

Juin 2013

F

	منظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة	联合国 粮食及 农业组织	Food and Agriculture Organization of the United Nations	Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture	Продовольственная и сельскохозяйственная организация Объединенных Наций	Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura
---	--	--------------------	---	---	---	--

COMITÉ DES PÊCHES

SOUS-COMITÉ DE L'AQUACULTURE

Septième session

Saint-Petersbourg (Fédération de Russie), 7-11 octobre 2013

CADRE D'ÉVALUATION DE LA CONFORMITÉ DES SYSTÈMES DE CERTIFICATION PUBLICS ET PRIVÉS AUX DIRECTIVES TECHNIQUES DE LA FAO RELATIVES À LA CERTIFICATION EN AQUACULTURE

Résumé

Ce document de travail présente le projet de Cadre d'évaluation de la conformité des systèmes de certification publics et privés aux Directives techniques de la FAO relatives à la certification en aquaculture.

Le Sous-Comité est invité à:

prendre connaissance du document et approuver le Cadre d'évaluation.

CONTEXTE

1. En raison des inquiétudes que suscitent certaines formes d'aquaculture, considérées comme non durables d'un point de vue environnemental, inéquitables d'un point de vue social et peu sûres du point de vue de la sécurité sanitaire des produits obtenus, des mesures ont été prises au fil des ans pour tenter de modifier l'image du secteur auprès du grand public, et de satisfaire les exigences du marché. À cet effet, les normes de sécurité sanitaire des aliments ont été améliorées et les réglementations commerciales internationales sont devenues plus strictes. Des politiques et des réglementations régissant la durabilité de l'environnement ont été adoptées dans de nombreux pays, imposant aux producteurs aquacoles de se conformer à des mesures plus rigoureuses de réduction des risques écologiques et de protection de l'environnement. Pour répondre aux inquiétudes que suscite la production aquacole, tant du point de vue de l'environnement que de celui des consommateurs, et afin d'assurer un meilleur accès au marché, la certification des systèmes, pratiques, processus et produits aquacoles suscite un intérêt croissant.

Le tirage du présent document est limité pour réduire au maximum l'impact des méthodes de travail de la FAO sur l'environnement et contribuer à la neutralité climatique. Les délégués et observateurs sont priés d'apporter leur exemplaire personnel en séance et de ne pas demander de copies supplémentaires. La plupart des documents de réunion de la FAO sont disponibles sur internet, à l'adresse www.fao.org

2. Des systèmes de certification aquacole sont mis au point et appliqués au niveau international et à celui des pays. Les exploitations, les intrants et les produits aquacoles, de même que les unités de transformation et de commercialisation, sont progressivement soumis à une certification, que ce soit de manière individuelle ou coordonnée, pour prouver de façon crédible que les pratiques de production ne sont ni polluantes, ni source de maladies, qu'elles ne menacent pas l'environnement et/ou qu'elles ne sont pas irresponsables d'un point de vue social. Certains pays tentent d'introduire des procédures de certification placés sous l'égide de l'État visant à garantir la sécurité sanitaire des produits aquacoles et leur production dans des conditions respectueuses de certaines normes environnementales et sociales.

3. À sa troisième session tenue en Inde en septembre 2006, le Sous-Comité de l'aquaculture a reconnu l'utilité de la certification, car elle contribue à renforcer la confiance du public et des consommateurs dans les pratiques de production et les produits aquacoles, notant en outre que certains plans de certification avaient entraîné une hausse des coûts à la production sans apporter d'avantages significatifs aux petits producteurs en ce qui concerne les prix. Il a encore souligné que les coûts de ces programmes désavantageaient les petits producteurs, et il a été reconnu que les exigences pour la certification des grandes exploitations étaient différentes de celles concernant les petits producteurs, et qu'il convenait d'en tenir dûment compte.

4. À cette même session, le Sous-Comité a noté que l'apparition d'un grand nombre de plans de certification et d'organes d'homologation créait une certaine confusion chez les producteurs comme chez les consommateurs, et qu'il était donc nécessaire de disposer de normes de production aquacole plus largement acceptées dans le monde, qui pourraient guider et servir de base à une meilleure harmonisation et faciliter la reconnaissance mutuelle et l'équivalence de ces plans de certification. Le Comité a demandé à la FAO de diriger les travaux d'élaboration de directives internationales pour la certification en aquaculture qui pourraient être consultés lors de l'élaboration de normes aquacoles nationales et régionales et serviraient de référence en vue d'une meilleure harmonisation ou d'une reconnaissance mutuelle des différents plans de certification.

5. Au terme d'un processus de consultation transparent et exhaustif, la FAO a élaboré les Directives techniques relatives à la certification en aquaculture, qui ont été approuvées par le Sous-Comité de l'aquaculture de la FAO à sa cinquième session, tenue à Phuket (Thaïlande), du 27 septembre au 1^{er} octobre 2010, puis entérinées par le Comité des pêches de la FAO à sa vingt-neuvième session, tenue en février 2011.

6. Bien qu'ayant approuvé ces Directives techniques, le Sous-Comité a précisé à sa cinquième session que leur mise en œuvre serait progressive et que les normes et directives existantes, émanant d'organisations et d'instruments internationaux tels que l'Organisation mondiale de la santé animale (OIE), pour ce qui est de la santé et du bien-être des animaux aquatiques, la Commission du Codex Alimentarius, en ce qui concerne la sécurité sanitaire des aliments, et l'Organisation internationale du Travail (OIT), au regard des aspects socio-économiques, seraient pleinement appliquées lors de la définition de normes de certification.

7. Le Comité a également noté qu'en l'absence d'un cadre de référence international précis régissant l'application des critères minimums définis dans les Directives, il faudrait élaborer des normes appropriées afin de s'assurer que les systèmes de certification ne constituent pas des entraves inutiles au commerce. À sa cinquième session, le Sous-Comité de l'aquaculture a noté par ailleurs qu'il convenait de fournir une assistance à l'appui du renforcement des capacités de certification dans les pays en développement. Il a en outre recommandé que la FAO définisse un cadre d'évaluation permettant d'évaluer la conformité

des systèmes de certification publics et privés aux Directives techniques de la FAO relatives à la certification en aquaculture.

