

# MANUAL

## FOR TESTING DUAL QUALITY IN FOOD PRODUCTS





This project is co-funded by Consumer Programme of the European Commission



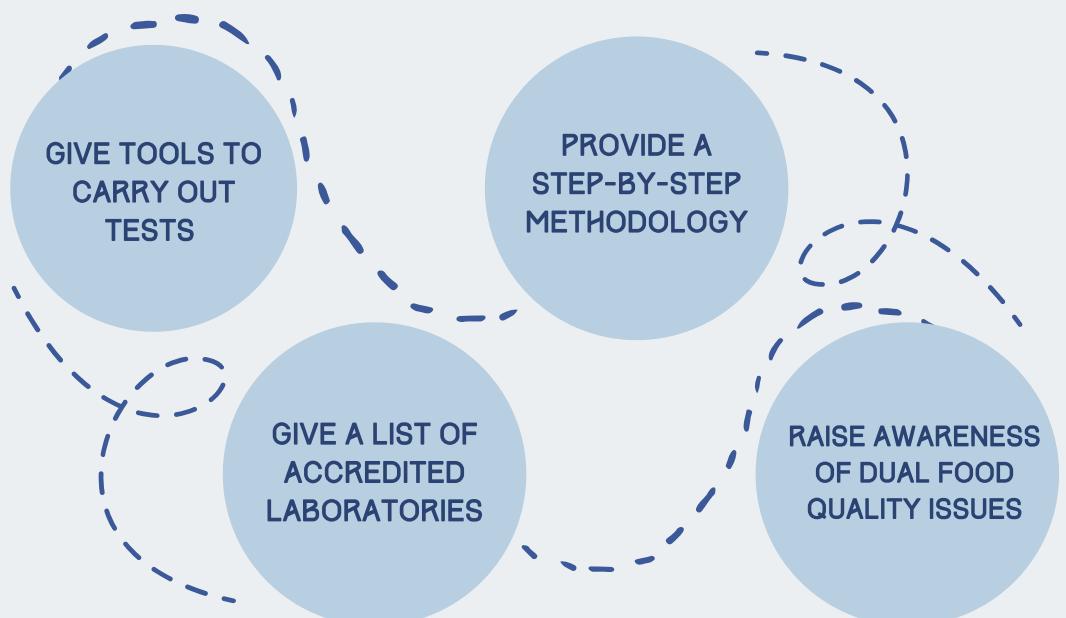
# SUMMARY

<b>SUMMARY .....</b>	p.1
<b>GOALS .....</b>	p.2
<b>PARTNERS .....</b>	p.2
<b>DUAL FOOD QUALITY .....</b>	p.3
<b>TESTING METHODOLOGY .....</b>	p.4
1.What is a product of reference .....	p.4
2.Same or different? .....	p.4
3.Six principles for testing products .....	p.5
4.Exceptions .....	p.6
5.The practicalities of testing products for dual food quality .....	p.7
<b>LIST OF ACCREDITED LABORATORIES .....</b>	p.9
	p.10



# GOALS

This manual will help consumer organisations across Europe to test and compare products in terms of the issues of dual food quality and identify potentially misleading branding strategies or information on the packaging.



## PARTNERS



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

ADOC is an Italian association of consumers recognized by the Ministry of Economic Development present in all 20 Italian regions with bureaus that give information and support to the public.



### SAFE - SAFE FOOD ADVOCACY EUROPE - BELGIUM

SAFE is a European NGO, whose objectives are to ensure that consumers' health and concerns remain at the core of the EU's food legislation.



### INFOCONS ASSOCIATION - ROMANIA

Infocons is a Romanian consumer organization founded in 2003 with the aim of protecting the right of consumers and raising awareness among consumers.

# DUAL FOOD QUALITY



## DEFINITION

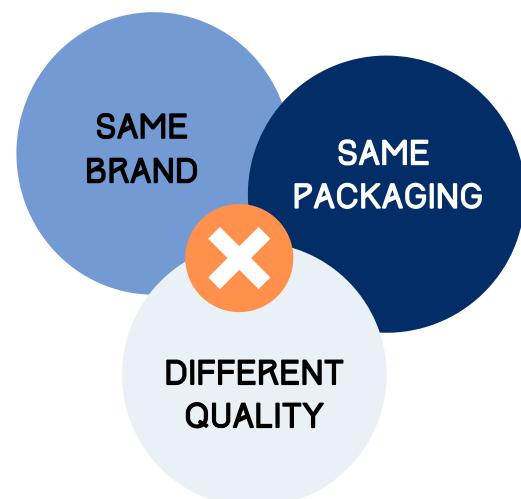


"Dual quality is a practice in which companies use different recipes, formulations or standards for items sold under the same brand name and with very similar looking packaging".

In the food sector, "dual quality" developed especially presenting **products sold under the same brand and with the same or very similar packaging, but with different ingredients and quality** depending on the European country where they were delivered.

## HISTORY

Consumers from a number of EU countries have complained that **the composition of certain products, is different** in their home country when **compared to products sold under the same brand and with the same or very similar packaging** in other Member States.



« It is not acceptable that in some parts of Europe, in Central and Eastern Europe, people are sold food of lower quality than in other countries, despite the packaging and branding being identical. [...] National authorities must be equipped with stronger powers to cut out these illegal practices wherever they exist ».



