quantité minimale que les produits doivent contenir d'un certain ingrédient. C'est le cas des produits contenant du jus d'orange par exemple, pour lesquels le seuil nécessaire varie dans les différents pays de l'UE. La législation entourant le secteur de la bière présente également des différences significatives dans les différents États membres. Ce ne sont là que quelques exemples de points à prendre en compte lors de la planification d'une campagne de tests. En effet, les différences de produits découlant des exigences législatives locales ne peuvent être considérées comme des pratiques de double niveau de qualité alimentaire.
- **La disponibilité ou saisonnalité des matières premières** : Les fabricants de produits alimentaires essaient souvent d'utiliser des ingrédients d'origine locale dans la mesure du possible. Toutefois, dans certains cas, cela impose des contraintes sur la similitude du produit vendu dans différents États membres, car des conditions climatiques différentes peuvent entraîner des pénuries de certaines matières premières. Certaines marques peuvent également adapter légèrement le contenu d'un produit en fonction de la saisonnalité des matières premières.
- **Les stratégies volontaires visant à améliorer l'accès à une alimentation saine et nutritive** : Les marques sont autorisés à différencier les produits destinés à différents marchés si cela permet d'améliorer l'accès à une alimentation saine et nutritive. Les campagnes en faveur d'une meilleure nutrition sont souvent soutenues par les autorités nationales, mais ne sont pas mises en œuvre par des instruments juridiques et sont ouvertes aux engagements volontaires des entreprises.
- **Les préférences nationales** : Dans le cas où le fabricant de produits alimentaires peut prouver, par le biais d'une étude de marché vérifiable, que certains segments de marché ont de fortes préférences locales pour certains ingrédients, les fabricants de produits peuvent également s'en servir pour créer des produits différents qui correspondent aux préférences des consommateurs locaux. Toutefois, ces critères ne sont pas clairement définis.

# TESTER LE DOUBLE NIVEAU DE QUALITÉ DES PRODUITS ALIMENTAIRES : LES ASPECTS PRATIQUES

Maintenant que les principes de base de la réalisation des tests ont été exposés, nous allons entrer dans les détails pratiques du double niveau de qualité des produits alimentaires.

## SÉLECTION ET ÉCHANTILLONNAGE DES PRODUITS

La sélection et l'échantillonnage des produits doivent respecter les critères définis par le JRC dans la méthodologie harmonisée. Une campagne de test ne peut inclure que des produits commercialisés sous la même marque et le même emballage dans plusieurs États membres. Les différences de taille d'emballage ou de langue utilisée sur les produits ne constituent pas des critères d'exclusion d'une campagne de tests. En cas de doute, il est utile de contacter les responsables de la marque pour obtenir la confirmation de la similitude de deux produits.

La sélection des produits se fait par la composition d'un panier de marché basé sur des produits de marque de distributeur. Par ailleurs, toute plainte antérieure formulée par des consommateurs ou des organisations de consommateurs, ou des résultats éventuels de campagnes de tests antérieures peuvent servir de base à l'établissement d'une liste de produits nécessitant une enquête plus approfondie, soit en raison de différences constatées, soit parce que les explications fournies par les marques n'étaient pas satisfaisantes. Par la suite, cette liste sera complétée par d'autres produits des mêmes catégories qui doivent encore être testés, en tenant compte des parts de marché sur les différents marchés.

Tous les produits sélectionnés doivent être disponibles dans au moins trois États membres et toutes les campagnes de test doivent viser une représentation géographique équilibrée, dans la mesure du possible et du faisable. En vertu du principe d'inclusion, les propriétaires des marques des produits figurant sur les listes d'essai doivent être consultés et avoir la possibilité de clarifier toute information pertinente sur les valeurs nutritionnelles et les propriétés sensorielles des produits.

Avant de procéder à l'échantillonnage des produits, l'organisateur doit élaborer un protocole d'échantillonnage afin de garantir la manipulation correcte des échantillons de produits à toutes les étapes et d'assurer une traçabilité adéquate. Tous les échantillons de produits seront collectés chez les détaillants, où une quantité suffisante d'échantillons doit être collectée pour toutes les activités de test prévues (analyse sensorielle, tests en laboratoire). Il convient de garder à l'esprit qu'une mauvaise manipulation des échantillons aux stades antérieurs par les détaillants pourrait affecter la qualité du produit. Par conséquent, si des produits qui ne présentent aucune différence d'ingrédients obtiennent des résultats significativement différents lors de l'analyse sensorielle, d'autres échantillons des mêmes produits doivent être prélevés chez un autre détaillant. Si les résultats restent différents, le propriétaire de la marque peut fournir des échantillons provenant d'une étape antérieure de la chaîne d'approvisionnement.

