



Systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires

Troisième édition



Organisation
mondiale de la Santé



Organisation des
Nations Unies pour
l'alimentation et
l'agriculture

Systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires

Troisième édition

ORGANISATION MONDIALE DE LA SANTÉ

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

Rome, 2007

Les appellations employées dans ce produit d'information et la présentation des données qui y figurent n'impliquent de la part de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) ni de l'Organisation mondiale de la santé (OMS) aucune prise de position quant au statut juridique ou au stade de développement des pays, territoires, villes ou zones ou de leurs autorités, ni quant au tracé de leurs frontières ou limites. La mention de sociétés déterminées ou de produits de fabricants, qu'ils soient ou non brevetés, n'entraîne, de la part de la FAO ou de l'OMS, aucune approbation ou recommandation desdits produits de préférence à d'autres de nature analogue qui ne sont pas cités.

ISBN 978-92-5-205841-0

Tous droits réservés. Les informations contenues dans ce produit d'information peuvent être reproduites ou diffusées à des fins éducatives et non commerciales sans autorisation préalable du détenteur des droits d'auteur à condition que la source des informations soit clairement indiquée. Ces informations ne peuvent toutefois pas être reproduites pour la revente ou d'autres fins commerciales sans l'autorisation écrite du détenteur des droits d'auteur. Les demandes d'autorisation devront être adressées au:

Chef de la
Sous-division des politiques et de l'appui en matière de publications électroniques,
Division de la communication,
FAO,
Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie
ou, par courrier électronique, à
copyright@fao.org

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

La Commission du Codex Alimentarius est un organisme intergouvernemental de plus de 170 membres, relevant du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires tel qu'établi par l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) et l'Organisation mondiale de la Santé (OMS) dans le but de protéger la santé des consommateurs et d'assurer des pratiques loyales dans le commerce alimentaire. La Commission promeut aussi la coordination de tous les travaux en matière de normes alimentaires entrepris par des organisations internationales gouvernementales et non gouvernementales.

Le *Codex Alimentarius* (en latin, code alimentaire) est le résultat du travail de la Commission: un recueil de normes alimentaires, lignes directrices, codes d'usages et autres recommandations adoptés au niveau international. Les textes contenus dans la présente publication font partie du Codex Alimentarius.

SYSTÈMES D'INSPECTION ET DE CERTIFICATION DES IMPORTATIONS ET DES EXPORTATIONS ALIMENTAIRES Troisième édition

Les systèmes d'inspection et de certification officiels et officiellement reconnus sont un élément fondamental très largement utilisé du système de contrôle des denrées alimentaires. La confiance des consommateurs dans la sécurité sanitaire et qualité de leurs denrées alimentaires dépend en partie de leur meilleure connaissance de l'efficacité de ces systèmes comme mesures de contrôle des produits alimentaires. Une part substantielle du commerce international des denrées alimentaires repose sur l'utilisation de systèmes d'inspection et de certification. À l'issue de la Conférence FAO/OMS sur les normes alimentaires, les substances chimiques dans les aliments et le commerce des produits alimentaires de 1991, la Commission FAO/OMS du Codex Alimentarius a commencé à élaborer des documents d'orientation, à l'intention des gouvernements et autres parties intéressées, sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires. Cette troisième édition comprend des textes adoptés par la Commission du Codex Alimentarius jusqu'en 2007.

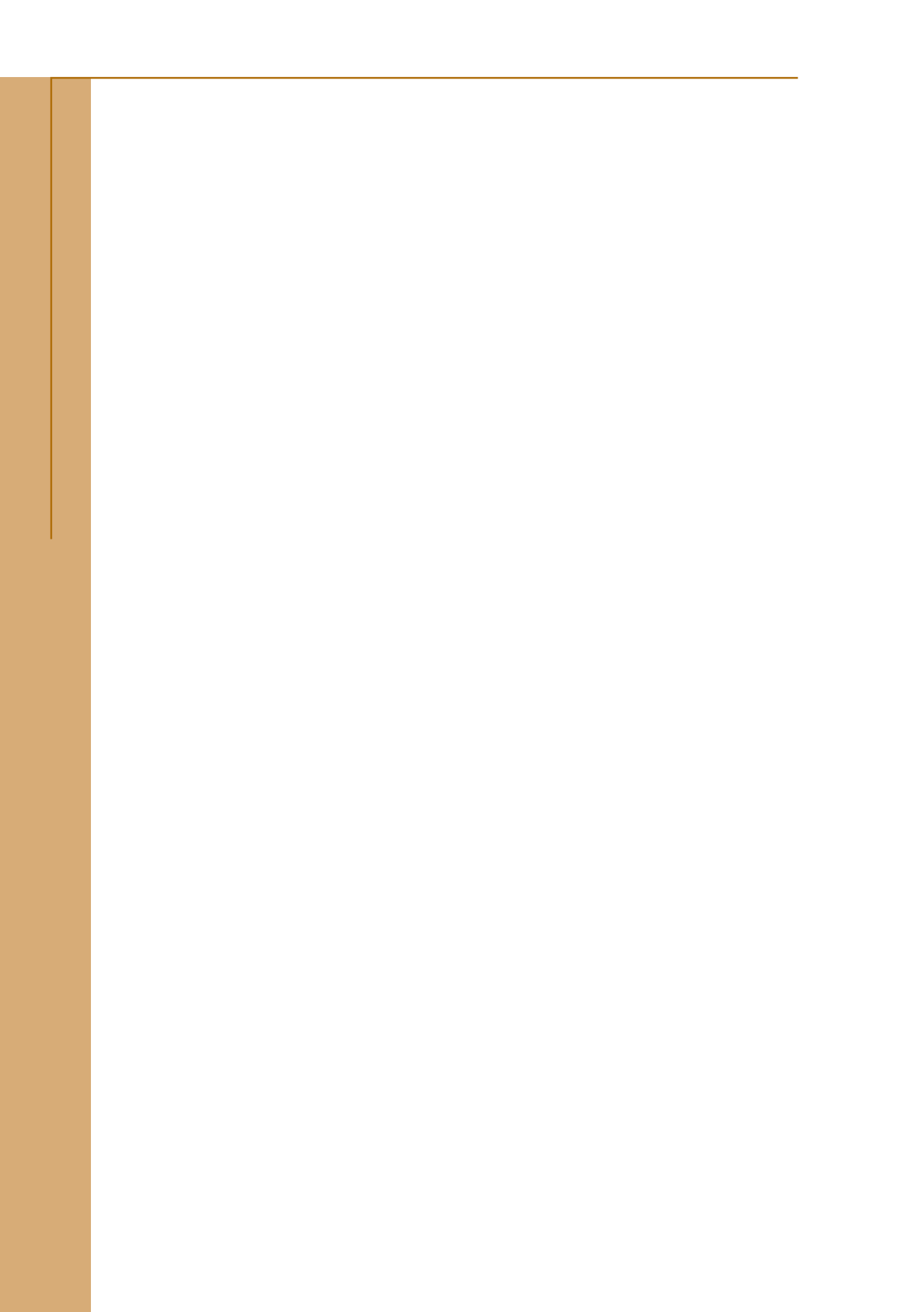
Pour plus de renseignements sur ces textes ou sur tout autre aspect de la Commission du Codex Alimentarius, s'adresser au:

Secrétaire
Commission du Codex Alimentarius
Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Rome, Italie
Télécopie: +39 0657054593
Courrier électronique: codex@fao.org
<http://www.codexalimentarius.net>