8. Lorsque le Comité des pêches a fait siennes les Directives techniques de la FAO relatives à la certification en aquaculture à sa vingt-neuvième session, il a également recommandé que la FAO élabore un Cadre d'évaluation permettant d'évaluer la conformité des systèmes de certification publics et privés au regard de ces Directives. À sa trentième session tenue en juillet 2012, il a réaffirmé qu'il était nécessaire de formuler un cadre d'évaluation de la conformité aux Directives techniques.

PROCESSUS DE SUIVI

9. Avec l'appui financier de l'Union européenne (UE), le Secrétariat du Sous-Comité de l'aquaculture a organisé un atelier d'experts chargés d'examiner et d'affiner un projet de Cadre d'évaluation permettant d'évaluer la conformité des systèmes de certification publics et privés aux Directives techniques de la FAO relatives à la certification en aquaculture. L'atelier s'est déroulé du 11 au 13 décembre 2012 au Siège de la FAO, avec la participation de 27 experts de régions diverses. La liste des participants figure à l'Annexe 1.

10. Le Cadre d'évaluation respectera les exigences et critères minimums définis dans les Directives techniques. Une fois approuvé, il sera mis à la disposition des parties prenantes, qui pourront s'y référer, chaque fois que nécessaire, pour évaluer les systèmes de certification de l'aquaculture au regard des critères établis par le Cadre.

11. Les systèmes de certification satisfaisant aux prescriptions du Cadre d'évaluation pourront être considérés conformes aux Directives techniques de la FAO. Celle-ci ne se chargera pas des évaluations en elles-mêmes, mais fournira les outils nécessaires pour permettre à d'autres d'y procéder. Le processus d'évaluation en lui-même pourra servir d'outil d'autoévaluation pour le certifié. Il pourra aussi être utilisé par les parties qui s'intéressent à l'évaluation de la conformité des systèmes de certification aux Directives de la FAO, à savoir, entre autres, les pouvoirs publics, les consommateurs, les détaillants, les transformateurs, les aquaculteurs et toutes les organisations compétentes de la société civile qui souhaitent réaliser leurs propres évaluations sur la base des critères convenus.

12. Le projet de Cadre d'évaluation, révisé en fonction des commentaires formulés par les experts durant l'atelier précité, est présenté dans le présent document (Annexe 2) au Sous-Comité de l'aquaculture, afin qu'il l'examine et se prononce sur la question à sa septième session.

ANNEXE 1

LISTE DES PARTICIPANTS À LA RÉUNION D'EXPERTS

Adolfo ALVIAL

Gerente General
Adolfo Alvial Asesorias
Casilla 1003
Puerto Varas, Chile
Tel: +56 65231692
Email: adolfo.alvial@adolfoalvial.cl

Richard BATES

Policy Officer
Trade and Markets Unit
DG Maritime Affairs and Fisheries
European Commission
1049 Brussels, Belgium
Tel: +32 22991202
Email: Richard.Bates@ec.europa.eu

Dan FEGAN

Regional Technical Manager - Aquaculture
Cargill Animal Nutrition
Cargill Siam Limited
130-132 Sindhorn Building, Tower 3
Withayu Road, Lumpini 10330
Bangkok, Thailand
Tel: +66 2 2632929 ext 369
Email: daniel_fegan@cargill.com

Bas GEERTS

Standard Director
Aquaculture Stewardship Council
Nieuwekade 9, 3511 RV
Utrecht, the Netherlands
Tel: +31 302305927
Email: bas.geerts@asc-aqua.org

Malin JONELL

PhD Candidate,
Gotland University,
Cramérgatan 3, 621 67, Visby
Sweden
Tel: +46 70 4877992
Email: malin.jonell@hgo.se

Daniel LEE

Best Aquaculture Practice Standards
Coordinator
Global Aquaculture Alliance
2 Tyn y Caeau, Menai Bridge
LL59 5LA, United Kingdom
Tel: +44 1248 712906
E-mail: dangaille@aol.com

David LITTLE

Professor
Institute of Aquaculture
University of Stirling
Stirlingshire, FK9 4LA
United Kingdom
Phone: +44 1786 467923
Email: dcl1@stir.ac.uk

Qiaorong LIU

Deputy Director
Quality and Standard Research Center
Chinese Academy of Fishery Sciences
Nanqingtá 150, Yongding Rd.
Fengtai District, Beijing
P.R. China
Tel: +86 1068673907
Email: lqrong@gmail.com

Esther LUITEN

Aquaculture program manager
The Sustainable Trade Initiative (IDH)
Nieuwekade 9 3511 RV Utrecht
The Netherlands
Tel: +31 30 2305 669
Email: Luiten@idhsustainabletrade.com

Andrew MALLISON

Director General
International Fishmeal and Fish Oil
Organisation (IFFO)
2 College Yard Lower Dagnall Street
St. Albans, Hertfordshire, AL3 4PA

United Kingdom
Tel: +44 1727 842844
Email: amallison@iffo.net

Masatsugu OKITA

Project officer
International Trade Department
12, rue de Prony 75017, Paris, France
Tel: +33 144151892
Email: m.okita@oie.int

Michael PHILLIPS

Senior Scientist, Aquaculture
WorldFish, Jalan Batu Maung
Batu Maung, 11960 Bayan Lepas, Penang,
Malaysia
Tel: +60 4 6202160
Email: M.Phillips@cgiar.org

Waraporn PROMPOJ

Senior Expert on International Fisheries Affairs
Department of Fisheries
Ministry of Agriculture and Cooperatives
Kaset-Klang Chatuchak
Bangkok 10900, Thailand
Tel: +66 2 5620540
Email: wprompoj@yahoo.com

Beleman SEMOLI

Director
Aquaculture Research and Development
Ministry of Agriculture Forestry and Fisheries
16 Oakland Hills Sunningdale
Cape Town 7441, South Africa
Tel: +21 402 3534
Email: beleman@yahoo.com