En outre, la durabilité (dates de péremption et de limite d'utilisation) des échantillons doit se situer dans une marge raisonnable de 20 % afin de garantir la comparabilité des résultats des tests. Les tests doivent également être effectués au même moment de la durabilité du produit.

Enfin, quelques points supplémentaires à considérer. Tout d'abord, effectuer des tests sur plusieurs lots de produits est un moyen recommandé pour obtenir des résultats plus complets. Cependant, les organisateurs de toute campagne de tests doivent garder à l'esprit que la reproduction des efforts représente une augmentation significative du temps et des ressources nécessaires à ladite campagne. Les produits hautement périssables nécessitent des précautions particulières à toutes les étapes de la manipulation des échantillons de produits. Il convient d'en tenir compte lors de la planification de la sélection des produits et de l'élaboration du protocole d'échantillonnage. S'il serait intéressant d'obtenir une image complète de la situation des pratiques liées au double niveau qualité des aliments dans l'UE, toutes les campagnes de test doivent respecter des protocoles stricts et garantir la faisabilité dès le départ.

## **ÉTUDIER L'EMBALLAGE**

La première étape de toute procédure de test consiste à vérifier dans quelle mesure les emballages des produits comparés sont identiques. Pour un cas potentiel de double niveau de qualité alimentaire (et, d'un point de vue juridique, une violation potentielle de la directive sur les produits alimentaires non conformes), les produits alimentaires doivent avoir des emballages et des stratégies de marketing pratiquement identiques, d'une manière générale. Pour obtenir des résultats objectifs et vérifiables, des groupes d'experts peuvent être engagés pour déterminer dans quelle mesure l'emballage des différents produits est identique.

Si l'emballage des produits choisis est effectivement identique ou presque identique, l'étape suivante consiste à comparer les valeurs nutritionnelles et les listes d'ingrédients, telles que déclarées sur l'étiquette. Pour qu'un produit puisse présenter un problème de double niveau de qualité, les différences entre les ingrédients et les valeurs nutritionnelles doivent être significatives et altérer la qualité du produit en question.

## **ANALYSE SENSORIELLE**

L'analyse sensorielle permet de vérifier s'il existe une différence entre les produits, de quel type de différence il s'agit et quelle est son importance. Pour l'analyse sensorielle, il existe plusieurs méthodes standardisées adaptées à l'objectif de tester le double niveau de qualité. Il s'agit notamment du profilage sensoriel, du test triangulaire, du test duo-trio, du classement ou du test de comparaison par paires. Chacune de ces méthodes de test est normalisée par l'ISO et doit être réalisée par des panélistes spécifiquement formés. Les coûts et l'efficacité des différentes méthodes doivent être pris en compte lors de la planification d'une campagne d'essais étendue et du choix de la méthode à utiliser pour l'analyse sensorielle.

Pour obtenir une vision précise de la comparaison multilatérale d'un produit, l'analyse doit être effectuée par un seul panel. Cependant, pour tester différentes catégories de produits, on peut utiliser différents panels. Pour les comparaisons multilatérales, le profilage sensoriel est une technique très adaptée. Cela fournira des informations sur les produits qui présentent des différences et sur leur nature et, dans le meilleur des cas, permettra même d'identifier l'ampleur des différences en notant les produits.

## TESTS EN LABORATOIRE

Si deux 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 de marque identique ou presque identique, des tests en laboratoire sont recommandés pour étudier si les produits sont de qualité différente. Les tests de laboratoire doivent être effectués par des laboratoires accrédités à la norme ISO 17025. Idéalement, toutes les méthodes utilisées devraient également être accréditées. Si cela n'est pas possible, les méthodes doivent au moins être scientifiquement vérifiables. Un budget suffisant pour les tests en laboratoire doit être prévu pour toute campagne de tests, car les tests en laboratoire ont tendance à être coûteux. Par ailleurs, lors de la conception d'une campagne d'essais, toutes les méthodes pertinentes doivent être prises en compte.

Pour la réalisation des tests en laboratoire, la méthodologie exacte sera définie sur la base des résultats obtenus précédemment, tant en comparant les étiquettes que lors des tests sensoriels. En effet, il n'existe pas de test unique qui serait valable pour tous les problèmes de double niveau de qualité alimentaire. Les méthodologies de test choisies dépendront des incohérences constatées et des ingrédients ou caractéristiques qui doivent être particulièrement testés. Il existe plusieurs méthodes possibles pour les tests en laboratoire.