**SYSTÈMES D'INSPECTION ET DE CERTIFICATION DES IMPORTATIONS
ET DES EXPORTATIONS ALIMENTAIRES**

Troisième édition

PRÉFACE	iii
PRINCIPES APPLICABLES À L'INSPECTION ET À LA CERTIFICATION DES IMPORTATIONS ET DES EXPORTATIONS ALIMENTAIRES <i>CAC/GL 20-1995</i>	1
DIRECTIVES SUR LES SYSTÈMES DE CONTRÔLE DES IMPORTATIONS ALIMENTAIRES <i>CAC/GL 47-2003</i>	5
DIRECTIVES SUR LA CONCEPTION, L'APPLICATION, L'ÉVALUATION ET L'HOMOLOGATION DE SYSTÈMES D'INSPECTION ET DE CERTIFICATION DES IMPORTATIONS ET DES EXPORTATIONS ALIMENTAIRES <i>CAC/GL 26-1997</i>	21
DIRECTIVES SUR L'ÉLABORATION D'ACCORDS D'ÉQUIVALENCE RELATIFS AUX SYSTÈMES D'INSPECTION ET DE CERTIFICATION DES IMPORTATIONS ET DES EXPORTATIONS ALIMENTAIRES <i>CAC/GL 34-1999</i>	35
DIRECTIVES SUR L'APPRÉCIATION DE L'ÉQUIVALENCE DE MESURES SANITAIRES ASSOCIÉES À DES SYSTÈMES D'INSPECTION ET DE CERTIFICATION DES DENRÉES ALIMENTAIRES <i>CAC/GL 53-2003</i>	45
DIRECTIVES POUR LA CONCEPTION, L'ÉTABLISSEMENT, LA DÉLIVRANCE ET L'UTILISATION DES CERTIFICATS OFFICIELS GÉNÉRIQUES <i>CAC/GL 38-2001</i>	53
PRINCIPES ET DIRECTIVES POUR L'ÉCHANGE D'INFORMATIONS DANS LES SITUATIONS D'URGENCE EN MATIÈRE DE SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS <i>CAC/GL 19-1995</i>	67
DIRECTIVES CONCERNANT LES ÉCHANGES D'INFORMATIONS ENTRE PAYS SUR LES REJETS DE DENRÉES ALIMENTAIRES À L'IMPORTATION <i>CAC/GL 25-1997</i>	75
PRINCIPES APPLICABLES À LA TRAÇABILITÉ/AU TRAÇAGE DES PRODUITS EN TANT QU'OUTIL D'UN SYSTÈME D'INSPECTION ET DE CERTIFICATION DES DENRÉES ALIMENTAIRES <i>CAC/GL 60-2006</i>	81



PRINCIPES APPLICABLES À L'INSPECTION ET À LA CERTIFICATION DES IMPORTATIONS ET DES EXPORTATIONS ALIMENTAIRES

CAC/GL 20-1995

SECTION 1 – INTRODUCTION

1. Les systèmes officiels et officiellement agréés d'inspection et de certification constituent un moyen de contrôle des aliments d'une importance fondamentale et très largement utilisé; les principes ci-après s'appliquent à de tels systèmes. La confiance du consommateur dans la qualité (y compris la sécurité) de son alimentation est fonction de l'efficacité qu'il attribue aux mesures de contrôle des aliments. Une part considérable des échanges mondiaux de denrées alimentaires – par exemple, viande et produits carnés – repose sur l'application de systèmes d'inspection et de certification. Cependant, les prescriptions imposées à cet égard peuvent entraver considérablement le commerce international des denrées alimentaires. C'est pourquoi, il est souhaitable que l'élaboration et l'application de tels systèmes obéissent à des principes appropriés.
2. L'inspection peut avoir lieu à toutes les étapes de la production et de la distribution. Dans le cas de certains aliments, le seul moyen efficace d'assurer leur innocuité est généralement d'exercer un contrôle sur les différentes opérations auxquelles ils sont soumis – récolte, traitement, entreposage, transport, manutention etc. Selon la méthode de conservation utilisée, il est parfois nécessaire de maintenir les contrôles jusqu'au stade de la vente au détail. L'inspection peut s'appliquer à l'aliment lui-même, aux procédés et aux installations de la chaîne de production et de distribution ou aux substances et matières qui pourraient être incorporées aux aliments ou les contaminer.
3. L'inspection doit s'effectuer aux stades les plus appropriés (par exemple, contrôle de la réfrigération à tous les niveaux de la chaîne du froid). Dans le cas de certaines exigences spécifiées, par exemple celles qui relèvent de la description du produit, il est possible de procéder à l'inspection uniquement au moment de la distribution et avant la vente finale.
4. Lors de leur conception et de leur application, les systèmes d'inspection et de certification des aliments doivent être régis par un certain nombre de principes garantissant les meilleurs résultats possibles en ce qui concerne la protection du consommateur et la facilitation des échanges.

SECTION 2 – DÉFINITIONS

Audit – Examen méthodique et indépendant sur le plan fonctionnel en vue de déterminer si les activités et les résultats obtenus satisfont aux objectifs préétablis.

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

Inspection – Examen des aliments ou des systèmes de contrôle portant sur les aliments, les matières premières, la transformation et la distribution – y compris essais en cours de fabrication et sur les produits finis – de façon à vérifier qu'ils sont conformes aux exigences spécifiées.

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

Systèmes officiellement agréés d'inspection et de certification – Systèmes ayant été expressément approuvés ou agréés par un organisme gouvernemental compétent.

Exigences spécifiées – Critères fixés par les autorités compétentes en matière de commerce des denrées alimentaires portant sur la santé publique, la protection du consommateur et la loyauté des échanges.

Évaluation des risques – Évaluation de la probabilité et de la gravité des effets négatifs sur la santé publique résultant, par exemple, de la présence dans les produits alimentaires d'additifs, de contaminants, de résidus, de toxines ou d'organismes pathogènes.

SECTION 3 – PRINCIPES

5. Les systèmes d'inspection et de certification des aliments devraient servir à garantir, chaque fois que cela est nécessaire, que les aliments et leurs systèmes de production sont conformes aux exigences spécifiées, afin de protéger le consommateur contre les risques liés aux produits alimentaires et les pratiques commerciales frauduleuses et de faciliter les échanges sur la base d'une description exacte du produit.

Aptitude à l'emploi

6. Les systèmes d'inspection et de certification doivent être parfaitement adaptés aux objectifs fixés, compte tenu de la détermination du niveau acceptable de protection qui est requis.

Évaluation des risques

7. Les systèmes d'inspection visant à garantir la sécurité des aliments doivent être conçus et mis en œuvre en fonction d'une évaluation objective des risques adaptée aux circonstances. De préférence, la méthode d'évaluation des risques doit être conforme

aux approches agréées à l'échelle internationale. L'évaluation des risques doit s'appuyer sur des preuves scientifiques.

8. Les systèmes d'inspection doivent s'appliquer à certains produits et à certaines méthodes de traitement en fonction des risques évalués. Lorsqu'ils procèdent à une évaluation des risques ou qu'ils appliquent les principes d'équivalence, les pays importateurs doivent tenir dûment compte des déclarations des pays exportateurs indiquant que le territoire national ou la région intéressée sont exempts de maladies transmises par les aliments.

