

# commission du codex alimentarius



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

ORGANISATION  
MONDIALE  
DE LA SANTÉ



F

BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00153 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Point 5 de l'ordre du jour

CX/FICS 10/18/4 Add. 1  
Décembre 2009

**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**

**Dix-huitième session**

**Surfers Paradise (Australie), 1-5 mars 2010**

**AVANT-PROJET DE PRINCIPES ET DIRECTIVES**  
**CONCERNANT LES SYSTÈMES NATIONAUX DE CONTRÔLE DES ALIMENTS**

**(N06-2009)**

**(Observations à l'étape 3)**

**(AFRIQUE DU SUD, BOLIVIE, BRÉSIL, CANADA, COSTA RICA, ÉTATS-UNIS, MEXIQUE,  
NOUVELLE-ZÉLANDE, PANAMA, PHILIPPINES, FAO ET OIE)**

## **Brésil**

### **Observations générales**

Le Brésil aimerait féliciter l'Australie de l'excellent travail réalisé et est heureux de transmettre ses observations sur l'Avant-projet de Principes et Directives concernant les systèmes nationaux de contrôle des aliments.

### **Observations spécifiques**

#### **Paragraphe 31**

L'autorité compétente garde la responsabilité entière de contrôler ~~et de garantir~~ la conformité des aliments et de la production qui y est associée par rapport aux exigences.

Justification : Le Brésil propose d'éliminer ces mots par souci de cohérence avec le paragraphe 30 qui précise que la sécurité sanitaire des aliments incombe au premier chef aux exploitants du secteur alimentaire.

## **Bolivie**

### **Observations générales**

La Bolivie se déclare préoccupée par les traductions espagnoles des documents CCFICS, qui ne reflètent pas les propos exprimés par les groupes de travail, ce qui rend difficile la compréhension des documents et entraîne l'adoption par les pays de positions incorrectes.

### **Observations spécifiques**

~~3. Adaptation à l'usage — [Les systèmes d'inspection doivent être parfaitement adaptés aux objectifs fixés, compte tenu de la détermination du niveau acceptable de protection requis<sup>6</sup>.]~~

*Justification : La Bolivie ne juge pas pertinent d'inclure le principe No. 3 concernant l'adaptation à l'usage. Ce principe est déjà inclus dans le document CAC/GL 20 – 1995 Principes applicables à l'inspection et à la certification des importations et des exportations alimentaires et sa prise en compte dans le présent document nous semble donc implicite.*

## DIRECTIVES – CADRE D'UN SYSTÈME NATIONAL DE CONTRÔLE DES ALIMENTS

Caractéristiques principales d'un système national de contrôle des aliments

À quelles entités le système s'applique-t-il ? **Application du système**

*Justification : Le sens du texte est plus clair dans le contexte des points suivants.*

8. Tous les intervenants de la filière alimentaire, de la production à la consommation, ~~y compris~~ **par exemple**, les producteurs/cultivateurs, les transformateurs, les organes de réglementation, **les autorités pertinentes, les fabricants, les transformateurs, les manipulateurs**, les transporteurs, les distributeurs, les détaillants, ~~[les institutions universitaires et scientifiques — pourrait faire l'objet d'un point distinct]~~ portent la responsabilité première de respecter les exigences prescrites et de garantir la sécurité sanitaire des aliments dans les secteurs qui relèvent de leurs compétences.

Dans la version espagnole, remplacer « ~~comerciantes minoristas~~ » par « **comercializadores** ». [Aucun changement en français]

*Justification : Le libellé est plus clair au sujet des parties concernées par le système de contrôle alimentaire de chaque pays. Il ne nous semble pas justifié d'inclure les institutions universitaires et scientifiques<sup>1</sup> car elles ne font pas partie d'un système de contrôle ; elles fournissent des informations scientifiques mais ne mènent pas d'activités de contrôle de la sécurité sanitaire des aliments.*

9. À la responsabilité des entreprises du secteur alimentaire s'ajoute celle des consommateurs (nationaux et internationaux) qui doivent eux aussi s'occuper de la gestion des risques à la sécurité sanitaire des aliments.

*Justification : Nous proposons de supprimer le point 9 car les consommateurs ne font pas partie des systèmes de contrôle des aliments dont le but est de protéger la santé des consommateurs.*

Qu'est-ce qu'un système national de contrôle des aliments permet d'accomplir ? **Réalisations des systèmes nationaux de contrôle des aliments**

*Justification : Le sens du texte est plus clair dans le contexte des points suivants.*

12. Les systèmes nationaux de contrôle des aliments devraient être élaborés et mis en place de manière à en garantir l'application uniforme par la/les autorité(s) compétente(s).

*[Autre libellé proposé pour le paragraphe 12<sup>2</sup> : Les exigences des systèmes nationaux de contrôle des aliments devraient être mises en vigueur de manière uniforme, **coordonnée** et cohérente par la/les autorité(s) compétente(s)]*

*Justification : Nous proposons d'adopter ce libellé car il est important de mentionner que les systèmes de contrôle des aliments appliquent des mesures uniformes et cohérentes. Nous proposons par ailleurs de mentionner que ces mesures de contrôle doivent être coordonnées dans le cas des pays dotés de plusieurs autorités compétentes.*

15. La communication des exigences prescrites et des mesures de mise en œuvre et de vérification d'un système national de contrôle des aliments devrait être claire et transparente de manière à promouvoir la confiance des consommateurs. Elle devrait inclure les éléments suivants :

- ~~Conformité~~ les *Principes et directives pour l'échange d'informations dans les situations d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments* (CAC/GL 19/1995), le Règlement sanitaire international de l'OMS (RSI) et le Réseau officiel des autorités internationales chargées de la sécurité alimentaire (INFOSAN) pour les mesures nationales et internationales de notification et d'intervention en cas de situation d'urgence.

Remanier le texte espagnol comme suit : « Dicha comunicación debería ~~inclu~~ **tomar en cuenta** : » [Aucun changement en français]

<sup>1</sup> Note du traducteur : La version française utilise l'expression « institutions universitaires et scientifiques » tandis que l'anglais utilise l'expression « universitaires et institutions scientifiques ».

<sup>2</sup> Note du traducteur : Les versions française et anglaise utilisent le chiffre 13.

*Justification : Les documents mentionnés au premier point font référence au processus de communication et ne font donc pas réellement parti de la communication. Nous proposons donc d'insérer un nouveau point pour définir clairement ce concept.*

33. Des efforts devraient être entrepris pour améliorer la capacité des autorités réglementaires, en particulier celles des pays en développement. ~~Le développement des capacités de pays en développement~~ par le biais de dispositifs bilatéraux ou grâce à l'assistance d'organisations internationales devrait viser la mise en œuvre de ces principes et directives.<sup>3</sup>

*Justification : Précise le sens du texte.*

36. ~~Lorsque cela s'avère nécessaire,~~ des lois et des procédures d'application clairement définies et transparentes devraient être élaborées pour permettre la mise en place d'une/d'autorité(s) compétente(s) et des procédés et procédures nécessaires pour la vérification de la conformité des produits aux exigences.

*Justification : La législation et les procédures doivent toujours être élaborées pour définir dans quelle mesure les produits répondent aux exigences et pour ne pas laisser la conformité à la discrétion d'un pays.*

~~44 p.~~ **34.** Lorsque cela s'avère approprié, les pays membres devraient utiliser les normes et textes apparentés du Codex.

*Justification : Nous proposons de déplacer ce paragraphe au début de la section sur le cadre législatif de sorte que les pays accordent une plus grande importance à l'inclusion des normes Codex dans leur législation.*

46. **Les exigences relatives aux aliments importés devraient être identiques à celles qui s'appliquent aux aliments du marché intérieur.** Dans la mesure du possible, les exigences pour les aliments ~~importés et~~ exportés devraient être concordantes avec celles qui s'appliquent aux aliments du marché intérieur. Ces exigences peuvent comprendre des normes, des dispositions relatives à l'échantillonnage, au contrôle des processus, aux conditions de production, de transport, d'entreposage, ou une combinaison de ces éléments.

*Justification : Nous proposons ce libellé pour veiller à la conformité avec les dispositions sur le traitement national prévues dans les accords de l'OMC.*

50. Les responsabilités de l'autorité compétente peuvent comprendre les fonctions suivantes, sans toutefois y être limitées :

- Agréer des transformateurs ou autres exploitants, p. ex. octroi de licences ou enregistrement ;

*Justification : L'octroi de licences et l'enregistrement sont uniformément reconnus au niveau international comme un moyen d'agrément des transformateurs et autres exploitants.*

51. Certaines de ces responsabilités devraient ~~comprendre la prévention proactive des~~ **éviter les** infractions aux dispositions du système national de contrôle des aliments.

*Justification : Précise le sens du texte.*

## **Canada**

Le Canada aimerait remercier l'Australie d'avoir dirigé le groupe de travail chargé de l'*Avant-projet de Principes et Directives concernant les systèmes nationaux de contrôle des aliments*. Nous sommes par ailleurs heureux de soumettre les observations suivantes.

### **Observations générales**

Le Canada appuie pleinement l'élaboration d'un texte Codex portant sur des principes et directives concernant les services nationaux de contrôle des aliments. L'élaboration de ce texte est une initiative importante qui sera utile aux pays développés et en développement.

Il devrait fournir un cadre général et des principes de haut niveau applicables à la mise en place et à l'amélioration des systèmes nationaux de contrôle des aliments. Nous reconnaissons que les principes fondamentaux ont déjà été élaborés dans d'autres textes du CCFICS mais estimons que ce travail permet d'adopter une approche globale des systèmes nationaux de contrôle des aliments, abordant notamment le rôle

<sup>3</sup> Translator's note: With the suggested change, the end of the sentence no longer makes sense in Spanish or in English.

des autorités compétentes officielles, les entreprises du secteur alimentaire et les autres parties prenantes, dont les consommateurs. Cette initiative permet également de promouvoir l'harmonisation/intégration des contrôles internes (y compris des importations) avec les éléments des systèmes de contrôle des exportations.