- Tout d'abord, tous les laboratoires accrédités peuvent effectuer des **tests d'analyse nutritionnelle**, qui vérifient les nutriments contenus dans un produit. Ces tests peuvent être particulièrement utiles lorsque les valeurs nutritionnelles déclarées sur deux ou plusieurs produits présentent des différences significatives alors que les listes d'ingrédients sont identiques. Ces tests prouveront si les produits sont significativement différents et s'ils respectent la réglementation européenne en la matière.
- Ensuite, **les colorants et les additifs** sont également assez faciles à tester. Cependant, pour ces tests, vous devez savoir quelles substances vous recherchez, ce qui signifie que la suspicion d'un certain colorant ou additif est nécessaire pour que cette méthode soit pertinente lors d'une campagne. Troisièmement, **les profils d'arômes** peuvent également être utilisés lorsqu'on soupçonne que le produit contient à la fois un ingrédient réel et une imitation artificielle du même ingrédient (qui n'a pas été déclarée).

Ce pourrait être le cas, par exemple, pour des produits utilisant de la vanille, comme les glaces, où la vraie vanille et l'arôme de vanille peuvent souvent être utilisés ensemble. Il faut rappeler que si de telles substances ne sont pas déclarées, intentionnellement pour un avantage économique ou financier, les cas peuvent être classés comme fraude alimentaire et être contestés par les autorités nationales compétentes et les systèmes judiciaires.

Des méthodes plus complexes comme **la chromatographie en phase gazeuse** peuvent être intéressantes dans certains cas. Cette méthode conçoit une empreinte digitale du produit et de ses molécules et donne donc une image complète avec des données quantitatives et qualitatives sur les produits testés. Il s'agit toutefois d'une méthode coûteuse et l'interprétation des résultats nécessite une expertise en la matière.

Enfin, **l'analyse isotopique** pourrait également être considérée comme une méthode, car elle donne des informations sur l'origine d'un produit alimentaire et de ses ingrédients et indique si les ingrédients sont d'une certaine espèce ou non. Une fois que toutes les données ont été collectées et que la conclusion pour un certain produit est qu'il présente des différences significatives alors qu'il est commercialisé sous un emballage identique, le propriétaire de la marque doit avoir la possibilité de clarifier la question, conformément au principe de transparence et d'inclusivité.

Si cette consultation ne donne pas de résultats satisfaisants, l'organisateur de la campagne d'essais doit alerter les autorités compétentes qui peuvent décider, au cas par cas, d'examiner les éventuelles pratiques commerciales déloyales en place et, si nécessaire, de prendre des mesures à l'encontre de l'acteur commercial qui enfreint la réglementation européenne.

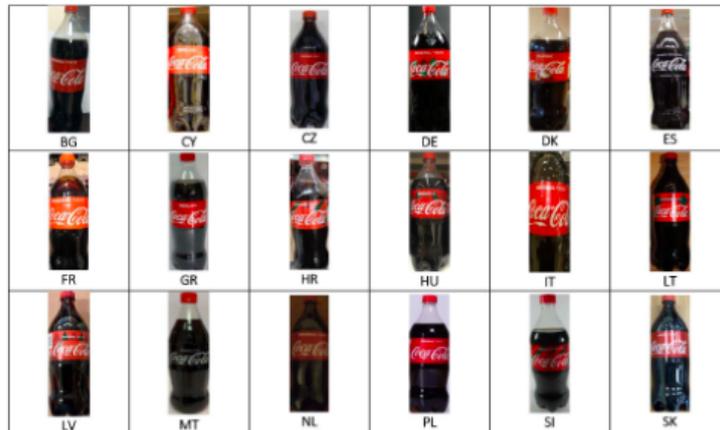
## ÉTUDES DE CAS

Cette section se concentrera sur quatre études de cas intéressantes tirées du rapport du Centre commun de recherche (JRC) pour aider à déterminer s'il existe ou non des cas de double niveau de qualité dans les produits alimentaires. Les études de cas sont basées sur l'annexe du rapport 2019 du JCR et sur des tests réalisés par le partenaire du projet, InfoCons, en Roumanie. Ce document résume l'analyse des données recueillies lors des tests, à savoir les valeurs nutritionnelles, la déclaration quantitative des ingrédients, la liste des ingrédients et l'étiquetage sur l'emballage. Il sera important de comprendre pourquoi il peut s'agir d'un cas de double niveau de qualité alimentaire, ce que dit le propriétaire de la marque et pourquoi ce cas peut être intéressant pour de futurs tests.