Non-discrimination

9. Les pays devraient faire en sorte d'éviter toute distinction arbitraire ou injustifiée en ce qui concerne les risques liés à différentes situations, si de telles distinctions entraînent une discrimination ou une restriction déguisée du commerce international.

Efficacité

10. Les systèmes d'inspection et de certification devraient disposer de moyens suffisants pour s'acquitter de leur tâche. Dans le choix des systèmes d'inspection et de certification, il faut prendre en considération les coûts pour le consommateur, ainsi que la dépense de temps et d'argent pour le secteur alimentaire en cause et le gouvernement, en consultation le cas échéant avec les organismes intéressés. De tels systèmes ne devraient pas être plus restrictifs pour le commerce international que cela n'est nécessaire pour atteindre le niveau de protection requis.

Harmonisation

11. Les pays membres devraient utiliser les normes, recommandations et Directives du Codex (ou de toute autre organisation internationale accessibles à tous les pays) chaque fois que celles-ci peuvent constituer des éléments appropriés de leurs systèmes d'inspection et de certification. Les pays devraient participer activement aux travaux de la Commission du Codex Alimentarius et d'autres organismes internationaux en vue de promouvoir et de faciliter l'élaboration, l'adoption et la révision des normes Codex.

Équivalence

12. Les pays devraient reconnaître que des systèmes différents d'inspection/certification peuvent être capables d'atteindre les mêmes objectifs et, par conséquent, sont équivalents. Il incombe au pays exportateur de démontrer l'équivalence de son système.

Transparence

13. Tout en respectant le souci légitime de préserver le caractère confidentiel des renseignements communiqués, il faudrait que les principes et modalités de fonctionnement des systèmes d'inspection et de certification des denrées alimentaires soient portés à la connaissance des consommateurs et des associations qui les représentent, ainsi que des autres parties intéressées.

14. Les pays importateurs devraient fournir des renseignements sur les dispositions en vigueur et tout changement proposé devrait être publié suffisamment à l'avance, sauf en cas de danger grave et immédiat, pour permettre de formuler des observations. Les avis des pays exportateurs, en particulier des pays en développement, devraient être pris en considération au moment de la décision finale. Il faudrait prévoir un délai raisonnable avant l'entrée en vigueur de nouvelles dispositions afin de permettre aux pays exportateurs, en particulier aux pays en développement, d'apporter les changements nécessaires à leurs méthodes de production et à leurs mesures de contrôle.
15. Les pays importateurs devraient communiquer en temps utile aux pays exportateurs, à leur demande, des précisions sur les raisons qui ont motivé leur décision concernant la conformité des aliments avec leurs exigences spécifiées correspondantes.
16. À la demande des autorités compétentes des pays importateurs, les pays exportateurs devraient donner accès à leurs systèmes d'inspection et de certification, afin qu'on puisse en examiner et en évaluer les modalités pratiques de fonctionnement.

Traitement spécial et différencié

17. Lors de la conception et de l'application des systèmes d'inspection et de certification des denrées alimentaires, les pays importateurs doivent prendre en considération la capacité des pays en développement de donner les garanties nécessaires.

Procédures de contrôle et d'inspection

18. Les pays importateurs devraient mener à bien sans retard, toutes les procédures nécessaires pour évaluer si le produit est conforme aux exigences spécifiées. Les renseignements demandés et les éventuelles redevances exigées par les pays importateurs doivent se limiter au strict nécessaire.

Validité de la certification

19. Les pays qui certifient des exportations de produits alimentaires et les pays importateurs qui s'en remettent à des certificats d'exportation doivent prendre des mesures pour s'assurer de la validité de la certification. Les mesures de validation prises par les pays exportateurs peuvent consister, notamment, à établir avec certitude que des systèmes officiels ou officiellement agréés d'inspection ont permis de vérifier que le produit ou le procédé mentionné dans le certificat est conforme aux exigences spécifiées. Les mesures prises par les pays importateurs peuvent comporter l'inspection au point d'entrée, l'audit des systèmes d'inspection des pays exportateurs et l'assurance que les certificats eux-mêmes sont authentiques et exacts.

DIRECTIVES SUR LES SYSTÈMES DE CONTRÔLE DES IMPORTATIONS ALIMENTAIRES

CAC/GL 47-2003

SECTION 1 – CHAMP D'APPLICATION

1. Le présent document fournit un cadre en vue de l'élaboration et de la mise en œuvre d'un système de contrôle des importations alimentaires destiné à protéger les consommateurs et à faciliter l'usage de pratiques équitables dans le commerce des denrées alimentaires tout en garantissant qu'il ne donne pas lieu à des obstacles techniques injustifiés au commerce. Ces directives sont en conformité avec les *Principes applicables à l'inspection et à la certification des importations et des exportations alimentaires*¹ et fournissent des informations spécifiques sur les contrôles des importations alimentaires en complétant les *Directives sur la conception, l'application, l'évaluation et l'homologation de systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires*².

SECTION 2 – DÉFINITIONS³

Niveau de protection approprié. Niveau de protection considéré comme approprié par le pays établissant une mesure sanitaire pour protéger la vie ou la santé humaine sur son territoire. (Ce concept est également appelé «niveau acceptable de risque».)

Audit*. Examen systématique et fonctionnellement indépendant destiné à déterminer si les activités et les résultats y afférents correspondent aux objectifs prévus.

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

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

¹ *Principes applicables à l'inspection et à la certification des importations et des exportations alimentaires* (CAC/GL 20-1995).

² *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).

³ Les définitions tirées des *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) sont marquées d'un astérisque (*). Les définitions tirées du Manuel de procédure, Commission du Codex Alimentarius sont marquées de deux astérisques (**).

Législation*. Comprend les lois, règlements, exigences ou procédures émis par les autorités publiques relatifs aux denrées alimentaires et traitant de la protection de la santé publique, de la protection des consommateurs et des conditions en matière de loyauté des échanges.

Accréditation officielle*. Procédure par laquelle un organisme gouvernemental habilité reconnaît formellement la compétence d'un organisme d'inspection et/ou de certification en matière de services d'inspection et de certification.

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

Systèmes officiellement agréés d'inspection et de certification*. Systèmes ayant été expressément approuvés ou agréés par un organisme gouvernemental habilité.

Exigences*. Critères fixés par les autorités compétentes en matière de commerce des denrées alimentaires qui portent sur la protection de la santé publique, la protection des consommateurs et les pratiques commerciales loyales.

Évaluation des risques**. Processus scientifique comportant les étapes suivantes: i) identification des dangers; ii) caractérisation des dangers; iii) évaluation de l'exposition; et iv) caractérisation des risques.

Analyse des risques**. Processus ternaire comprenant: l'évaluation, la gestion et la communication des risques.

SECTION 3 – CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES DES SYSTÈMES DE CONTRÔLE DES IMPORTATIONS ALIMENTAIRES

2. Les principales caractéristiques des systèmes de contrôle des importations alimentaires sont les suivantes:

- exigences spécifiées relatives aux importations alimentaires cohérentes avec les exigences spécifiées relatives aux denrées alimentaires nationales;
- responsabilités clairement définies pour la ou les autorité(s) compétente(s) concernée(s) par les procédures;
- législation et procédures d'application clairement définies et transparentes;
- priorité à la protection des consommateurs;
- dispositions du pays importateur visant à la reconnaissance du système de contrôle alimentaire appliqué par l'autorité compétente d'un pays exportateur;
- mise en œuvre uniforme au niveau national;
- mise en œuvre garantissant que les niveaux de protection atteints sont cohérents avec ceux concernant les produits alimentaires nationaux.