Nous estimons, à ce stade de l'élaboration du document, que le CCFICS doit convenir du cadre général, des principes de haut niveau et des éléments critiques devant appuyer ces principes. Des textes explicatifs complémentaires pourront ensuite être rédigés si nécessaire.

### **Observations spécifiques**

Par souci de clarté et de cohérence, le document devrait utiliser la terminologie et les définitions des autres documents Codex le cas échéant.

### **Section Principes d'un système national de contrôle des aliments**

Le Canada approuve généralement les quatre principes transversaux qui devraient s'appliquer aux systèmes nationaux de contrôle des aliments. Ces principes devraient toutefois être clarifiés ou mieux définis.

#### **1. Protection des consommateurs**

Bien que nous appuyions l'intention du principe, nous pensons qu'une discussion plus approfondie serait utile. Nous aimerions particulièrement discuter du principe directeur lié aux pratiques loyales dans le commerce des denrées alimentaires et son intégration dans un système national de contrôle des aliments.

2. Le système national de contrôle des aliments devrait **être basé sur le risque, reposer sur des bases scientifiques solides, et harmonisé** dans toute la mesure du possible avec les normes internationales.

Nous appuyons l'intention du principe. Concernant l'aspect « basé sur le risque », nous convenons qu'il serait utile de faire référence aux Principes de travail pour l'analyse des risques en matière de sécurité sanitaire des aliments pour application par les gouvernements (CAC/GL 62-2007) pour préciser que l'application de l'analyse des risques fait partie intégrante d'un système national de contrôle des aliments. Cette référence permettrait également d'attirer l'attention des autorités compétentes sur les aspects/principes fondamentaux devant être suivis dans le cadre des activités d'évaluation, de gestion et de communication des risques.

Concernant les « bases scientifiques solides », il sera nécessaire d'identifier les éléments spécifiques du système appuyant cet aspect du principe. Ses principaux éléments pourraient être les données statistiques, le suivi et la surveillance (paragraphes 18 à 20).

Nous pensons également que certains éléments d'un système national de contrôle des aliments ne peuvent pas être catégorisés comme étant fondés sur des risques ou des données scientifiques. Nous nous demandons par exemple comment catégoriser la dotation en personnel ou la formation.

Enfin, nous pensons qu'un système national de contrôle des aliments devrait être « harmonisé dans toute la mesure du possible avec les normes internationales » et notons que le paragraphe 44 aborde cette question. Quant à la question posée par ce paragraphe, nous sommes favorables à son maintien pour appuyer ce principe de haut niveau.

#### **3. Adaptation à l'usage**

Ce libellé pourrait porter à confusion, surtout si l'on ne comprend pas bien le sens du terme « usage ». Bien que de ce principe soit tiré d'un texte Codex existant, son remaniement (conformément au paragraphe 15 du rapport du groupe de travail physique, CX/FICS 10/18/4) ou l'ajout d'un texte explicatif devraient être envisagés.

### **Section Directives – Cadre pour un système national de contrôle des aliments**

#### **À quelles entités le système s'applique-t-il ?**

Nous pensons que cette section devrait comprendre différents paragraphes pour souligner les rôles et responsabilités uniques des autorités compétentes, entreprises du secteur alimentaire, consommateurs et autres parties intéressées telles que les universitaires et les institutions scientifiques.

#### **Paragraphe 7**

Nous proposons de conserver le libellé actuel. Un nouveau paragraphe (paragraphe 7 bis) devrait être inséré pour aborder les responsabilités des autorités compétentes.

**Paragraphe (7 bis)**

Nous sommes favorables à la prise en compte du document GL 47-2003 (et des paragraphes 6, 7 et 8 en particulier) lors de la rédaction d'un paragraphe concernant les autorités compétentes. Les principaux points à souligner comprennent : la notion de rôles et de responsabilités clairement définis ; la volonté d'éviter (dans toute la mesure du possible) des inspections multiples et des tests redondants ; et les dispositions concernant le recours à des tiers.

**Paragraphe 8**

Le rôle des **universitaires et des institutions scientifiques** devrait être examiné dans un paragraphe distinct (voir paragraphe 8 bis ci-dessous) car il est sensiblement différent de celui des entreprises du secteur alimentaire. Concernant ces entreprises, on pourrait fusionner comme suit le paragraphe 8 existant avec l'autre libellé proposé :

**Tous les intervenants de la filière alimentaire, de la production à la consommation, y compris les agriculteurs et les cultivateurs, les fabricants et les transformateurs, le personnel chargé de la manutention des aliments, les transporteurs, les distributeurs et les détaillants, ont la responsabilité de respecter les exigences et de s'assurer que les aliments sont salubres et propres à la consommation.**

**Paragraphe (8 bis)**

Ce nouveau paragraphe devrait souligner le rôle unique que jouent les universitaires et les institutions scientifiques et le texte suivant pourrait être envisagé :

**Les universitaires et les institutions scientifiques jouent également un rôle dans les systèmes nationaux de contrôle des aliments car ils représentent une source de savoir-faire et de ressources pour appuyer le fondement scientifique basé sur les risques de ces systèmes.**

**Paragraphe 9**

Les consommateurs jouent un rôle capital pour veiller à la sécurité sanitaire des aliments. Nous proposons toutefois de remanier le paragraphe comme suit :

**Tout comme les entreprises du secteur alimentaire, les consommateurs ont la responsabilité de s'assurer que les aliments sont salubres et propres à la consommation.**

**Section Qu'est-ce qu'un système national de contrôle des aliments permet d'accomplir ?**

Comme indiqué au paragraphe 19 de son rapport, le groupe de travail physique a jugé que l'aptitude des autorités compétentes à veiller à ce que le système remplisse bien son rôle, qu'il soit appliqué d'une manière cohérente, qu'il soit intégré et coordonné, et qu'il utilise des procédures appropriées de notification et d'intervention devrait constituer un élément clé de tout système national de contrôle des aliments. Nous appuyons sans réserve cet avis et pensons que le groupe de travail a bien cerné les principaux composants d'un système national de contrôle des aliments.

Concernant le document CAC GL 47-2003, nous proposons que les paragraphes 14 et 15 de ce texte soient dûment pris en compte car ils pourraient être importants dans le contexte d'un système national. Le paragraphe 14 (CAC GL 47-2003) aborde le besoin d'uniformité des procédures d'exploitation et l'importance que revêtent les programmes et la formation pour appuyer cette uniformité à l'échelle des pays. Le paragraphe 15 aborde la question de la mise en œuvre pour veiller à ce que les niveaux de protection obtenus soient cohérents pour les produits nationaux et les produits importés.

**Costa Rica**

Le Costa Rica remercie le groupe de travail présidé par l'Australie de lui donner la possibilité de soumettre les observations suivantes.

1 – Le Costa Rica propose au paragraphe 12 de remplacer les mots « et rappelé qu'un tel système devrait être constitué d'éléments intégrés relatifs à la production intérieure » par « **et rappelé qu'un tel système devrait être constitué d'éléments intégrés relatifs à la protection de la santé des consommateurs, la production intérieure...** »

2 – Justification : Bien que le paragraphe 15 mentionne que les systèmes nationaux de contrôle des aliments devraient « être conçus de manière à accorder la priorité à la protection de la santé des consommateurs », le Costa Rica estime important que la description générale du document rédigé par le groupe de travail

mentionne la protection de la santé des consommateurs en plus de la production intérieure, de l'importation et de l'exportation de produits alimentaires.

3 – Concernant le paragraphe 20, **Caractéristiques du système national de contrôle des aliments**, le Costa Rica propose d'inclure :

x. **L'indépendance politique des décisions scientifiques.**

Justification : L'OIE<sup>4</sup> a été explicite à cet égard et il s'est avéré nécessaire dans la pratique de pouvoir garantir la sécurité des produits et la facilitation du commerce. Cette recommandation est capitale pour les pays en développement.

**Annexe 1**

**INTRODUCTION**

**AVANT-PROJET DE PRINCIPES ET DIRECTIVES CONCERNANT LES SYSTÈMES NATIONAUX DE CONTRÔLE DES ALIMENTS (N06-2009) (À l'étape 3)**

Au paragraphe 2, « Un système national de contrôle des aliments est constitué d'éléments intégrés relatifs à la production intérieure, l'importation et l'exportation de produits alimentaires. » le Costa Rica propose le libellé suivant : Un système national de contrôle des aliments est constitué d'éléments intégrés relatifs à la protection de la santé des consommateurs, la production intérieure, l'importation et l'exportation de produits alimentaires.

**OBJECTIF D'UN SYSTÈME NATIONAL DE CONTRÔLE DES ALIMENTS**

**PRINCIPES D'UN SYSTÈME NATIONAL DE CONTRÔLE DES ALIMENTS**

Le Costa Rica propose le libellé suivant pour le paragraphe 2 : Le système national de contrôle des aliments devrait être **basé sur le risque, reposer sur des bases scientifiques solides, totalement indépendantes de toute pression politique, et harmonisé** dans toute la mesure du possible avec les normes internationales.

Justification : Document de l'OIE : Le nouvel outil d'évaluation des performances des services vétérinaires (Outil PVS) s'appuyant sur les normes internationales de l'OIE en matière de qualité et d'évaluation, 28 juillet 2009. Cette recommandation est capitale pour les pays en développement.