### COCA-COLA COMPANY – REGULAR COKE

- **Pourquoi pourrait-il s'agir d'un cas de double niveau de qualité ?** Le JRC a testé le produit "Coca-Cola Original Taste" de la société Coca-Cola dans 18 pays différents et a constaté qu'en Europe, il existe deux recettes différentes.
  - **Valeurs nutritionnelles** : il existe une recette avec 10,6 kJ/100g de sucre (principalement dans les pays occidentaux comme le Danemark, la France, l'Allemagne, etc.) et une autre avec 11,2 kJ/100g de sucre (principalement dans les pays de l'Est comme la Bulgarie, la Hongrie ou la Slovaquie).
  - **Valeurs QUID** : les premiers ingrédients sont soit de l'eau, de l'eau gazeuse ou de l'eau pétillante, mais cela n'a pas de réel impact sur les valeurs nutritionnelles. Le second, le type de sucre : il s'agit soit de sucre, soit de sirop de fructose-glucose, qui est un autre type de sucre raffiné. Certaines versions du produit contiennent des colorants, des acides phosphoriques et des arômes, mais cela ne change pas les valeurs nutritionnelles.
  - **Liste des ingrédients** : la principale différence réside dans le type de sucre, car les recettes au sirop de fructose-glucose contiennent plus de sucre dans leurs valeurs nutritionnelles que les recettes au sucre ordinaire.

- **Étiquetage sur l'emballage** : L'emballage est harmonisé avec un étiquetage rouge, sauf pour Malte et l'Espagne qui ont un étiquetage noir. Cela s'explique par le fait que la société Coca-Cola vend plus de produits Coca-Cola Zero que de produits Coca-Cola ordinaires et adopte donc l'étiquetage noir comme stratégie de marketing dans ces pays (voir l'image ci-dessous).



- **Commentaires du propriétaire de la marque**

La société Coca-Cola a justifié la différence en disant que "l'édulcorant local que nous utilisons a été principalement choisi historiquement en raison de considérations locales telles que la disponibilité régionale des ingrédients. L'approvisionnement local de nos ingrédients nous permet à la fois de soutenir les chaînes d'approvisionnement et les économies locales et de maintenir le caractère abordable et le goût de nos boissons" et que "nous incluons de manière transparente des informations sur tous nos ingrédients et leur contenu nutritionnel sur notre étiquette. Pour garantir le même goût, les édulcorants dérivés du maïs sont utilisés en quantité légèrement supérieure à celle du sucre, ce qui explique les différences nutritionnellement non significatives identifiées par l'évaluation du JRC."

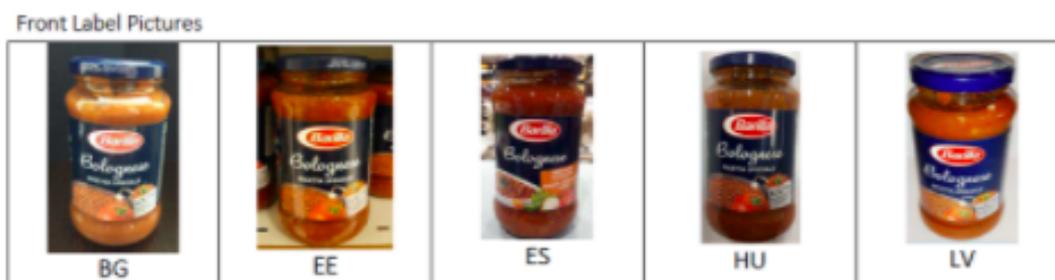
- **Pourquoi ce cas est-il intéressant ?**

Ce cas est intéressant parce qu'il y a une division géographique relativement claire entre les deux versions de Coca-Cola alors que l'emballage est le même. Dans ce cas, cela peut être expliqué par le fait que certains pays favorisent certains marchés pour leurs intérêts économiques, mais cela nécessiterait une justification supplémentaire. La justification de la société Coca-Cola reste faible puisqu'elle prétend utiliser le fructose-glucose dans un pourcentage différent de celui du sucre mais dans les ingrédients, le fructose-glucose n'est mentionné que pour les versions plus énergétiques du produit.

Des recherches supplémentaires sont nécessaires sur certains aspects. Si le sirop de fructose-glucose est moins cher, il serait intéressant d'avoir un autre indicateur pour évaluer s'il s'agit d'une pratique malveillante ou non, car même s'il est autorisé par la législation européenne, il est considéré comme moins sain que le sucre ordinaire. Cependant, les données recueillies dans les tests du JRC ne sont pas suffisantes pour remettre en cause le double niveau de qualité, car les valeurs nutritionnelles ne sont pas très différentes, mais avec une étude plus approfondie du prix, de la distribution géographique de la recette et de l'effet négatif potentiel du fructose-glucose dans son ensemble, il pourrait être possible de constituer un dossier.