Exigences spécifiées relatives aux importations alimentaires cohérentes avec les exigences spécifiées relatives aux denrées alimentaires nationales

3. Les exigences spécifiées sont généralement exprimées sous forme de normes de seuil à limites précises avec des régimes d'échantillonnage complémentaires. 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.

4. L'ampleur et la rigueur des exigences spécifiées appliquées dans des circonstances spécifiques devront être proportionnelles au risque, attendu que le risque peut varier d'une source à l'autre du fait de facteurs tels que les circonstances spécifiques et/ou analogues dans la région d'origine, la technologie utilisée, les antécédents de conformité, etc. et/ou l'examen des attributs pertinents d'un échantillon de produits à l'importation.
5. Dans la mesure du possible, les exigences spécifiées doivent être appliquées de la même façon aux denrées alimentaires nationales et importées. Lorsque les exigences spécifiées nationales comprennent des contrôles des processus, tels que les bonnes pratiques de fabrication, la conformité peut être déterminée ou l'équivalence confirmée par audit des systèmes d'inspection et de certification pertinents et, selon le cas, des installations et procédures dans le pays exportateur⁴.

Responsabilités clairement définies de l'autorité compétente

6. La ou les autorité(s) compétente(s) intervenant dans l'une quelconque des fonctions d'inspection des importations alimentaires aux points d'entrée, de stockage, de distribution et/ou de vente, devra (devront) avoir des responsabilités et des pouvoirs clairement définis. La multiplication des inspections et des essais sur un même échantillon d'une même expédition devra être évitée dans la mesure du possible.
7. Certains pays, par exemple les pays membres de groupements économiques régionaux, pourront s'en remettre aux contrôles des importations mis en œuvre par un autre pays. Dans de tels cas, les fonctions, responsabilités et procédures d'application assumées par le pays qui effectue le contrôle des importations alimentaires devront être clairement définies et accessibles aux autorités du ou des pays de destination finale afin de fournir un système efficace et transparent de contrôle des importations.
8. Lorsque les autorités compétentes d'un pays importateur font appel à des tiers en tant qu'organismes officiellement agréés d'inspection et/ou en tant qu'organismes officiellement agréés de certification pour mettre en œuvre les contrôles, ces arrangements devront être élaborés en conformité avec la Section 8, Accréditation officielle, du document CAC/GL 26-1997. Les fonctions pouvant être assumées par ces organismes tiers comprennent:
 - l'échantillonnage des expéditions cibles;
 - l'analyse des échantillons;
 - l'évaluation de conformité des parties pertinentes ou de l'ensemble d'un système d'assurance de la qualité pouvant être appliqué(es) par les importateurs dans le but de satisfaire aux exigences spécifiées officielles.

⁴ Directives sur la conception, l'application, l'évaluation et l'homologation de systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires (CAC/GL 26-1997), par. 54.

Législation et procédures d'application clairement définies et transparentes

9. La législation a pour objet de fournir le fondement et les pouvoirs nécessaires à l'application d'un système de contrôle des importations alimentaires. Le cadre juridique permet l'établissement de la ou des autorité(s) compétente(s) et des processus et procédures requis pour vérifier la conformité des importations aux exigences spécifiées.

10. La législation devra donner à l'autorité compétente la capacité:

- de nommer des agents autorisés;
- d'exiger la notification préalable de l'importation d'une expédition de denrées alimentaires;
- d'exiger une documentation;
- de procéder à l'inspection, y compris dans des locaux situés dans le pays importateur, et à l'examen matériel des denrées et de leur emballage; de prélever des échantillons et d'effectuer des essais analytiques; d'inspecter la documentation fournie par une autorité du pays exportateur, un exportateur ou un importateur; et de vérifier l'identité du produit par rapport aux attestations fournies;
- d'appliquer des plans d'échantillonnage axés sur le risque, en tenant compte des antécédents de conformité de l'aliment concerné, de la validité de la certification y afférente et de toute autre information pertinente;
- de percevoir des droits pour l'inspection des expéditions et l'analyse des échantillons;
- de reconnaître des laboratoires accrédités ou d'accréditer des laboratoires;
- d'accepter; de rejeter; de détenir; de détruire; d'ordonner la destruction, le reconditionnement, la transformation ou la réexportation; de renvoyer au pays d'exportation, de les affecter à un usage non alimentaire;
- de procéder au rappel des expéditions importées;
- de maintenir le contrôle des expéditions en transit pendant leur transport à l'intérieur d'un pays ou leur stockage avant l'autorisation d'importation; et
- d'appliquer des mesures administratives et/ou juridiques lorsque les exigences spécifiées ne sont pas satisfaites.

11. La législation pourra en outre prévoir:

- l'homologation ou l'enregistrement des importateurs;
- la reconnaissance de systèmes de vérification utilisés par les importateurs;
- un mécanisme d'appel contre les actions officielles;
- l'évaluation du système de contrôle du pays exportateur; et
- des accords de certification et/ou d'inspection avec les autorités compétentes des pays exportateurs.

Priorité à la protection des consommateurs

12. Les systèmes de contrôle des importations alimentaires devront être conçus et appliqués de sorte à accorder la priorité à la protection de la santé des consommateurs et à l'assurance de pratiques loyales dans le commerce des denrées alimentaires plutôt qu'aux considérations économiques ou aux autres considérations commerciales.

Dispositions du pays importateur visant à la reconnaissance du système de contrôle des aliments appliqué par l'autorité compétente d'un pays exportateur

13. Les systèmes de contrôle des importations alimentaires devront prévoir la reconnaissance, le cas échéant, du système de contrôle des aliments appliqué par l'autorité compétente d'un pays exportateur. Les pays importateurs pourront reconnaître les contrôles de sécurité sanitaire des aliments effectués par un pays exportateur de plusieurs manières qui facilitent l'entrée des produits, y compris l'usage de protocoles d'accord, d'accords de reconnaissance mutuelle, d'accords d'équivalence et de reconnaissance unilatérale. Une telle reconnaissance devra, selon le cas, comprendre les contrôles appliqués en cours de production, de fabrication, d'importation, de transformation, de stockage et de transport des produits alimentaires ainsi que la vérification du système de contrôle des exportations alimentaires appliqué.

Mise en œuvre uniforme au niveau national

14. L'uniformité des procédures opérationnelles est particulièrement importante. Les manuels de formation et programmes devront être élaborés et mis en œuvre afin d'assurer une application uniforme à tous les points d'entrée ainsi que par l'ensemble du personnel d'inspection.

Mise en œuvre garantissant que les niveaux de protection atteints sont équivalents à ceux concernant les produits alimentaires nationaux

15. Le pays importateur n'ayant pas de pouvoir direct sur le contrôle des processus appliqués à des denrées alimentaires produites dans un autre pays, une approche différente sera possible au niveau de la surveillance de la conformité des denrées alimentaires nationales et importées. De telles différences d'approche sont justifiables à condition qu'elles soient nécessaires pour garantir que le niveau de protection obtenu concorde avec celui des produits alimentaires nationaux.