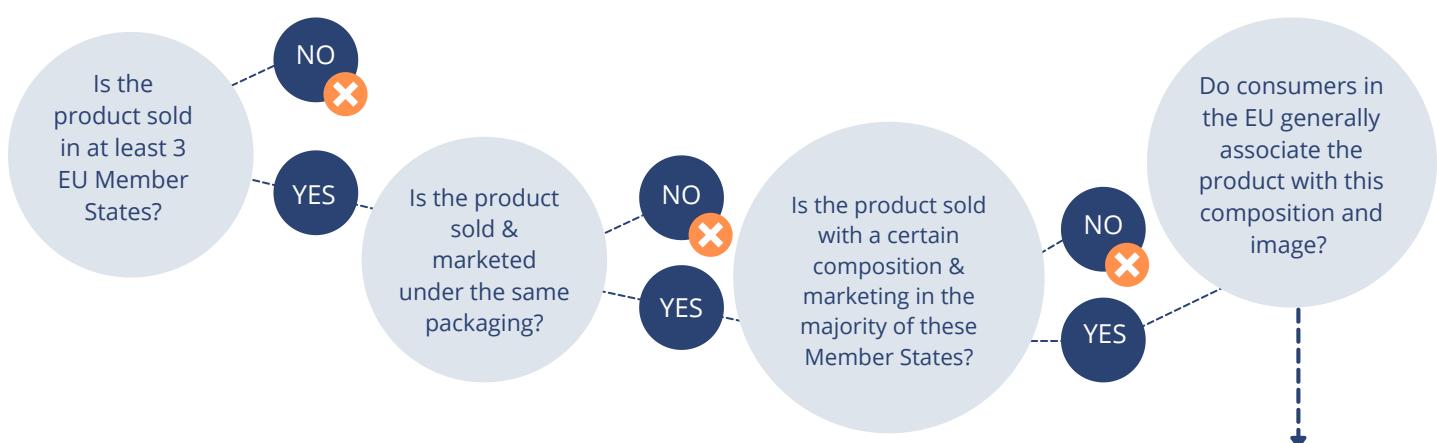
JEAN-CLAUDE JUNCKER, 2017

The Commission issued guidelines on the application of EU food and consumer laws to dual quality products to help national authorities to **determine whether a company is breaking EU laws** when selling seemingly identical products with a different composition in different countries.

**The national consumer and food authorities are responsible for ensuring that companies comply with EU laws.** However, the European Commission is committed to helping them through guidance and through different work strands

# TESTING METHODOLOGY

## 1 WHAT IS A PRODUCT OF REFERENCE?



Therefore, any product **perceived in a certain way by consumers** but which in fact is different than **in another country, could present potential practices of dual food quality** as the consumer could have been misled into thinking the product was identical to those sold in other countries.

### EXAMPLE

Spaghetti sauce in Latvia, Hungary & Bulgaria



The spaghetti sauce is a product of reference because it exists in **at least 3 EU Member States under the same brand and the same packaging**. Each product contains tomato paste and/or concentrated tomatoes, onion, beef, carrots, celery, and **the consumers expect the composition to be the same in each product present in these Member States**.

### TO KEEP IN MIND



A product is generally significantly different if, **when comparing it to the product of reference, there are substantial differences in one or several key ingredients** (or their percentage), **and had the consumer been aware of these differences, it could have changed their purchasing decision**. This last point on consumer behaviour is crucial in determining whether it could be a potential case of dual quality.

# TESTING METHODOLOGY



## 2 SAME OR DIFFERENT?

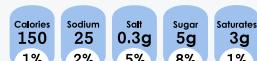
### INGREDIENTS

### FRONT-OF-PACK

#### IDENTICAL

The nutritional values and the ingredients are identical.

Per Serving



\* Of your guideline daily amount

Per Serving



\* Of your guideline daily amount

The front-of-pack presents the same design when it comes to motifs, colours, fonts, shape, logos, layout and pictures.



#### SIMILAR

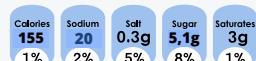
The product contains similar ingredients and nutritional values

Per Serving



\* Of your guideline daily amount

Per Serving



\* Of your guideline daily amount

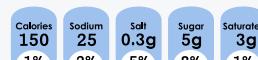
The product has a similar front-of-pack (certain characteristics may be identical while some may be completely different)



#### DIFFERENT

The ingredients and nutritional values are significantly different

Per Serving



\* Of your guideline daily amount

Per Serving



\* Of your guideline daily amount

The front-of-pack is significantly different



The products where a possible case of dual food quality exists should have an **identical** or **very similar** front of pack with **a different** composition (in some cases similar products may be concerned by dual food quality practices, this needs to be examined on a case by case basis).

# TESTING METHODOLOGY

## 3 SIX PRINCIPLES FOR PRODUCT TESTING

The European Commission has identified **6 key principles** that should be respected when conducting a testing campaign.

### 1. TRANSPARENCY

The whole procedure should be transparent for all parties involved to avoid all potential for disputes.

### 2. COMPONENTS OF AN ASSESSMENT PROCEDURE

The assessment procedure shall contain the following defined steps:

- Product selection
- Sampling plan
- Testing the samples
- Criteria for decision-making based on the obtained results

### 3. COMPARABILITY

During all phases, the organiser of the campaign should be careful to use only comparable products to make sure the obtained results are valid. Furthermore, the translation of the food packaging and ingredient lists shall be done carefully so as to avoid any mistakes in comparability.

### 4. APPROPRIATE SELECTION, SAMPLING AND TESTING PROCEDURES

All the components of the procedure must respect predefined criteria and be scientifically based, cost -efficient and practical. Should laboratory testing be required, the used methods need to be accredited (or at the very least scientifically studied and validated)

### 5. INCLUSIVENESS

The whole process shall strive to include all relevant parties at all the stages of the testing campaign.

### 6. FAIRNESS

A certain consideration shall be given to the market shares the brand owners occupy when designing a testing campaign. Furthermore, all confidentiality requirements must be respected.

# TESTING METHODOLOGY



4

## EXCEPTIONS



### NATIONAL LEGISLATION

For some products or ingredients, the national legislation might vary, and in these cases, different recipes marketed under the same packaging shall not be considered dual quality practices.



### AVAILABILITY OR SEASONALITY OF RAW MATERIALS

Food manufacturers will often try to use locally sourced raw materials whenever possible. This might lead to an altered composition, which is allowed.



### VOLUNTARY STRATEGIES TO IMPROVE THE ACCESS TO HEALTHY AND NUTRITIOUS FOOD

Sometimes measures are taken to improve the access to nutritious and healthy foods. This can for example take place in the framework of campaigns backed by national authorities and does not constitute a dual food quality practice.