## BARILLA – SAUCE BOLOGNAISE

- **Pourquoi pourrait-il s'agir d'un cas de double niveau de qualité ?** Le produit "Sauce bolognaise" de Barilla a été testé par le JRC dans 5 pays : la Hongrie, l'Espagne, l'Estonie, la Bulgarie et la Lettonie. Dans ce cas, il y a deux recettes complètement différentes avec des valeurs énergétiques différentes.
  - **Valeurs nutritionnelles :** En Hongrie, en Espagne et en Estonie, la recette contient plus de glucides et de sucre et moins de protéines que celle de la Lettonie et de la Bulgarie.
  - **Liste des ingrédients :** Le JRC a remarqué qu'il y a plus ou moins les mêmes ingrédients même si certains produits contiennent du concentré de tomates alors que d'autres ont des tomates concassées avec du concentré de tomates. Mais cette différence ne change pas la valeur nutritionnelle puisque le concentré de tomates ou les tomates concassées avec du concentré de tomate sont utilisés ensemble dans la plupart des cas.
  - **Valeurs QUID :** La quantité de viande est cependant plus importante en Bulgarie et en Lettonie ce qui explique qu'il y ait plus de protéines dans cette recette.
- **Étiquetage sur l'emballage :** L'emballage est très similaire (voir image ci-dessous)



- **Commentaire du propriétaire de la marque**

Barilla a répondu au JRC que "les informations différentes en Lettonie et en Bulgarie sont dues à une erreur d'écriture dans l'application des autocollants dans la langue locale, qui a été rapidement corrigée."

- **Pourquoi ce cas est-il intéressant ?**

Pour ce produit, il y a des doutes car il y a une distinction géographique claire mais il est difficile de déterminer si l'entreprise veut discriminer certains pays par rapport à d'autres. Comme il existe deux recettes différentes, il pourrait s'agir d'un cas de double niveau de qualité sans pays ciblé spécifique. Une enquête et une analyse plus poussées seraient nécessaires pour savoir si certains pays sont pénalisés et s'il s'agit réellement d'une erreur de la part de l'entreprise.

## ACTIVIA – YOGURT GOÛT FRAISE

- **Pourquoi pourrait-il s'agir d'un cas de double niveau de qualité alimentaire ?**

Activia est un produit laitier testé dans 14 pays. Les résultats du JRC montrent que la recette est très différente d'un pays à l'autre et qu'il existe cinq recettes totalement différentes.

- **Valeurs nutritionnelles** : Les valeurs nutritionnelles sont effectivement très différentes en termes de valeurs énergétiques, de graisses, de sucres, de glucides, de sel, etc.
- **Valeurs QUID** : Les valeurs QUID ne sont pas non plus homogènes, bien que les données soient manquantes car toutes les déclarations quantitatives ne sont pas disponibles pour chaque pays.
- **Liste des ingrédients** : La différence est principalement liée au calcium et peut s'expliquer par le choix des ingrédients laitiers, qu'il s'agisse de lait, de crème ou de lait écrémé par exemple. En revanche, la quantité de fraises est constante en dehors de l'Allemagne. La quantité de sucre varie également d'un pays à l'autre : en France et aux Pays-Bas, il y a plus de sucre mais il apporte plus de calories dans la recette néerlandaise que dans la recette française. Enfin, la recette grecque est beaucoup plus grasse que les autres.

- **Étiquetage sur l'emballage** : L'emballage est très similaire (voir image ci-dessous).



### Commentaire du propriétaire de la marque

ACTIVIA a répondu que les yaourts à la fraise "sont fabriqués dans huit usines de production situées dans différents pays d'Europe, les légères variations inévitables dans les valeurs nutritionnelles résultent principalement des caractéristiques du lait cru - qui par nature peuvent varier en fonction de la saisonnalité et d'un pays à l'autre en termes de teneur en matières grasses et en protéines - et des différences non significatives dans les lignes de production." En outre, "des différences marginales dans l'étiquetage des ingrédients peuvent résulter d'exigences nationales particulières (par exemple, il n'existe pas de dénomination harmonisée des yaourts en Europe) et de pratiques commerciales locales."