SECTION 4 – MISE EN ŒUVRE DU SYSTÈME DE CONTRÔLE

16. Les procédures opérationnelles devront être élaborées et mises en œuvre de façon à minimiser les retards injustifiés au(x) point(s) d'entrée sans pour autant compromettre la capacité des contrôles de satisfaire aux exigences. La mise en œuvre devra prendre en compte les éléments détaillés dans la présente section ainsi que la possibilité de reconnaître les garanties à la source, y compris la mise en œuvre de contrôles dans les pays exportateurs.

Point de contrôle

17. Le contrôle des importations alimentaires par le pays importateur pourra être effectué en un ou plusieurs point(s), y compris aux points suivants:
- au point d'origine, en cas d'accord avec le pays exportateur;
 - au point d'entrée dans le pays de destination;
 - au point de transformation ultérieure;
 - au point de transport et de distribution;

- au point de stockage; et,
- au point de vente (au détail ou en gros).

18. Le pays importateur pourra reconnaître les contrôles mis en œuvre par le pays exportateur. L'application par le pays exportateur de contrôles pendant la production, la fabrication et tout transit ultérieur devra être encouragée dans le but d'identifier et de rectifier les problèmes au moment et à l'endroit où ils se présentent, de préférence avant que le rappel coûteux d'aliments déjà distribués soit nécessaire.
19. L'autorisation des denrées avant leur expédition est un mécanisme possible pour garantir la conformité aux exigences spécifiées, par exemple, dans le cas de produits de valeur conditionnés en vrac et dont l'ouverture et l'échantillonnage au point d'entrée pourraient leur être sérieusement préjudiciables, ou encore de produits nécessitant une autorisation rapide dans le but d'en garantir la sécurité sanitaire et la qualité.
20. Lorsque le système d'inspection couvre l'autorisation avant expédition, l'autorité responsable de l'autorisation devra être déterminée et les procédures définies. L'autorité compétente du pays importateur pourra choisir d'approuver l'autorisation avant expédition issue par un système officiel de certification du pays exportateur ou des organismes tiers de certification appliquant des critères définis. L'autorisation avant expédition doit être fondée sur les résultats de la vérification des documents afférents aux expéditions.

Informations sur les denrées alimentaires devant être importées⁵

21. L'efficacité du système de contrôle à appliquer des mesures de contrôle ciblées et efficaces dépend des informations sur les expéditions entrant dans sa juridiction. Les informations pouvant être obtenues au sujet des expéditions comprennent:
- la date et le point d'entrée;
 - le mode de transport;
 - la description détaillée du produit (y compris, par exemple, description du produit, quantité, moyen de conservation, pays d'origine et/ou d'expédition, marques d'identification telles qu'identificateur de lots ou numéros d'identification de plomb, etc.);
 - le nom et l'adresse de l'exportateur et de l'importateur;
 - le fabricant et/ou le producteur, y compris le numéro d'enregistrement de l'établissement;
 - la destination; et,
 - d'autres informations.

Fréquence de l'inspection et de l'analyse des importations alimentaires

22. La nature et la fréquence des inspections, de l'échantillonnage et des analyses des importations alimentaires dépendront du risque pour la santé et la sécurité sanitaire présenté par le produit, de son origine, des antécédents de conformité aux exigences

⁵ Directives pour une présentation générique des certificats officiels et l'établissement et la délivrance des certificats (CAC/GL 38-2001).

spécifiées et d'autres informations pertinentes. Les contrôles devront être conçus pour rendre compte de facteurs tels que:

- le risque évalué pour la santé humaine présenté par le produit ou son emballage;
- la probabilité de non-conformité aux exigences spécifiées;
- le groupe de consommateurs cible;
- l'importance et la nature de toute transformation supplémentaire du produit;
- le système d'inspection et de certification des denrées alimentaires du pays exportateur et l'existence de tout accord d'équivalence, de reconnaissance mutuelle ou de tout autre accord commercial; et
- les antécédents de conformité des producteurs, transformateurs, fabricants, exportateurs, importateurs et distributeurs.

23. Les vérifications matérielles des produits importés, fondées de préférence sur des plans d'échantillonnage statistiques, doivent représenter des méthodes valables de contrôle de la conformité des produits aux exigences telles que fixées par le pays importateur ou, dans le cas de l'importation d'un produit à des fins de réexportation, le contrôle doit être effectué en se fondant sur les exigences du pays de destination finale et lesdites exigences doivent être précisées dans le certificat de réexportation. Les procédures d'inspection devront être élaborées de façon à spécifier les fréquences d'échantillonnage ou l'intensité des inspections, y compris pour les produits réexportés.
24. La fréquence d'échantillonnage des produits provenant d'une source sans antécédents de conformité ou des antécédents peu satisfaisants pourra être plus élevée que celle des produits provenant d'autres sources ayant de bons antécédents de conformité, à condition que ceux-ci soient établis sur la base de critères transparents et objectifs. Le processus d'échantillonnage permet d'établir des antécédents de conformité. De même, les denrées alimentaires issues de fournisseurs ou importées par des parties ayant de mauvais antécédents de conformité devront être plus fréquemment échantillonnées. Dans de tels cas, toute expédition pourra faire l'objet d'une inspection matérielle jusqu'à ce qu'un nombre défini d'expéditions consécutives satisfasse aux exigences spécifiées. Sinon, les procédures d'inspection pourront être élaborées de sorte à prévoir la saisie automatique des produits issus de fournisseurs ayant de mauvais antécédents de conformité, l'importateur devant prouver la convenance de chaque expédition par le biais d'un laboratoire (y compris un laboratoire officiel) reconnu, agréé et/répertorié par l'autorité compétente, et ce jusqu'à ce qu'un taux de conformité satisfaisant soit atteint.

Échantillonnage et analyse

25. Le système d'inspection devra être fondé sur les plans d'échantillonnage du Codex correspondant à la combinaison produit/contaminant pertinente, s'ils existent. En l'absence de plans d'échantillonnage du Codex, il convient de se référer à des plans d'échantillonnage internationalement acceptés ou reposant sur des données scientifiques éprouvées.
26. Les méthodes standard d'analyse internationalement validées, ou des méthodes validées par des protocoles internationaux, devront être utilisées, lorsqu'ils existent.

Les analyses devront être effectuées dans des laboratoires officiels ou officiellement homologués.

Décisions

27. Des critères de décision (sans préjudice de l'application des procédures de douane) devront être élaborés pour déterminer si les expéditions:
- sont acceptées;
 - peuvent entrer seulement si elles sont autorisées suite à une inspection ou une vérification de leur conformité;
 - sont mises à la consommation après que des mesures de reconditionnement et/ou correctives auront été prises dans le cas de produits non conformes;
 - feront l'objet d'un avis de rejet, les produits étant réaffectés à des usages autres que la consommation humaine;
 - feront l'objet d'un avis de rejet, avec option de réexportation ou option de renvoi au pays d'exportation aux frais de l'exportateur;
 - feront l'objet d'un avis de rejet avec ordre de destruction.
28. Les résultats de l'inspection et, si nécessaire, des analyses de laboratoire devront être interprétés avec prudence lorsque des décisions sur l'acceptation ou le rejet d'une expédition en dépendent. Le système d'inspection devra comprendre des règles en matière de prise de décision dans les situations où les résultats sont limites ou lorsque l'échantillonnage indique que seuls certains lots de l'expédition sont conformes aux exigences spécifiées. Les procédures pourront inclure des contrôles supplémentaires ainsi que l'examen des antécédents de conformité.
29. Le système devra inclure des mécanismes formels pour communiquer les décisions concernant l'autorisation d'entrer et le statut des expéditions⁶. Un mécanisme d'appel et/ou une possibilité de réexamen des décisions officielles concernant les expéditions devront être prévus⁷. Lorsque des aliments sont rejetés parce qu'ils ne satisfont pas aux normes nationales du pays importateur mais sont conformes aux normes internationales, il conviendra d'étudier l'option du retrait de l'expédition rejetée.

