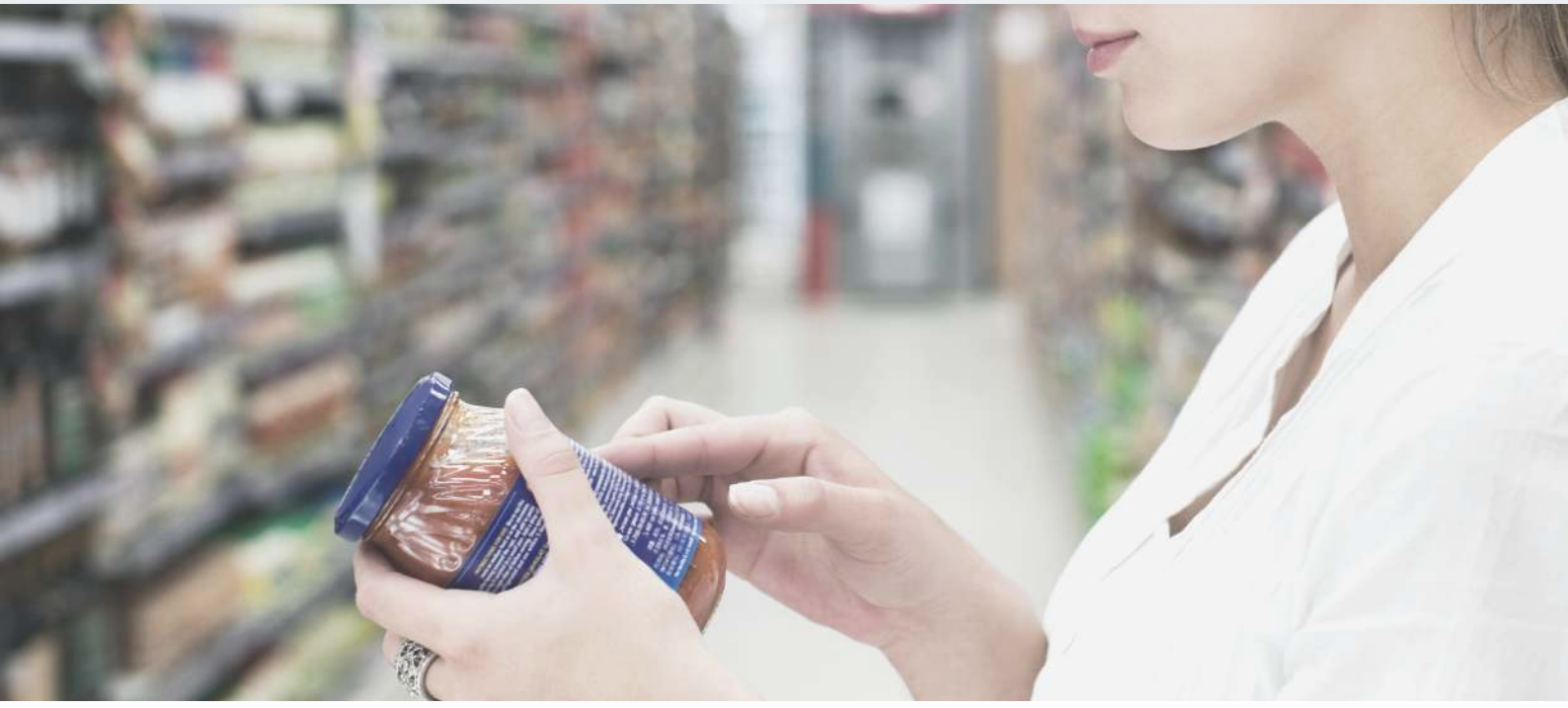
MANUALE

PER TESTARE LA DUPLICE QUALITÀ NEI PRODOTTI ALIMENTARI



EMPOWERING CONSUMER ORGANISATIONS TO TACKLE DUAL FOOD QUALITY

European Commission

EMPOWERING CONSUMER ORGANISATIONS
TO TACKLE DUAL FOOD QUALITY

Questo progetto è cofinanziato dal Programma Consumatori della Commissione Europea