Iain SHONE

Director of Sourcing
Lyons Seafoods Limited,
Fairfield Road, Warminster,
Wiltshire, BA12 9DA
United Kingdom
Tel: +44 1985224300
Email: Iain.Shone@lyons-seafoods.com

Tarun SHRIDHAR

Joint Secretary
Department of Animal Health Husbandry,
Diary, and Fisheries
Ministry of Agriculture
No.221-A, Krishi Bhawan, 110001
New Delhi, India
Tel: +91 01123381994
Email: tshridhar@gmail.com

James SMITH

Director
Certification and Sustainability Policy
Aquaculture Management Directorate
Fisheries and Ocean
200 Kent Street, 8N187
Ottawa, Ontario K1A 0E6, Canada
Tel: +1 5064477193
Email: james.smith@dfo-mpo.gc.ca

Putth SONGSANGJINDA

Director
Marine shrimp culture Research and
Development Institute
Department of Fisheries
KAset-Klang, Chatuchak
Bangkok, Thailand
Tel: +66 25793682
Email: putthsj@yahoo.com

Yngve TORGERSEN

Deputy Director General
Ministry of Fisheries and Coastal Affairs
PB 8118, NO-0032, Oslo
Norway
Tel: +47 22 249090
Email: Yngve.Torgersen@fkd.dep.no

Valeska WEYMANN

Standard Management Aquaculture
Global GAP
Spichernstr.55 ,Cologne, NRW 50672,
Germany
Tel: +49 (0) 178 477 1464
Email: weymann@globalgap.org

Herman WISSE

HCW Consulting

Churchillweg 325, 6708 HA

Wageningen, The Netherlands

Tel: +31 626 935297

Email: seafood@hermanwisse.nl

FAO Secretariat:**Victoria CHOMO**

Fishery Industry Officer
Products, trade and Marketing Service
Fisheries and Aquaculture Policy and
Economics Division
Food and Agriculture Organization of the UN
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Rome, ITALY
Tel: +39 657056055
Email: Victoria.Chomo@fao.org

Karunasagar IDDYA

Senior Fishery Industry Officer
Products, trade and Marketing Service
Fisheries and Aquaculture Policy and
Economics Division
Food and Agriculture Organization of the UN
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Rome, ITALY
Tel: +39 0657054873
Email: Iddya.Karunasagar@fao.org

Melba B. REANTASO

Aquaculture Officer
Aquaculture Service
Fisheries and Aquaculture Resources Use and
Conservation Division
Food and Agriculture Organization of the UN
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Rome, ITALY
Tel: +39 0657054843
Email: Melba.Reantaso@fao.org

Doris SOTO

Senior Aquaculture Officer
Aquaculture Service
Fisheries and Aquaculture Resources Use and
Conservation Division
Food and Agriculture Organization of the UN
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Rome, ITALY
Tel: +39 0657056149
Email: Doris.Soto@fao.org

Rohana SUBASINGHE

Senior Aquaculture Officer
Aquaculture Service
Fisheries and Aquaculture Resources Use and
Conservation Division
Food and Agriculture Organization of the UN
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Rome, ITALY
Tel: +39 0657056473
Email: Rohana.Subasinghe@fao.org

Koji YAMAMOTO

Associate Professional Officer
Aquaculture Service
Fisheries and Aquaculture Resources Use and
Conservation Division
Food and Agriculture Organization of the UN
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Rome, ITALY
Tel: +39 0657054843
Email: Koji.Yamamoto@fao.org

ANNEXE 2

CADRE D'ÉVALUATION DE LA CONFORMITÉ DES SYSTÈMES DE CERTIFICATION PUBLICS ET PRIVÉS AUX DIRECTIVES TECHNIQUES DE LA FAO RELATIVES À LA CERTIFICATION EN AQUACULTURE

OBJET DU CADRE D'ÉVALUATION

Le présent Cadre d'évaluation a pour objectif premier l'évaluation de la conformité des systèmes de certification aux Directives techniques de la FAO relatives à la certification en aquaculture.

UTILISATEURS DU CADRE D'ÉVALUATION

Le Cadre d'évaluation pourra être utilisé par les titulaires de programmes de certification, les pouvoirs publics, les consommateurs, les producteurs et les autres parties prenantes intéressées à l'évaluation de la conformité.

Ce document de travail présente le projet de Cadre d'évaluation de la conformité des systèmes de certification publics et privés aux Directives techniques de la FAO relatives à la certification en aquaculture.

PROCESSUS D'ÉVALUATION

Une évaluation de la conformité d'un système de certification aux Directives techniques de la FAO relatives à la certification en aquaculture doit tenir compte de l'ensemble des éléments suivants:

1. Les directives techniques elles-mêmes;
2. Toutes les composantes du système de certification;
3. Le présent Cadre d'évaluation.

Avant toute chose, le processus d'évaluation doit établir que le système de certification indique clairement et sans ambiguïté ses objectifs et son champ d'application compte tenu des principes, des aspects institutionnels et procéduraux, et des critères minimums requis énoncés dans les Directives techniques de la FAO relatives à la certification en aquaculture. En d'autres termes, cette déclaration doit décrire les critères minimums requis que le système vise à couvrir et préciser les questions qui sont exclues de son champ d'application.

La composition de l'équipe d'évaluation doit être précisée, et les comptes rendus de ses réunions, de même que ses décisions, doivent être consignés pour assurer la transparence du processus. Les qualifications de chaque membre de l'équipe doivent être précisées et l'absence de conflit d'intérêts doit faire l'objet d'une déclaration.

Ensuite, le système de certification doit être évalué au regard des principes, des aspects institutionnels et procéduraux énoncés dans les Directives techniques de la FAO relatives à la certification en aquaculture, notamment de l'ensemble des exigences qui en découlent et qui sont décrites dans le présent Cadre d'évaluation.

