

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 2 de l'ordre du jour

**CX/FICS 00/2
Octobre 2000**

**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**

*Neuvième session
Perth, Australie, du 11 au 15 décembre 2000*

QUESTIONS SOULEVÉES PAR D'AUTRES COMITÉS DU CODEX

**DIRECTIVES POUR UNE PRESENTATION GENERIQUE DES CERTIFICATS OFFICIELS ET REGLES
RELATIVES A L'ETABLISSEMENT ET A LA DELIVRANCE DE CERTIFICATS**

1. À sa 47^e session, le Comité exécutif a adopté l'avant-projet de directives pour une présentation générique des certificats officiels et règles relatives à l'établissement et à la délivrance de certificats à l'étape 5 et a avancé le document à l'étape 6.¹
2. À sa 4^e session, tenue en mars 2000, le Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers (CCMMP) a donné son accord de principe² à l'établissement d'un autre document de travail relatif à l'élaboration éventuelle d'un modèle de certificat d'exportation pour les produits laitiers. Pour commencer, le Secrétariat du Codex enverrait une lettre circulaire, rédigée en collaboration avec le secrétariat du CCMMP en Nouvelle-Zélande et le secrétariat du Comité du Codex sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires (CCFICS) en Australie pour demander des informations qui pourraient être utiles à l'élaboration d'un document de travail. Les informations demandées porteraient sur l'approche jugée la plus pertinente pour l'élaboration de modèles de certificats d'exportation pour les produits laitiers, notamment en ce qui concerne les objectifs et la portée, les définitions nécessaires, les principes généraux et les critères.
3. Le CCMMP a décidé qu'un groupe de rédaction piloté par la Suisse préparerait un document de travail qui serait ensuite examiné à la prochaine session du Comité à la lumière des commentaires écrits soumis à la présente réunion, des informations envoyées en réponse à la lettre circulaire et d'autres informations provenant des comités compétents en la matière, le cas échéant. Il a été suggéré d'inclure une proposition de cadre de référence dans le document de travail.
4. À sa 24^e session, qui s'est déroulée en juin 2000, le Comité du Codex sur le poisson et les produits de la pêche (CCFFP) a noté³ que l'avancement à l'étape 5 de l'avant-projet de directives pour une présentation générique des certificats officiels et règles relatives à l'établissement et à la délivrance de certificats, décidé par le CCFICS, apportera des orientations utiles aux travaux en cours sur les produits de la pêche. Néanmoins, le CCFICS n'établira pas de modèles de certificats couvrant les conditions auxquelles doivent répondre des produits spécifiques.
5. Le CCFFP a remarqué que le document n'avait pas été diffusé pour commentaires par manque de temps et convient qu'il devra l'être à l'étape 3. Les gouvernements ont été invités à émettre des

¹ ALINORM 01/3, par. 49 et Annexe IV

² ALINORM 01/11, par. 129-130

³ ALINORM 01/18, par. 136-140 et annexe VIII

observations, en particulier sur la section relative à l'attestation et sur les exigences en matière de certification, pour permettre aux délégations de la Norvège et du Canada, avec l'aide des pays intéressés, de réviser le texte en vue de son examen à la prochaine session si besoin est.

Note du secrétariat: L'avant-projet de directives pour une présentation générique des certificats officiels et règles relatives à l'établissement et à la délivrance de certificats (document CX/FICS 00/3) sera examiné au point 3 de l'ordre du jour. Les commentaires formulés à l'étape 6 en réponse au document CL 2000/15-GEN sont reproduits dans le document CX/FICS 00/3-Add.1.

DIRECTIVES RELATIVES A L'APPRECIATION DE L'EQUIVALENCE DES MESURES SANITAIRES ASSOCIEES AUX SYSTEMES D'INSPECTION ET DE CERTIFICATION DES DENREES ALIMENTAIRES

6. À sa 47^e Session, le Comité exécutif a approuvé⁴ l'élaboration d'un avant-projet de directives relatives à l'appréciation de l'équivalence des mesures sanitaires associées aux systèmes d'inspection et de certification des denrées alimentaires, à titre d'activité nouvelle. En prenant cette décision, le Comité exécutif a "indiqué que le document devrait mettre l'accent sur les besoins du système".