European
Commission

SOMMARIO

SOMMARIO p.1

OBIETTIVI p.2

PARTNERS p.2

DUPLICE QUALITÀ ALIMENTARE p.3

METODO p.4

1. Cos'è un prodotto di riferimento? p.4
2. Uguali o diversi? p.4
3. Sei principi per testare i prodotti p.5
4. Eccezioni p.6
5. Testare i prodotti per duplice qualità alimentare: p.7

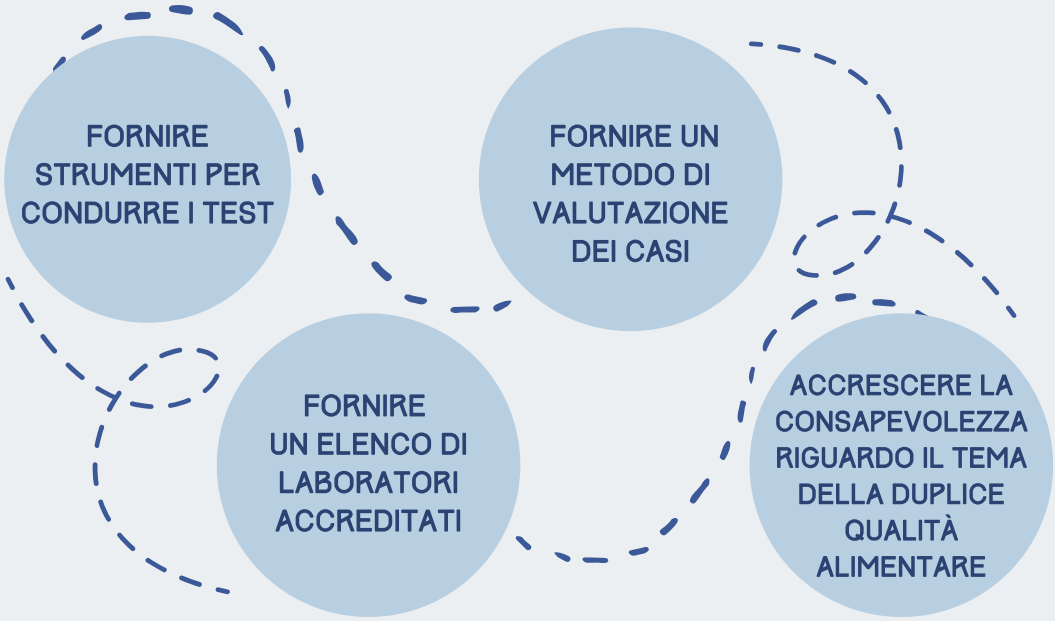
   aspetti pratici p.8

LISTA DEI LABORATORI ACCREDITATI p.9

p.10

OBIETTIVI

Questo manuale ha lo scopo di aiutare le organizzazioni dei consumatori diffuse in tutta Europa a testare e confrontare i prodotti nell'ambito della duplice qualità alimentare ed indentificare strategie commerciali, o informazioni su confezione, potenzialmente fuorvianti.



PARTNERS

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

ADOC è un'associazione consumatori italiana riconosciuta dal Ministero dello Sviluppo Economico presente in tutte le venti regioni italiane con uffici che forniscono informazioni e supporto al pubblico.

SAFE - SAFE FOOD ADVOCACY EUROPE - BELGIO

SAFE è un'ONG europea, il cui obiettivo è assicurare la salute dei consumatori e i cui interessi mirano al cuore della legislazione alimentare europea.

INFOCONS ASSOCIATION - ROMANIA

Infocons è un'organizzazione consumatori romena fondata nel 2003 con lo scopo di proteggere i diritti dei consumatori ed accrescere la loro consapevolezza.

DUPLICE QUALITÀ ALIMENTARE

DEFINIZIONE

"Con il termine duplice qualità si fa riferimento alla pratica secondo cui le aziende alimentari usano ricette, formulazioni o standard diversi per prodotti venduti sotto il nome dello stesso marchio e con confezioni all'apparenza molto simili fra loro".

Nel settore alimentare, la "duplice qualità" si verifica in particolar modo presentando **prodotti venduti sotto lo stesso marchio e con confezioni identiche o molto simili**, **ma con diversi ingredienti e livello di qualità** in base al paese europeo in cui sono distribuiti.

