commission du codex alimentarius

ORGANISATION DES NATIONS UNIES POUR L'ALIMENTATION ET L'AGRICULTURE

ORGANISATION MONDIALE DE LA SANTÉ

BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Point 4 de l'ordre du jour **CX/FICS 02/11/4**
Septembre 2002

F

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR LES SYSTÈMES D'INSPECTION ET DE CERTIFICATION DES IMPORTATIONS ET DES EXPORTATIONS ALIMENTAIRES
Onzième session
Adélaïde (Australie), 2-6 décembre 2002

AVANT-PROJET DE DIRECTIVES SUR L'UTILISATION ET LA PROMOTION DE SYSTÈMES D'ASSURANCE DE LA QUALITÉ DANS LE BUT DE SATISFAIRE AUX EXIGENCES SPÉCIFIÉES RELATIVES AUX ALIMENTS

Les gouvernements et organisations internationales désirant soumettre des observations sur le document ci-après sont invités à les faire parvenir **avant le 15 novembre 2002** à : Codex Australia, Agriculture Fisheries and Forestry - Australia GPO Box 858, Canberra ACT, 2601 (télécopie : 61.2.6272.3103 ; courriel : codex.contact@affa.gov.au), en envoyant une copie au Chef du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, Via delle Terme di Caracalla, 00100 Rome, Italie (télécopie : 39.06.5705.4593 ; courriel : codex@fao.org).

HISTORIQUE

1. À sa 10e Session (février 2002), le Comité du Codex sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires (CCFICS) [1] a examiné l'Avant-projet de directives sur l'utilisation et la promotion de systèmes d'assurance de la qualité dans le but de satisfaire aux exigences spécifiées relatives aux aliments. Le mandat du CCFICS précise entre autres qu'il doit : *« élaborer des directives pour l'utilisation, en temps et lieu utiles, de systèmes d'assurance de la qualité, afin de garantir que les denrées alimentaires soient conformes aux prescriptions et de promouvoir la reconnaissance de ces systèmes en vue de faciliter le commerce des produits alimentaires en vertu d'accords bilatéraux/multilatéraux conclus entre pays* ». Les membres ont largement appuyé la poursuite de cette activité et ont pris note des observations formulées à ce sujet, notamment la possibilité d'élaborer un ensemble de principes devant régir les travaux futurs.

2. Le Comité a renvoyé l'Avant-projet de directives à l'étape 2 pour révision par un groupe de rédaction dirigé par l'Australie, avec l'assistance de l'Afrique du Sud, du Canada, du Danemark, des États-Unis, de la France, de l'Inde, du Japon, de la Nouvelle-Zélande, de la Papouasie-Nouvelle Guinée, des Pays-Bas, de la Suisse et de la Commission européenne. Le Comité est convenu que le document révisé refléterait des principes appropriés et serait diffusé pour observations avant son examen à la 11e Session du CCFICS.

[1] Alinorm 03/30 paragraphes 76-84.

3. En examinant le document présenté à la 10e Session du CCFICS, le groupe de rédaction est convenu que, pour réviser le document en conformité avec les orientations du Comité,[2] il devrait dans un premier temps porter son attention sur la définition d'un ensemble de principes. Le groupe de rédaction a donc élaboré un document de principes, en notant que ceux-ci pourraient ultérieurement être inclus dans des directives détaillées.

4. Le document de principes (Annexe 1) aborde les systèmes qualité volontairement mis en œuvre par les entreprises. Il n'aborde pas la possibilité que l'autorité compétente d'un pays importateur ou exportateur puisse rendre les systèmes qualité obligatoires pour les entreprises.

RECOMMANDATIONS

5. La 11e Session du CCFICS est invitée à examiner l'Avant-projet de principes ainsi que les possibilités de faire avancer les travaux, notamment :

- l'avancement dans la procédure par étapes du Codex de l'Avant-projet de principes concernant l'évaluation et la reconnaissance de systèmes d'assurance de la qualité dans le but de satisfaire aux exigences spécifiées relatives aux aliments ;
- la reprise des travaux sur des directives détaillées ;
- si le Comité convient de reprendre les travaux sur des directives détaillées, les éléments à inclure dans un tel document, en notant que le contenu du document détaillé révisé suite à la 10e Session du CCFICS comprenait les sections suivantes :

  - Préambule
  - Principes
  - Portée
  - Définitions
  - Responsabilités
  - Description d'un système qualité
  - Reconnaissance officielle des systèmes qualité
  - Caractéristiques d'un programme d'évaluation officiel
  - Évaluation des organismes officiellement agréés.

[2] ALINORM 03/30, paragraphe 84.