Note du Secrétariat: L'avant-projet de directives relatives à l'appréciation de l'équivalence des mesures sanitaires associées aux systèmes d'inspection et de certification des denrées alimentaires (document CX/FICS 00/7) sera examiné au point 7 de l'ordre du jour.

EXAMEN DES PROPOSITIONS DE NOUVELLES ACTIVITES A L'ETAPE 1 DE LA PROCEDURE

7. En examinant les propositions de nouvelles activités à sa 47^e session, le Comité exécutif⁵ a fait observer que, d'une manière générale, la justification des activités nouvelles en fonction des critères pour l'établissement des priorités de travail doit être bien documentée lorsque les propositions sont faites⁶. Le Comité a également relevé la pratique suivie par certains comités d'élaborer des documents de travail ou de synthèse pour justifier de nouvelles propositions de travail et il a encouragé cette pratique à condition qu'elle ne tienne pas lieu de décision.

DIRECTIVES POUR L'APPLICATION DE ISO 9001 ET ISO 9002 DANS LE SECTEUR DES PRODUITS ALIMENTAIRES (ISO/DIS 15161)

8. À sa 47^e session, le Comité exécutif a noté⁷ que les travaux susmentionnés sont réalisés par l'ISO avec des apports des secrétariats du Codex et du CCFICS et il s'est félicité de cette coopération. Il a également appuyé la démarche consistant à fournir des orientations pour l'intégration des principes de l'analyse des risques - points critiques pour leur maîtrise (HACCP) dans les textes ISO 9000 de gestion de la qualité pour les industries alimentaires, afin d'aider ce secteur, notamment les petites et moyennes entreprises, à appliquer les principes de l'HACCP. Il a demandé que ces travaux soient portés à l'attention du Comité sur l'hygiène alimentaire et du CCFICS pour assurer une coordination appropriée.

Note du Secrétariat: Le Comité voudra peut-être tenir compte du document de l'ISO en étudiant l'avant-projet de directives sur l'utilisation et la promotion de systèmes d'assurance de qualité (garantissant le respect des prescriptions visant les aliments). Cet avant-projet (document CX/FICS 00/5) sera examiné au point 5 de l'ordre du jour.

EXAMEN DES RECOMMANDATIONS ET D'AUTRES QUESTIONS DECOULANT DE LA CONFERENCE INTERNATIONALE SUR LE COMMERCE INTERNATIONAL DES DENREES ALIMENTAIRES AU-DELA DE L'AN 2000

9. À la 47^e session du Comité exécutif⁸, tenue en juin 2000, le représentant de la FAO a présenté le document de séance décrivant les résultats de la "Conférence internationale sur le commerce international des denrées alimentaires au-delà de l'an 2000: décisions, harmonisation, équivalence et reconnaissance mutuelle fondées sur des données scientifiques", qui s'est déroulée à Melbourne

⁴ ALINORM 01/3, par. 43 et annexe. III

⁵ ALINORM 01/3, par. 44

⁶ Manuel de procédure, 11^{ème} édition, 2000, pages 66 et 67.

⁷ ALINORM 01/3, par. 35

⁸ ALINORM 01/3, par. 22-26

(Australie) du 11 au 15 octobre 1999. Il a informé le Comité exécutif que la Conférence avait fait un grand nombre de recommandations pour chacune des questions examinées. Il s'est notamment référé aux "recommandations générales de la Conférence" et aux "autres recommandations", c'est-à-dire celles qui s'adressent à la Commission du Codex Alimentarius et/ou à ses organes subsidiaires, ou sur la base desquelles ils peuvent prendre des mesures.

10. Le Comité exécutif a noté avec satisfaction que la Conférence s'est félicitée des travaux de la Commission et qu'elle appuie sans réserve ses orientations actuelles. Le Comité exécutif a aussi observé que la grande majorité des "recommandations générales" s'adressent aux gouvernements et/ou à la FAO et à l'OMS. Il a indiqué que certaines de ces recommandations devraient être prises en compte lors de l'élaboration du Plan à moyen terme de la Commission. Le Comité exécutif a remarqué que la plupart des "autres recommandations" ont déjà été prises en considération par les comités du Codex pertinents ou par la FAO et l'OMS. D'autres recommandations devraient être examinées lors du débat sur le Plan à moyen terme et/ou par les Comités régionaux de coordination du Codex.

