



CX 5/20.2

CL 2012/33-MAS
Novembre 2012

AUX: Points de contact du Codex
Organisations internationales intéressées

DU: Secrétariat, Commission du Codex Alimentarius
Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires
Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie

OBJET: **Demande d'observations à l'étape 6: Projet de principes régissant l'application des procédures d'échantillonnage et d'essai dans le commerce international des denrées alimentaires (section sur les principes)**

DATE LIMITE: **15 janvier 2013**

OBSERVATIONS: À adresser à : **Avec copie au:**

Secrétariat Commission du Codex Alimentarius Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires Viale delle Terme di Caracalla 00153 Rome, Italie Courriel: codex@fao.org	Hungarian Codex Contact Point Hungarian Food Safety Office H-1097 Gyáli út 2-6. Budapest Hungary Fax: +36 1 387 94 00 e-mail: HU_CodexCP@mebih.gov.hu
---	--

GÉNÉRALITÉS

1. La 33^{ème} session du Comité sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage a avancé à l'étape 5 l'Avant-projet de principes pour l'application des procédures d'échantillonnage et d'essai dans le commerce international des denrées alimentaires (section sur les principes) (REP12/MAS, par. 20, Annexe IV). La 35^{ème} session de la Commission a adopté à l'étape 5 le Projet de principes (REP12/CAC, Annexe IV).
2. Le Projet de principes sera examiné par la 34^{ème} session du Comité sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (Budapest, Hongrie, 4-8 mars 2013).

DEMANDE D'OBSERVATIONS

3. Les gouvernements et organisations internationales intéressées souhaitant présenter des observations sont invités à les faire parvenir par écrit, de préférence par courrier électronique, aux adresses ci-dessus, **avant le 15 janvier 2013.**

PROJET DE PRINCIPES POUR L'APPLICATION DES PROCÉDURES D'ÉCHANTILLONNAGE ET D'ESSAI DANS LE COMMERCE INTERNATIONAL DES DENRÉES ALIMENTAIRES

(Étape 6 de la procédure)

SECTION 1 - INTRODUCTION

1. Les procédures d'échantillonnage et d'essai sont utilisées pour déterminer si les denrées alimentaires faisant l'objet d'un commerce sont conformes à des spécifications données. Elles établissent le niveau de protection assuré aux exportateurs et aux fournisseurs d'une part et aux importateurs et aux consommateurs d'autre part. Les procédures utilisées doivent être de nature à garantir que le risque du consommateur et le risque du fournisseur sont pris en compte. En l'absence de procédures définies et valables sur le plan scientifique, des pratiques ad hoc peuvent être utilisées, ce qui peut entraîner des décisions incohérentes et une multiplication des litiges.
2. Pour être valables, les procédures d'échantillonnage et d'essai doivent être fondées sur des principes scientifiques, acceptés au plan international et elles doivent pouvoir être appliquées de façon loyale. En ce qui concerne l'échantillonnage, les *Directives générales sur l'échantillonnage* stipulent que « Les méthodes d'échantillonnage du Codex ont pour objet de garantir l'application de procédures d'échantillonnage objectives et valables pour vérifier la conformité d'un aliment à une norme Codex de produit ». Les méthodes d'analyse entérinées par le Codex doivent être examinées en premier lieu.
3. Les procédures d'échantillonnage et d'essai dans le commerce international des denrées alimentaires sont souvent utilisées pour la gestion des risques de sécurité sanitaire. C'est pourquoi elles doivent autant que possible faire partie intégrante de tout système national de contrôle des aliments.
4. Les décisions de gestion des risques doivent être à la mesure du risque évalué et tenir compte des conséquences économiques et de la faisabilité des options de gestion des risques. Les risques dus aux conditions d'entreposage et de transport doivent être pris en considération par tous les intervenants de la chaîne de distribution alimentaire. Les conséquences des options d'échantillonnage et d'essai pour toutes les parties prenantes doivent donc être bien comprises. La gestion des risques doit être un processus continu intégrant toutes les nouvelles données, y compris les données scientifiques, découlant de l'examen et de l'évaluation des décisions prises en matière de gestion des risques sur la base de l'échantillonnage et des essais.
5. Il convient de reconnaître qu'une procédure d'échantillonnage et d'essai d'un produit fini n'est que l'une des méthodes permettant à un exportateur d'affirmer valablement que le produit est conforme aux spécifications.
6. Le présent document ne modifie en rien les limites en vigueur du Codex ni la manière dont elles sont établies. Ces responsabilités sont énoncées dans les mandats respectifs des comités.

SECTION 2 - CHAMP D'APPLICATION

7. Ces principes ont pour objet d'aider les gouvernements à établir et à utiliser des procédures d'échantillonnage et d'essai permettant de déterminer, sur une base scientifique, si les denrées alimentaires faisant l'objet d'un commerce international sont conformes à des spécifications particulières. La conformité à ces principes permettra aussi d'éviter d'éventuels litiges.
8. Ces principes:
 - a) ne visent pas les autres utilisations de l'échantillonnage et des essais;
 - b) ne visent pas les autres moyens d'établir que les denrées alimentaires faisant l'objet d'un commerce sont conformes aux spécifications;
 - c) ne donnent pas d'orientations quant au choix des niveaux appropriés de risque du consommateur et de risque du fournisseur.