Annexe 1

PRINCIPES RÉGISSANT L'ÉVALUATION ET LA RECONNAISSANCE[1] DE SYSTÈMES D'ASSURANCE DE LA QUALITÉ DANS LE BUT DE SATISFAIRE AUX EXIGENCES SPÉCIFIÉES RELATIVES AUX ALIMENTS

PRÉAMBULE

1. Un système d'assurance de la qualité des denrées alimentaires est un système de gestion appliqué par une entreprise. Un tel système qualité a une structure définie et suit des procédures et des processus documentés concernant les activités – pré-récolte, récolte, transformation, transport, stockage – pouvant avoir des conséquences sur le produit final. Il comprend des processus permettant de comparer ses résultats à ses objectifs déclarés, grâce à la tenue de dossiers détaillés et à des audits internes et, le cas échéant, externes. Un système qualité peut comprendre des bonnes pratiques de fabrication (BPF) et des systèmes d'analyse des risques et de maîtrise des points critiques[2] (HACCP) ou d'autres éléments et systèmes de sécurité sanitaire des aliments.

2. Les entreprises utilisent de plus en plus les systèmes qualité pour :
   - veiller à ce que les attentes des clients soient satisfaites ;
   - améliorer la qualité[3] et l'uniformité des produits ;
   - réduire les pertes et les coûts de production ;
   - renforcer la confiance des consommateurs et/ou des gouvernements ;
   - élargir l'accès aux marchés ;
   - renforcer l'engagement du personnel et des dirigeants en faveur de la qualité, y compris la sécurité sanitaire des aliments ; et
   - réduire les risques pour les entreprises tels que les frais d'assurance et de justice.

3. Dans certaines circonstances, l'évaluation officielle des systèmes qualité peut constituer un moyen économique d'assurer la conformité des denrées alimentaires aux exigences spécifiées. Les autorités compétentes peuvent utiliser des formules d'inspection comprenant des techniques d'audit pour veiller au respect des prescriptions réglementaires. L'un des avantages pouvant en découler est que les ressources d'inspection officielle peuvent être utilisées de manière plus efficace et rationnelle.

4. Les principes suivants ne suggèrent ou n'impliquent pas que les autorités compétentes des pays importateurs ou exportateurs doivent exiger des entreprises du secteur alimentaire qu'elles utilisent des systèmes qualité pour veiller à ce que les denrées observent les prescriptions réglementaires, ou que ces autorités doivent forcément accepter qu'un système qualité commercial appliqué par une entreprise du secteur alimentaire constitue un bon moyen de veiller à ce que les denrées alimentaires observent les exigences spécifiées. Ces principes n'imposent par ailleurs pas l'usage d'un système qualité particulier.

CHAMP D'APPLICATION

5. Le présent document définit des principes destinés aux gouvernements et à leur(s) autorité(s) compétente(s). Ces principes sont supposés être appliqués par les pays exportateurs et importateurs.

6. Ces principes concernent :

---

[1] Le terme « reconnaissance » est utilisé ici au sens général, sans supposer qu'un système qualité reconnu par une autorité compétente soit pour autant formellement approuvé ou certifié par celle-ci. L'autorité compétente de certains pays pourra, par choix politique, formellement reconnaître des systèmes qualité appliqués par des entreprises pour garantir le respect partiel ou total des exigences spécifiées ; les autorités compétentes d'autres pays pourront en décider autrement.

[2] Cf. Annexe du Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rév. 3 (1997)).

[3] Les *Principes applicables à l'inspection et à la certification des importations et des exportations alimentaires* (CAC/GL 20-1995) précisent que « la confiance des consommateurs dans la qualité (y compris l'innocuité) de leurs approvisionnements alimentaires dépend en partie de la perception qu'ils ont de l'efficacité des mesures de contrôle alimentaire ». Le terme « qualité » couvre dès lors dans cette directive la sécurité sanitaire des aliments.

- l'évaluation officielle des systèmes qualité appliqués par les entreprises, en conformité avec les exigences de l'autorité compétente, pour veiller au respect des prescriptions réglementaires et, le cas échéant, servir de base à la certification des exportations ; et
- la reconnaissance par l'autorité compétente d'un pays importateur de systèmes qualité appliqués par les entreprises, cette reconnaissance pouvant inclure l'acceptation de la certification officielle accordée par l'autorité compétente d'un pays exportateur.

DÉFINITIONS

*Audit**. Examen méthodique et indépendant dans son fonctionnement qui sert à déterminer si les activités et les résultats obtenus satisfont aux objectifs préétablis.

*Certification**. Procédure par laquelle les organismes de certification officiels et les organismes officiellement agréés donnent par écrit ou de manière équivalente, l'assurance que des denrées alimentaires ou des systèmes de contrôle des denrées alimentaires sont conformes aux exigences spécifiées. La certification des aliments peut, selon le cas, s'appuyer sur toute une gamme d'activités d'inspection pouvant comporter une inspection continue sur la chaîne de production, l'audit des systèmes d'assurance de la qualité et l'examen des produits finis.

*Équivalence**. Capacité de différents systèmes d'inspection et de certification à satisfaire aux mêmes objectifs.