6 – Le Costa Rica propose le libellé suivant pour 3. **Adaptation à l'usage** – **L'efficacité devrait être une caractéristique obligatoire des systèmes d'inspection** ~~Les systèmes d'inspection doivent être parfaitement adaptés aux~~ pour atteindre les objectifs fixés, compte tenu de la détermination du niveau acceptable de protection requis<sup>6</sup>].

**DIRECTIVES — CADRE D'UN SYSTÈME NATIONAL DE CONTRÔLE DES ALIMENTS**

**Caractéristiques principales d'un système national de contrôle des aliments**

**À quelles entités le système s'applique-t-il ?**

Le Costa Rica propose de conserver le texte actuel du paragraphe 8 :

8. Tous les intervenants de la filière alimentaire, de la production à la consommation, y compris les producteurs/cultivateurs, les transformateurs, les organes de réglementation, les transporteurs, les distributeurs, les détaillants, [les institutions universitaires et scientifiques – *pourrait faire l'objet d'un point distinct*] portent la responsabilité première de respecter les exigences prescrites et de garantir la sécurité sanitaire des aliments dans les secteurs qui relèvent de leurs compétences.

Le Costa Rica propose que le paragraphe 9 devienne le paragraphe 10 suite à l'insertion du nouveau paragraphe suivant :

9. Le système national d'inspection des denrées alimentaires est responsable de vérifier que tous les intervenants de la filière alimentaire, de la production à la consommation, y compris les producteurs/cultivateurs, les organes de réglementation, les transporteurs, les distributeurs, les détaillants, respectent les exigences prescrites dans les normes nationales et internationales.

---

<sup>4</sup> : Le nouvel outil d'évaluation des performances des Services vétérinaires (Outil PVS) s'appuyant sur les normes internationales de l'OIE en matière de qualité et d'évaluation, 28 juillet 2009

## Éléments des systèmes

### Infrastructure, programmes et exigences

27. Les systèmes nationaux de contrôle des aliments devraient ~~remplir un certain nombre de critères opérationnels afin~~ d'assurer leur impartialité et leur efficacité, et ils devraient en particulier disposer de, ou avoir accès à un nombre suffisant d'agents qualifiés et d'expérience dans des domaines appropriés, tels que : les sciences et la technologie des aliments, la chimie, la biochimie, la microbiologie, la toxicologie, les sciences vétérinaires, la médecine humaine, l'épidémiologie, le génie d'agronomie, l'assurance qualité, l'audit et le droit. Les agents devraient être compétents et dûment formés<sup>9</sup> à l'application des systèmes nationaux de contrôle des aliments. Les agents devraient avoir accès à des installations et des équipements adaptés à la mise en œuvre des procédures et des méthodologies nécessaires. Les systèmes nationaux de contrôle des aliments devraient également disposer d'installations et d'équipements adaptés pour permettre aux agents de s'acquitter correctement de leur mandat.

Justification : Inutile.

28. Es fundamental ~~contra~~ **contar** con sistemas de transporte y comunicación confiables para garantizar la prestación de los servicios donde y cuando se los necesita y para trasladar muestras a los laboratorios.

Justification : Erreur typographique dans la version espagnole. [Aucun changement en français]

Le Costa Rica propose de fusionner les paragraphes 30 et 31 comme suit :

30. L'industrie alimentaire est responsable de l'élaboration et de la gestion de systèmes qui garantissent que l'aliment fourni est conforme aux exigences établies par l'autorité compétente. C'est aux exploitants du secteur alimentaire qu'il appartient au premier chef de garantir la sécurité des aliments. L'autorité compétente garde la responsabilité entière de contrôler et de garantir la conformité des aliments et de la production qui y est associée par rapport aux exigences.

### Mexique

Le Mexique est heureux de présenter les observations suivantes :

**Par. 2.** – Nous proposons d'insérer le texte du paragraphe 44 à la fin de la première phrase : **Lorsque cela s'avère approprié, les pays membres devraient utiliser les normes et textes apparentés du Codex car il s'agit d'un principe fondamental du Codex.**

- Il est nécessaire de préciser si le texte figurant entre parenthèses après le paragraphe 2 fait partie du document ou constitue une note temporaire. Nous sommes par ailleurs favorables à la référence aux *Principes de travail pour l'analyse des risques en matière de sécurité sanitaire des aliments destinés à être appliqués par les gouvernements* (CAC/GL 62-2007).

**Principe 3.** – Concernant les systèmes d'inspection et bien qu'il s'agisse d'une citation exacte du paragraphe 6 des Principes applicables à l'inspection et à la certification des importations et des exportations alimentaires (CAC/GL 20-1995), nous proposons de modifier ce passage pour l'harmoniser avec le reste du document en faisant référence aux **systèmes nationaux d'inspection des denrées alimentaires.**

**Par. 7.** – La référence aux paragraphes 6 et 8 provient de CAC/GL 47-2003 mais pas la référence au paragraphe 7.

**Par. 8.** – Nous suggérons d'utiliser le deuxième libellé proposé pour le paragraphe 8 et d'inclure une référence distincte aux universitaires et institutions scientifiques (au paragraphe 20, compte tenu de leur important rôle lors de l'évaluation des risques).

**Par. 12.** – Nous suggérons d'utiliser le deuxième libellé proposé pour le paragraphe 12 (le même concept est répété au paragraphe 24 et une clarification est nécessaire).

**Par. 13.** – Nous proposons la modification suivante : « La vérification **par le** système national de contrôle des aliments... ». Les activités de vérification sont menées **par** le système de contrôle et ne constituent pas une évaluation **du** système.

**Par. 15.** – Nous suggérons de modifier comme suit l'ordre des points pour refléter la portée de son application :

(1) Stratégies de communication...

(2) Éducation en matière de sécurité sanitaire des aliments et information aux consommateurs.

(3) Conformité aux *Principes...*

**Par. 16.-** Nous proposons de supprimer ce paragraphe qui n'est pas compatible avec les objectifs du Codex (par. 6 et principe 1).

**Par. 19.-** Nous proposons la modification suivante : «... la información mencionada **previamente** ~~precedentemente~~. Un sistema nacional... y ~~la existencia de~~ prácticas leales de comercio. » [Aucun changement en français]

**Par. 20.-** Ajouter un point faisant référence aux :

- **Liens avec les institutions universitaires et scientifiques.**

**Par. 21, 3<sup>e</sup> point** – Nous proposons de supprimer les mots « **des données des pays importateurs** » implicites dans les mots « **des résultats des évaluations étrangères** ».

**Par. 22.-** La référence à « autorité compétente » est répétée au paragraphe 23.

**Par. 24.** – Nous proposons de le supprimer car il répète le paragraphe 12

**Par. 28.-** Remplacer par : « Es fundamental ~~contra~~ **contar** con... » [Erreur typographique. Aucun changement en français]

**Para.- 29.-** Remplacer par : «... reconocimiento oficial, ~~de modo de~~ **para** garantizar la existencia... » [Aucun changement en français]

**Par. 34.** – Répété au paragraphe 22 et 23 ; préciser le sens de cette répétition.

**Par. 35.** – Les concepts sont répétés au paragraphe 23.

**Par. 37.** Ajouter une virgule : «... **en conocimientos científicos sólidos, desarrollados mediante...** » [Aucun changement en français] Ces idées sont répétées au paragraphe 49.

**Par. 38.-** Répété au paragraphe 42.

**Par. 39.-** Remplacer les mots « de transparencia » par « **transparente** ». [Aucun changement en français]

**Par. 40.-** Supprimer. Correspond à Activités/mise en œuvre

**Par. 41.** – Harmoniser avec le paragraphe 52 : «... notamment les risques de fraude **ou de tromperie des consommateurs**... ». Utiliser le libellé antérieur en cas de différence entre les concepts définis par le Codex ou, dans le cas contraire, garder « ou de tromperie des consommateurs » dans les deux paragraphes.

**Par. 42.-** Répété au paragraphe 38.

**Par. 43.-** Modifier comme suit : «... se refieren a **la protección de** ~~proteger~~ la salud de los consumidores... » [Aucun changement en français]

**Par. 44.-** Nous proposons de le remanier en tant que principe général au paragraphe 2 ou dans un autre paragraphe.

**Par. 46.-** Inapproprié. Ce paragraphe fait référence aux importations et exportations. Nous suggérons d'envisager le deuxième libellé proposé avec les modifications suivantes : « Les systèmes nationaux de contrôle des aliments devraient être conçus et appliqués de telle manière que **les systèmes** de contrôle des aliments **devant être consommés dans le pays** (couvrant également **les importations**) et **des exportations alimentaires** soient harmonisés et intégrés le plus possible. »

**Par. 48.-** Modifier comme suit : « Le système national de contrôle des aliments devrait être entièrement documenté, et comprendre une description de sa portée et de son application, des **responsabilités fonctions** et actions de ses agents, afin que toutes les parties concernées **soient conscientes de leurs responsabilités** ~~sachent ce que l'on attend d'elles...~~ »

**Par. 49.-** Identique au paragraphe 37 ; préciser le sens.

#### **Activités/mise en œuvre**

- Nous proposons de placer le paragraphe 40 dans cette section.



**Par. 50.-** Préciser le sens du dernier point : certification fondée sur des évaluations par des tiers ? Auquel cas, remanier comme suit :

- agréer les entreprises alimentaires qui répondent aux exigences nationales en les inscrivant ~~au registre~~ sur des listes, **sur la base de déclarations** ~~ou en communiquant à d'autres parties les attestations à cet égard~~

**Par. 51.-** Nous proposons d'adopter une approche positive : « Certaines de ces responsabilités devraient comprendre la ~~prévention~~ **promotion** proactive ~~des infractions aux dispositions~~ **du respect** du système national de contrôle des aliments ». À moins que l'on veuille expressément faire référence à la prévention des infractions.