Actions en cas de situations d'urgence

30. L'autorité responsable devra disposer de procédures aptes à répondre de manière appropriée aux situations d'urgence. Celles-ci comprendront la détention des produits suspects à l'arrivée, le rappel des produits suspects déjà autorisés et, le cas échéant, la notification rapide du problème et des mesures éventuelles à prendre aux organismes internationaux.
31. Lorsque les autorités de contrôle des aliments des pays importateurs détectent des problèmes lors du contrôle des importations alimentaires et lorsqu'elles jugent que ces problèmes sont suffisamment sérieux pour indiquer l'existence d'une situation

⁶ Consulter le paragraphe 4 des *Directives concernant les échanges d'informations entre pays sur les rejets de denrées alimentaires à l'importation* (CAC/GL 25-1997) à ce sujet.

⁷ Consulter le paragraphe 6 des *Directives concernant les échanges d'informations entre pays sur les rejets de denrées alimentaires à l'importation* (CAC/GL 25-1997) à ce sujet.

d'urgence en matière de contrôle alimentaire, elles devront en informer le pays exportateur sans délai par télécommunication⁸.

Reconnaissance des contrôles des exportations

32. Conformément au paragraphe 13 des présentes directives, le pays importateur devra établir des mécanismes pour accepter les systèmes de contrôle d'un pays exportateur lorsque ces systèmes atteignent le niveau de protection requis par le pays importateur. À cet égard, le pays importateur devra:
- élaborer des procédures pour évaluer les systèmes du pays exportateur en conformité avec l'annexe des *Directives sur la conception, l'application, l'évaluation et l'homologation de systèmes d'inspection et de certification des importations alimentaires* (CAC/GL 26-1997);
 - prendre en compte le champ d'application de l'arrangement, par exemple, s'il couvre toutes les denrées alimentaires ou est limité à certains produits ou fabricants;
 - élaborer des procédures d'autorisation permettant d'obtenir son niveau approprié de protection lorsque les arrangements conclus avec un pays exportateur ont un champ d'application limité;
 - prévoir la reconnaissance des contrôles des exportations, par exemple, en exemptant les importations des inspections de routine;
 - appliquer des procédures de vérification, par exemple, l'échantillonnage occasionnel et aléatoire et l'analyse des produits à l'arrivée. (la Section 5 et l'Annexe du document CAC/GL 26-1997 traitent la fourniture et la vérification des systèmes de certification de denrées alimentaires faisant l'objet d'échanges);
 - reconnaître le fait que les arrangements n'exigent pas nécessairement la production de certificats ou de documents avec les expéditions, lorsqu'une telle approche est acceptable par les deux parties.
33. L'autorité compétente du pays importateur pourra élaborer des accords de certification avec des organismes officiels de certification ou des organismes officiellement agréés de certification du pays exportateur afin de garantir la conformité aux exigences spécifiées. De tels accords pourront être particulièrement utiles lorsque, par exemple, l'accès à des installations spécifiques, telles que des laboratoires et des systèmes de suivi des expéditions, est limité⁹.

Échange d'informations

34. Les systèmes de contrôle des importations alimentaires nécessitent l'échange d'informations entre les autorités compétentes des pays exportateurs et importateurs. Ces informations pourront comprendre:
- les exigences spécifiées relatives aux systèmes de contrôle des denrées alimentaires;

⁸ Directives concernant les échanges d'informations dans les situations d'urgence en matière de contrôle alimentaire (CAC/GL 19-1995).

⁹ Directives sur l'élaboration d'accords d'équivalence relatifs aux systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires (CAC/GL 34-1999).

- des certificats « papier » attestant la conformité aux exigences spécifiées de l'expédition concernée;
- des données ou certificats électroniques lorsqu'ils sont acceptés par les parties concernées;
- des détails sur l'expédition alimentaire rejetée, telles que la destruction, la réexportation, la transformation, le reconditionnement ou la réaffectation de l'expédition à des usages autres que la consommation humaine;
- une liste des établissements ou installations satisfaisant aux exigences spécifiées du pays importateur.

35. Toute modification des protocoles d'importation, y compris les spécifications, pouvant affecter de façon significative les échanges devra être rapidement communiquée aux partenaires commerciaux en prévoyant un délai raisonnable¹⁰ entre la publication des règlements et leur application.

Autres considérations

36. L'autorité compétente pourra envisager d'élaborer d'autres arrangements destinés à remplacer les inspections de routine. Ceux-ci pourront inclure des accords selon lesquels l'autorité compétente évalue les contrôles des fournisseurs mis en œuvre par les importateurs et les procédures en place pour contrôler la conformité des fournisseurs. Ces arrangements pourront prévoir l'échantillonnage des produits à titre d'audit, plutôt qu'une inspection de routine.

37. L'autorité compétente pourra envisager d'élaborer un système rendant l'enregistrement des importateurs obligatoire. Les avantages d'une telle approche comprennent la possibilité de fournir aux importateurs et aux exportateurs des informations sur leurs responsabilités et les mécanismes en matière de conformité des importations alimentaires aux exigences spécifiées.

38. Lorsqu'un système d'enregistrement des produits existe ou est mis en œuvre, les motifs de l'enregistrement d'un produit (par ex. problèmes spécifiques et documentés en matière de sécurité sanitaire des aliments) devront être réels. Ces ENREGISTREMENTS DE PRODUITS DEVRONT TRAITER LES PRODUITS IMPORTÉS ET LES PRODUITS D'ORIGINE NATIONALE D'UNE MANIÈRE IDENTIQUE OU ÉQUIVALENTE.

Documentation du système

39. Un système de contrôle des importations alimentaires devra être entièrement documenté et comprendre une description de son champ d'application et de son fonctionnement, des responsabilités et des actions du personnel, afin que toutes les parties concernées sachent précisément ce qui est attendu d'elles.

40. La documentation d'un système de contrôle des importations alimentaires devra comprendre:

- un organigramme du système officiel d'inspection, y compris la localisation géographique et précisant les rôles de chaque niveau hiérarchique;

¹⁰ Décision de l'OMC WT/MIN (01)17 .

- les fonctions des postes applicables descriptions de poste de tous les employés;
- les procédures d'application, y compris les méthodes d'échantillonnage, d'inspection et de test;
- la législation et les exigences pertinents auxquels devront satisfaire les importations alimentaires;
- les contacts importants;
- des informations pertinentes en matière de contamination et d'inspection alimentaires; et
- les informations pertinentes sur la formation du personnel.

Corps d'inspecteurs qualifiés

41. Un système de contrôle des importations alimentaires doit impérativement disposer d'une main-d'œuvre adéquate, fiable, qualifiée et organisée et d'une infrastructure d'appui. La formation, la communication et les éléments de supervision devront être organisés de sorte à assurer la mise en œuvre cohérente des exigences spécifiées par le corps d'inspecteurs en chaque point du système de contrôle des importations alimentaires.
42. Lorsque des tiers sont officiellement agréés par l'autorité compétente du pays importateur pour effectuer des travaux d'inspection spécifiés, les qualifications du personnel d'inspection devront être au moins équivalentes à celles du personnel d'inspection de l'autorité compétente qui accomplit des tâches semblables.
43. L'autorité compétente du pays importateur responsable de l'évaluation des systèmes de contrôle des denrées alimentaires appliqués par les pays exportateurs devra engager un personnel ayant des qualifications, une expérience et une formation appropriées équivalentes à celles requises du personnel évaluant les systèmes de contrôle nationaux.

