

MANUAL

PENTRU TESTAREA DUBLULUI STANDARD AL PRODUSELOR ALIMENTARE





Acest proiect este cofinanțat de Consumer Programme al Comisiei Europene



CUPRINS

CUPRINS.....	p.1
OBIECTIVE.....	p.2
PARTENERI	p.2
DUBLU STANDARD	p.3
METODOLOGIE DE TESTARE	p.4
1. Ce este un produs de referință?	p.4
2. Identic sau diferit?	p.4
3. Șase principii pentru testarea produselor.....	p.5
4. Excepții	p.6
5. Practici pentru testarea produselor cu dublu standard.....	p.7 p.8
Lista laboratoarelor acreditate.....	p.9



OBJECTIVE

Acest manual va ajuta organizațiile de consumatori din întreaga Europă să testeze și să compare produsele, în ceea ce privește problemele legate de dublul standard al produselor alimentare și să identifice strategiile potențial înșelătoare de marcă sau informațiile de pe ambalaj.



PARTENERI



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

ADOC este o asociație de consumatori recunoscută de Ministerul Dezvoltării Economice prezentă în toate cele 20 de regiuni italiene care oferă informații și sprijin publicului.



SAFE - SAFE FOOD ADVOCACY EUROPE - BELGIA

SAFE este un ONG, ale cărui obiective sunt să se asigure că sănătatea și preocupările consumatorilor rămân în centrul legislației UE în domeniul alimentar.



ASOCIATIA INFOCONS - ROMANIA

Infocons este Organizația pentru Protecția Consumatorilor fondată în anul 2003 pentru a veni în întâmpinarea nevoilor consumatorilor din România.

DUBLU STANDARD

DEFINIȚIE



„Dublul standard este o practică, prin care companiile folosesc rețete, formulări sau standarde diferite pentru articolele vândute sub aceeași marcă și care au ambalaje cu aspect asemănător”.

În sectorul alimentar, „dublul standard” s-a dezvoltat în special prezentând produse vândute sub aceeași marcă și cu ambalaje identice sau foarte asemănătoare, dar cu ingrediente și calitate diferită în funcție de țara europeană în care au fost livrate.

ACEEASI
MARCA

ACELASI
AMBALAJ

CALITATE
DIFERITA

ISTORIE

Consumatorii din mai multe țări din UE s-au plâns de compoziția anumitor produse. Acestea fiind diferite în țara lor de origine în comparație cu produsele vândute sub aceeași marcă și cu ambalaje identice sau foarte similare în alte țări.

„Nu este acceptabil ca în unele părți ale Europei, în Europa Centrală și de Est, oamenilor să li se vândă alimente de calitate mai scăzută decât în alte țări, în ciuda ambalajului și a mărcii identice. [...] Autoritățile naționale trebuie să fie dotate pentru a elimina aceste practici ilegale”.