*Inspection**. Examen des produits alimentaires ou des systèmes de contrôle des denrées alimentaires, des matières premières, ainsi que de la transformation et de la distribution, y compris les essais en cours de fabrication et ceux sur les produits finis, de façon à vérifier s'ils sont conformes aux exigences spécifiées.

Évaluation officielle d'un système qualité. Activités d'évaluation et d'inspection [de surveillance] menées par ou pour une autorité compétente habilitée pour déterminer si un système qualité appliqué par une entreprise produit des denrées alimentaires observant les prescriptions réglementaires.

Système d'assurance de la qualité. Ensemble de l'organisation, des procédures, des processus et des moyens nécessaires pour assurer la qualité des produits d'une entreprise du secteur alimentaire. Les éléments peuvent comprendre, selon le cas, des bonnes pratiques d'hygiène, des bonnes pratiques de fabrication et des programmes de sécurité sanitaire des aliments tels que le HACCP.

*Exigences spécifiées**. Critères fixés par les autorités compétentes en matière de commerce des denrées alimentaires qui portent sur la protection de la santé publique, la protection du consommateur et les conditions d'échanges commerciaux équitables.

*Systèmes officiels d'inspection et de certification**. Systèmes administrés par un organisme officiel habilité à promulguer et/ou à faire respecter les règlements.

PRINCIPES GÉNÉRAUX

7. Les gouvernements conservent la responsabilité fondamentale de garantir ou de vérifier, grâce à des mécanismes officiels d'inspection et, le cas échéant, de certification, que les denrées alimentaires ou les systèmes de contrôle des aliments sont conformes aux exigences spécifiées.

8. L'autorité compétente doit disposer du cadre législatif et des ressources nécessaires à l'exploitation de son système officiel d'inspection et de certification et à la réalisation des objectifs de ce système.

9. Les responsabilités de toutes les parties intervenant dans la mise en œuvre, l'inspection et l'évaluation des systèmes de maîtrise de la qualité des aliments doivent être clairement définies.

10. L'évaluation par une autorité compétente de systèmes qualité appliqués par des entreprises peut constituer un moyen valable de déterminer la conformité à des prescriptions réglementaires spécifiques. Cette détermination de conformité doit être fondée sur des preuves objectives établissant que le système peut garantir de manière fiable le respect des prescriptions réglementaires.

11. L'utilisation volontaire de systèmes qualité par les entreprises du secteur alimentaire doit être encouragée[4] par l'autorité compétente, car l'inspection de systèmes qualité peut renforcer la capacité de celle-ci à vérifier et à assurer l'application de prescriptions réglementaires spécifiques.

PRINCIPES RELATIFS À L'ÉVALUATION OFFICIELLE DES SYSTÈMES QUALITÉ[5]

12. L'autorité compétente doit spécifier les éléments des systèmes qualité qu'elle est susceptible d'évaluer afin de déterminer si les prescriptions réglementaires sont respectées.

13. L'autorité compétente doit disposer d'un système approprié pour évaluer des systèmes qualité volontairement appliqués par des entreprises lorsque ces systèmes sont conçus, en totalité ou en partie, pour respecter les prescriptions réglementaires.

14. La façon dont les systèmes qualité sont définis et évalués par l'autorité compétente doit être suffisamment souple pour permettre à une entreprise de répondre aux attentes de ses clients, tout en veillant au respect des prescriptions réglementaires.

PRINCIPES RELATIFS À LA RECONNAISSANCE DES SYSTÈMES QUALITÉ

15. L'autorité compétente d'un pays importateur doit accepter que la certification fournie par un pays exportateur peut reposer, partiellement ou totalement, sur une évaluation, effectuée par l'autorité compétente du pays exportateur, de systèmes qualité appliqués par des entreprises.

16. Les mesures appliquées par un pays exportateur, qui prévoient que les exigences spécifiées puissent être satisfaites par des systèmes qualité appliqués par des entreprises et ayant fait l'objet d'une évaluation officielle, peuvent faire l'objet d'une demande de détermination d'équivalence.

17. La reconnaissance de systèmes qualité par l'autorité compétente d'un pays importateur ne doit pas donner lieu à des discriminations à l'encontre de pays ou d'exportateurs satisfaisant aux exigences spécifiées du pays importateur par d'autres moyens.

18. La reconnaissance ne doit pas privilégier ou imposer un type particulier de système qualité.

19. Lorsque les systèmes qualité sont reconnus par les autorités d'un pays importateur, les critères et procédures régissant la reconnaissance doivent être communiqués de manière transparente aux parties intéressées.

---

[4] *Directives sur la conception, l'application, l'évaluation et l'homologation de systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires* (CAC/GL 26 1997), Section 4, Assurance de la qualité (CAC/GL 26 1997).

[5] Ces principes couvrent les cas où le pays importateur a des raisons d'évaluer directement le système qualité appliqué par une entreprise d'un pays exportateur.