### NATIONAL PRIORITIES

Companies are allowed to tailor products according to the different national preferences, as long as this is verifiable. The criteria remain rather vague on this point.

# TESTING METHODOLOGY



## 5 THE PRACTICALITIES OF TESTING PRODUCTS FOR DUAL FOOD QUALITY

### 1. SELECTING AND SAMPLING PRODUCTS

How to select and sample products?



1. Creation of a market basket with **branded and private label** products.

2. It should respect a **geographical representation**

3. **A sampling protocol** on the proper handling and traceability must be drafted

4. **Brand owners may comment** on any differences the testing campaign

5. The durability of all samples should **be within a reasonable 20% margin**

6. Testing should be conducted **around the same point in time** of a product's lifespan.



IF the selected product samples respect these criteria, you can start studying the food packaging

### 2. STUDYING THE FOOD PACKAGING



The actual testing starts with **examining the food packaging and the ingredients lists**. For a potential case of dual food quality :

The food packaging should be identical or at least very similar and the ingredients should be **different or similar with clear differences**.

Expert panels may be hired for the purpose of this exercise

# TESTING METHODOLOGY



## 5 THE PRACTICALITIES OF TESTING PRODUCTS FOR DUAL FOOD QUALITY

### 3. SENSORY ANALYSIS

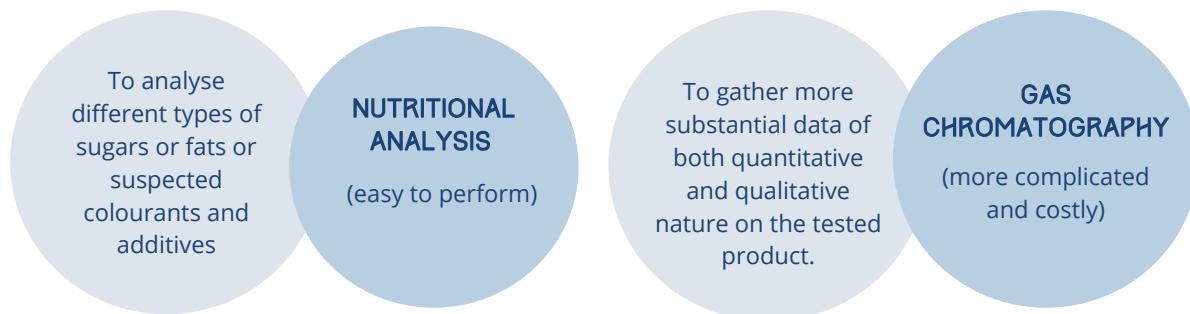


- Sensory analysis can be used to **verify if a difference in products exists**, what kind of a difference it is, and how big the difference is.
- There are **several standardized methods** suitable for the purpose of testing dual quality.
- The different methods should **be performed by a panel of trained experts**. The same experts should ideally perform all the sensory analysis testing required for a certain product.
- Different panels may be used for different product categories.

If 2 product samples **present significant differences after sensory testing** has been conducted and it has been determined that the products are branded identically or almost identically, **laboratory tests are recommended** to study whether the products are of different quality.

### 4. LABORATORY TESTINGS

- Laboratory tests need to be performed by **laboratories accredited to ISO 17025**. Ideally, all their methods used should also be accredited. Should this not be possible, the methods **need to at least be scientifically verifiable**.
- The testing methodology in laboratories will **be determined based on the previously found issues**.



Finally, should the conclusion of a testing campaign be that a product presents significant differences in ingredients and/or nutritional values despite being marketed under identical or strongly similar packaging, **the brand owner should be given a chance to clarify the matter**. Should the comment not be satisfactory, the relevant authorities may on a **case-to-case basis decide to launch a case against the commercial actor** who may be infringing EU legislation.

# LIST OF ACCREDITED LABORATORIES



## ALS LIFE SCIENCES

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

ALS Life Sciences in Europe assured locations across 15 countries. The European network consists of modern, analytical, ISO 17025 accredited laboratories and national service centers. Main laboratories are located in the Czech Republic, Sweden, United Kingdom, Turkey, Portugal, Italy and Denmark. National service centers and smaller laboratories are located in Norway, Finland, Poland, Slovakia, Romania, Ireland, Austria and Spain.



## EUROLAB

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

EUROLAB was created in Brussels on April 27, 1990 on the basis of a memorandum of understanding, signed by delegations representing the private and public laboratories of 17 out of the 19 countries of the EEC and EFTA.



## ROMCONTROL

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

The company provide organoleptic and physicochemical analyses; determination of caffeine quantity; determination of protein substances and determination of fat.



## LABOREX2000

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

The company provide physico-chemical and microbiological analyses of agri-food products.



## BIORESURSE.RO

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

Compania determines the acrylamide content of bread, biscuits and other similar products. Ion mobility spectrometry (IMS) and differential mobility spectrometry (DMS) are the methods used in the identification and quantification of analysts with high sensitivity.



## WESSLING

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

WESSLING offers food analysis to microanalysis and nano-analysis, regulatory controls to meet legal requirements.

The company provide all methods of modern food analysis: from chemical-physical analysis to sensory tests to microbiological and molecular biological analyses and the identification of foreign bodies.



## SGS LABORATORIES

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

SGS Laboratories offer Microbiological Food Testing.