## Pourquoi ce cas est-il intéressant ?

Ce cas est intéressant car, selon les résultats du JRC, il existe de nombreux types de recettes en Europe. Il est difficile de dire quelle recette est la moins saine et il n'est même pas facile de voir une tendance claire. La version la moins saine est la recette grecque, car elle contient plus de graisses que les autres. La recette grecque est très probablement conçue pour ressembler le plus possible au yaourt grec, qui a tendance à être plus riche que le yaourt ordinaire. Le propriétaire de la marque insiste en effet sur les pratiques locales et les exigences nationales. Mais il est difficile de dire s'il s'agit d'un cas de double niveau de qualité puisque certains pays ont la même recette, comme la Hongrie et l'Italie ou la République tchèque et la Slovaquie. D'autres recherches et davantage de données seraient nécessaires pour établir un cas de double niveau de qualité alimentaire.

## BEN & JERRY'S - CRÈME GLACÉE AU CHOCOLAT

- **Pourquoi pourrait-il s'agir d'un cas de double niveau de qualité alimentaire ?** Le produit a été testé par le JRC dans 13 pays de l'UE.
  - **Valeurs nutritionnelles** : Les résultats sont assez homogènes. Le JRC a remarqué qu'il existe une recette différente pour le produit en Croatie, qui est un peu différente de celle des autres produits.
  - **Valeurs QUID** : Les valeurs QUID sont les mêmes, bien qu'il y ait quelques décimales de différence dans les valeurs nutritionnelles du produit en Croatie (il contient plus de calories et de sel) et la liste des ingrédients est également standardisée.
  - **Liste des ingrédients** : Le produit croate contient plus de farine d'orge et de sel que d'agents levants et stabilisants, mais ces ingrédients représentent toujours moins de 2% de la quantité du produit.
- **Étiquetage sur l'emballage** : L'étiquetage du produit sur l'emballage est absolument identique dans tous les pays. (voir image ci-dessous)



## COMMENTAIRE DU PROPRIÉTAIRE DE LA MARQUE

L'entreprise explique la différence en Croatie en disant que : "Il y a une série d'illustrations pour l'UE qui présente une déclaration d'ingrédients de 13% pour les morceaux de brownie au fudge au chocolat et nous utilisons ces chiffres sur les autocollants pour les produits vendus en Croatie. Un certain nombre de détaillants en Croatie importent ce produit d'autres marchés de l'UE indépendamment d'Unilever et fabriquent leurs propres autocollants, ce qui peut expliquer la divergence dans les tests. En plus de la barquette de 500 ml, nous produisons également un emballage de taille complètement différente, une barquette de 100 ml de Ben and Jerry's Chocolate Fudge Brownie, qui contient une plus grande proportion de morceaux de brownie, ce qui signifie que la déclaration globale des ingrédients est plus élevée."

## POURQUOI CE CAS EST-IL INTÉRESSANT ?

À première vue, on pourrait considérer qu'il s'agit d'un cas de double niveau de qualité puisqu'il y a une recette différente en Croatie, mais en réalité, elle est très normalisée. Ce cas est intéressant car si la différence consiste en des ingrédients qui représentent moins de 2% du produit, il n'est pas pertinent de dire qu'il s'agit d'un cas de double niveau de qualité. Par ailleurs, les produits importés de pays tiers sont généralement standardisés car, dans la plupart des cas, ces produits sont commercialisés en Europe en exploitant le principe de la reconnaissance mutuelle, qui facilite l'accès au marché entre les pays de l'UE. La recette est unique et si elle est légale dans un pays, l'exploitant du secteur alimentaire hors UE pourrait alors commercialiser ses produits dans les 26 autres pays sans autres restrictions. Dans ce cas, si les différences ne concernent pas les normes nationales, elles ne semblent pas vraiment significatives. Il est important de noter que les entreprises européennes s'efforcent de s'adapter aux préférences et aux goûts locaux, même si elles n'y sont pas obligées.

## D'AUTRES ÉTUDES DE CAS PAR INFOCONS EN 2017

### FANTA ORANGE-BOISSON GAZEUSE NON-ALCOOLISÉ AROMATISÉE AUX FRUITS

- **Pourquoi pourrait-il s'agir d'un cas de double niveau de qualité alimentaire ?** Les étiquettes des produits vendus dans trois pays européens ont été comparées :
- Les différences ont été constatées au niveau de la teneur en jus de fruits :
  - Roumanie : minimum 5% de jus d'orange concentré.
  - Royaume-Uni : 3,7% de jus d'orange et 1,7% de jus d'agrumes, concentré (5,4%)
  - Espagne : 8% de jus d'orange concentré