Si le système de certification satisfait à l'ensemble des exigences posées par les principes et les aspects institutionnels et procéduraux énoncés dans le présent Cadre (Cadre d'évaluation – Partie II – Exigences institutionnelles et procédurales), il convient alors d'évaluer la conformité des critères minimums requis, selon les domaines retenus dans les objectifs du système de certification, y compris toutes les exigences qui s'y rattachent, telles que décrites dans le présent Cadre d'évaluation.

La déclaration de conformité ne peut commencer à être envisagée que dans la mesure où le système satisfait à toutes les exigences posées au titre des critères minimums requis pour au moins un des

domaines retenus (bien-être et santé des animaux, sécurité sanitaire des produits d'aquaculture, respect de l'environnement, aspects socio-économiques).

À ce stade, il convient d'évaluer les considérations particulières relatives à la mise en œuvre, telles que décrites dans le présent Cadre. L'évaluateur doit se reporter aux indications figurant dans les Directives techniques de la FAO pour établir la conformité d'un système de certification auxdites Directives.

Le Cadre d'évaluation se présente en deux parties. La première partie porte sur les principes et les critères minimums requis. À ce niveau, la conformité est évaluée au moyen d'une série de questions en rapport direct avec un paragraphe précis des Directives techniques. Il s'agit de questions fermées (réponse par OUI ou par NON). L'évaluateur doit étayer une réponse positive par des éléments probants, ou fournir des explications en cas de réponse négative.

La seconde partie du Cadre d'évaluation porte sur les exigences institutionnelles et procédurales. Les orientations fournies dans les Directives techniques au sujet des exigences institutionnelles et procédurales relèvent de sept catégories: a) gouvernance, b) normalisation, c) homologation, d) certification, e) chaîne de responsabilité, f) utilisation d'une allégation de certification, d'un symbole, d'une étiquette ou d'un logo, et g) règlement des plaintes et appels. Chaque catégorie renvoie à un certain nombre de paragraphes des Directives techniques, et l'évaluateur dispose d'un ensemble de critères qui lui permet d'établir si le système de certification est conforme aux directives énoncées dans ces paragraphes/sections. L'évaluateur doit s'assurer, après un examen détaillé, que toutes les pièces documentaires attestent la conformité du système aux Directives techniques de la FAO, vis-à-vis des sept catégories susmentionnées. Les critères définis dans le Cadre d'évaluation sont jugés suffisants pour établir la conformité ou l'absence de conformité.

Si l'évaluation met en évidence une absence de conformité dans l'un ou l'autre des domaines considérés, il ne pourra être délivré de déclaration de conformité aux Directives techniques de la FAO relatives à la certification en aquaculture, sous quelque forme que ce soit.

DÉCLARATIONS DE CONFORMITÉ

Sous réserve du processus d'évaluation décrit ci-dessus, la déclaration suivante peut être utilisée pour attester la conformité aux Directives techniques:

Le présent système de certification aquacole est en tous points conforme aux exigences relatives aux principes et aux aspects institutionnels et procéduraux énoncés dans les Directives techniques de la FAO relatives à la certification en aquaculture (paragraphes 17, 58-171), ainsi qu'aux exigences concernant les critères minimums requis définis dans lesdites Directives, pour les domaines suivants:

- a) INDIQUER LE TITRE DU DOMAINE (paragraphes...)
- b) INDIQUER LE TITRE DU DOMAINE (paragraphes...)
- c) INDIQUER LE TITRE DU DOMAINE (paragraphes...)
- d) INDIQUER LE TITRE DU DOMAINE (paragraphes...)

Comme il est indiqué plus haut, cette déclaration doit être accompagnée d'un exposé sur les objectifs et le champ d'application du système de certification. Il convient en outre de préciser le nom de la personne/organisation qui a procédé à l'évaluation.

La déclaration doit également être accompagnée d'observations concernant les considérations particulières relatives à la mise en œuvre (paragraphes 172-176).

La déclaration de conformité doit être libellée comme suit: «En vertu de l'évaluation conduite par (nom de l'organisme) le (date), le système de certification (nom du système), norme(s) (nom de la

(des) norme(s)), est conforme aux Directives techniques de la FAO relatives à la certification en aquaculture dans les domaines suivants: a, b, c, d.»

CADRE D'ÉVALUATION – PARTIE I – PRINCIPES ET CRITÈRES MINIMUMS REQUIS

PRINCIPES ET CRITÈRES MINIMUMS REQUIS				
PARAGRAPHE	QUESTION D'ÉVALUATION	Conformité OUI/NON	ÉLÉMENTS DE PREUVE SI OUI; EXPLICATIONS EN CAS CONTRAIRE	NOTES ET OBSERVATIONS
Principes				
17	1. Le système de certification tient-il compte des principes énoncés dans les Directives techniques de la FAO relatives à la certification en aquaculture?			
CRITÈRES MINIMUMS REQUIS				
Santé animale et bien-être animal				
19	2. Le domaine Santé animale et bien-être animal est-il couvert par le système de certification?			
20	3. Les normes pertinentes de l'OIE (Code sanitaire pour les animaux aquatiques et Manuel des tests de diagnostic) et le Code de conduite pour une pêche responsable de la FAO servent-ils de base normative au système de certification? Le système est-il conforme à la législation et à la réglementation nationales?			
20-26	4. Si le système de certification requiert l'application d'un programme de gestion de la santé des animaux aquatiques fondé sur les risques et spécifique à l'unité de certification et au système de production, indiquer s'il comprend les éléments décrits aux points 4.1, 4.2, 4.3, 4.4 et 4.5 ci-après.			
21	4.1. Éléments relatifs aux mouvements (introduction et transmission) d'animaux aquatiques, de matériel génétique et de produits?			