Website : [www.fightdualquality.eu](http://www.fightdualquality.eu)



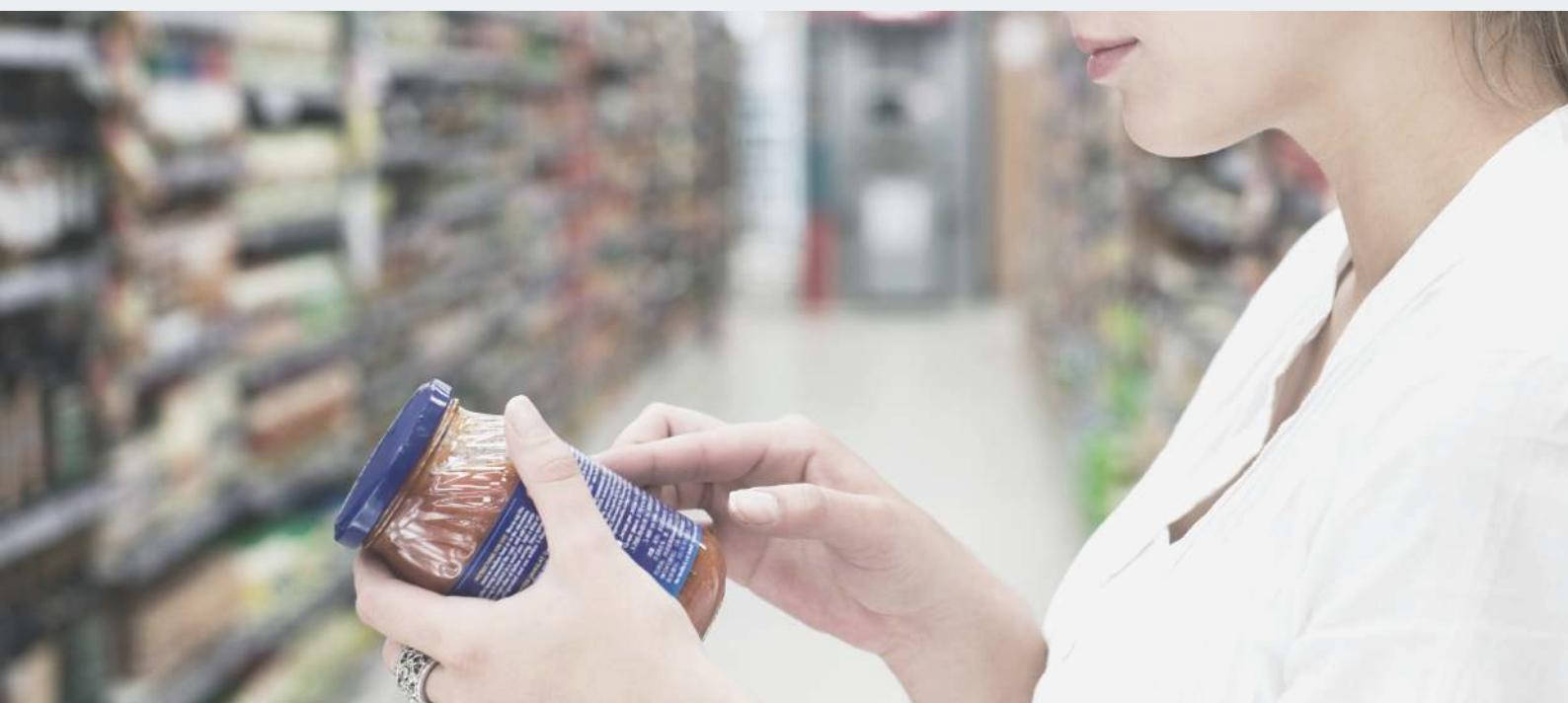
Twitter : @fightdualquality



Facebook : Fight Dual Quality

# MANUEL

POUR TESTER LE DOUBLE  
NIVEAU DE QUALITÉ DES  
DENRÉES ALIMENTAIRES





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



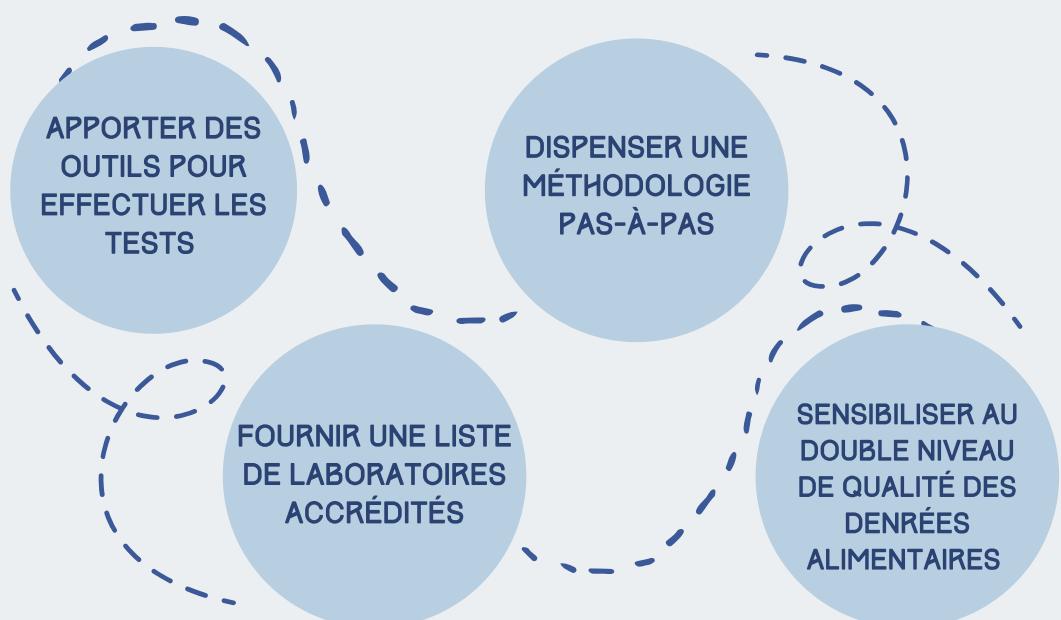
# SOMMAIRE

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



# OBJECTIFS

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



## PARTENAIRES



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

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



### SAFE - SAFE FOOD ADVOCACY EUROPE - BELGIQUE

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



### INFOCONS ASSOCIATION - ROUMANIE

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

# DOUBLE NIVEAU DE QUALITÉ ALIMENTAIRE



## DÉFINITION



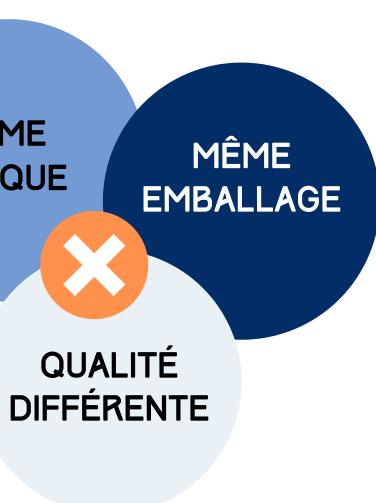
"Le double niveau de qualité des denrées alimentaires est une pratique par laquelle les entreprises utilisent différentes recettes, formulations ou normes pour des produits vendus sous la même marque et avec un emballage très similaire".