11. Le Comité exécutif a reconnu qu'il est nécessaire d'élaborer des directives pour l'établissement des équivalences entre les systèmes de contrôle des aliments, en ce qui concerne non seulement la sécurité sanitaire, mais aussi la qualité et la conformité des aliments.

Note du Secrétariat: Le rapport de la "Conférence internationale sur le commerce international des denrées alimentaires au-delà de l'an 2000: décisions, harmonisation, équivalence et reconnaissance mutuelle fondées sur des données scientifiques", qui s'est déroulée à Melbourne (Australie) du 11 au 15 octobre 1999 (W/X4015E), est disponible à la FAO. Ce document peut aussi être obtenu aux adresses suivantes:

<http://www.fao.org/docrep/meeting/X4015e.htm> (anglais)

<http://www.fao.org/docrep/meeting/X4015f.htm> (français)

<http://www.fao.org/docrep/meeting/X4015s.htm> (espagnol)

PREPARATION DU PLAN A MOYEN TERME 2003-2007⁹

12. À sa 47^e session, le Comité exécutif a noté que la Commission du Codex Alimentarius, à sa 23^e session, était convenue que la préparation du Plan à moyen terme pour 2003-2007 devrait commencer rapidement afin que cette question soit étudiée à la session du Comité exécutif, et qu'une lettre circulaire (CL 2000/3-GEN) avait été envoyée ultérieurement aux gouvernements membres. Comme cette lettre circulaire a recueilli très peu de réponses, le Comité exécutif a examiné quels éléments du Plan à moyen terme en cours seraient prolongés sur la prochaine période 2003-2007 et comment le Plan à moyen terme pourrait être élaboré de manière à être présenté en temps utile à la Commission.

13. Le Comité exécutif a estimé que les plans à moyen terme des organisations mères (Cadre stratégique de la FAO et Plan stratégique de l'OMS), les recommandations de la Conférence de Melbourne de la FAO et des éléments du Plan d'action du président devraient être intégrés dans le Plan à moyen terme. Il a noté que de nombreuses études avaient été entreprises ces dernières années sur les normes alimentaires, en particulier sur les questions de sécurité sanitaire des aliments, et il a donc convenu d'examiner les questions résultant du Protocole de Cartagena, des Accords SPS et OTC de l'OMC, du document de la Communauté européenne sur la sécurité sanitaire des aliments, et des rapports de l'OIE et de l'OCDE. Le Comité exécutif considère que les questions concernant la sécurité sanitaire des aliments et la protection des consommateurs méritent une place plus importante.

14. Le Comité exécutif a déclaré qu'il fallait achever les travaux en cours au titre de l'actuel Plan à moyen terme et il a demandé à tous les Comités du Codex d'évaluer l'état d'avancement de leurs activités à ce sujet, afin de ne reporter sur la période suivante que quelques domaines encore en suspens. Il a aussi souligné la nécessité de rationaliser la coordination entre les comités horizontaux et verticaux du Codex. Une meilleure coordination entre les comités régionaux de coordination et les autres comités du Codex a également été jugée souhaitable.

⁹ ALINORM 01/3, par. 36-41

15. Le Comité exécutif a aussi attiré l'attention sur le fait que la Commission doit s'acquitter de son mandat en ce qui concerne les pratiques commerciales loyales et la qualité des produits.

16. Le Comité exécutif a souligné que l'élaboration du prochain Plan à moyen terme devrait reposer sur l'hypothèse que certaines activités seraient menées à leur terme d'ici la fin de la période de planification en cours. Cela concernerait notamment l'établissement de principes pour l'analyse des risques, l'application du principe de précaution ou d'approches analogues et d'autres facteurs légitimes à la gestion du risque, et de principes en matière d'évaluation du risque microbiologique. On a cité, parmi les éléments qui pourraient faire l'objet d'un examen ultérieur, des directives pour la communication sur les risques, des travaux de suivi concernant les aliments issus de la biotechnologie, la traçabilité, les allégations en matière de santé, l'hygiène et l'inspection de la viande. Plusieurs membres ont estimé que le Plan à moyen terme devrait être conçu dans le cadre d'une planification stratégique plus large.