Tara	Produs	Brand	Categorie	Model	Ingrediente	Cod E-uri	Nr E-uri	Val. Energetica	Proteine (g/100g)	Grasimi (g/100g)	saturati (g/100g)	Glucide (g/100g)	(din glucide) (g/100g)	Sare (g/100g)	Gramaj (g)	recipient (l)	Observatii
Romania	Fanta de Portocale 2l	Coca Cola	Bautura racoritoare	Bautura racoritoare carbogazoasa cu suc de portocale	Apa, zahar, sirop de fructoza-glucoza, suc de portocale din concentrat (min. 5%), dioxid de carbon, acidifiant acid citric, arome naturale de portocale cu alte arome naturale, antioxidant acid ascorbic, colorant carotenii, stabilizator guma de guar.	E330, E290, E330, E160a, E412	5	183kJ / 43kcal	0	0	0	10.5	10.5	0		2	A se consuma de preferinta imediat de: vezi pe ambalajul (primul rand). A se pastra la loc racoros, ferit de soare.
Anglia	Fanta de Portocale 2l	Coca Cola	Bautura racoritoare	Bautura racoritoare carbogazoasa cu suc de portocale	Apa carbogazoasa, zahar, suc concentrat de portocale 3.7%, fructe citrice concentrat, acid citric, dioxid de carbon, arome naturale, arome naturale de portocale si alte arome naturale, conservanti, suc de portocale, acid malic, regulatori de aciditate citric de sodiu, indusitori, acetilarsenii, aspartam, colorantii, acid ascorbic, stabilizatori guma guar. Contine o sursa de fenilalanina.	E330, E202, E296, E331, E950, E951, E952, E953, E954, E160a	8	121kJ / 29kcal	0	0	0	6.9	6.9	0		2	A se pastra la loc uscat si ferit de soare.
Spania	Fanta de Portocale 2l	Coca Cola	Bautura racoritoare	Bautura racoritoare carbogazoasa cu suc de portocale	Apa carbogazoasa, suc concentrat de portocale 8%, zahar, sirop de glucoza si fructoza, acidifianti, acid citric, acid malic, stabilizatori, E445, E445 si E414, colorantii E202, indusitori E950 si aspartam, acid ascorbic, antioxidant, aroma naturala de portocale si alte arome naturale, colorant E160a. Contine o sursa de fenilalanina.	E330, E296, E445, E445, E414, E202, E950, E951, E300, E160a	10	145kJ / 34kcal	0	0	6.5	6.5	0		2	A se pastra de lumina solara si de mrosuri puterice. A se pastra într-un loc răcoros, uscat curat.	

- **Pourquoi ce cas est-il intéressant ?**

Ce cas est intéressant en raison de la différence de nombre d'additifs alimentaires et des teneurs en sucre et en calories.

- **Additifs alimentaires :**

Une autre différence constatée est le nombre d'additifs alimentaires : les produits roumains comptent cinq additifs, ceux du Royaume-Uni huit et ceux d'Espagne dix. Les spécialistes de la clinique de nutrition The KiloStop nous mettent en garde contre les additifs présents dans ces produits :

"Plus le nombre d'additifs alimentaires est élevé, plus notre foie doit fournir un travail important pour les éliminer. Nous constatons qu'en Angleterre et en Espagne, nous trouvons la spécification : "contient une source de phénylalanine". La phénylalanine est un acide aminé qui entre dans la composition de l'édulcorant aspartame. Il existe une maladie génétique appelée phénylcétonurie qui se traduit par l'incapacité de l'organisme à métaboliser la phénylalanine. La phénylcétonurie est une maladie grave qui peut entraîner un retard mental si elle n'est pas traitée à temps. Par conséquent, les produits contenant cette substance doivent porter un avertissement sur l'emballage."

- **Teneurs en glucides (sucre) et en calories :**

"Comme vous pouvez le voir sur l'étiquette, il contient 0 nutriment, c'est-à-dire 0 protéine, 0 bonne graisse, 0 bon glucide. La seule source de glucides provient des sucres simples. Ces sucres étaient autrefois des glucides complexes, bénéfiques pour l'organisme, mais la main de l'homme leur a retiré les fibres alimentaires, les vitamines et les minéraux et il ne reste donc que des sucres simples et mauvais. Notre corps absorbe rapidement ces sucres, qui se déposent très facilement sous forme de graisse, provoquant des augmentations et des diminutions soudaines de la glycémie, influençant ainsi négativement l'appétit.