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

## HISTOIRE

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

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



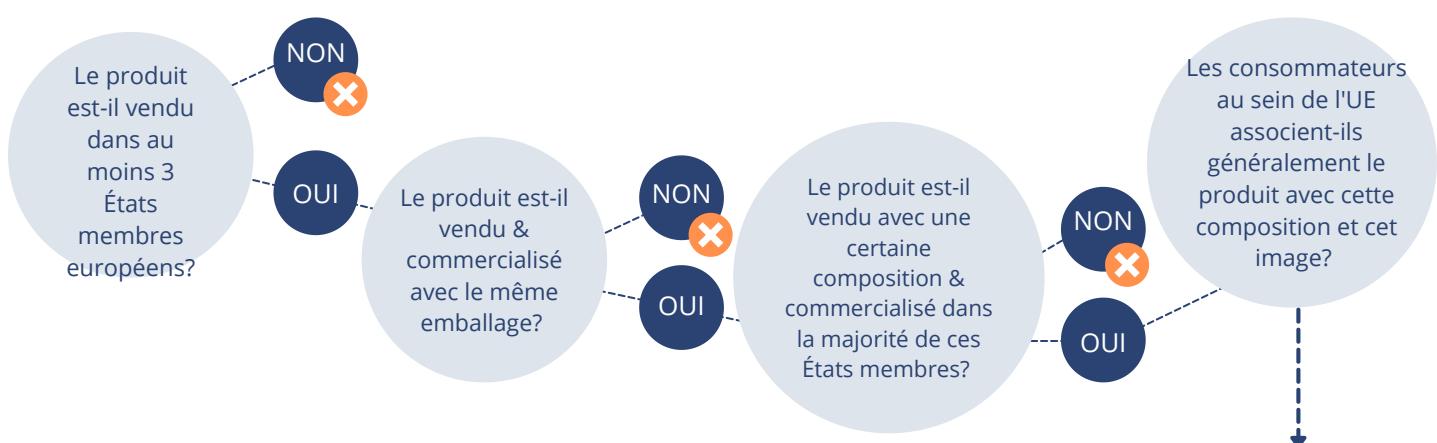
JEAN-CLAUDE JUNCKER, 2017

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

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

# MÉTHODOLOGIE D'ESSAI

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



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

### EXEMPLE Sauce spaghetti en Lettonie, Hongrie & Bulgarie



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

### À RETENIR



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

# MÉTHODOLOGIE D'ESSAI



## 2 IDENTIQUE OU DIFFÉRENT?

### INGRÉDIENTS

### EMBALLAGE

#### IDENTIQUE

Les valeurs nutritionnelles et les ingrédients sont identiques.

Per Serving



\* Of your guideline daily amount

Per Serving



\* Of your guideline daily amount

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



#### SIMILAIRES

Le produit contient des ingrédients et des valeurs nutritionnelles similaires.

Per Serving



\* Of your guideline daily amount

Per Serving



\* Of your guideline daily amount

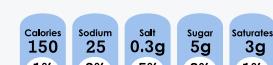
Le produit a un emballage similaire (certaines caractéristiques peuvent être identiques alors que d'autres peuvent être complètement différentes).



#### DIFFÉRENT

Les ingrédients et les valeurs nutritionnelles sont significativement différents.

Per Serving



\* Of your guideline daily amount

Per Serving



\* Of your guideline daily amount

L'emballage est significativement différent.



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

# MÉTHODOLOGIE D'ESSAI



## 3 SIX PRINCIPES POUR TESTER LES PRODUITS

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

### 1. TRANSPARENCE



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

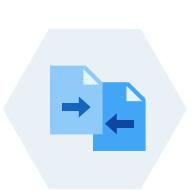
### 2. LES COMPOSANTES D'UNE PROCÉDURE D'ÉVALUATION



La procédure d'évaluation comprend les étapes définies suivantes :

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

### 3. COMPARABILITÉ



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

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



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

### 5. INCLUSION



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

### 6. ÉQUITÉ



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

# MÉTHODOLOGIE D'ESSAI



4

## EXCEPTIONS



### LÉGISLATION NATIONALE

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



### DISPONIBILITÉ OU SAISONNALITÉ DES MATIÈRES PREMIÈRES

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



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

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



### PRIORITÉS NATIONALES

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

# MÉTHODOLOGIE D'ESSAI



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

### 1. SÉLECTION ET ÉCHANTILLONNAGE DES PRODUITS

Comment sélectionner et échantillonner les produits?



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

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

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

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

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

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



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

### 2. ÉTUDE DE L'EMBALLAGE DES PRODUITS



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

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

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

# MÉTHODOLOGIE D'ESSAI



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

### 3. ANALYSE SENSORIELLE



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

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

### 4. TESTS EN LABORATOIRE

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



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

# LISTE DE LABORATOIRES ACCRÉDITÉS



## ALS LIFE SCIENCES

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

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



## EUROLAB

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

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



## ROMCONTROL

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

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



## LABOREX2000

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

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



## BIORESURSE.RO

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

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



## WESSLING

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

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

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



## SGS LABORATORIES

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

Les laboratoires SGS proposent des tests alimentaires microbiologiques.