17. Le Comité exécutif a convenu que toutes ces questions et activités doivent être étudiées et servir de base à l'élaboration du Plan à moyen terme et il a invité un petit groupe, constitué du Président, des vice-présidents et du Secrétariat, à préparer un projet de Plan à moyen terme 2003-2007 et à formuler une déclaration stratégique de programme de la Commission pour l'avenir. Il a aussi décidé de demander l'avis des comités régionaux de coordination. Le Comité exécutif a convenu que les premières versions de ces documents devraient être disponibles pour examen à la prochaine session de la Commission.

Note du Secrétariat: Les conclusions des débats entre le Président et les vice-présidents de la Commission sont consignées dans le compte rendu succinct d'un groupe de travail du Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius (CX/EXEC 00/47/WG.1REP) (sous pli séparé).

CODE DE DEONTOLOGIE DU CODEX POUR LE COMMERCE INTERNATIONAL DES DENREES ALIMENTAIRES

18. À sa 15^e session, tenue en avril 2000, le Comité du Codex sur les principes généraux¹⁰ n'a pas eu le temps d'examiner, section par section, le Code de déontologie pour le commerce international des denrées alimentaires, mais il a procédé à un échange de vues afin de recenser les passages à éclaircir.

19. Plusieurs délégations ont insisté sur la nécessité de préciser la place du Code dans le commerce international, notamment au regard des Accords SPS et OTC ; de plus, les conséquences de la non-conformité aux dispositions du Code devraient être examinées.

20. Plusieurs délégations ont fait remarquer que les normes et textes apparentés du Codex s'adressent généralement aux gouvernements et qu'il conviendrait de préciser le champ d'application du Code, en indiquant notamment s'il s'applique aux gouvernements ou aux producteurs. Il a été noté que le Code vise tous les acteurs du commerce international et que ceci s'applique à tous les secteurs intervenant dans la production, le transport et la distribution des produits alimentaires, comme indiqué à l'article 7.

21. Le Comité a convenu de renvoyer l'avant-projet de Code à l'étape 3, pour permettre au Secrétariat de le remanier à la lumière des commentaires reçus et de la discussion susmentionnée, en vue de le soumettre pour examen à la prochaine session.

ANALYSE DES RISQUES : OBJECTIFS EN MATIERE D'INNOCUITE DES ALIMENTS

22. À sa 15^e session, tenue en avril 2000, le Comité du Codex sur les principes généraux a fait savoir¹¹ qu'il avait décidé, lors de sa session précédente, de se pencher sur les aspects généraux de l'élaboration et de l'application des "objectifs en matière d'innocuité des aliments", à l'issue des débats de la 7^e session du Comité du Codex sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires (CCFICS) et de la 45^e session du Comité exécutif.

¹⁰ ALINORM 01/33, par. 96-108

¹¹ ALINORM 01/33, par. 63-68

23. Le Comité a examiné la nécessité de définir les “objectifs en matière d'innocuité des aliments” et comment il appréhenderait cette notion dans le contexte de l'analyse des risques. Le Comité a estimé que l'application de cette notion était d'ordre technique et qu'il était encore trop tôt pour la généraliser par une définition précise.

24. Le Comité a convenu que d'autres comités pertinents pourraient affiner la notion d'“objectifs en matière d'innocuité des aliments”, en vue de déterminer les modalités de son application à des aspects particuliers de la sécurité sanitaire des aliments, et qu'il devrait continuer à veiller à la cohérence de la définition et de l'application de cette notion.

25. À sa 33^e session, tenue en octobre 2000, le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire a noté¹² que l'avant-projet de principes et de directives régissant la conduite de la gestion des risques microbiologiques avait été révisé et restructuré depuis sa dernière session, et que l'expression “objectif de sécurité alimentaire” (OSA) avait été remplacée par “objectif microbiologique pour la sécurité alimentaire” (OMSA). Néanmoins cette notion demande à être développée.