STORIA

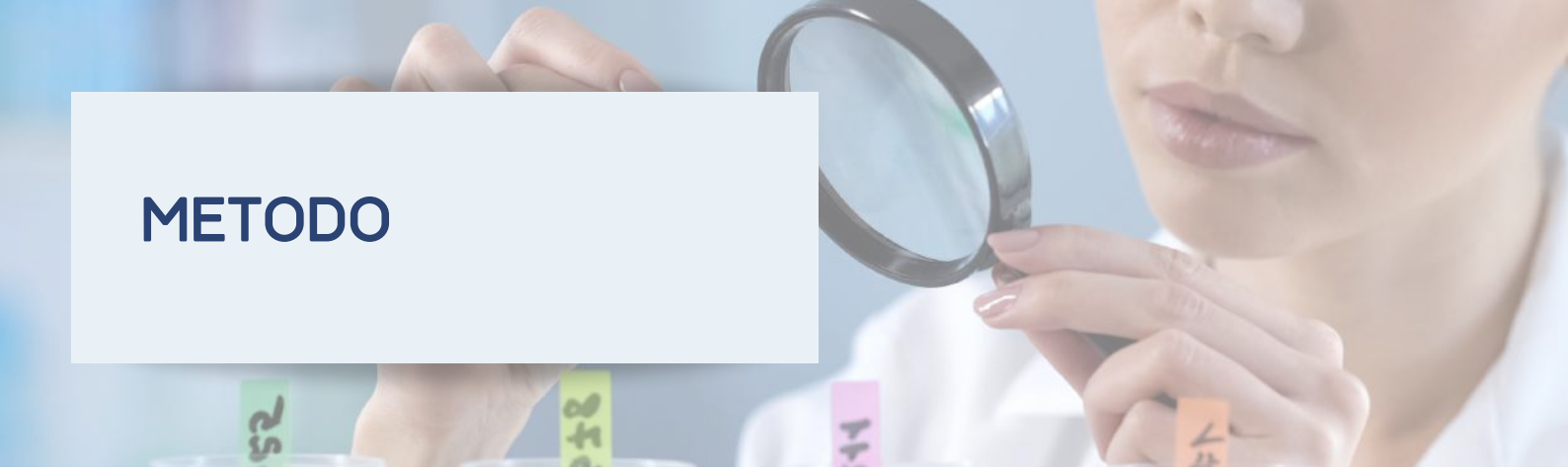
I consumatori di alcuni paesi europei hanno fatto presente **che la composizione di alcuni prodotti alimentari fosse diversa** nel loro paese d'origine **in confronto a prodotti di altri Paesi Membri venduti però sotto lo stesso marchio e con confezione identica o molto simile.**

« Non è accettabile che in alcune parti d'Europa, come nel centro e nell'Est europeo, ai cittadini siano venduti alimenti di qualità inferiore rispetto ad altri paesi, nonostante la confezione ed il marchio siano identici. [...] Le autorità nazionali dovrebbero essere dotate di poteri maggiori per porre fine a queste pratiche illegali ovunque esse abbiano luogo ».

JEAN-CLAUDE JUNCKER, 2017

La Commissione ha pubblicato delle linee guida sull'applicazione delle leggi europee, in materia di alimenti e consumatori, ai prodotti di duplice qualità per aiutare le autorità nazionali a **determinare se un'azienda infrange le leggi dell'UE** quando vende prodotti apparentemente identici con una composizione diversa a seconda del paese di destinazione.

Le autorità nazionali per consumatori e alimenti hanno la responsabilità di garantire the le aziende rispettino le leggi dell'UE. Ad ogni modo, la Commissione Europea si impegna ad aiutarle tramite orientamento e diversi filoni di lavoro.



METODO

1 COS'È UN PRODOTTO DI RIFERIMENTO?

Quindi, qualsiasi prodotto **percepito in un determinato modo dai consumatori,** ma che di fatto è diverso rispetto al corrispettivo **in un diverso Paese Membro, potrebbe presentare potenziale pratica di duplice qaulità,** poiché il consumatore potrebbe essere stato indotto a pensare che il prodotto fosse identico a quelli venduti in altri paesi dell'UE.