22, 25	<p>4.2. Éléments relatifs au maintien d'un milieu aquacole adapté?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Qualité et température de l'eau • Mesures et moyens adaptés de mise en quarantaine • Surveillance régulière des stocks et du milieu pour y détecter rapidement les problèmes de santé des animaux aquatiques • Pratiques de gestion visant à réduire le stress et la transmission des maladies au sein des installations aquacoles et à la faune sauvage. 			
23	4.3. Éléments relatifs à l'utilisation responsable des médicaments vétérinaires visant à assurer la sécurité sanitaire humaine et animale et la protection de l'environnement?			
24	4.4. Dans les situations de polyculture ou d'aquaculture multi-trophique intégrée, le système de certification prévoit-il des mesures de sélection des espèces visant à minimiser les risques de transmission de maladies?			
26	4.5. Le système de certification requiert-il la formation à l'ensemble des aspects relatifs à la santé et au bien-être des animaux, faisant l'objet des points 4.1, 4.2, 4.3, 4.4 ci-dessus?			
Sécurité sanitaire des aliments				
27	5. Le domaine Sécurité sanitaire des aliments est-il couvert par le système de certification?			
	6. Le système de certification tient-il compte des normes et réglementations nationales et internationales, notamment les dispositions du Codex Alimentarius relatives à la sécurité sanitaire des denrées alimentaires?			
28	7. Tient-il compte du lieu d'implantation des exploitations aquacoles vis-à-vis des risques en matière de sécurité sanitaire des denrées alimentaires?			

39	8. Le système de certification prescrit-il des procédures visant à minimiser les risques de contamination des aliments pour poissons?			
30	9. Traite-t-il du bon usage des médicaments vétérinaires et des contrôles prescrits par la réglementation nationale et les directives internationales?			
31	10. Le système de certification tient-il compte de la qualité de l'eau utilisée dans la production d'aliments aquacoles destinés à la consommation humaine?			
32	11. Le système prévoit-il l'atténuation des risques potentiels pour la santé humaine liés à l'origine des géniteurs et des semences?			
33	12. Le système impose-t-il la tenue de registres détaillés des activités et des intrants susceptibles de présenter un risque, en particulier l'utilisation de substances chimiques et de médicaments vétérinaires?			
34	13. Le système de certification prévoit-il un plan d'hygiène complet portant sur les aspects suivants: <ul style="list-style-type: none"> • l'unité d'élevage • le périmètre de l'exploitation • la lutte contre les organismes nuisibles • la gestion et la manutention des produits de l'aquaculture. 			
35	14. Si le système de certification inclut les bivalves, impose-t-il une analyse des risques et un plan de gestion des risques concernant la sécurité sanitaire des produits?			
36	15. Prévoit-il la formation des employés aux bonnes pratiques d'hygiène, afin qu'ils soient informés de leurs rôles et responsabilités en matière de protection des produits aquacoles contre la contamination ou la détérioration?			

Protection de l'environnement				
37	16. Le domaine Protection de l'environnement est-il couvert par le système de certification?			
	17. Le système exige-t-il que la planification et les pratiques aquacoles soient conformes aux lois et réglementations locales, nationales et internationales pertinentes?			
38	18. Comprend-il des dispositions visant à encourager la remise en état de l'environnement?			
39	Couvert aux points 44 et 46 des critères minimums requis.			
40	19. Le système de certification définit-il des points de référence mesurables qui encouragent l'amélioration et l'innovation en matière de performance environnementale, sans être exagérément normatifs?			
41	20. Le système prévoit-il l'application de «l'approche de précaution» visée aux dispositions pertinentes du Code de conduite pour une pêche responsable?			
42	Couvert aux points 44, 46, 49 et 50 des critères minimums requis.			
43	20. Le système de certification permet-il une prise de conscience des coûts écologiques associés aux impacts sur l'environnement?			
44	21. Exige-t-il la réalisation d'une évaluation d'impact sur l'environnement, conformément à la législation nationale?			
45	22. Le système de certification impose-t-il une surveillance régulière de la qualité de l'environnement dans l'exploitation et dans sa zone d'influence immédiate, ainsi que la tenue de registres en la matière, selon des méthodes appropriées?			
	23. Fournit-il une description des méthodes prescrites selon la taille de l'exploitation?			

46	24. Le système impose-t-il de procéder à une évaluation des répercussions négatives sur l'écosystème naturel avoisinant, notamment la faune, la flore et les habitats?			
	25. Si des impacts négatifs ont été observés sur l'écosystème naturel avoisinant, le système de certification requiert-il la mise en place de mesures d'atténuation appropriées?			
47	26. Le système de certification comprend-il des dispositions visant à promouvoir une utilisation efficace de l'eau?			
	27. Fixe-t-il des obligations en matière de gestion de la qualité des effluents?			
	28. Comporte-t-il des dispositions à l'intention des exploitants sur l'utilisation et la gestion correctes des effluents?			
48	29. Le système de certification préconise-t-il un recours prioritaire aux produits d'écloserie?			
	30. Si les semences ne proviennent pas d'une écloserie, le système de certification exige-t-il de recourir à des pratiques responsables de prélèvement de semences sur les stocks sauvages?			
49	31. Le système autorise-t-il l'emploi d'espèces exotiques? Dans l'affirmative, prévoit-il une méthode permettant de garantir un niveau de risque acceptable pour le milieu naturel et la santé de l'écosystème?			
50	32. Le système prévoit-il une méthode permettant de garantir que les risques liés aux organismes aquatiques génétiquement modifiés ont été évalués et gérés?			
51	33. Comporte-t-il des dispositions en vue du recours à des méthodes responsables pour la construction des infrastructures et l'évacuation des déchets?			

52	34. Le système prévoit-il des dispositions relatives à l'utilisation responsable des aliments pour animaux, des additifs alimentaires, des substances chimiques, des médicaments vétérinaires — notamment les antimicrobiens — des excréments et des engrais, en vue d'éviter leurs effets néfastes sur l'environnement tout en favorisant la viabilité économique?			
Aspects socio-économiques				
53	35. Les aspects socio-économiques sont-ils couverts par le système de certification?			
	36. Le système de certification précise-t-il que l'aquaculture doit être conduite de manière socialement responsable, dans le cadre des dispositions légales et réglementaires nationales?			
	37. Encourage-t-il la contribution de l'aquaculture au développement socio-économique?			
	38. Comporte-t-il des dispositions visant à préserver les conditions de vie des ouvriers aquacoles et des communautés locales?			
54	39. Le système reconnaît-il (ou encourage-t-il) la responsabilité sociale des entreprises vis-à-vis des communautés locales?			
55	40. Impose-t-il des conditions d'emploi responsables, conformément aux lois et réglementations nationales sur le travail et aux conventions pertinentes de l'OIT?			
56	41. Prescrit-il le paiement de salaires et l'octroi d'avantages sociaux et de conditions de travail conformes aux lois et réglementations nationales?			
57	42. La question du travail des enfants est-elle abordée?			