Site Web : [www.fightdualquality.eu](http://www.fightdualquality.eu)



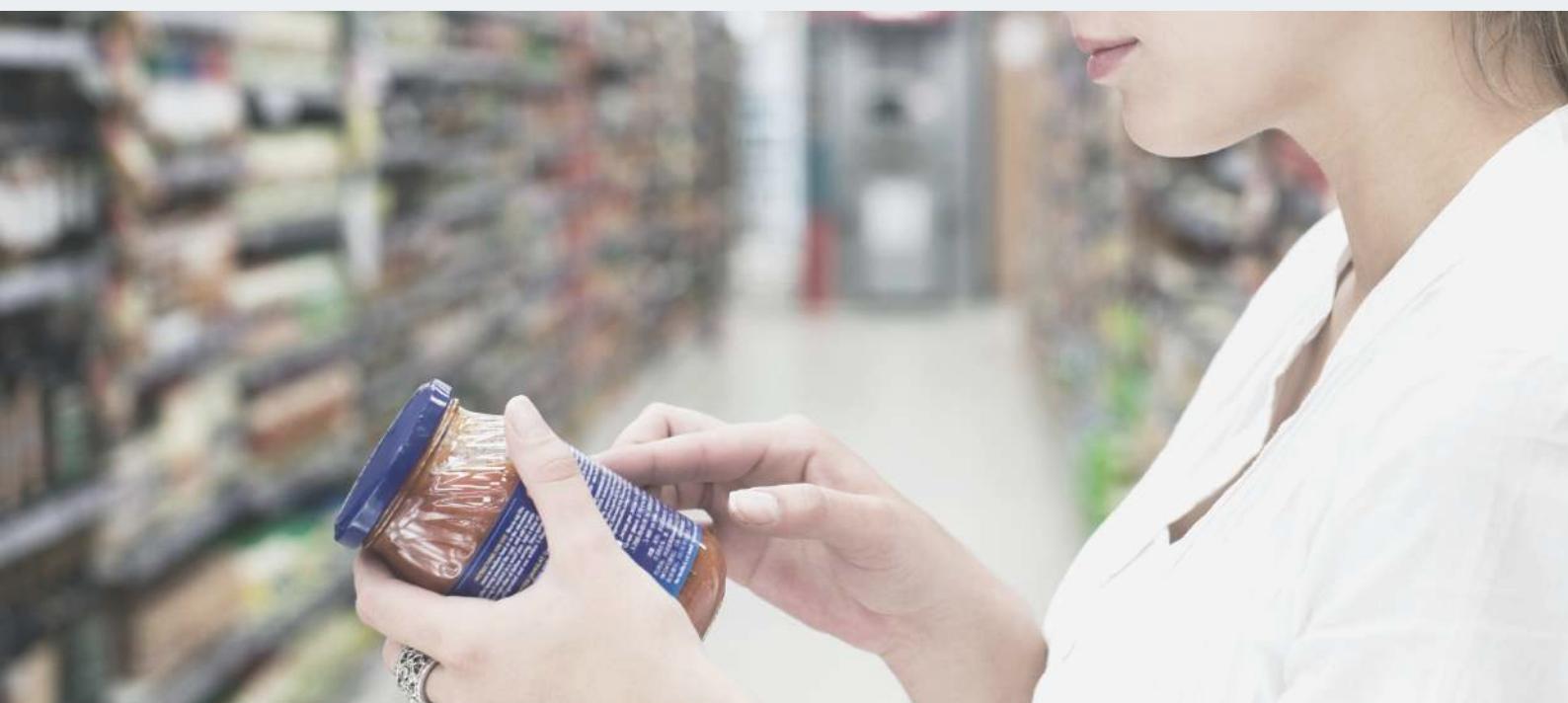
Twitter : @fightdualquality



Facebook : Fight Dual Quality

# MANUAL

PENTRU TESTAREA  
DUBLULUI STANDARD AL  
PRODUSELOR ALIMENTARE





Acest proiect este cofinanțat de Consumer Programme al Comisiei Europene

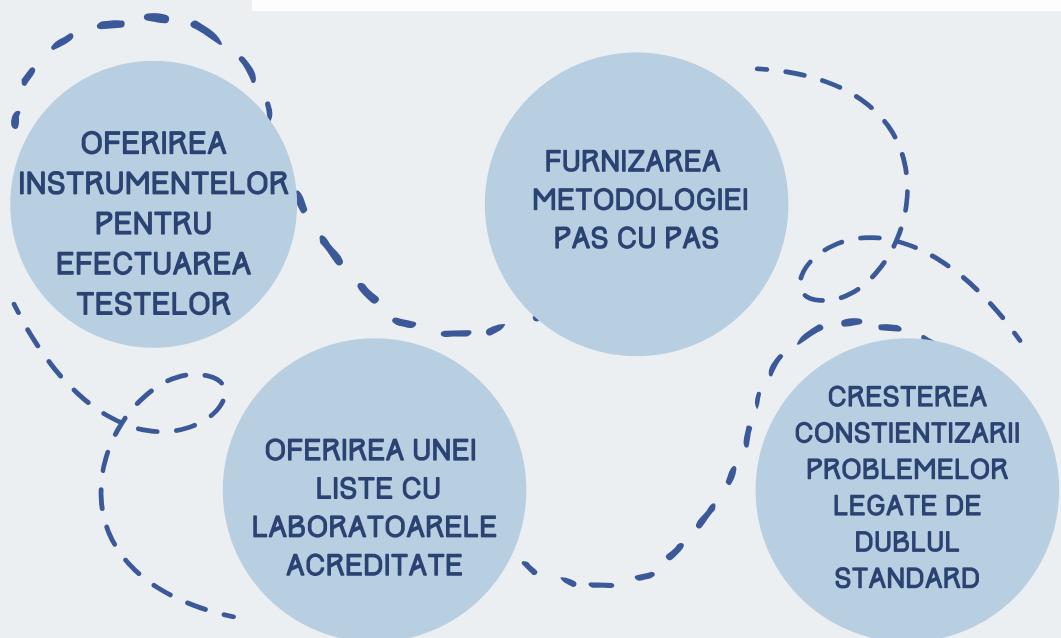


# CUPRINS

<b>CUPRINS.....</b>	<b>p.1</b>
<b>OBIECTIVE.....</b>	<b>p.2</b>
<b>PARTENERI .....</b>	<b>p.2</b>
<b>DUBLU STANDARD .....</b>	<b>p.3</b>
<b>METODOLOGIE DE TESTARE .....</b>	<b>p.4</b>
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
<b>Lista laboratoarelor acreditate.....</b>	<b>p.9</b>

# OBIECTIVE

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 înselătoare 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.