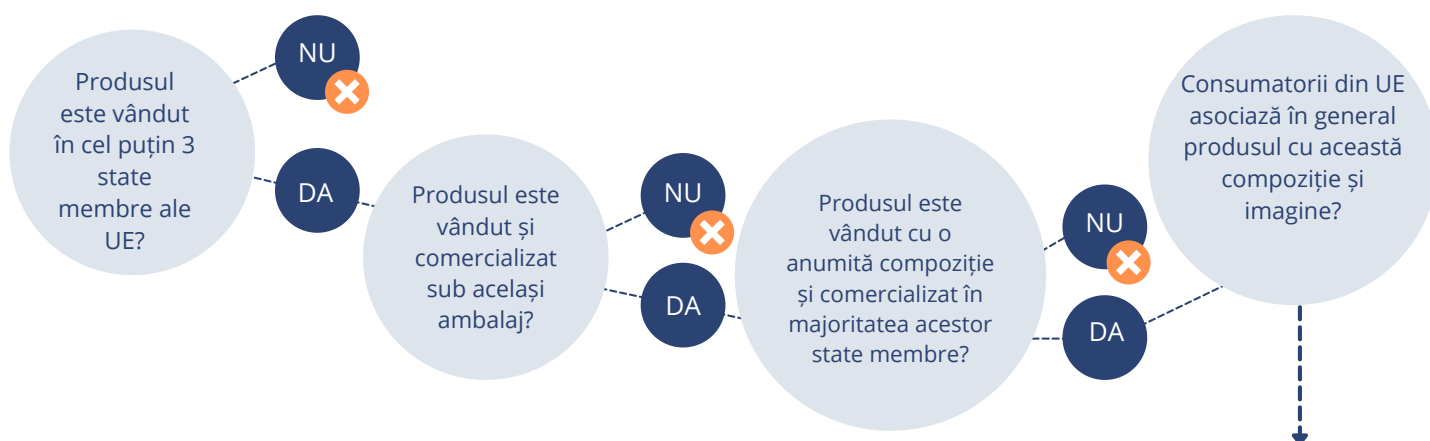
JEAN-CLAUDE JUNCKER, 2017

Comisia a emis sugestii cu privire la aplicarea legislației UE în domeniul produselor alimentare și al produselor cu dublu standard, pentru a ajuta autoritățile naționale să stabilească dacă o companie încalcă legislația UE atunci când vinde produse aparent identice, cu o compoziție diferită, în diferite țări.

Autoritățile naționale pentru protecția consumatorilor sunt responsabile de asigurarea conformării companiilor la legislația UE. Cu toate acestea, Comisia Europeană se angajează să îi ajute prin sugestii și prin diferite aspecte de lucru.

METODOLOGIE DE TESTARE

1 CE ESTE UN PRODUS DE REFERINTA ?



Prin urmare, orice produs perceput într-un anumit mod de către consumatori, dar care, de fapt, este diferit de cel din altă țară, ar putea prezenta potențiale practici de dublu standard, deoarece consumatorul ar putea fi indus în eroare, considerând că produsul este identic cu cel vândut în alte țări.

EXEMPLU Sos pentru paste Letonia, Ungaria & Bulgaria



Sosul pentru paste este un produs de referință, deoarece există în **cel puțin 3 state membre UE sub aceeași marcă și același ambalaj**. Fiecare produs conține pastă de roșii și / sau roșii concentrate, ceapă, carne de vită, morcovi, țelină, iar **consumatorii se așteaptă să fie aceeași compoziție în fiecare produs prezent în aceste state membre**.

TINE MINTE !



Un produs este, în general, semnificativ diferit dacă, **atunci când îl comparăm cu produsul de referință, există diferențe substanțiale între unul sau mai multe ingrediente cheie (sau procentul lor) și dacă consumatorul ar fi fost conștient de aceste diferențe, și-ar fi putut schimba decizia de cumpărare**. Acest ultim punct al comportamentului consumatorului este crucial pentru a stabili dacă acesta ar putea fi un caz potențial de dublu standard.

METODOLOGIE DE TESTARE

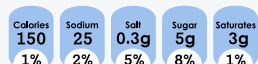
2 IDENTIC SAU DIFERIT ?

INGREDIENTE

IDENTIC

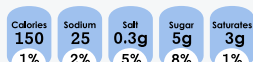
Valorile nutriționale și ingredientele sunt identice.

Per Serving



* Of your guideline daily amount

Per Serving



* Of your guideline daily amount

ETICHETA ȘI AMBALAJUL PRODUSULUI

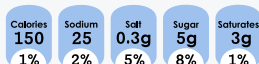
Eticheta ambalajului din față prezintă același design atunci când vine vorba de motive, culori, fonturi, formă, logo-uri, aspect și imagini.



SIMILAR

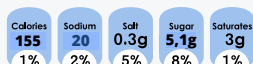
Produsul conține ingrediente și valori nutriționale similare

Per Serving



* Of your guideline daily amount

Per Serving



* Of your guideline daily amount

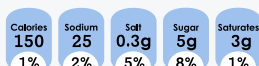
Produsul are o eticheta similară (anumite caracteristici pot fi identice, în timp ce unele pot fi complet diferite)



DIFERIT

Ingredientele și valorile nutriționale sunt diferite semnificativ

Per Serving



* Of your guideline daily amount

Per Serving



* Of your guideline daily amount

Eticheta ambalajului din față este diferită semnificativ



Produsele în care există un posibil caz de dublu standard alimentar ar trebui să aibă o eticheta identică sau foarte asemănătoare cu o compoziție diferită (în unele cazuri, produse similare pot fi afectate de practici de dublu standard, dar acest lucru trebuie examinat de la caz la caz).