ESEMPIO Sugo alla bolognese in Lettonia, Ungheria & Bulgaria

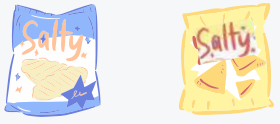
Il sugo alla bolognese rappresenta un prodotto di riferimento poiché esiste **in almeno 3 Paesi Membri dell'UE sotto lo stesso marchio e la stessa confezione.** Ogni prodotto contiene salsa di pomodoro e/o concentrato di pomodoro, cipolla, manzo, carote e sedano e **il consumatore si aspetta che la composizione sia la stessa per ogni prodotto presente all'interno dell'UE.**

DA TENERE A MENTE

Di solito, un prodotto è significativamente diverso se, **confrontandolo con il prodotto di riferimento, ci sono differenze sostanziali in uno o più ingredienti chiave** (o nella loro percentuale) e **se il consumatore fosse stato a conoscenza di queste differenze, avrebbe potuto cambiare la sua decisione durante il processo di acquisto**. Quest'ultimo aspetto, riguardante il comportamento dei consumatori, è cruciale per determinare se si è in presenza di un potenziale caso di duplice qualità.

METODO

2 UGUALI O DIVERSI?

	INGREDIENTI	LATO ANTERIORE DELLA CONFEZIONE
UGUALE	I valori nutrizionali e gli ingredienti sono identici. Per Serving Calories 150 1% · Sodium 25 2% · Salt 0.3g 5% · Sugar 5g 8% · Saturates 3g 1% * Of your guideline daily amount Per Serving Calories 150 1% · Sodium 25 2% · Salt 0.3g 5% · Sugar 5g 8% · Saturates 3g 1% * Of your guideline daily amount	Il lato anteriore della confezione presenta lo stesso design relativamente a motivi, colori, caratteri, forme, loghi, layout ed immagini.
SIMILE	Il prodotto contiene ingredienti e valori nutrizionali simili. Per Serving Calories 150 1% · Sodium 25 2% · Salt 0.3g 5% · Sugar 5g 8% · Saturates 3g 1% * Of your guideline daily amount Per Serving Calories 155 1% · Sodium 20 2% · Salt 0.3g 5% · Sugar 5,1g 8% · Saturates 3g 1% * Of your guideline daily amount	Il lato anteriore della confezione è simile (alcune caratteristiche potrebbero essere uguali, mentre altre potrebbero essere completamente diverse).
DIVERSO	Gli ingredienti ed i valori nutrizionali sono significativamente diversi. Per Serving Calories 150 1% · Sodium 25 2% · Salt 0.3g 5% · Sugar 5g 8% · Saturates 3g 1% * Of your guideline daily amount Per Serving Sodium 35 10% · Salt 12 2% · Sugar 0.2g 12% · Fiber 1g 4% * Of your guideline daily amount	Il lato anteriore della confezione è significativamente diverso. 

I prodotti per i quali esiste un possibile caso di duplice qualità alimentare potrebbero anche avere la parte anteriore della confezione **identica o molto simile** con una **composizione diversa** (in alcuni casi prodotti simili possono essere interessati da pratiche di duplice qualità alimentare, ma in questo caso si dovrebbe effettuare un'analisi specifica per ogni caso).

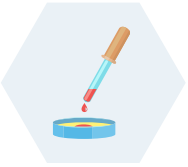
METODO

3 I SEI PRINCIPI PER TESTARE I PRODOTTI

La Commissione Europea ha identificato i **6 principi chiave** che devono essere rispettati nel corso della campagna di test dei prodotti.

1. TRASPARENZA

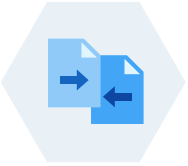
Il principio di trasparenza deve essere rispettato da tutte le parti coinvolte nel corso di tutto il processo al fine di evitare potenziali conflitti.



2. COMPONENTI DI UN PROCESSO DI VALUTAZIONE

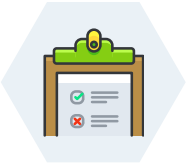
Il processo di valutazione dovrebbe prevedere le seguenti fasi:

- Selezione di prodotto
- Piano di campionamento
- Test dei campioni
- Criteri del processo decisionale in base ai risultati ottenuti



3. COMPARABILITÀ

Durante tutte le fasi, l'organizzatore della campagna dovrebbe fare attenzione a utilizzare solo prodotti comparabili per garantire che i risultati ottenuti siano validi. Inoltre, la traduzione degli imballaggi alimentari e degli elenchi degli ingredienti deve essere eseguita accuratamente in modo da evitare errori di comparabilità.