### ASOCIAȚIA 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.

## 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 țari.

"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 țari, în ciuda ambalajului și a mărcii identice. [...] Autoritățile naționale trebuie să fie dotate pentru a elimina aceste practici ilegale".



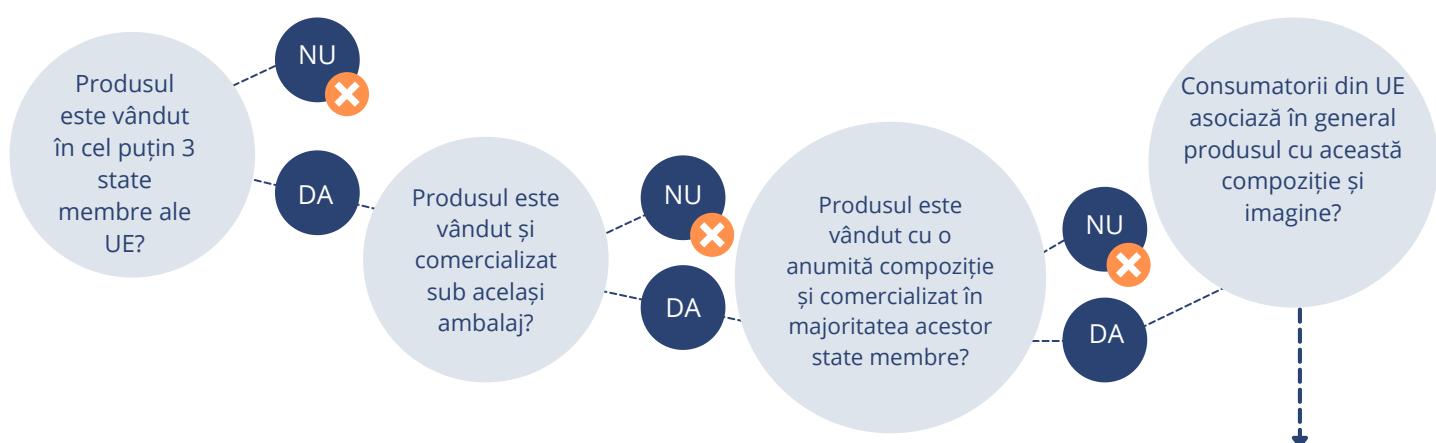
JEAN-CLAUDE JUNCKER, 2017

Comisia a emis sugestii cu privire la aplicarea legislației UE în domeniul produselor alimentare și a 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 percepțut 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 sa fie aceeași componitie 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 ?

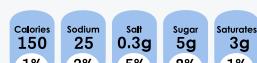
### INGREDIENTE

### ETICHETA ȘI AMBALAJUL PRODUSULUI

#### IDENTIC

Valorile nutriționale și ingredientele sunt identice.

Per Serving



\* Of your guideline daily amount

Per Serving



\* Of your guideline daily amount

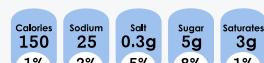
Eticheta ambalajului din față prezintă același design atunci când vine vorba de motive, culori, fonturi, formă, logo-uri, aspect și imagini.



#### SIMILAR

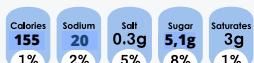
Produsul conține ingrediente și valori nutriționale similare

Per Serving



\* Of your guideline daily amount

Per Serving



\* Of your guideline daily amount

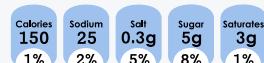
Produsul are o etichetă similară (anumite caracteristici pot fi identice, în timp ce unele pot fi complet diferite)



#### 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 etichetă 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. TRANSPARENȚĂ



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 aiba 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 proiecteză o campanie de testare. În plus, toate cerințele de confidențialitate trebuie respectate.

# METODOLOGIE DE TESTARE

## 4 EXCEPTII

### 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 MATERIILOR 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 standad.

### PRIORITĂȚI NAȚIONALE



Companiilor le este permis să adapteze produsele în funcție de diferențele 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 selectați 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 studierea ambalajului alimentelor

### 2. STUDIEREA 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 experti

# 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 experti instruiți. Aceiași experti 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 AEELS.



## 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 analiștilor 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](http://www.fightdualquality.eu)