**Paragraphe 52.-** nous proposons de remplacer le mot « descubre » par « **detecta** » et l'expression « de modo de » par « **para** ». [Aucun changement français] Voir par ailleurs les observations concernant les mots « **fraude** » et « **tromperie** » au paragraphe 41.

**Par. 54.-** Remplacer le mot « cursar » par « **proveer** ». [Aucun changement en français]

Sous-titre : **Vérification/gestion et amélioration**. Nous proposons de remplacer le mot « Vérification » par « **Évaluation** ».

**Par. 56.-** Nous proposons de supprimer ce paragraphe. Il fait référence aux activités et à la mise en œuvre qui sont couvertes par la proposition du Mexique de déplacer le paragraphe 40 à la section pertinente.

**Par. 58.-** Nous proposons de déplacer ce paragraphe à la fin du document.

**Par. 60.-** Remplacer les mots « suficiencia de la » par « **adecuada** ». [Aucun changement en français]

### **Nouvelle-Zélande**

La Nouvelle-Zélande, en tant que membre du groupe de travail qui a élaboré ce projet de texte, tient à remercier les États-Unis d'Amérique qui ont accueilli la réunion du groupe de travail à Miami, en Floride, et à saluer le rôle assumé par l'Australie et le président du CCFICS dans la conduite des travaux réalisés.

### **Observation générale**

La Nouvelle-Zélande appuie la poursuite de ce travail et estime que l'élaboration de principes et directives concernant les systèmes nationaux de contrôle des aliments sera particulièrement utile à tous les membres du Codex.

Une fois achevées, ces directives aideront les membres, notamment les pays en développement, à appliquer un niveau cohérent de protection entre les importations et les produits nationaux et à veiller au respect des normes internationales.

Les normes Codex utilisées pour évaluer les systèmes nationaux seront également utiles dans le cadre de la détermination de l'équivalence et permettront aux pays importateurs d'établir si des produits répondent à leurs exigences ou peuvent y répondre.

La Nouvelle-Zélande estime que le groupe de travail a produit un cadre approprié pour ce document. Elle appuie les principaux principes énoncés ainsi que les caractéristiques et éléments décrits.

La Nouvelle-Zélande sera heureuse de poursuivre le débat sur ce projet de texte lors de la 18<sup>e</sup> du Comité du Codex sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires.

La Nouvelle-Zélande formulera des observations spécifiques sur ce texte lors de ces débats.

### **Panama**

#### **Observations générales**

Ce document a pour objet d'aider les pays à mettre en place un service national conforme aux normes Codex, sans lequel il ne serait pas possible de structurer un système d'inspection et de certification des importations et des exportations. Nous estimons donc être au tout premier stade de cette étape et qu'une analyse plus approfondie est nécessaire.

Si l'on admet que l'une des préoccupations du CCFICS est de veiller à ce que les systèmes nationaux servent de base à la structuration des systèmes d'importation et d'exportation, nous recommandons l'élaboration d'une proposition visant la modification du mandat du CCFICS, intégrant les principes de non-discrimination et de traitement national de l'OMC, en évitant les approches axées sur les différences entre les

systèmes nationaux et les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires.

Il nous semble nécessaire d'inclure des directives pour aider les pays à mettre en œuvre ces recommandations dans leurs systèmes nationaux de contrôle des aliments.

### Observations spécifiques

Les observations spécifiques sont présentées ci-après :

Paragraphe 13. Utiliser le deuxième libellé proposé.

*[Autre libellé proposé pour le paragraphe 13 : Les exigences des systèmes nationaux de contrôle des aliments devraient être mises en vigueur de manière uniforme et cohérente par la/les autorité(s) compétente(s)]*

*Justification : Le contrôle des aliments incombe aux autorités officielles pertinentes, même si les activités menées dans ce cadre peuvent être déléguées à d'autres organisations agréées à n'importe quel point de la chaîne alimentaire. Il incombe donc aux autorités officielles pertinentes de veiller à ce que les systèmes soient « mis en vigueur de manière uniforme et cohérente », comme indiqué dans le deuxième libellé proposé.*

### Philippines

#### Observations générales

Nous sommes généralement favorables à l'élaboration de directives devant aider les pays en développement à mettre en place ou améliorer leur système national de contrôle des aliments. Nous félicitons le groupe de travail physique d'avoir préparé un document constituant un bon point de départ à cette fin. Ce groupe de travail a recensé les principaux éléments devant idéalement constituer un système national de contrôle des aliments.

Le Comité doit toutefois déterminer l'objet du document. S'il s'agit de fournir des principes et directives généraux concernant les systèmes nationaux de contrôle des aliments, ce document devrait couvrir les cinq éléments essentiels d'un tel système, à savoir : 1) la gestion du contrôle des denrées alimentaires ; 2) la réglementation sur les denrées alimentaires ; 3) l'inspection des denrées alimentaires ; 4) les laboratoires officiels de contrôle des denrées alimentaires ; 5) l'information, l'enseignement et la communication, tels que décrits dans la publication de la FAO intitulée « Garantir la sécurité sanitaire et la qualité des aliments: Directives pour le renforcement des systèmes nationaux de contrôle alimentaire ». Dans le cas contraire, le titre du document devrait être modifié de sorte à mieux refléter son champ d'application.

#### Observations spécifiques

##### Introduction

Paragraphe 1

~~Chaque nation doit disposer d'~~Un système effectif de contrôle des aliments ~~doit afin de~~ pouvoir protéger ses consommateurs (~~nationaux et internationaux~~) contre des aliments, **qu'ils soient importés ou produits localement, qui sont** contaminés, falsifiés ou autrement préjudiciables à la santé, ou qui sont emballés ou étiquetés d'une manière incorrecte **conformément à la loi**.

*Justification : Un pays peut être doté sous certains rapports d'un système de contrôle des aliments tandis que d'autres ne peuvent que contrôler un maillon spécifique de la chaîne alimentaire. Même si c'est le cas, un semblant de contrôle est en place. Nous reconnaissons qu'il s'agit d'une nécessité mais le document devrait se concentrer sur les questions devant être abordées pour protéger les consommateurs contre des produits contaminés, etc. Ces denrées peuvent être produites localement ou importées.*

*La proposition d'insérer les mots « conformément à la loi » a pour but de souligner que la principale responsabilité en matière de contrôle alimentaire consiste à appliquer la réglementation sur les denrées alimentaires destinée à protéger le consommateur contre les produits insalubres, impurs et frauduleusement présentés, comme indiqué dans l'Étude FAO : Alimentation et nutrition 76.*

## Champ d'application

### Paragraphe 4

Ces principes et directives fournissent aux gouvernements nationaux un cadre facilitant l'élaboration et, l'application **et l'amélioration** d'un système national **existant** de contrôle des aliments. Ces systèmes sont...

*Justification : Des dispositions devraient être prévues pour aider les pays à améliorer leurs systèmes nationaux existants de contrôle des aliments, en rationalisant les fonctions, etc.*

### Principes d'un système national de contrôle des aliments

#### 1- Protection des consommateurs

~~Les systèmes nationaux de contrôle des aliments devront être conçus de manière à accorder la priorité à la protection de la santé des consommateurs...~~

*Justification : Cet aspect est déjà couvert à la section Objectif et peut être abordé au paragraphe 6.*

### Principes d'un système national de contrôle des aliments

**5 – Coopération : Une coopération est nécessaire entre les agences gouvernementales nationales concernées, surtout lorsque plusieurs autorités compétentes sont responsables d'un maillon spécifique de la chaîne de production.**

*Justification : Il peut arriver que les responsabilités ne soient pas clairement définies et nous proposons que dans de tels cas les agences gouvernementales concernées coopèrent en vue de la bonne application d'un règlement technique. Nous pensons que cet aspect devrait être inclus dans les principes.*

### À quelles entités le système s'applique-t-il ?

**Insérer un nouveau paragraphe après le paragraphe 7 : « Les autorités compétentes, notamment les organismes publics, ont pour tâche de mettre en place et de gérer un cadre institutionnel, politique et réglementaire propice à la sécurité sanitaire des aliments. »**

*Justification : Bien que différentes parties aient des responsabilités associées et interdépendantes, les organismes publics définissent le cadre juridique/réglementaire des systèmes nationaux de contrôle des aliments.*

### Directives – Cadre pour un système national de contrôle des aliments

#### Caractéristiques principales d'un système national de contrôle des aliments

##### Paragraphe 8

~~Tous les intervenants de la filière alimentaire, de la production à la consommation, y compris les~~ **Ceux-ci comprennent les** producteurs/cultivateurs, les transformateurs, les organes de réglementation, les transporteurs, les distributeurs, les détaillants, ~~{les institutions universitaires et scientifiques — pourrait faire l'objet d'un point distinct}~~ **qui** portent la responsabilité première de respecter les exigences **techniques** prescrites et de garantir la sécurité sanitaire des aliments  ~~dans les secteurs qui relèvent de leurs compétences.~~

*Justification : Devrait être inséré après la première phrase du paragraphe 7. Les exigences techniques sont obligatoires et doivent être respectées par les entreprises du secteur alimentaire. Nous pensons par ailleurs que les aspects des systèmes nationaux de contrôle des aliments s'appliquent pour l'essentiel aux autorités compétentes et aux établissements. Ils peuvent être inclus dans les paragraphes suivants et devraient donner lieu à un nouveau point.*

##### Paragraphe 9

~~À la responsabilité des entreprises du secteur alimentaire s'ajoute celle des consommateurs (nationaux et internationaux) qui doivent eux aussi s'occuper de la gestion des risques à la sécurité sanitaire des aliments.~~

*Justification : Ne devrait peut-être pas figurer sous ce titre.*

### Qu'est-ce qu'un système national de contrôle des aliments permet d'accomplir ?

##### Paragraphe 14

La/les autorité(s) compétente(s) impliquée(s) dans le système national de contrôle des aliments devra (devront) avoir des responsabilités clairement définies. Lorsque différentes parties de la filière alimentaire

relèvent de la tutelle de différentes autorités au sein d'un même pays, il convient d'éviter les inspections multiples ou le dédoublement d'essais. **l'inspection devrait être harmonisée et coordonnée. Dans de tels cas, les responsabilités devraient également être clairement définies. Les stratégies devant être menées à cette fin devraient être étudiées.**

*Justification : Encourager les pays où plusieurs agences participent à l'inspection des aliments à évaluer les faiblesses de leurs systèmes d'inspection et à élaborer une inspection harmonisée fondée sur les risques couvrant toutes les denrées et tous les produits. Des stratégies permettront d'éviter les malentendus et le chevauchement des travaux.*

### **Caractéristiques du système national de contrôle des aliments**

Paragraphe 18, 1<sup>er</sup> point

Données statistiques de production, de commerce (**intérieur et international**) et de consommation.