	42.1. En cas de réponse affirmative à la question 42, les dispositions sont-elles conformes aux conventions de l'OIT et aux normes internationales?			
PRINCIPES ET CRITÈRES MINIMUMS REQUIS				
PARAGRAPHE	QUESTION D'ÉVALUATION	Conformité OUI/NON	ÉLÉMENTS DE PREUVE SI OUI; EXPLICATIONS EN CAS CONTRAIRE	NOTES ET OBSERVATIONS
Principes				
17	5. Le système de certification tient-il compte des principes énoncés dans les Directives techniques de la FAO relatives à la certification en aquaculture?			
CRITÈRES MINIMUMS REQUIS				
Santé animale et bien-être animal				
19	6. Le domaine Santé animale et bien-être animal est-il couvert par le système de certification?			
20	7. Les normes pertinentes de l'OIE (Code sanitaire pour les animaux aquatiques et Manuel des tests de diagnostic) et le Code de conduite pour une pêche responsable de la FAO servent-ils de base normative au système de certification? Le système est-il conforme à la législation et à la réglementation nationales?			
20-26	8. Si le système de certification requiert l'application d'un programme de gestion de la santé des animaux aquatiques fondé sur les risques et spécifique à l'unité de certification et au système de production, indiquer s'il comprend les éléments décrits aux points 4.1, 4.2, 4.3, 4.4 et 4.5 ci-après.			
21	4.1. Éléments relatifs aux mouvements (introduction et transmission) d'animaux aquatiques, de matériel génétique et de produits?			

22, 25	<p>4.2. Éléments relatifs au maintien d'un milieu aquacole adapté?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Qualité et température de l'eau • Mesures et moyens adaptés de mise en quarantaine • Surveillance régulière des stocks et du milieu pour y détecter rapidement les problèmes de santé des animaux aquatiques • Pratiques de gestion visant à réduire le stress et la transmission des maladies au sein des installations aquacoles et à la faune sauvage. 			
23	4.3. Éléments relatifs à l'utilisation responsable des médicaments vétérinaires visant à assurer la sécurité sanitaire humaine et animale et la protection de l'environnement?			
24	4.4. Dans les situations de polyculture ou d'aquaculture multi-trophique intégrée, le système de certification prévoit-il des mesures de sélection des espèces visant à minimiser les risques de transmission de maladies?			
26	4.5. Le système de certification requiert-il la formation à l'ensemble des aspects relatifs à la santé et au bien-être des animaux, faisant l'objet des points 4.1, 4.2, 4.3, 4.4 ci-dessus?			
Sécurité sanitaire des aliments				
27	5. Le domaine Sécurité sanitaire des aliments est-il couvert par le système de certification?			
	6. Le système de certification tient-il compte des normes et réglementations nationales et internationales, notamment les dispositions du Codex Alimentarius relatives à la sécurité sanitaire des denrées alimentaires?			
28	7. Tient-il compte du lieu d'implantation des exploitations aquacoles vis-à-vis des risques en matière de sécurité sanitaire des denrées alimentaires?			

29	8. Le système de certification prescrit-il des procédures visant à minimiser les risques de contamination des aliments pour poissons?			
30	9. Traite-t-il du bon usage des médicaments vétérinaires et des contrôles prescrits par la réglementation nationale et les directives internationales?			
31	10. Le système de certification tient-il compte de la qualité de l'eau utilisée dans la production d'aliments aquacoles destinés à la consommation humaine?			
32	11. Le système prévoit-il l'atténuation des risques potentiels pour la santé humaine liés à l'origine des géniteurs et des semences?			
33	12. Le système impose-t-il la tenue de registres détaillés des activités et des intrants susceptibles de présenter un risque, en particulier l'utilisation de substances chimiques et de médicaments vétérinaires?			
34	13. Le système de certification prévoit-il un plan d'hygiène complet portant sur les aspects suivants: <ul style="list-style-type: none"> • l'unité d'élevage • le périmètre de l'exploitation • la lutte contre les organismes nuisibles • la gestion et la manutention des produits de l'aquaculture. 			
35	14. Si le système de certification inclut les bivalves, impose-t-il une analyse des risques et un plan de gestion des risques concernant la sécurité sanitaire des produits?			
36	15. Prévoit-il la formation des employés aux bonnes pratiques d'hygiène, afin qu'ils soient informés de leurs rôles et responsabilités en matière de protection des produits aquacoles contre la contamination ou la détérioration?			

Protection de l'environnement				
37	16. Le domaine Protection de l'environnement est-il couvert par le système de certification?			
	17. Le système exige-t-il que la planification et les pratiques aquacoles soient conformes aux lois et réglementations locales, nationales et internationales pertinentes?			
38	18. Comprend-il des dispositions visant à encourager la remise en état de l'environnement?			
39	Couvert aux points 44 et 46 des critères minimums requis.			
40	19. Le système de certification définit-il des points de référence mesurables qui encouragent l'amélioration et l'innovation en matière de performance environnementale, sans être exagérément normatifs?			
41	20. Le système prévoit-il l'application de «l'approche de précaution» visée aux dispositions pertinentes du Code de conduite pour une pêche responsable?			
42	Couvert aux points 44, 46, 49 et 50 des critères minimums requis.			
43	20. Le système de certification permet-il une prise de conscience des coûts écologiques associés aux impacts sur l'environnement?			
44	21. Exige-t-il la réalisation d'une évaluation d'impact sur l'environnement, conformément à la législation nationale?			
45	22. Le système de certification impose-t-il une surveillance régulière de la qualité de l'environnement dans l'exploitation et dans sa zone d'influence immédiate, ainsi que la tenue de registres en la matière, selon des méthodes appropriées?			
	23. Fournit-il une description des méthodes prescrites selon la taille de l'exploitation?			