4. PROCEDURE APPROPRIATE DI SELEZIONE, CAMPIONAMENTO E TEST

Tutti i componenti della procedura devono rispettare criteri predefiniti ed essere scientificamente fondati, economici e pratici. Se dovessero essere necessari test di laboratorio, i metodi utilizzati devono essere accreditati (o almeno scientificamente convalidati).

5. INCLUSIVITÀ

L'intero processo si sforzerà di includere tutte le parti interessate in tutte le fasi della campagna di test.

6. EQUITÀ

Una certa attenzione deve essere riservata alle quote di mercato occupate dai proprietari dei marchi durante la progettazione di una campagna di test. Inoltre, tutti i requisiti di riservatezza devono essere rispettati.

METODO

4 ECCEZIONI

LEGISLAZIONE NAZIONALE

Per alcuni prodotti o ingredienti, la legislazione nazionale potrebbe variare e, in questi casi, ricette diverse commercializzate con lo stesso imballaggio non sono considerate pratiche di duplice qualità.

DISPONIBILITÀ O STAGIONALITÀ DELLE MATERIE PRIME

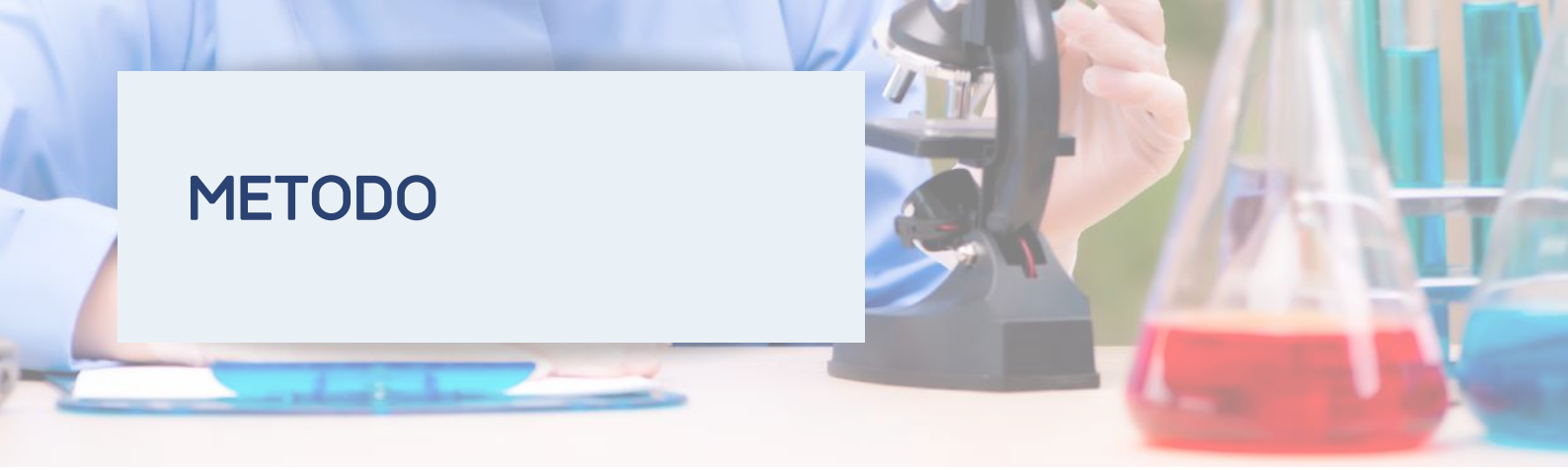
I produttori alimentari cercano spesso di utilizzare materie prime di provenienza locale, quando possibile. Ciò potrebbe portare a una composizione alterata, il che è consentito.

STRATEGIE VOLONTARIE PER MIGLIORARE L'ACCESSO A CIBI SANI E NUTRIENTI

A volte vengono prese misure per migliorare l'accesso a cibi nutrienti e sani. Ciò può avvenire, ad esempio, nel quadro di campagne sostenute dalle autorità nazionali e non costituisce una pratica di duplice qualità alimentare.