*Justification : Souligner le besoin de séparer les données de commerce pour élaborer des études nationales d'évaluation des risques.*

Paragraphe 20, 1<sup>er</sup> point

Des programmes de suivi et de surveillance de maladies **d'origine alimentaire** et de dangers **de sécurité sanitaire des aliments**, lorsque cela est indiqué ;

*Justification : Souligner que les programmes de suivi et de surveillance devraient uniquement être axés sur les questions alimentaires.*

Paragraphe 20 – 4<sup>e</sup> point

Une utilisation efficace des ressources par une catégorisation de risques, **reposant sur des inspections fondées sur les risques** et un ajustement de l'intensité et/ou de la fréquence des contrôles selon la catégorie de risque.

*Justification : Encourager les pays à réaliser une inspection des denrées alimentaires fondée sur le risque pour minimiser l'utilisation des ressources.*

Paragraphe 23

Lorsque cela s'avère nécessaire, des lois et des procédures d'application clairement définies et transparentes devraient être élaborées **ou actualisées** pour permettre la mise en place d'une/d'autorité(s) compétente(s) et des procédés...

*Justification : L'ajout du mot « actualisées » permet de couvrir les cas où une législation existe déjà.*

### **Cadre législatif**

Paragraphe 41

**Insérer un nouveau point : « Les données de marketing (gros volumes atteignant toutes les populations, destinés aux enfants en bas âge, en particulier les produits, etc.) »**

*Justification : Les données de marketing sont un important facteur à prendre en compte lorsque l'on décide de la nature et de la fréquence des audits/inspections.*

### **Afrique du Sud**

#### **Observations générales**

1. La majorité des pays en développement ne sont pas dotés de systèmes nationaux de contrôle des aliments et ces contrôles restent fragmentés. L'objectif final est de mettre en place un système national de contrôle des aliments mais il s'agit d'un processus long et compliqué. À l'heure actuelle, les diverses autorités concernées coopèrent et sont conscientes de leurs responsabilités respectives. On peut donc craindre que les présentes directives puissent être utilisées contre ces pays en développement lors d'évaluations réalisées par des pays exportateurs dans le cadre de l'accord SPS. Des précisions sont donc nécessaires à cet égard.

2. Le HACCP n'est pas obligatoire à l'échelle nationale dans de nombreux pays car ces systèmes peuvent être coûteux s'ils sont dûment mis en œuvre (coûts de certification, d'audit, etc.). Les systèmes de sécurité sanitaire des aliments sont toutefois requis par les autorités pertinentes sur la base des programmes prérequis par le HACCP.

### Observations spécifiques

**Paragraphe 6.** Ajouter **Il devrait être conçu de sorte à fournir des preuves du respect des exigences du système national de contrôle des aliments.**

**Paragraphe 8.** Nous préférons le **deuxième libellé proposé** car il énonce clairement que la responsabilité de fournir des aliments salubres et propres à la consommation incombe aux entreprises du secteur alimentaire.

### États-Unis d'Amérique

#### Observations générales

Les États-Unis saluent les efforts déployés par le groupe de travail physique pour poursuivre l'élaboration de l'*Avant-projet de Principes et Directives concernant les systèmes nationaux de contrôle des aliments*. Bien que le document de travail actuel fournisse une grande partie des orientations requises, nous pensons également qu'un profond remaniement du texte est nécessaire pour veiller à la clarté et à la cohérence de ces orientations.

Les États-Unis sont d'avis que ce document devrait être élaboré en tant que texte Codex à part entière. À cet égard, nous notons que certaines parties des orientations existent déjà dans des textes CCFICS sur les importations/exportations alimentaires. Par souci de clarté et d'exhaustivité, les États-Unis ne s'opposent pas, dans le cas présent, à répéter certaines orientations plutôt que d'y insérer des multiples renvois. Les États-Unis notent que, les systèmes de contrôle des importations et exportations alimentaires formant un sous-ensemble des systèmes nationaux de contrôle des aliments, il pourrait être utile à l'avenir de se demander si le texte en cours d'élaboration pourrait devenir le texte de base sur les systèmes de contrôle des aliments. Les orientations existantes sur les systèmes de contrôle des importations alimentaires, la traçabilité et le traçage des produits, la production et la délivrance des certificats officiels, l'échange d'informations dans les situations d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments, et l'échange d'informations entre pays en cas de rejet d'importations alimentaires, pourraient alors être annexées à ce texte de base sur les systèmes nationaux de contrôle des aliments.

Les États-Unis sont d'avis que l'*Avant-projet de Principes et Directives concernant les systèmes nationaux de contrôle des aliments* devrait comprendre les sections suivantes : Introduction ; Champ d'application ; Objectif (d'un système national de contrôle des aliments) ; Principes ; Caractéristiques ; Éléments ; Mise en œuvre. Nos observations spécifiques formulées ci-après décrivent la structure d'un tel document, en notant quels paragraphes du document actuel peuvent s'insérer dans cette structure. Nous proposons que le Comité définisse clairement, lors de la présente session, le cadre général et l'organisation du document, les éléments spécifiques de chaque section et les parties du document de travail pouvant être utilisées pour chacun de ces éléments.

#### Observations spécifiques

Nous proposons ci-après une structure pouvant être utilisée pour l'*Avant-projet de Principes et Directives concernant les systèmes nationaux de contrôle des aliments*. De nouveaux principes sont proposés pour la section Principes. Les parties de texte de la version actuelle pouvant être insérées dans les autres sections sont par ailleurs indiquées.

#### Titre

Les États-Unis approuvent le titre existant.

#### Introduction

Les États-Unis approuvent à ce stade l'introduction existante.

#### Champ d'application

Les États-Unis approuvent le libellé actuel du paragraphe 4. Nous pensons que la première phrase du paragraphe 5 est inutile et que la dernière phrase de ce paragraphe pourrait être ajoutée à la fin du paragraphe 4 existant. Le champ d'application du document serait alors remanié comme suit :

Ces principes et directives fournissent aux gouvernements nationaux un cadre facilitant l'élaboration et l'application d'un système national de contrôle des aliments. Ces systèmes sont destinés à garantir que les exigences applicables aux aliments et les systèmes de production associés parviennent ou contribuent à protéger la santé des consommateurs, et à garantir des pratiques commerciales loyales

dans le commerce des aliments. Les autorités compétentes peuvent, le cas échéant, appliquer ces principes et directives en tenant compte du contexte particulier dans lequel elles évoluent.

### **Objectif d'un système national de contrôle des aliments**

Les États-Unis approuvent le paragraphe 6 existant, en notant que l'on pourrait se demander si les sections Champ d'application et Objectif pourraient être fusionnées.

Nous notons que le paragraphe 6 (paragraphe Objectif actuel) est sensiblement le même que le paragraphe 10. Nous proposons par ailleurs que le paragraphe 12 soit inséré dans cette section. L'Objectif serait alors remanié comme suit :

Le système national de contrôle des aliments doit être conçu et appliqué pour, premièrement, assurer la protection de la santé des consommateurs et, deuxièmement, garantir des pratiques loyales dans le commerce des denrées alimentaires. Les systèmes nationaux de contrôle des aliments devraient être élaborés et mis en place de manière à en garantir l'application uniforme par la/les autorité(s) compétente(s).

### **Définitions**

Les États-Unis proposent que les définitions spécifiques devant figurer dans cette section, le cas échéant, soient examinées à un stade ultérieur de l'élaboration du document.

### **Principes d'un système national de contrôle des aliments**

Les États-Unis sont favorables à l'inclusion d'un ensemble clair et concis de principes fondamentaux et proposent les principes suivants.

#### **Protection des consommateurs**

Les systèmes nationaux de contrôle des aliments devraient être conçus et appliqués dans le but premier d'assurer la protection de la santé des consommateurs tout en garantissant des pratiques loyales dans le commerce des denrées alimentaires.

#### **Adaptation à l'usage**

Les systèmes de contrôle des aliments devraient permettre d'atteindre le niveau approprié de protection.

#### **Cadre juridique et réglementaire**

Les systèmes nationaux de contrôle des aliments devraient être autorisés par des textes réglementaires appropriés et adéquats et mis en œuvre par des règlements, directives, politiques et procédures appropriés.

#### **Fondement scientifique**

Les éléments des systèmes nationaux de contrôle des aliments relatifs à la sécurité sanitaire devraient être conçus et appliqués en se fondant sur une analyse des risques objective, adaptée aux circonstances.

#### **Transparence**

Les principes et l'application d'un système national de contrôle des aliments devraient être transparents et ouverts à l'examen de toutes les parties intéressées, tout en respectant les préoccupations légitimes de protection de la confidentialité.