Vérification du système

44. La vérification devra être effectuée conformément à la Section 9 des *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), et le système de contrôle des importations alimentaires devra être évalué de manière régulière et indépendante.

SECTION 5 – INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

45. Le *Manuel de contrôle qualité des denrées alimentaires. Inspection des importations alimentaires* (Document sur l'alimentation et la nutrition 14/15, 1993) de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture et le *Manuel pour l'inspection des importations alimentaires* (1992) de l'Organisation mondiale de la Santé et du Centre régional du Pacifique occidental pour la promotion de la planification et des études appliquées en matière d'environnement (PEPAS) offrent des informations précieuses aux personnes impliquées dans la conception ou la refonte de systèmes de contrôle des importations alimentaires.

ANNEXE

PRINCIPES ET DIRECTIVES CONCERNANT L'INSPECTION DES DENRÉES ALIMENTAIRES IMPORTÉES FONDÉE SUR LE RISQUE¹¹

SECTION 1 – INTRODUCTION

1. La présente annexe développe les paragraphes 22 à 26 du document principal (CAC/GL 47-2003).
2. La mise en œuvre d'un programme d'inspection des denrées importées fondé sur le risque offre un moyen efficace d'affronter les risques sanitaires associés aux denrées importées¹², en garantissant la conformité des denrées importées aux exigences du pays importateur en matière de sécurité sanitaire des aliments, et permet d'accorder une plus grande attention aux aliments qui présentent un niveau élevé de risque pour la santé humaine.
3. Le présent document doit être lu en gardant présentes à l'esprit toutes les directives Codex pertinentes.

SECTION 2 – OBJECTIF

4. La présente annexe a pour objectif d'aider les autorités compétentes à concevoir et appliquer des programmes d'inspection des denrées importées fondés sur les risques sanitaires présentés par les aliments.

SECTION 3 – PRINCIPES

5. Les principes suivants s'appliquent à l'élaboration et à la mise en œuvre d'un programme d'inspection des denrées importées fondé sur le risque.
 - Pour déterminer le niveau de risque présenté par une denrée importée, un pays importateur devrait tenir compte du risque pour la santé humaine présenté ou susceptible d'être présenté par la denrée, évalué en se fondant sur les données scientifiques disponibles concernant sa consommation.
 - Les exigences relatives à un programme d'inspection des denrées importées fondé sur l'analyse des risques devraient être élaborées en suivant une approche reposant sur le risque et ne devraient pas être appliquées de manière arbitraire ou discriminatoire, ni créer d'obstacles injustifiés au commerce ou entraîner des retards inutiles.

¹¹ Fonction de la probabilité d'un effet adverse pour la santé et de sa gravité, du fait de la présence d'un (de) danger(s) dans un aliment. Définitions des termes relatifs à l'innocuité des aliments utilisés en analyse des risques, Manuel de procédure du Codex.

¹² Dans la présente annexe, les denrées importées comprennent également les ingrédients alimentaires. L'inspection peut également couvrir les produits d'alimentation des animaux élevés pour la consommation humaine.

- La nature¹³ et la fréquence de l'inspection d'une denrée importée devraient être proportionnelles au niveau de risque qui lui est associé et tenir compte de tous les facteurs pertinents¹⁴.
- Les plans d'échantillonnage¹⁵ et les méthodes d'analyse devraient être fondés sur les normes, directives et recommandations Codex. En l'absence de plans d'échantillonnage Codex, il conviendrait de faire référence à des plans d'échantillonnage scientifiques ou agréés à l'échelon international lorsque cela est matériellement possible¹⁶.
- Les informations concernant un programme d'inspection des denrées importées fondé sur l'analyse des risques appliqué par un pays devraient être transparentes, facilement accessibles et actualisées.

SECTION 4 – CONCEPTION D'UN PROGRAMME D'INSPECTION DES DENRÉES IMPORTÉES FONDÉ SUR LE RISQUE

6. L'autorité compétente devrait utiliser les informations pertinentes pour évaluer le niveau de risque associé aux denrées importées. Ces informations devraient comprendre, entre autres éléments:
- La détermination scientifique du risque sanitaire présenté par les aliments, dans la mesure possible¹⁷.
 - L'adéquation des contrôles au stade de la transformation en place dans le pays exportateur, démontrée par ses lois, règlements et autres politiques, ainsi que son infrastructure et sa capacité à faire respecter les exigences de sécurité sanitaire des aliments, pouvant être vérifiée par des audits et visites sur site effectués par l'autorité compétente du pays importateur¹⁸.
 - Les antécédents de conformité de la denrée en général, quelle que soit son origine;
 - Les antécédents du produit alimentaire en matière de conformité relatifs à son origine, notamment, le cas échéant, les antécédents en matière de conformité:
 - du pays exportateur ou de la région/zone concernée du pays exportateur;
 - du producteur et du fabricant;
 - de l'exportateur;
 - de l'expéditeur; et
 - de l'importateur.
 - Des rapports d'organismes d'inspection et/ou de certification officiellement agréés.

¹³ La nature de l'inspection peut couvrir, par exemple, le contrôle de la documentation, l'examen visuel, l'échantillonnage et les essais.

¹⁴ Des exemples des facteurs pertinents sont donnés au paragraphe 22 du document CAC/GL 47/2003.

¹⁵ *Principes pour l'élaboration ou le choix des procédures d'échantillonnage du Codex*, Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius.

¹⁶ La validation statistique des exigences en matière d'échantillonnage devrait toujours être le but visé, mais elle n'est pas toujours possible lorsque l'expédition n'est pas homogène.

¹⁷ Les évaluations des risques, les résultats/antécédents en matière de poussées épidémiques d'origine alimentaire et d'études épidémiologiques et les informations concernant les contaminants et/ou résidus peuvent jouer un rôle important à cet égard.

¹⁸ Les programmes et résultats d'échantillonnage de laboratoire peuvent fournir ce type d'information. Les audits constituent une autre source d'information à cet égard.