METODOLOGIE DE TESTARE

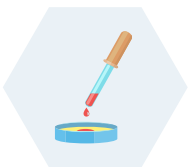
3 ȘASE PRINCIPII PENTRU TESTAREA PRODUSELOR

Comisia Europeană a identificat 6 principii cheie care ar trebui respectate atunci când se desfășoară o campanie de testare.



1. TRANSPARENTĂ

Întreaga procedură ar trebui să fie transparentă pentru toate părțile implicate, pentru a evita orice potențial litigiu.



2. ETAPELE PROCEDURII DE EVALUARE

Procedura de evaluare trebuie să conțină următoarele etape:

- Selectarea produsului
- Plan de prelevare a probelor
- Testarea probelor
- Criterii pentru decizia pe baza rezultatului obținut



3. COMPARABILITATE

Organizatorul campaniei ar trebui să aibă grija să folosească numai produse comparabile pentru a se asigura că rezultatele obținute sunt valide. În plus, traducerea ambalajelor alimentare și a listelor de ingrediente trebuie făcută cu atenție, astfel încât să fie evitate orice greșeli de comparabilitate.



4. PROCEDURI ADECVATE DE SELECTIE, PRELEVARE ȘI TESTARE

Toți pașii procedurii trebuie să respecte criteriile predefinite și să fie eficienți din punct de vedere al costurilor, cât și practici. În cazul în care sunt necesare teste de laborator, metodele utilizate trebuie să fie acreditate (sau cel puțin studiate și validate științific).



5. DIVERSITATE

Întregul proces va include toate părțile relevante în toate etapele campaniei de testare.



6. CORECTITUDINE

Se va acorda o anumită atenție cotelor de piață pe care proprietarii de mărci le ocupă atunci când proiectează o campanie de testare. În plus, toate cerințele de confidențialitate trebuie respectate.

METODOLOGIE DE TESTARE

4 EXCEPȚII



LEGISLAȚIA NAȚIONALĂ

Pentru unele produse sau ingrediente, legislația națională poate varia și, în aceste cazuri, diferite rețete comercializate sub același ambalaj nu vor fi considerate practici de dublu standard.



DISPONIBILITATEA MATERILOR PRIME

Producătorii de alimente vor încerca adesea să utilizeze materii prime de proveniență locală ori de câte ori este posibil. Acest lucru ar putea duce la o compoziție modificată, care este permisă.



STRATEGII VOLUNTARE PENTRU ÎMBUNĂTĂȚIREA ACCESULUI LA ALIMENTE SĂNĂTOASE ȘI HRĂNITOARE

Uneori se iau măsuri pentru a îmbunătăți accesul la alimente nutritive și sănătoase. Acest lucru poate avea loc, de exemplu, în cadrul campaniilor susținute de autoritățile naționale și nu constituie o practică de dublu standard.



PRIORITĂȚI NAȚIONALE

Companiilor le este permis să adapteze produsele în funcție de diferitele preferințe naționale, atât timp cât acest lucru este verificabil. Criteriile rămân destul de vagi în acest sens.

METODOLOGIE DE TESTARE

5 PRACTICI PENTRU TESTAREA PRODUSELOR CU DUBLU STANDARD

1. SELECTAREA ȘI PRELEVAREA PRODUSELOR

Cum selectati și testați produse ?



1. Crearea unui **coș pentru piață** cu produse și etichetă lizibilă

2. Respectarea unei **reprezentări geografice**

3. Elaborarea unui **protocol de prelevare** privind manipularea și trasabilitatea adecvată

4. **Proprietarii de mărci** pot comenta orice diferență în campania de testare

5. **Durabilitatea tuturor probelor** ar trebui să se încadreze într-o marjă rezonabilă de 20%

6. **Testarea trebuie** efectuată până la expirarea produselor



Dacă prelevarea produselor selectate respectă aceste criterii, puteți începe studiarea ambalajului alimentelor

2. STUDIAREA AMBALAJULUI ALIMENTELOR



Testarea efectivă începe cu **examinarea ambalajului alimentelor** și a **listelor de ingrediente**. Pentru un caz potențial de dublu standard:

Ambalajul alimentelor trebuie să fie **identic sau cel puțin foarte asemănător**, iar **ingredientele** trebuie să fie **diferite sau similare, cu diferențe clare**.