#### **Contrôle tout au long de la chaîne alimentaire**

Les systèmes nationaux de contrôle des aliments devraient être appliqués à n'importe quel point de la chaîne alimentaire pour veiller à la protection des consommateurs et ne pas être plus restrictives que nécessaire pour atteindre le niveau approprié de protection.

#### **Application uniforme**

Les systèmes nationaux de contrôle des aliments devraient être élaborés et mis en place de manière à en garantir l'application uniforme par les autorités compétentes.

#### **Responsabilités clairement définies**

La ou les autorités compétentes intervenant dans le contrôle national des aliments devraient avoir des responsabilités et un mandat clairement définis.

**Moyens suffisants**

Les autorités compétentes et autres parties appliquant les systèmes nationaux de contrôle des aliments devraient disposer de moyens suffisants pour s'acquitter de leurs tâches.

**Responsabilité partagée**

La responsabilité de la sécurité sanitaire des aliments devrait être partagée entre toutes les parties impliquées, de la production à la consommation, y compris les organes de réglementation, les producteurs/cultivateurs, les transformateurs, les distributeurs, les détaillants et les consommateurs.

**Harmonisation**

Les systèmes nationaux de contrôle des aliments devraient reposer sur des normes, directives et recommandations internationales lorsqu'elles existent.

**Caractéristiques d'un système national de contrôle des aliments**

Les États-Unis sont favorables à l'inclusion d'une section fournissant des orientations sur les caractéristiques d'un système national de contrôle des aliments. Une liste des caractéristiques qui, selon nous, méritent d'être incluses est donnée ci-dessous. Lorsque le texte actuel fournit des détails sur une caractéristique, les paragraphes pertinents sont reproduits entre parenthèses.

- Priorité donnée à la protection des consommateurs
- Fondé sur l'analyse des risques et dynamique
- Fondé sur la prévention, l'intervention et la riposte
- Législation, réglementation, directives, politiques et procédures clairement définies et transparentes
- Rôles et responsabilités des autorités compétentes clairement définis
- Mise en œuvre uniforme au niveau national
- Infrastructures et ressources suffisantes
- Résultats et capacités de contrôle adéquats
- Moyens d'identification des problèmes de sécurité sanitaire des aliments
- Moyens de riposte aux situations d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments
- Évolutif, adaptable et doté de mécanismes d'examen et de mise à jour des systèmes de contrôle des aliments
- Utilise dans la mesure du possible les normes internationales harmonisées

**Éléments d'un système national de contrôle des aliments**

Les États-Unis sont favorables à l'inclusion d'une section distincte présentant des informations sur les éléments d'un système national de contrôle des aliments. Bien que le document actuel fournisse une grande partie de ces informations aux paragraphes 25 à 49, nous proposons par souci de clarté que cette partie du document constitue une section distincte de celui-ci. Les éléments spécifiques de cette section seraient les suivants (les chiffres entre parenthèses font référence aux paragraphes du texte actuel contenant les orientations pertinentes).

- Infrastructure, programmes et exigences (25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33)
- Cadre législatif (34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46)
- Conception et élaboration (47, 48, 49)

**Mise en œuvre d'un système national de contrôle des aliments**

Les États-Unis sont favorables à l'inclusion d'une section distincte sur la mise en œuvre des systèmes nationaux de contrôle des aliments. Les éléments de cette section sont énumérés ci-après avec les sections du document actuel contenant une partie du texte explicatif nécessaire (les chiffres entre parenthèses font référence aux paragraphes du texte actuel contenant les orientations pertinentes).

- Point de contrôle

- Processus d’approbation y compris les procédures de reconnaissance et d’octroi de permis, les audits, l’utilisation de la certification et les mécanismes apparentés (50).
- La réalisation d’évaluations des risques et la prise de décisions de gestion des risques.
- La réalisation d’inspections, y compris la fréquence des inspections et des tests et les exigences en matière d’échantillonnage et d’analyse.
- Le traçage et le rappel des produits.
- La prise de décision et les procédures de redressement et de contrôle.
- La documentation.
- La vérification du système (56-60).
- La maintenance et l’amélioration (56-60).
- Les réponses aux situations d’urgence.
- L’échange d’informations et les accords.
- Le perfectionnement professionnel et la formation.

### **Organisation des Nations Unies pour l’alimentation et l’agriculture (FAO)**

Tout en remerciant le groupe de travail physique et le secrétariat australien d’avoir préparé l’avant-projet de principes, et en reconnaissant l’utilité potentielle d’un document d’orientation dans ce domaine, la FAO désire soulever une question quant à l’objet spécifique du document.

Entend-il proposer :

- des principes pertinents applicables aux systèmes modernes de contrôle des aliments et des orientations générales en vue de leur application, ou
- des directives détaillées, suffisamment spécifiques pour aider les pays en développement (en particulier) à renforcer leurs systèmes nationaux de contrôle des aliments ?

Le document dans sa forme actuelle ne correspond pas clairement à l’une ou l’autre de ces possibilités. Le texte est trop détaillé par endroits pour fournir des orientations générales, sans être suffisamment pratique pour aider les pays en développement à mettre en place un système de contrôle des aliments ou pour leur fournir un outil d’autoévaluation. Il contient par ailleurs un certain nombre de répétitions qui entravent le cheminement logique du document.

Conformément à l’esprit des textes Codex, la FAO recommande la préparation d’un document cadre définissant les principes applicables aux systèmes nationaux de contrôle des aliments et fournissant un cadre général **concis** pour les textes CCFICS existants (Principes sur les systèmes d’inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires, Directives sur les systèmes de contrôle des importations alimentaires, etc.).

Dans un premier temps, il serait important de définir un système de contrôle des aliments, et ses principaux éléments, en précisant qu’il comprend également les éléments non réglementaires (information et communication, renforcement des capacités des petites et moyennes entreprises, etc.). Ceci devrait être énoncé succinctement dans une section « introduction » ou « champ d’application » et reflété lors de l’examen des « éléments d’un système de contrôle des aliments » (en supposant que cette sous-section soit conservée après avoir examiné la structure du document).

L’avant-projet de principes actuel met presque exclusivement l’accent sur l’approche réglementaire (notamment les règlements et les services d’inspection et d’analyse et, dans une certaine mesure, le besoin de coordination). La prise en compte des besoins des pays en développement suppose la reconnaissance de l’énorme effort nécessaire pour moderniser le secteur fort hétérogène de la production alimentaire, comprenant des entreprises informelles ou de taille industrielle, avec une majorité d’unités de production de taille familiale, où le besoin de formation est critique et où les approches réglementaires obligatoires ne sont pas suffisantes. Pour mémoire, les systèmes de contrôle des aliments sont décrits dans les publications FAO/OMS (comme indiqué dans l’avant-projet de principes) comme « l’intégration d’une approche réglementaire contraignante et de stratégies préventives et éducatives visant à protéger l’intégralité de la chaîne alimentaire ». Les systèmes de contrôle des aliments peuvent être décrits autour de cinq éléments de



base : i) Législation et règlements alimentaires ; ii) Gestion du contrôle des aliments (plus spécifiquement que la coordination entre autorités compétentes) ; iii) Services d'inspection alimentaire ; iv) Services de laboratoire (pour la surveillance des aliments et les données épidémiologiques) ; et v) Information, éducation, communication et formation.

Il conviendra, une fois que l'objet spécifique du document sera précisé et qu'une vision plus équilibrée des différents éléments d'un système de contrôle des aliments sera fournie, de simplifier la structure du document. On pourra ainsi réduire le nombre de répétitions inutiles entre les différentes sections. On notera par ailleurs que le texte suivant les divers sous-titres ne correspond pas toujours aux libellés de ces sous-titres.

## **Organisation mondiale de la santé animale (OIE)**

### **Observations générales**

Les organisations internationales de normalisation mentionnées dans l'accord SPS pour la santé animale et la sécurité sanitaire des aliments sont l'OIE et la CCA et les codes et directives pertinents devraient être clairement mentionnés en tant que normes. Les documents publiés par la FAO et les autres organisations internationales fournissent des orientations utiles ; elles n'ont toutefois pas le même statut juridique aux termes de l'accord SPS de l'OMC que les normes de l'OIE et de la CCA.

Conformément à l'accord SPS de l'OMC, le respect des recommandations pertinentes des organisations internationales de normalisation est un principe clé du commerce international. Les organisations internationales de normalisation mentionnées dans l'accord SPS sont l'OIE pour la santé animale et les maladies zoonotiques et la CCA pour la sécurité sanitaire des aliments.

Les normes pertinentes concernant les services vétérinaires et la gestion, au niveau de la production, des dangers pour la sécurité sanitaire des aliments sont définies dans les codes pour les animaux terrestres et aquatiques. Les normes et directives de l'Organisation mondiale de la santé animale (OIE) forment le fondement juridique concernant la qualité des services vétérinaires et des services de santé animale aquatique et couvrent la santé animale et la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale ainsi que toutes les activités connexes des services vétérinaires, y compris la législation. Ce point devrait être défini comme l'un des principes des systèmes nationaux de contrôle des aliments et des références aux normes de l'OIE devraient être insérées dans le reste du projet de texte.

Les membres de l'OIE ont fortement appuyé l'évaluation de la qualité et des services vétérinaires à l'aide de l'outil d'évaluation des performances des services vétérinaires (Outil PVS de l'OIE). À ce jour, plus de 100 pays ont été évalués et plusieurs ont demandé des activités de suivi afin de renforcer les infrastructures, par exemple la législation vétérinaire, et d'obtenir des investissements en vue de veiller au renforcement des capacités à long terme. Les recommandations portant sur les systèmes nationaux de contrôle des aliments devraient faire référence aux procédures PVS de l'OIE à condition qu'elles concernent la production alimentaire à la ferme (animaux terrestres et aquatiques).