PRIORITÀ NAZIONALI

Le aziende possono personalizzare i prodotti in base alle diverse preferenze nazionali, purché verificabile. I criteri rimangono piuttosto vaghi su questo punto.



METODO

5 TESTARE I PRODOTTI PER DUPLICE QUALITÀ ALIMENTARE: ASPETTI PRATICI

1. SELEZIONE E CAMPIONAMENTO PRODOTTI

Come selezionare e campionare prodotti?

1. Creare un paniere di mercato con **prodotti a marchio e marchi privati**

2. Il paniele dovrebbe essere **geograficamente rappresentativo**

3. Deve essere redatto un **protocollo di campionamento** sulla corretta manipolazione e tracciabilità

4. I **proprietari dei marchi** possono rilasciare una dichiarazione su eventuali differenze fra prodotti

5. La durata di tutti i campioni deve rimanere entro un **ragionevole margine del 20%**

6. I test dovrebbero essere condotti **più o meno nello stesso periodo** di vita di un prodotto.

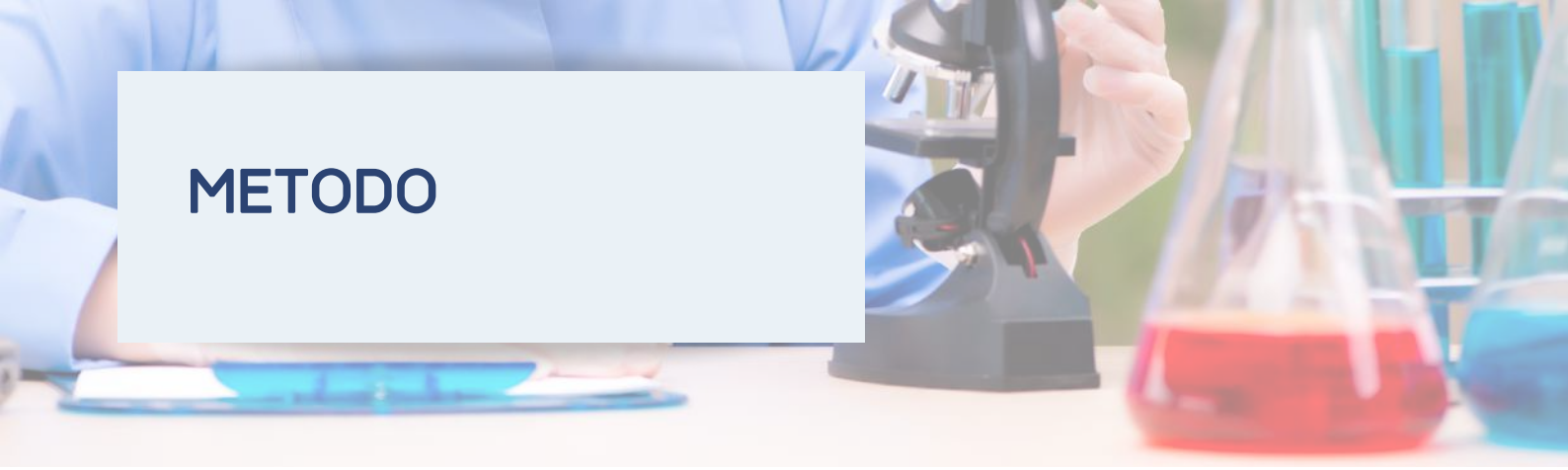
➔ **SE** i campioni di prodotto selezionati rispettano questi criteri, è possibile studiare la confezione del prodotto.

2. STUDIO DEL PACKAGING DI PRODOTTO

Il test vero e proprio inizia con l'**analisi della confezione degli alimenti e dell' elenco degli ingredienti.** Per un potenziale caso di doppia qualità alimentare:

La confezione dell'alimento dovrebbe essere identica o almeno molto simile e gli ingredienti dovrebbero essere **diversi o simili con evidenti differenze.**

Ai fini di questa analisi possono essere assunti gruppi di esperti.