26. Le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire a décidé qu'il fallait utiliser les définitions adoptées par la Commission du Codex Alimentarius, le cas échéant. Les délégations ont aussi relevé d'autres termes à définir, tels que le niveau de risque tolérable (NRT), le danger microbiologique, le niveau approprié de protection, le profil de risque, les parties intéressées, les parties concernées, la politique de gestion des risques et le niveau de risque acceptable. Le Comité a aussi estimé qu'il faudrait d'abord approfondir certaines notions, comme le “niveau de risque tolérable” et l'“objectif microbiologique pour la sécurité alimentaire”, avant de pouvoir les définir.

27. Le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire a convenu d'envoyer une lettre circulaire pour demander des informations, des observations et des exemples se rapportant aux objectifs en matière d'innocuité des aliments. Le Comité a aussi décidé de renvoyer l'avant-projet de principes et de directives à l'étape 3, afin qu'il soit révisé par un groupe de rédaction dirigé par la France.

Note du Secrétariat: Le rapport final de la trente-troisième session du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire, et notamment les paragraphes relatifs aux débats de ce comité sur les objectifs de sécurité sanitaire des aliments, sera bientôt disponible sur le site du Codex à l'adresse suivante : www.codexalimentarius.net

ÉLABORATION DE NORMES, DE DIRECTIVES OU D'AUTRES PRINCIPES CONCERNANT LES ALIMENTS DÉRIVÉS DE LA BIOTECHNOLOGIE

28. À la première session du Groupe de travail intergouvernemental spécial sur les aliments dérivés des biotechnologies, tenue en mars 2000¹³, de nombreuses délégations et organisations observatrices ont accordé la plus haute priorité aux travaux sur l'évaluation de la sécurité sanitaire et de la qualité nutritionnelle des aliments issus des biotechnologies. Tout en reconnaissant que la notion d'équivalence en substance est utilisée dans les évaluations de la sécurité sanitaire, plusieurs délégations et organisations observatrices ont insisté sur la nécessité de revoir cette notion et son applicabilité à l'évaluation de la sécurité sanitaire. En outre, certaines délégations ont mentionné des facteurs en passe d'être légitimes : des considérations éthiques, religieuses ou culturelles, les préoccupations et les intérêts des consommateurs, la sécurité sanitaire des aliments, la capacité de faire respecter les obligations et le risque pour l'environnement.

29. De nombreuses délégations et observateurs ont jugé prioritaire l'élaboration d'une directive sur la surveillance et la traçabilité des aliments issus des biotechnologies, en précisant que ces questions ne concernent pas seulement l'information des consommateurs, mais également la protection de leur santé. D'autres délégations et observateurs ont indiqué que la notion de traçabilité est nouvelle au Codex et qu'il faut la préciser et donner davantage d'explications à son sujet, notamment sur ses implications pour les pays en développement. On a aussi noté que cette notion ne doit pas s'appliquer

¹² Rapport provisoire de la trente-troisième session du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire, ALINORM 01/13A, par. 83-95

¹³ ALINORM 01/34, par. 13-38

exclusivement aux aliments issus des biotechnologies et qu'il conviendrait de l'envisager dans un contexte plus général.

30. S'agissant des notions et des définitions de base, de nombreuses délégations ont estimé qu'il fallait définir clairement plusieurs mots clés. Les termes "biotechnologie moderne" et "équivalence en substance" ont été cités par beaucoup de délégations, qui ont proposé au Groupe spécial de se référer aux définitions établies ou à établir par d'autres instances, par exemple celle de la biotechnologie moderne qui sera formulée par le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires.

31. Le Groupe spécial a reconnu que le calendrier fixé dans son mandat lui impose de hiérarchiser les priorités de ses travaux et qu'une partie considérable des sujets proposés sont déjà suffisamment ou partiellement traités par d'autres Comités du Codex ou d'autres organisations internationales. Le Groupe spécial a aussi rappelé que son mandat lui prescrit de coordonner ses activités avec celles des Comités du Codex pertinents, de collaborer étroitement avec ces derniers et de prendre pleinement en considération les travaux conduits par d'autres organisations internationales. Il a convenu de répertorier les sujets déjà traités par d'autres organes subsidiaires du Codex ou par d'autres organisations internationales, afin de ne plus les examiner en détail dans le cadre de ses travaux prioritaires.