Ce document semble aborder essentiellement la sécurité sanitaire et l'étiquetage des aliments plutôt que la sécurité alimentaire. La sécurité alimentaire est apparemment uniquement mentionnée au paragraphe 16. Si ce document a pour objet de couvrir la sécurité alimentaire, les principes et directives devraient être élargis pour aborder les aspects sociaux et économiques et les questions de développement.

À l'instar de l'observation faite au point 5, le « renforcement des capacités » n'est apparemment mentionné qu'une seule fois (au paragraphe 33). Cette question semble sortir du champ d'application du document et, si elle doit être couverte, devrait être dûment examinée et abordée.

Les références aux « entreprises du secteur alimentaire » figurent tout au long du document (par exemple, aux paragraphes 30 et 50). Si ce document entend couvrir l'intégralité de la chaîne alimentaire, des références claires devraient être faites aux producteurs (au niveau de la ferme) et aux transformateurs (après la ferme) ainsi qu'aux normes de l'OIE et de la CCA, le cas échéant.

Le Comité devrait réfléchir à l'insertion de références au concept de niveau approprié de protection. La référence du paragraphe 37 est mal exprimée et pourrait donner l'impression que le niveau approprié de protection constitue une obligation d'utiliser la science et l'analyse des risques. L'OIE recommande que le concept de niveau approprié de protection soit abordé dans l'introduction du document. À cet égard, il devrait être précisé que si les pays ont le droit d'appliquer ce niveau approprié de protection, ils sont également soumis à des obligations aux termes de l'accord SPS. L'utilisation du niveau approprié de protection ne constitue pas un moyen d'éviter le respect des normes internationales ou l'application de l'analyse des risques. Une fois que le concept de niveau approprié de protection a été présenté (dans l'introduction du document), il ne devrait pas être nécessaire d'y faire référence dans les paragraphes portant sur les questions scientifiques et les normes internationales (paragraphe 37 par exemple).

L'OIE ne pense pas que les pays devraient «... faire évaluer leur efficacité par des tiers ». Comment peut-on justifier que les pays acceptent d'être examinés par des tiers non identifiés ?

Concernant l'évaluation des systèmes nationaux d'inspection et de contrôle, trois points spécifiques devraient être abordés, à savoir :

- i. Dans le contexte des demandes d'accès aux marchés, le pays exportateur devrait être prêt à être examiné par des pays importateurs potentiels, selon un cadre prédéfini (voir CX/FICS 10/18/4).
- ii. Les examens réalisés par les organisations internationales de normalisation sont d'une importance capitale. Ils présentent un intérêt pour les autoévaluations, les évaluations réalisées dans le contexte des négociations d'accès aux marchés et, plus généralement, dans le contexte du renforcement des systèmes nationaux d'inspection et de contrôle.
- iii. Concernant la partie de la chaîne alimentaire située à la ferme, et les services vétérinaires, l'évaluation PVS de l'OIE est le mécanisme indépendant le plus pertinent et est bien acceptée par les membres – en novembre 2009, plus de 100 évaluations officielles utilisant l'outil PVS de l'OIE avaient été réalisées à la demande des membres. Concernant les évaluations portant sur les contrôles à la ferme ou les services vétérinaires, les résultats d'une évaluation réalisée par l'OIE devraient être pris en compte.

L'OIE est d'avis que le nouveau système proposé pour présenter des observations au Codex est inutilement chronophage et laborieux. L'OIE gère plus simplement les observations sur ses projets de textes. L'impact du système proposé sur les pays, notamment les pays en développement, devrait être évalué avant de décider d'adopter cette approche.

### **Observations spécifiques**

#### **Introduction**

#### **Nouveau paragraphe**

**Les normes et directives de l'Organisation mondiale de la santé animale (OIE) constituent le fondement juridique en matière de qualité des services vétérinaires et des services de santé animale aquatique et couvrent la santé animale et la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale.**

Justification : L'OIE est une des trois organisations internationales de normalisation mentionnées dans l'Accord SPS de l'OMC. Les publications de la FAO et des autres organisations internationales ont un caractère consultatif.

#### **Paragraphe 3**

Par ailleurs, les publications de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) intitulées *Garantir la sécurité sanitaire et la qualité des aliments : directives pour le renforcement des systèmes nationaux de contrôle alimentaire* (Document 76 de la FAO sur les aliments et la nutrition) et *Renforcement des capacités des systèmes nationaux de contrôle des aliments : directives pour l'évaluation des besoins en matière de renforcement des capacités*, ainsi que les normes et directives pertinentes élaborées par l'Organisation mondiale de la santé animale (OIE) constituent des ressources utiles pour les gouvernements et les organisations membres.

Justification : L'OIE est une des trois organisations internationales de normalisation mentionnées dans l'Accord SPS de l'OMC. Les publications de la FAO et des autres organisations internationales ont un caractère consultatif.

## Principes d'un système national de contrôle des aliments

### Nouveau point 5

#### Alignement avec les normes internationales pertinentes

**Les directives pertinentes publiées par les organisations internationales de normalisation devraient être respectées lors de la conception et de l'exploitation des systèmes nationaux de contrôle des aliments pour contribuer à la sécurité du commerce international et à la confiance des consommateurs.**

Justification : Il convient de rappeler aux membres de l'OMC qu'ils ont pour obligation de respecter les normes internationales des trois organisations de normalisation ; ils devraient par ailleurs être encouragés à appliquer les normes pertinentes pour contribuer à la sécurité du commerce international. Les normes et directives de l'OIE concernant le contrôle à la ferme des dangers pour la sécurité sanitaire des aliments et les activités des services vétérinaires figurent dans les codes sanitaires pour les animaux terrestres et aquatiques respectivement.

#### Paragraphe 7

The national food control system applies to competent authorities and food business across **throughout** the value chain from production to consumption.

Justification : Correction grammaticale [Aucun changement en français]

#### Paragraphe 8

Tous les intervenants de la filière alimentaire, de la production à la consommation, y compris les producteurs/cultivateurs, les transformateurs, les organes de réglementation, les transporteurs, les distributeurs, les détaillants, **les laboratoires**, ~~les institutions universitaires et scientifiques~~ *pourrait faire l'objet d'un point distinct* portent la responsabilité première de respecter les exigences prescrites et de garantir la sécurité sanitaire des aliments dans les secteurs qui relèvent de leurs compétences.

Justification : Les laboratoires sont directement concernés. La pertinence des universitaires et des institutions scientifiques est discutable.

#### Paragraphe 12

~~Les systèmes nationaux de contrôle des aliments devraient être élaborés et mis en place de manière à en garantir l'application uniforme par la/les autorité(s) compétente(s).~~

*Les exigences des systèmes nationaux de contrôle des aliments devraient être mises en vigueur de manière uniforme et cohérente par la/les autorité(s) compétente(s), **en ce qui concerne les normes pertinentes définies par l'OIE et la Commission du Codex Alimentarius***

Justification : Les membres de l'OMC devraient respecter les normes de l'OIE et de la CCA.

#### Paragraphe 16

~~Un système national de contrôle des aliments doit être élaboré de manière à garantir à la fois l'approvisionnement alimentaire et la sécurité sanitaire des aliments.~~

Justification : La sécurité alimentaire sort du cadre de la présente norme.

#### Paragraphe 20

Le système national de contrôle des aliments devrait être en mesure de détecter les risques émergents et d'y réagir, et d'identifier des tendances et des comportements en s'appuyant sur les données saisies. À cette fin, un système national de sécurité sanitaire des aliments devrait mettre en place :

- Des programmes de suivi et de surveillance ~~de maladies~~ et des dangers, **notamment des agents pathogènes**, lorsque cela est indiqué ;

Justification : Les « dangers » comprennent les agents pathogènes.

- Des mécanismes d'identification des risques émergents, en particulier des facteurs indiquant un plus fort risque de non-conformité à cause d'incitations commerciales, **de phénomènes climatiques extrêmes**, etc. ;

Justification : De nombreux autres exemples pourraient être donnés, par exemple les phénomènes climatiques extrêmes menaçant la chaîne du froid. L'unique exemple donné semble accorder une importance excessive aux facteurs commerciaux.

### **Paragraphe 22**

~~Des lois clairement définies et transparentes devraient être élaborées autorisant la mise en place d'une autorité compétente et d'exigences relatives à la sécurité sanitaire des aliments.~~

Justification : La même question est couverte de manière plus détaillée au paragraphe 23.

### **Paragraphe 23**

Lorsque cela s'avère nécessaire, des lois et des procédures d'application clairement définies et transparentes devraient être élaborées pour permettre la mise en place d'une/d'autorité(s) compétente(s) et des procédés et procédures nécessaires pour la vérification de la conformité des produits aux exigences. L'uniformité La normalisation des procédures opérationnelles est particulièrement importante. Des programmes et des manuels de formation devront être élaborés et mis en œuvre afin d'~~en~~assurer l'application uniforme cohérente des exigences<sup>5</sup>.

Justification : Il est préférable et plus simple de définir la normalisation et la cohérence comme des objectifs plutôt que l'uniformité.

### **Paragraphe 24.**

~~Un système national de contrôle des aliments doit être élaboré et mis en place de manière à en garantir l'application uniforme par la/les autorité(s) compétente(s).~~

Justification : Ce paragraphe semble superflu car il aborde des questions couvertes dans les paragraphes précédents.

### **Paragraphe 30**

L'industrie alimentaire est responsable de l'élaboration et de la gestion de systèmes qui garantissent que l'aliment fourni est conforme aux exigences établies par l'autorité compétente. C'est aux ~~exploitants du secteur alimentaire~~ producteurs et transformateurs qu'il appartient au premier chef de garantir la sécurité des aliments.

Justification : Si ce document couvre l'intégralité de la chaîne alimentaire, des références claires devraient être faites aux producteurs (au niveau de la ferme) et aux transformateurs (après la ferme).