46	24. Le système impose-t-il de procéder à une évaluation des répercussions négatives sur l'écosystème naturel avoisinant, notamment la faune, la flore et les habitats?			
	25. Si des impacts négatifs ont été observés sur l'écosystème naturel avoisinant, le système de certification requiert-il la mise en place de mesures d'atténuation appropriées?			
47	26. Le système de certification comprend-il des dispositions visant à promouvoir une utilisation efficace de l'eau?			
	27. Fixe-t-il des obligations en matière de gestion de la qualité des effluents?			
	28. Comporte-t-il des dispositions à l'intention des exploitants sur l'utilisation et la gestion correctes des effluents?			
48	29. Le système de certification préconise-t-il un recours prioritaire aux produits d'écloserie?			
	30. Si les semences ne proviennent pas d'une écloserie, le système de certification exige-t-il de recourir à des pratiques responsables de prélèvement de semences sur les stocks sauvages?			
49	31. Le système autorise-t-il l'emploi d'espèces exotiques? Dans l'affirmative, prévoit-il une méthode permettant de garantir un niveau de risque acceptable pour le milieu naturel et la santé de l'écosystème?			
50	32. Le système prévoit-il une méthode permettant de garantir que les risques liés aux organismes aquatiques génétiquement modifiés ont été évalués et gérés?			
51	33. Comporte-t-il des dispositions en vue du recours à des méthodes responsables pour la construction des infrastructures et l'évacuation des déchets?			

52	34. Le système prévoit-il des dispositions relatives à l'utilisation responsable des aliments pour animaux, des additifs alimentaires, des substances chimiques, des médicaments vétérinaires — notamment les antimicrobiens — des excréments et des engrais, en vue d'éviter leurs effets néfastes sur l'environnement tout en favorisant la viabilité économique?			
Aspects socio-économiques				
53	35. Les aspects socio-économiques sont-ils couverts par le système de certification?			
	36. Le système de certification précise-t-il que l'aquaculture doit être conduite de manière socialement responsable, dans le cadre des dispositions légales et réglementaires nationales?			
	37. Encourage-t-il la contribution de l'aquaculture au développement socio-économique?			
	38. Comporte-t-il des dispositions visant à préserver les conditions de vie des ouvriers aquacoles et des communautés locales?			
54	39. Le système reconnaît-il (ou encourage-t-il) la responsabilité sociale des entreprises vis-à-vis des communautés locales?			
55	40. Impose-t-il des conditions d'emploi responsables, conformément aux lois et réglementations nationales sur le travail et aux conventions pertinentes de l'OIT?			
56	41. Prescrit-il le paiement de salaires et l'octroi d'avantages sociaux et de conditions de travail conformes aux lois et réglementations nationales?			

57	42. La question du travail des enfants est-elle abordée?			
	42.1. En cas de réponse affirmative à la question 42, les dispositions sont-elles conformes aux conventions de l'OIT et aux normes internationales?			

CADRE D'ÉVALUATION – PARTIE II – EXIGENCES INSTITUTIONNELLES ET PROCÉDURALES

Exigences institutionnelles et procédurales		
ÉLÉMENT-CLÉ	PARAGRAPHE	CRITÈRES DE CONFORMITÉ PROPOSÉS
Gouvernance	61 - 65	<ul style="list-style-type: none"> • Un système de certification conforme aux principaux éléments définis pour les domaines suivants: normalisation; homologation; certification; chaîne de responsabilité; utilisation d'une allégation de certification, d'un symbole, d'une étiquette ou d'un logo; règlement des plaintes et appels. • Le titulaire ou promoteur d'un système de certification doit veiller à la transparence des aspects suivants: structure de gouvernance du système, identité du titulaire/promoteur, normes appliquées et responsabilités des diverses parties; • Le titulaire ou promoteur d'un système de certification doit s'appuyer sur des procédures écrites, claires et précises, régissant le processus décisionnel interne; • Le titulaire du système doit mettre en place une politique claire visant à déceler et prévenir tout conflit d'intérêts entre l'organisme de normalisation, l'organisme d'homologation et l'organisme de certification.
Normalisation	66 – 85	<ul style="list-style-type: none"> • Les normes sont établies conformément à l'Annexe 3 de l'Accord OTC de l'OMC, Code de pratique pour l'élaboration, l'adoption et l'application des normes; le Guide ISO 59 ou le Code ISEAL de bonnes pratiques en matière d'établissement de normes; • Le titulaire d'un système de certification veille à la transparence des procédures d'établissement des normes de certification, et dispose à cet effet d'une politique clairement énoncée qui couvre les aspects suivants et permet d'en assurer le suivi: <ul style="list-style-type: none"> ○ représentation adéquate des parties prenantes; ○ utilisation des meilleures données scientifiques disponibles, compte tenu des connaissances traditionnelles dans la mesure où elles sont vérifiables au moyen de critères objectifs; ○ conformité avec les critères minimums requis énoncés dans les Directives, compte tenu du champ d'application du système de certification; ○ conformité avec les lois et réglementations nationales et internationales • Les informations sur les membres de l'organisme de normalisation et sur le programme de travail sont en libre accès et disponibles dans les langues pertinentes; • Avant leur adoption, les normes et leurs amendements ultérieurs font l'objet de consultations publiques visant à recueillir les commentaires des parties concernées;