En d'autres termes, cela peut augmenter la sensation de faim. Le sucre n'est rien d'autre qu'un voleur de nutriments. Non seulement il n'apporte au corps que des calories vides, mais pour être métabolisé, il consomme les réserves de vitamines et de minéraux du corps. Ainsi, en plus de ne nous apporter aucun bienfait nutritionnel, Fanta consomme également le nombre de vitamines et de minéraux que nous avons dans notre corps, ont complété les spécialistes de la clinique de nutrition KiloStop <https://www.kilostop.ro/>"

## CHOCOLAT MILKA AU LAIT ALPIN

**Pourquoi pourrait-il s'agir d'une double niveau de qualité alimentaire ?** Les étiquettes des produits vendus dans deux pays européens ont été comparées et les différences ont été constatées en ce qui concerne le nombre d'additifs alimentaires. En Roumanie, l'additif Poliglicerol (E476) a été ajouté.

La teneur en matières grasses est plus faible pour le produit trouvé sur le marché roumain, 29g/100g respectivement, par rapport aux 29,5g/100g trouvés dans le produit en Espagne. Le produit en Roumanie contient une quantité plus importante de graisses saturées, soit 18g/100g, contre 17,5g/100g pour le produit en Espagne. On observe une teneur réduite en bonnes graisses du produit commercialisé en Roumanie, respectivement 11g/100g, par rapport au produit équivalent en Espagne (12g/100g).

Des différences peuvent également être notées en ce qui concerne la teneur en glucose (la quantité est plus élevée pour le produit commercialisé en Roumanie), et en ce qui concerne les protéines (la quantité est plus faible pour le produit commercialisé en Roumanie) et le sel (plus faible pour le produit commercialisé en Roumanie).

Tara	Produce	Brand	Categoria	Model	Ingrediente	Cod E-uri	Nr E-uri	Val. Energetica	Proteine (g/100g)	Grasimi (g/100g)	Acizi grasi saturati (g/100g)	Glucide (g/100g)	Zaharuri (din glucide) (g/100g)	Sare (g/100g)	Gramaj (g)	Volum recipient (l)	Observatii
Romania	Ciocolată Milka cu lapte alpin 150g	Milka	Ciocolata cu lapte	Ciocolata cu lapte	Zahăr, unt de cacao, lapte praf degresat, masa de cacao, zer praf, grăsimi din lapte, pasta de alune, emulsifiantolecitina de soia, E476), aromă. Substanță uscată de cacao 30% minimum. Conține LAPTE, ALUNE, SOIA. Poate conține urme de GRAU, varietati similare de NUCI.	E322, E476	2	2220kJ / 530kCal	6.3	29.5	18	59	58	0.37	100		A se pastra la loc uscat, ferit de caldura.
Spania	Ciocolată Milka cu lapte alpin 150g	Milka	Ciocolata cu lapte	Ciocolata cu lapte	Zahăr, unt de cacao, lapte praf, masă de cacao, zer praf, grăsimi din lapte, alune de padure măcinată, emulgator, lecitină de soia, aromă, cacao minim 30%. Acesta poate conține și alte fructe cu coajă lemnoasă și grâu.	E322	1	2220kJ / 530kCal	6.4	29.5	17.5	58.5	58	0.43	150		A se deponiza într-un loc uscat. A se feri de căldură.

## CONCLUSION

Ce guide a expliqué ce qu'impliquent les pratiques de double qualité alimentaire et comment la question a été abordée jusqu'à présent au niveau de l'UE. En outre, le guide a exposé comment organiser une campagne de tests sur les produits alimentaires.

Le double niveau de qualité alimentaire est une pratique qui consiste à vendre dans plusieurs pays des produits de marque identique mais contenant des différences d'ingrédients et de valeurs nutritionnelles, le consommateur pouvant être induit en erreur en pensant que le produit vendu est identique à ceux trouvés dans d'autres États membres. Toute campagne de test doit être soigneusement planifiée et organisée et doit s'efforcer d'être à la fois inclusive et transparente. Les résultats de la campagne doivent être soigneusement analysés et communiqués aux autorités compétentes si des divergences majeures sont constatées.

Il convient toutefois de noter que les différences de qualité peuvent être le résultat de pratiques légales telles que les préférences locales, les pratiques du marché local et/ou les exigences nationales. Parfois, il peut également être difficile de trouver un modèle permettant de comprendre si une entreprise a mis en place des pratiques discriminatoires à l'égard de certains pays ou régions. Par conséquent, la question du double niveau de qualité des aliments doit encore être examinée au moyen de tests approfondis afin d'obtenir un meilleur aperçu de la situation.