METODO

5 TESTARE I PRODOTTI PER DUPLICE QUALITÀ ALIMENTARE: ASPETTI PRATICI

3. ANALISI SENSORIALE

- L'analisi sensoriale può essere utilizzata per **verificare se esiste una differenza sensoriale nei prodotti**, che tipo di differenza e quanto essa sia rilevante.
- Esistono **diversi metodi standardizzati** adatti allo scopo di testare la duplice qualità.
- I diversi metodi dovrebbero essere **eseguiti da un gruppo di esperti.** Gli stessi esperti teoricamente dovrebbero eseguire tutti i test di analisi sensoriale richiesti per un determinato prodotto.
- È possibile utilizzare diversi gruppi per diverse categorie di prodotto.

Se 2 campioni di prodotto **presentano differenze significative** dopo che i test sensoriali sono stati condotti ed è stato determinato che i prodotti hanno un marchio identico o quasi identico, **si consigliano test di laboratorio** per verificare se i prodotti presentano qualità differenti.

4. TEST DI LABORATORIO

- I test di laboratorio devono essere eseguiti da **laboratori accreditati ISO 17025.** Teoricamente, tutti i metodi utilizzati dovrebbero essere accreditati. Se ciò non fosse possibile, **i metodi devono essere almeno verificabili scientificamente.**
- La metodologia di test nei laboratori **sarà determinata sulla base dei problemi rilevati in precedenza.**

Analizzare diversi tipi di zuccheri o grassi o sospetti coloranti e additivi

ANALISI NUTRIZIONALE

(analisi semplice)

Raccogliere dati più consistenti di natura sia quantitativa che qualitativa sul prodotto testato.

GAS CROMATOGRAFIA

(analisi più complessa e costosa)

Infine, se l'esito di una campagna di test dovesse essere che un prodotto presenta differenze significative negli ingredienti e / o nei valori nutrizionali, nonostante sia commercializzato con confezioni identici o fortemente simili, **il proprietario del marchio dovrebbe avere la possibilità di fornire una ragionevole spiegazione.** Se il commento non fosse soddisfacente, le autorità competenti possono decidere, **caso per caso, di avviare una causa contro il responsabile commerciale** che potrebbe aver violato la legislazione dell'UE.

ELENCO DEI LABORATORI ACCREDITATI

ALS LIFE SCIENCES

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

ALS Life Sciences ha fornito una sede in 15 diversi paesi europei. Questa rete è composta da laboratori analitici moderni ed accreditati ISO 17025 e da centri di servizio nazionali. I laboratori principali si trovano in Repubblica Ceca, Svezia, Regno Unito, Turchia, Portogallo, Italia e Danimarca. Centri di assistenza nazionali e laboratori più piccoli si trovano in Norvegia, Finlandia, Polonia, Slovacchia, Romania, Irlanda, Austria e Spagna.

EUROLAB

https://www.eurolab.org/

EUROLAB è stato creato a Bruxelles il 27 aprile 1990 sulla base di un rapporto d'intesa, firmato dalle delegazioni che rappresentano i laboratori privati e pubblici di 17 dei 19 paesi della CEE e dell'EFTA.

ROMCONTROL

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

L'azienda fornisce analisi organolettiche e fisico-chimiche, di determinazione dei valori di caffeina, di sostanze proteiche e delle componenti lipidiche.

LABOREX2000

https://www.laborex.ro/

L'azienda fornisce analisi fisico-chimiche e microbiologiche si prodotti agroalimentari.

BIORESURSE.RO

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

La compagnia determina il contenuto di acrilammide di pane, biscotti e altri prodotti simili. La spettrometria di mobilità ionica (SMI) e la spettrometria di mobilità differenziale (SMD) sono i metodi utilizzati per l'identificazione e la quantificazione degli composti analitici ad alta sensibilità.

WESSLING

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

WESSLING offre analisi degli alimenti, microanalisi, nanoanalisi e controlli normativi per soddisfare i requisiti legali. L'azienda fornisce tutti i metodi di analisi alimentare moderna: dall'analisi chimico-fisica ai test sensoriali, dalle analisi microbiologiche e biologiche molecolari all'identificazione dei corpi estranei.

SGS LABORATORIES

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

I laboratori SGS offrono test microbiologici sugli alimenti.

EMPOWERING CONSUMER ORGANISATIONS
TO TACKLE DUAL FOOD QUALITY

Website : www.fightdualquality.eu

Twitter : @fightdualquality

Facebook : Fight Dual Quality