### **Paragraphe 33**

~~Des efforts devraient être entrepris pour améliorer la capacité des autorités réglementaires, en particulier celles des pays en développement. Le développement des capacités de pays en développement par le biais de dispositifs bilatéraux ou grâce à l'assistance d'organisations internationales devrait viser la mise en œuvre de ces principes et directives.~~

Justification : Sort du cadre du présent document.

### **Paragraphe 35**

Ajouter un nouveau paragraphe 35 bis. La législation concernant les activités des services vétérinaires, en particulier dans le contexte de la sécurité sanitaire des aliments à la ferme, devrait être compatible avec les normes et directives de l'OIE sur la législation vétérinaire.

Justification : L'OIE a élaboré des normes et directives pertinentes et les membres de l'OMS devraient être encouragés à respecter ces normes, conformément aux obligations qui leur incombent aux termes de l'Accord SPS de l'OMC.

### **Paragraphe 37**

Les exigences, y compris les règlements, les normes et les codes d'usages alimentaires, devraient reposer sur

---

<sup>5</sup> Directives sur les systèmes de contrôle des importations alimentaires (CAC/GL 47-2003), paragraphe 14

des bases scientifiques solides, être élaborées en faisant appel aux principes de l'analyse de risques<sup>6</sup> et, dans la mesure du possible, être conformes aux normes internationales ~~si ces dernières permettent d'atteindre le niveau approprié de protection établi par l'autorité compétente.~~

Justification : L'inclusion des mots « dans la mesure du possible » ouvre la possibilité que les pays définissent des normes plus restrictives si elles sont jugées nécessaires compte tenu de leur niveau approprié de protection. Si le niveau approprié de protection doit être spécifiquement mentionné dans ce contexte, on devrait également mentionner explicitement que les pays qui exercent ce droit ont également des obligations.

#### Paragraphe 44

Lorsque cela s'avère approprié, les pays membres devraient utiliser les normes et textes apparentés du Codex **et de l'OIE**.

Justification : Les membres de l'OMC sont tenus de respecter les normes du Codex et de l'OIE aux termes de l'Accord SPS de l'OMC. Bien que les normes de l'OIE fassent référence à la santé animale et aux zoonoses et ne constituent pas des références SPS en matière de sécurité sanitaire des aliments, ce document entend couvrir l'intégralité de la chaîne de production alimentaire et les normes de l'OIE devraient donc également être mentionnées.

#### Paragraphe 46

Utiliser le deuxième libellé proposé, à savoir : **Les systèmes nationaux de contrôle des aliments devraient être conçus et appliqués de telle manière que le système national de contrôle des aliments (couvrant également l'importation) et le système de contrôle à l'exportation soient harmonisés et intégrés le plus possible.**

Justification : Ce libellé est plus clair.

#### Paragraphe 48

Le système national de contrôle des aliments devrait être entièrement documenté, et comprendre une description de sa portée et de son application, des responsabilités et actions de ses agents, afin que toutes les parties concernées sachent ce que l'on attend d'elles. Des procédures documentées contribuent à garantir que les contrôles sont effectués de manière systématique et uniforme.

La documentation d'un système national de contrôle des aliments devrait comprendre :

- un organigramme du système officiel de contrôle ;
- le rôle de chaque niveau hiérarchique (y compris d'autres niveaux de juridiction, p. ex., État, province) ;
- les fonctions assignées aux postes, si nécessaire ;
- Les procédures de travail, y compris des méthodes **d'inspection et de contrôle, d'échantillonnage et d'essai** ;

Justification : Texte remanié par souci de clarté et d'exhaustivité.

- La législation et les exigences pertinentes ;
- **Les accords de coordination avec les principaux agents des ministères et des entreprises privées concernés** ~~les contacts importants~~ ;

Justification : Texte remanié par souci de clarté.

#### Paragraphe 50

- Reconnaître des laboratoires homologués ou **l'homologation** ~~homologuer~~ des laboratoires conformément à des normes internationales reconnues ;

Justification : Correction grammaticale.

---

<sup>6</sup> FAO — OMS Analyse de risque de sécurité sanitaire des aliments : guide pour les autorités nationales pour la sécurité sanitaire des aliments (Document 87 de la FAO sur les aliments et la nutrition)

- Assurer **l'identification et** le traçage des produits alimentaires<sup>7</sup> et le retrait de produits insalubres ;

Justification : L'identification et le traçage sont requis à ce stade.

- Appliquer les mesures administratives et/ou judiciaires lorsque des exigences spécifiques ne sont pas remplies ;
- Agréer les **producteurs et transformateurs et les** entreprises alimentaires **associées** qui répondent aux exigences nationales en les inscrivant au registre, ~~ou en communiquant à d'autres parties les~~ **compris en fournissant des** attestations **à des tiers** à cet égard<sup>8</sup>

Justification : Texte remanié par souci de clarté.

Justification : Besoin de préciser que les producteurs (exploitations agricoles et aquacoles) et les parties intervenant hors de la ferme sont responsables du respect des exigences nationales.

- **Déléguer des activités au secteur privé, selon les besoins et conformément à la législation pertinente.**

Justification : Il arrive dans de nombreux pays que certaines responsabilités officielles soient déléguées à des particuliers ou des entreprises privées. Si cela n'est pas déjà couvert, ce point devrait être ajouté.

### Paragraphe 52

S'il est constaté qu'un produit ou qu'un processus n'est pas conforme, l'autorité compétente ~~agit pour~~ **devrait** veiller à ce que l'exploitant corrige la situation. Les mesures résultantes devraient prendre en compte toute répétition de non-conformité du même produit ou processus pour veiller à ce que toute action soit proportionnelle au degré de risque pour la santé publique, de fraude potentielle ou de tromperie des consommateurs.

Justification : L'utilisation du conditionnel est préférable dans un document de ce type ; le futur n'est pas utilisé ailleurs.

### Paragraphe 53

Les mesures spécifiques prises à l'égard d'une future production peuvent comprendre :

- le renforcement de l'intensité d'audits/d'inspections et/ou le suivi de produits et/ou de processus identifiés comme étant non conformes et/ou des entreprises concernées ;
- Dans les cas les plus sérieux ou répétés, le retrait de l'enregistrement du **producteur/transformateur** ou la fermeture de l'établissement de production **concerné**.

Justification : Besoin de préciser que les producteurs (exploitations agricoles et aquacoles) et les parties intervenant hors de la ferme sont responsables du respect des exigences nationales.

### Paragraphe 55

Dans les cas où les autorités compétentes font appel à des fournisseurs tiers<sup>9</sup> ~~en tant qu'organismes officiellement homologués~~ pour effectuer des contrôles, ceux-ci devraient faire l'objet d'une évaluation **en utilisant des critères objectifs et être officiellement homologués** ~~d'après des critères objectifs pour obtenir l'homologation officielle.~~ **La performance des fournisseurs tiers devrait être suivie par l'autorité compétente.**

Justification : Phrase remaniée par souci de clarté et d'exhaustivité.

### Paragraphe 59

La/les autorité(s) compétente(s) qui met (tent) en œuvre le système national de contrôle des aliments devrai(en)t effectuer une auto-évaluation **périodique et devrai(en)t demander des évaluations formelles**

<sup>7</sup> Principes applicables à la traçabilité/au traçage des produits en tant qu'outil d'un système d'inspection et de certification des denrées alimentaires (CAC/GL 60-2006).

<sup>8</sup> 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), paragraphe 22. Directives pour la conception, l'établissement, la délivrance et l'utilisation de certificats officiels génériques (CAC/GL 38-2001).

<sup>9</sup> Directives sur les systèmes de contrôle des importations alimentaires (CAC/GL 47-2003), paragraphe 8

**par des organismes internationaux de normalisation lorsque cela est possible. Dans le contexte des négociations d'accès au marché, les autorités compétentes devraient autoriser l'accès aux pays importateurs pour évaluer l'efficacité de leur système national de contrôle des aliments.**

Justification : Comment peut-on justifier que les pays acceptent d'être examinés par des tiers non identifiés ? Dans le contexte des demandes d'accès aux marchés, le pays exportateur devrait être prêt à être examiné par des pays importateurs potentiels.

Concernant la partie de la chaîne alimentaire située à la ferme, l'évaluation PVS de l'OIE est le mécanisme indépendant le plus pertinent pour auditer les services vétérinaires et est bien accepté par les membres – en novembre 2009, plus de 100 évaluations officielles utilisant l'outil PVS de l'OIE avaient été réalisées à la demande des membres.

Le paragraphe 60 fait double emploi avec le paragraphe 59 ; ces deux paragraphes devraient être fusionnés ou les trois différents concepts suivants devraient être clairement séparés : autoévaluation ; évaluation par une organisation indépendante, en particulier une organisation internationale de normalisation ; évaluation par un partenaire commercial.

### **Paragraphe 60**

L'auto-évaluation ou les **audits/évaluations par des organisations internationales de normalisation ou d'autres organisations pertinentes** ~~par des tiers~~ devraient être effectuées périodiquement à différents niveaux des systèmes nationaux de contrôle des aliments, en utilisant des procédures reconnues au niveau international. Les services nationaux de contrôle des aliments d'un pays peuvent par exemple entreprendre une auto-évaluation afin de garantir une protection adéquate des consommateurs ou aborder d'autres questions d'intérêt national, ou encore pour améliorer leur efficacité interne.

Justification : Concernant la partie de la chaîne alimentaire située à la ferme, l'évaluation PVS de l'OIE est le mécanisme indépendant le plus pertinent pour auditer les services vétérinaires et est bien accepté par les membres – en novembre 2009, plus de 100 évaluations officielles utilisant l'outil PVS de l'OIE avaient été réalisées à la demande des membres.