32. Tenant compte des priorités évoquées ci-dessus, le Groupe spécial a décidé de rédiger deux textes fondamentaux :

- ◆ Un recueil de principes généraux pour l'analyse des risques comportés par les aliments issus des biotechnologies, couvrant notamment les thèmes suivants:
 - décisions fondées sur des données scientifiques;
 - évaluation avant la commercialisation;
 - transparence;
 - surveillance après la commercialisation [y compris la traçabilité]; et
 - autres facteurs légitimes, selon les besoins.

- ◆ Des orientations pour l'évaluation des risques liés aux aliments issus des biotechnologies, couvrant les questions suivantes:
 - la sécurité sanitaire des aliments et la nutrition;
 - "l'équivalence en substance";
 - les effets à long terme potentiels sur la santé; et
 - les effets indésirables.

33. Les participants ont convenu d'être particulièrement attentifs à établir des définitions suffisamment précises et appropriées et de s'inspirer des définitions déjà élaborées et adoptées dans d'autres textes (comme le Protocole de Cartagena) ou par d'autres organes (comme le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires).

34. En ce qui concerne les questions de *traçabilité* et de *familiarité* soulevées par plusieurs délégations, le Groupe spécial a indiqué qu'il était nécessaire de mieux comprendre ces notions et leurs implications avant de pouvoir les inclure définitivement dans l'un ou l'autre des textes fondamentaux qu'il rédigera. Il a donc décidé qu'il faudrait préparer des documents de travail sur ces questions dès que possible. Dans l'intervalle, toute référence à ces questions dans les textes fondamentaux en cours d'élaboration sera placée entre crochets.

EXAMEN DU PROJET DE CODE D'USAGES REVISE POUR UNE BONNE ALIMENTATION ANIMALE ET QUESTIONS CONCERNANT D'AUTRES ASPECTS DE LA SECURITE SANITAIRE DES DENREES ALIMENTAIRES, QUI NE SONT PAS TRAITEES DANS LE PROJET DE CODE D'USAGES DANS SON ETAT ACTUEL

35. En débattant le sujet susmentionné à sa première session, le Groupe de travail intergouvernemental spécial du Codex sur l'alimentation animale s'est penché sur¹⁴ la question de la traçabilité dans le contexte du contrôle des produits destinés à l'alimentation des animaux et de la capacité de prendre des mesures correctrices dans des situations d'urgence ou lorsqu'il semble que les normes et procédures établies ne soient pas respectées. Il a noté que cette question est aussi examinée par d'autres organes du Codex, dont le Groupe de travail intergouvernemental spécial sur les aliments dérivés des biotechnologies, et que le Comité du Codex sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires a établi plusieurs directives intéressantes qui pourraient être utilisées.

36. Le Groupe spécial a convenu que des dispositions particulières relatives à la traçabilité doivent être incluses dans le Code, qui visent spécialement les bonnes pratiques de fabrication pour la production, la distribution et l'utilisation des aliments pour animaux. Il a aussi indiqué qu'il pourrait être nécessaire de faire référence à d'autres textes du Codex et aux normes arrêtées par l'ISO à cette fin. On a suggéré d'inclure les prescriptions générales en matière de traçabilité dans le Code et de laisser le soin aux gouvernements membres d'élaborer les dispositions particulières d'application.

37. Le Groupe spécial estime également que le Code doit comprendre des dispositions concernant l'étiquetage des aliments pour animaux, incorporées aux bonnes pratiques de fabrication et à la gestion des risques, afin que l'étiquetage réponde aux impératifs de la traçabilité. Par ailleurs on a souligné que l'étiquetage doit être clair et informatif, de façon à permettre à l'agriculteur de manipuler et d'utiliser les produits d'alimentation animale correctement.

38. Le Groupe spécial est d'avis que le Code doit renvoyer à des procédures officielles d'inspection et de contrôle et à l'autoréglementation (autodiscipline), en tenant compte des recommandations déjà adoptées et publiées par la Commission. Il doit aussi se référer aux principes de l'HACCP. Le Groupe spécial a cependant considéré qu'il n'était pas opportun que le code se réfère à des prescriptions législatives précises.

¹⁴ ALINORM 01/38, par. 31-32