SECTION 3 - DÉFINITIONS

Essai

Processus visant à examiner les caractéristiques spécifiées d'un échantillon.

Procédure d'essai

Prescriptions et/ou instructions pratiques concernant les essais; c'est-à-dire préparation de l'échantillon et méthode d'analyse permettant de connaître la ou les caractéristique(s) de l'échantillon.

Procédure d'échantillonnage

Prescriptions et/ou instructions pratiques liées à l'utilisation d'un plan d'échantillon particulier; c'est-à-dire, la méthode prévue pour le choix, le prélèvement et le transport jusqu'au laboratoire du ou des échantillon(s) à partir d'un lot ou d'une livraison afin d'en établir la ou les caractéristique(s).

Autres définitions utiles pour ces Principes:

Livraison¹

Lot¹

Échantillon¹

Échantillonnage¹

Plan d'échantillonnage¹

Résultat²

Incertitude de mesure³

Risque du fournisseur et risque du consommateur¹

Note 1

Les définitions du risque du consommateur et du risque du fournisseur correspondent aux probabilités d'accepter ou de refuser à tort un lot ou une livraison, respectivement.

Note 2

Le terme « probabilité » doit être interprété comme la proportion ou le pourcentage de fois où la procédure d'échantillonnage et d'essai spécifiée donnera lieu à une décision erronée concernant des lots ou des livraisons identiques à un lot ou une livraison donné.

SECTION 4 - PRINCIPES

Principe 1: Accords avant le démarrage des activités commerciales

Avant d'entamer des activités commerciales, les parties prenantes doivent s'entendre sur les procédures d'échantillonnage et d'essai qui seront appliquées pour déterminer si la denrée alimentaire faisant l'objet du commerce est conforme aux spécifications du pays importateur ainsi que sur les procédures d'échantillonnage et d'essai à appliquer en cas de litige.

Principe 2: Transparence

Le choix des procédures d'échantillonnage et d'essai et le processus utilisé pour comparer les résultats des essais aux spécifications doivent être étayés par des documents, communiqués et approuvés par toutes les parties. Toutes les informations pertinentes doivent être partagées entre les gouvernements selon le mode de présentation et la ou les langue(s) établis d'un commun accord.

Principe 3: Composantes de la procédure d'évaluation d'un produit

L'échantillonnage et les essais effectués pour déterminer si une denrée alimentaire faisant l'objet d'un commerce international est conforme aux spécifications comportent trois éléments, qui doivent tous être pris en compte lors du choix d'une procédure d'évaluation:

- Sélection des échantillons dans un lot ou une livraison conformément au plan d'échantillonnage.

¹ Directives générales sur l'échantillonnage (CAC/GL 50)

² Directives sur la terminologie analytique (CAC/GL 72)

³ Directives sur l'incertitude de mesures (CAC/GL 54)

- Examen ou analyse de ces échantillons afin d'obtenir des résultats d'essais (préparation des échantillons et méthode(s) d'essai).
- Critères permettant de prendre une décision en fonction des résultats.

Principe 4: Risque du consommateur et risque du fournisseur

Chaque fois qu'une denrée alimentaire est soumise à un échantillonnage et à un essai, la probabilité qu'un lot ou une livraison soit accepté ou rejeté à tort a une incidence sur les exportateurs et sur les importateurs et ne peut jamais être totalement éliminée. Le risque du consommateur et le risque du fournisseur doivent être évalués et vérifiés, de préférence à l'aide d'une méthodologie décrite dans des normes internationales reconnues.

Principe 5: Choix de procédures d'échantillonnage et d'essai appropriées

Les procédures d'échantillonnage et d'essai sélectionnées doivent être fondées sur des données scientifiques et convenir au produit et au lot ou à la livraison devant faire l'objet de l'échantillonnage et de l'essai, adaptées à l'objectif visé et appliquée de manière cohérente.

Principe 6: Aspects pratiques

Les aspects pratiques, comme par exemple le coût et la rapidité de l'évaluation et l'accès aux lots ou aux livraisons, doivent aussi être pris en compte dans le choix des procédures d'échantillonnage et d'essai à condition qu'il n'y ait pas d'incidence sur le risque du consommateur.

Principe 7: Prendre en compte l'incertitude de la mesure analytique et ses implications

Le choix d'une procédure d'évaluation du produit doit tenir compte de l'incertitude de la mesure analytique.

Principe 8: Variation du produit

Le choix des procédures d'échantillonnage et d'essai doit prendre en compte les variations pouvant exister dans un lot ou une livraison.

Principe 9: Aptitude au but poursuivi

Une procédure d'essai est apte au but poursuivi dans une procédure donnée d'évaluation d'un produit si, lorsqu'elle est utilisée en parallèle avec le plan d'échantillonnage et le critère de décision, les probabilités d'acceptation ou de rejet erroné d'un lot ou d'une livraison sont acceptables.

Principe 10: Procédures d'examen

Les procédures d'échantillonnage et d'essai doivent être examinées périodiquement afin de garantir que les nouvelles informations, notamment les données scientifiques, sont prises en compte.

SECTION 5 - RÉFÉRENCES

- *Directives sur les systèmes de contrôle des importations alimentaires* (CAC/GL 47-2003)
- Publications et ressources du Comité de l'ISO sur la conformité de l'évaluation (ISO/CASCO) disponibles sur le site http://www.iso.org/iso/resources/conformity_assessment.htm.