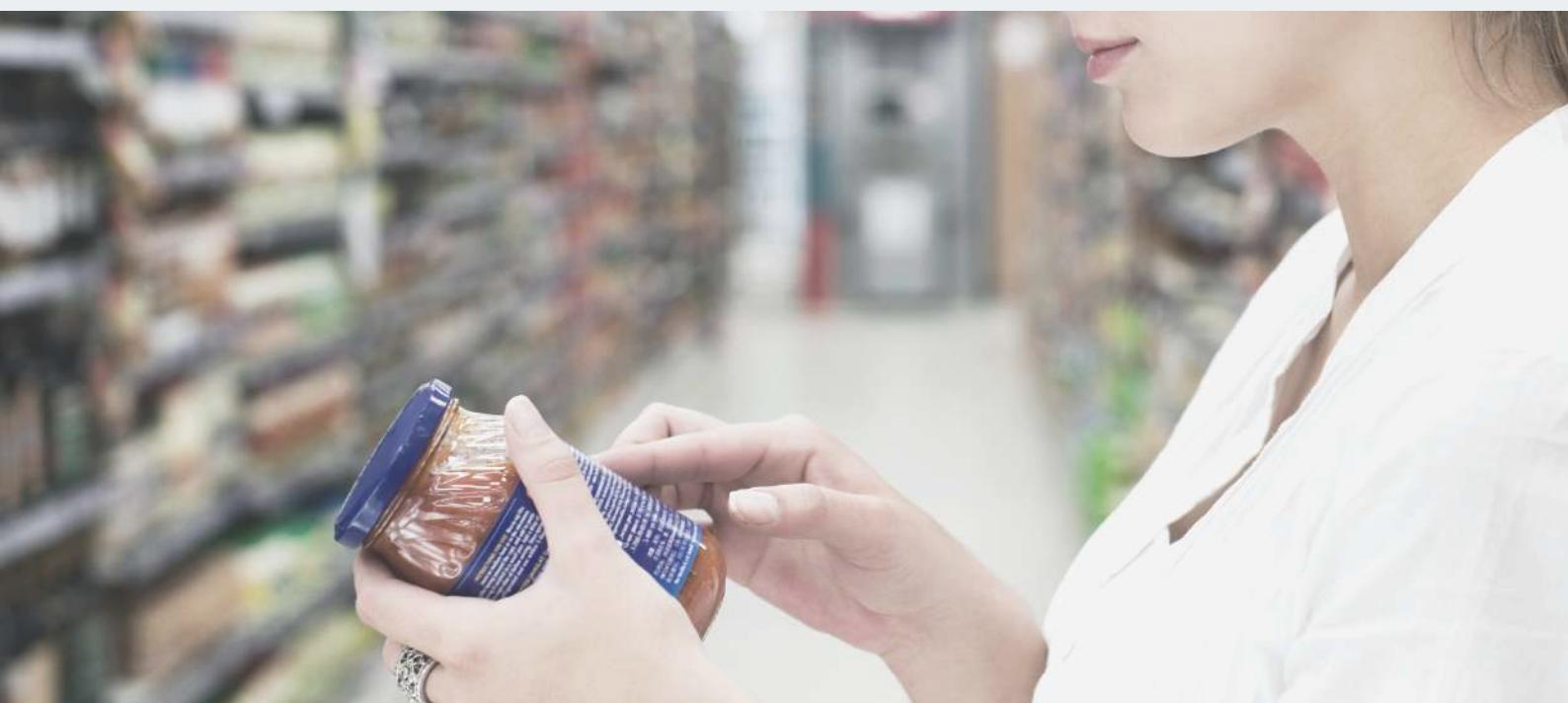
Twitter : @fightdualquality



Facebook : Fight Dual Quality

# MANUALE

PER TESTARE  
LA DUPLICE QUALITÀ  
NEI PRODOTTI ALIMENTARI





Questo progetto è cofinanziato dal Programma Consumatori della Commissione Europea



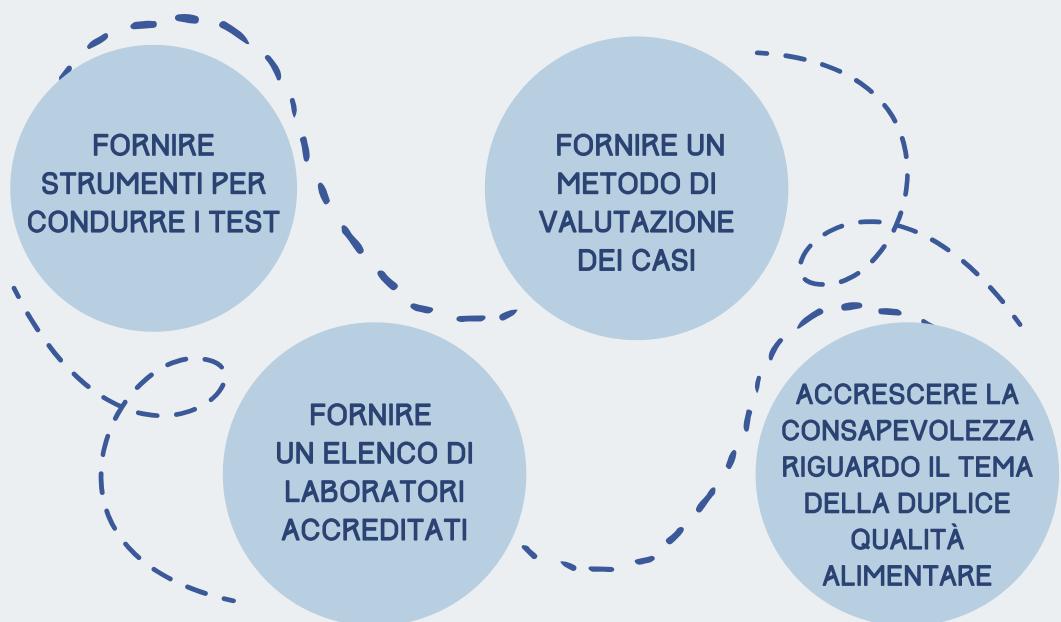
# SOMMARIO

<b>SOMMARIO.....</b>	<b>p.1</b>
<b>OBIETTIVI.....</b>	<b>p.2</b>
<b>PARTNERS .....</b>	<b>p.2</b>
<b>DUPLICE QUALITÀ ALIMENTARE.....</b>	<b>p.3</b>
<b>METODO .....</b>	<b>p.4</b>
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: aspetti pratici .....	p.7 p.8
<b>LISTA DEI LABORATORI ACCREDITATI.....</b>	<b>p.9</b>
	<b>p.10</b>



## 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 identificare 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 che 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 qualità**, 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



\* Of your guideline daily amount

Per Serving



\* Of your guideline daily amount

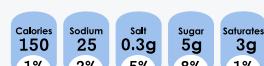
Il lato anteriore della confezione presenta lo stesso design relativamente a motivi, colori, caratteri, forme, loghi, layout ed immagini.



#### SIMILE

Il prodotto contiene ingredienti e valori nutrizionali simili.

Per Serving



\* Of your guideline daily amount

Per Serving



\* 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



\* Of your guideline daily amount

Per Serving



\* 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.

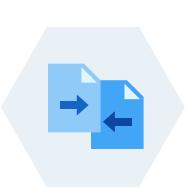
### 2. COMPONENTI DI UN PROCESSO DI VALUTAZIONE



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 DUPICE 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  
marginale 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**.



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 sui 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.



Website : [www.fightdualquality.eu](http://www.fightdualquality.eu)



Twitter : @fightdualquality



Facebook : Fight Dual Quality