Homologation	86 - 123	<ul style="list-style-type: none"> • Le titulaire d'un système de certification désigne un ou plusieurs organismes d'homologation nationaux indépendants, signataires du Protocole d'accord de l'International Accreditation Forum (IAF), en vue de l'homologation ISO-65 des organismes de certification qu'il a chargés de réaliser des évaluations de la conformité; • Si le ou les organismes/entités d'homologation indépendants qui ont été désignés en vue de l'homologation des organismes de certification chargés d'évaluer la conformité du système, ne sont pas membres de l'International Accreditation Forum (IAF), ils doivent disposer d'une politique claire concernant l'application et le contrôle de l'application de la norme ISO-17011 relative à l'accréditation. • Le titulaire du système doit démontrer que le processus d'homologation est ouvert à tous les organismes de certification intéressés, quel que soit le nombre d'organismes de certification déjà homologués, ou quel que soit le lieu, la taille ou la composition de l'association ou du groupement considéré (paragraphe 89); • Un système de certification qui est en mesure de démontrer sa conformité à la norme ISO 17011, est considéré comme satisfaisant aux dispositions des paragraphes 86 à 123 des Directives; à défaut, il devra démontrer qu'il satisfait aux dispositions de ces paragraphes.
Certification	124 – 154	<ul style="list-style-type: none"> • Les évaluations de la conformité des installations et des opérations aquacoles aux normes de certification du programme sont réalisées par un organisme de certification indépendant et homologué. • Le titulaire du système de certification doit démontrer que les organismes de certification qu'il emploie sont homologués par un organisme/entité d'homologation indépendant, conformément au Guide ISO-65, pour le champ d'application de la norme du système de certification (l'homologation officielle ISO-65 ne peut être accordée que par un organisme d'homologation national signataire du Protocole d'accord de l'International Accreditation Forum (IAF) pour l'homologation ISO-65). • Un système de certification qui est en mesure de démontrer sa conformité à la norme ISO 65 est considéré comme satisfaisant aux dispositions des paragraphes 124 à 154 des Directives; à défaut, il devra démontrer qu'il satisfait aux dispositions de ces paragraphes.
Chaîne de responsabilité	126, 127 et 155 – 160	<ul style="list-style-type: none"> • Le titulaire du système de certification exige qu'une procédure d'évaluation de la chaîne de responsabilité soit en place afin que tous les produits aquacoles certifiés puissent être identifiés et différenciés des produits aquacoles non certifiés aux principaux points de transfert; • Le titulaire du système de certification s'assure que les évaluations de la chaîne de responsabilité visant à établir le respect des dispositions applicables sont réalisées par un organisme de certification indépendant et homologué en ce qui concerne tous les produits portant le label du système de certification; • L'organisme de certification a été déclaré en conformité avec la norme ISO-65 (ou équivalent) par un organisme/entité d'homologation indépendant en ce qui concerne la chaîne de responsabilités et les dispositions applicables.

<p>Utilisation d'une allégation de certification, d'un symbole, d'une étiquette ou d'un logo</p>	<p>161 - 166</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Le titulaire du système de certification dispose de procédures documentées précisant les conditions, restrictions ou limitations relatives à l'utilisation des symboles, étiquettes et logos indiquant qu'un produit aquacole provient d'installations aquacoles certifiées. Ces procédures sont en conformité avec les aspects suivants: • Le titulaire du système dispose d'une procédure écrite relative à l'utilisation du symbole ou logo; • Le système de certification permet d'établir que les symboles, logos et allégations sont clairement définis et conformes à son champ d'application, qu'ils ne constituent pas d'obstacles au commerce, et n'induisent pas le consommateur en erreur; • Le titulaire du système et/ou l'organisme de certification, selon le cas, ne délivre d'autorisation écrite et/ou de permis d'apposer sa marque/allégation/logo que si les opérations ou produits aquacoles, et la chaîne de responsabilité ont été certifiés conformes au système de certification (paragraphes 162 et 164). • L'organisme de certification, l'organisme d'homologation ou le titulaire du système de certification a établi des mécanismes pour s'assurer que l'utilisation et l'affichage de la marque et des logos de certification ne sont ni frauduleux ni de nature à induire en erreur. • L'organisme de certification, l'organisme d'homologation ou le titulaire du système de certification prend des mesures appropriées en cas de références incorrectes au système de certification ou d'utilisation trompeuse des symboles et logos dans des annonces publicitaires, des catalogues, etc. • Les certificats relatifs à l'utilisation de la marque/allégation/logo du système de certification indiquent: <ul style="list-style-type: none"> ○ les nom et adresse de l'organisme d'homologation ou du titulaire du système de certification; ○ les nom et adresse de l'organisme de certification; ○ les nom et adresse du titulaire de la certification; ○ la date de délivrance effective du certificat; ○ le contenu du certificat; ○ la durée de validité du certificat; ○ la signature de l'agent délivreur.
<p>Règlement des plaintes et appels</p>	<p>167 - 171</p>	<ul style="list-style-type: none"> • L'organisme d'homologation ou le promoteur/titulaire du système de certification apporte la preuve qu'il existe une politique et des procédures écrites, applicables aux organismes de certification homologués pour le traitement de plaintes et de recours émanant de parties intéressées à tout aspect de la certification ou de la révocation de la certification. Ces procédures sont en conformité avec les aspects suivants: <ul style="list-style-type: none"> ○ Les procédures sont applicables sans délais, et définissent clairement la portée et la nature des recours recevables; ○ Le recours est à la charge du requérant; ○ Le titulaire du système de certification ou l'organisme d'homologation établit un comité indépendant et impartial chargé de donner suite aux plaintes. En cas d'échec des discussions et/ou de la procédure de conciliation, le comité remet une conclusion écrite à l'organisme de certification, à l'organisme

		<p>d'homologation ou au titulaire du système de certification, qui la transmet aux parties concernées (paragraphe 168 et 169);</p> <ul style="list-style-type: none">○ Une fois informé de la décision du comité, l'organisme de certification, l'organisme d'homologation ou le titulaire du système de certification, selon le cas, prend les mesures correctives et préventives qui s'imposent, ce qui n'exclut pas le recours à d'autres procédures judiciaires ou administratives, conformément à la législation nationale ou au droit international;○ L'organisme de certification, l'organisme d'homologation ou le promoteur/titulaire du système de certification (selon le cas) tient un registre des plaintes et des mesures correctives relatives à la certification, et évalue l'efficacité de ces mesures;○ L'organisme de certification, l'organisme d'homologation ou le promoteur/titulaire du système de certification (selon le cas) préserve la confidentialité des informations recueillies au cours de l'enquête et du règlement des plaintes.
--	--	--