În acest scop, pot fi angajate grupuri de experți

METODOLOGIE DE TESTARE

5 PRACTICI PENTRU TESTAREA PRODUSELOR CU DUBLU STANDARD

3. ANALIZA SENZORIALĂ



- Analiza senzorială poate fi utilizată pentru a verifica dacă există o diferență de produse, ce fel de diferență este și cât de mare este diferența.
- Există mai multe metode standardizate adecvate pentru testarea dublului standard.
- Diferitele metode ar trebui să fie efectuate de un grup de experți instruiți. Aceiași experți ar trebui să efectueze în mod ideal toate testele de analiză senzorială necesare pentru un anumit produs.
- Panouri diferite pot fi utilizate pentru diferite categorii de produse

Dacă 2 probe ale produselor prezintă diferențe semnificative după efectuarea testelor senzoriale, și s-a stabilit că produsele sunt marcate identic sau aproape identic, se recomandă teste de laborator suplimentare pentru a studia dacă produsele sunt de calitate diferită.

4. TESTE DE LABORATOR

- Testele de laborator trebuie să fie efectuate de laboratoare acreditate conform ISO 17025. În mod ideal, toate metodele lor utilizate ar trebui, de asemenea, să fie acreditate. Dacă acest lucru nu este posibil, metodele trebuie să fie cel puțin verificabile științific.

Pentru a analiza diferite tipuri de zaharuri, grăsimi sau coloranți și aditivi

ANALIZA NUTRITIONALA
(usor de efectuat)

Pentru a aduna date substanțiale atât de natură cantitativă, cât și calitativă asupra produsului testat.

CROMATOGRAFIE GAZOASĂ
(mult mai complicat și mai costisitor)

În cele din urmă, în cazul în care concluzia unei campanii de testare este că un produs prezintă diferențe semnificative în ingrediente și / sau valori nutriționale, în ciuda faptului că este comercializat sub ambalaje identice sau similare, proprietarului mărcii ar trebui să i se ofere șansa de a clarifica problema. În cazul în care comentariul nu este satisfăcător, autoritățile relevante pot decide de la caz la caz să inițieze un caz împotriva produsului comercial care ar putea încălca legislația UE.



LISTA LABORATOARELOR ACREDITATE



ALS LIFE SCIENCES

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

ALS Life Sciences are laboratoare în 15 țări. Rețeaua europeană este formată din laboratoare moderne, analitice, acreditate ISO 17025 și centre de servicii naționale. Principalele laboratoare sunt situate în Republica Cehă, Suedia, Regatul Unit, Turcia, Portugalia, Italia și Danemarca. Centrele de servicii naționale și laboratoarele mai mici sunt situate în Norvegia, Finlanda, Polonia, Slovacia, România, Irlanda, Austria și Spania.



EUROLAB

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

EUROLAB a fost creat în Bruxelles la 27 aprilie 1990 în baza unui memorandum de înțelegere, semnat de delegații ce au reprezentat laboratoarele private și publice din 17 țări din cele 19 membre ale CEE și AELS.



ROMCONTROL

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

Compania asigură analize organoleptice și fizico-chimice; determinarea cantității de cofeină; determinarea substanțelor proteice și determinarea grăsimilor.



LABOREX2000

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

Laboratorul efectuează analize fizico-chimice și microbiologice ale produselor agroalimentare.



BIORESURSE.RO

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

Institutul determină conținutul de acrilamidă al pâinii, biscuiților și altor produse similare. Spectrometria de mobilitate ionică (IMS) și spectrometria de mobilitate diferențială (DMS) sunt metodele utilizate în identificarea și cuantificarea analiților cu sensibilitate ridicată.



WESSLING

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

WESSLING asigură analize alimentare pentru microanaliză și nano-analiză, controale de reglementare pentru a îndeplini cerințele legale.

Compania oferă toate metodele de analiză modernă a alimentelor: de la analize chimico-fizice la teste senzoriale până la analize biologice, microbiologice, moleculare și identificarea corpurilor străine.



SGS LABORATORIES

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

Laboratoarele SGS asigură testarea microbiologică a alimentelor.



Website : www.fightdualquality.eu



Twitter : @fightdualquality



Facebook : Fight Dual Quality