7. Le niveau de risque affecté à une denrée devrait être révisé périodiquement ou lorsque de nouvelles informations pouvant affecter le risque sanitaire associé à la denrée sont disponibles afin de maintenir la proportionnalité entre la nature et la fréquence de l'inspection et le risque évalué.
8. L'autorité compétente en matière de sécurité sanitaire des aliments devrait définir des niveaux d'inspection fondés sur les facteurs susmentionnés afin de déterminer la nature et la fréquence des inspections aux frontières/points de contrôle d'un produit alimentaire donné provenant d'un pays, producteur/fabricant, exportateur, expéditeur et importateur donnés. La nature et la fréquence de l'inspection peuvent alors être modifiées en fonction de la conformité démontrée aux exigences de sécurité sanitaire des aliments. La nature et la fréquence de l'inspection devraient être parfaitement documentées.
9. Le pays importateur devrait adapter la nature et la fréquence de l'inspection de la denrée importée en se fondant sur des données provenant des autorités compétentes du pays exportateur concernant les denrées exportées. Ces informations pourront comprendre:
 - des certificats;
 - des déterminations d'équivalence;
 - des mémorandums d'accord;
 - des accords de reconnaissance mutuelle; ou
 - d'autres mesures appropriées dont les pays peuvent convenir.
10. Le pays importateur peut également adapter/modifier la nature et la fréquence de l'inspection de la denrée importée en se fondant sur une évaluation, réalisée par l'autorité compétente du pays importateur, des contrôles que ses importateurs effectuent sur leurs fournisseurs.
11. Les pays exportateurs peuvent fournir des informations sur les systèmes de contrôle en place dans leur pays et, le cas échéant, une assurance au pays importateur concernant la conformité d'une denrée particulière à ses exigences de sécurité sanitaire des aliments.
12. Les audits effectués par le pays importateur peuvent, le cas échéant, vérifier les contrôles d'inspection d'un pays exportateur et les informations ainsi obtenues peuvent être utilisées dans le cadre de l'examen du niveau de risque affecté aux denrées de ce pays.
13. Un pays importateur qui n'a pas de connaissance préalable des contrôles au stade de la transformation d'un pays exportateur ou de la denrée elle-même (voir la liste du paragraphe 6), en l'absence d'antécédents de conformité ou lorsque ces informations ne sont pas facilement disponibles, peut, jusqu'à ce qu'il acquière cette connaissance, établir dans un premier temps une inspection dont la nature est plus exhaustive et la fréquence plus élevée que s'il disposait de telles informations sur cette denrée.

14. Le respect durable des exigences du pays importateur – démontré par exemple par des audits et des inspections aux frontières/points de contrôle – permet aux pays importateurs de réduire la nature et la fréquence de l'inspection réalisée aux frontières/points de contrôle, en proportion avec le niveau de conformité vérifié.
15. Les poussées épidémiques d'origine alimentaire; les résultats d'études épidémiologiques; les résultats d'audits réalisés dans le pays exportateur; la détection de cas de non-conformité aux exigences en matière de sécurité sanitaire des aliments au point d'importation et la détection d'agents pathogènes, de contaminants et de résidus dangereux dans les denrées importées; et les résultats des inspections aux frontières/points de contrôle peuvent amener un pays importateur à augmenter la nature et la fréquence de l'inspection, ou dans des cas extrêmes, à suspendre le commerce de cette denrée jusqu'à ce qu'il soit confirmé que des mesures correctives¹⁹ ont été mises en place et sont dûment mises en œuvre. Un pays importateur peut collaborer avec un pays exportateur pour éviter de nouvelles poussées épidémiques.
16. Le niveau d'ajustement/modification de la nature et de la fréquence de l'inspection appliqué à une denrée devrait être proportionnel à l'évolution du niveau de risque évalué pour la denrée concernée.

SECTION 5 – ÉLABORATION DES EXIGENCES ET PROCÉDURES

17. Les autorités compétentes devraient tenir compte des normes, recommandations et directives Codex lors de l'élaboration des exigences relatives aux inspections aux frontières/points de contrôle des denrées importées et utiliser, lorsqu'elles sont disponibles:
 - Des informations pertinentes issues d'évaluations des risques réalisées selon des protocoles internationalement acceptés concernant les dangers biologiques, chimiques et physiques associés au type de denrée concernée.
 - Des plans d'échantillonnage scientifiques ou agréés à l'échelon international dans la mesure du possible.
 - Des procédures d'inspection et des techniques d'échantillonnage appropriées et des laboratoires officiels ou officiellement accrédités utilisant des méthodes d'analyse validées.
18. La nature de l'inspection peut comprendre un éventail de procédures pour veiller à ce que les denrées importées satisfont aux exigences de sécurité sanitaire des aliments du pays importateur. Les procédures destinées à vérifier la conformité aux exigences de sécurité devraient être définies en tenant compte de la proportionnalité entre ces mesures et le niveau de risque présenté par la denrée ou le groupe de denrées. Ces procédures peuvent comprendre par exemple:
 - Contrôle de la documentation et/ou de l'état général de l'expédition;
 - Contrôle de la documentation et échantillonnages périodiques des denrées (par ex. toutes les 20 ou 40 expéditions) pour confirmer son exactitude;

¹⁹ Dans de tels cas, le pays importateur veillera à ce que les mesures correctives mises en place par le pays exportateur soient évaluées dans un délai raisonnable.

- Analyse sensorielle;
- Échantillonnage et tests aléatoires ou ciblés des expéditions ou d'une partie des expéditions selon un plan d'échantillonnage défini; ou
- Inspection, échantillonnage et tests lot par lot, qui devraient généralement être réservés aux denrées présentant ou susceptibles de présenter un risque sanitaire très élevé.

SECTION 6 – MISE EN ŒUVRE DU PROGRAMME D'INSPECTION DES IMPORTATIONS FONDÉ SUR LE RISQUE

19. Les autorités compétentes chargées des programmes d'inspection des denrées importées fondés sur le risque devraient s'assurer que les politiques et procédures pertinentes sont mises en œuvre de manière transparente, coordonnée et cohérente. Le personnel devrait avoir une formation appropriée pour permettre une telle coordination et les informations devraient être partagées entre les autorités compétentes.
20. Le non-respect des exigences en matière de sécurité sanitaire des aliments d'un pays importateur pourrait, entre autres, entraîner la modification de la manière dont le risque est géré par le pays importateur pour la denrée concernée. La détention de la denrée jusqu'à ce qu'une décision finale soit prise, associée à un échantillonnage et des tests complémentaires visant l'établissement concerné, peut également être une mesure appropriée. Ces mesures peuvent également être appliquées à d'autres établissements d'exportation du même pays produisant des denrées semblables lorsque les faits indiquent un problème généralisé. La suspension de l'importation d'une denrée par un pays importateur devrait être réservée aux cas de risque grave de sécurité sanitaire des aliments qui n'a pas été géré par d'autres moyens. Les procédures devraient prévoir des voies de recours.
21. Lorsque les résultats des inspections aux frontières/points de contrôle indiquent qu'une expédition ne respecte pas les exigences du pays importateur, les autorités compétentes de ce pays devraient envisager de prendre les mesures décrites dans les *Directives Codex concernant l'échange d'informations entre pays sur les rejets de denrées alimentaires à l'importation (CAC/GL 25-1997)* ou les *Principes et directives Codex pour l'échange d'informations dans les situations d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments (CAC/GL 19-1995)*.
22. Les autorités compétentes du pays importateur devraient s'assurer que les laboratoires disposent des compétences, des moyens et de la capacité nécessaires pour analyser les denrées importées.

DIRECTIVES SUR LA CONCEPTION, L'APPLICATION, L'ÉVALUATION ET L'HOMOLOGATION DE SYSTÈMES D'INSPECTION ET DE CERTIFICATION DES IMPORTATIONS ET DES EXPORTATIONS ALIMENTAIRES

CAC/GL 26-1997

SECTION 1 – OBJECTIFS

1. Les présentes directives se veulent un cadre pour la mise au point de systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations qui concordent avec les *Principes applicables à l'inspection et à la certification des importations et des exportations alimentaires*¹. Elles visent à aider les pays² à respecter les exigences spécifiées et à déterminer les équivalences, de façon à protéger les consommateurs et à faciliter les échanges de denrées alimentaires³.
2. Le document traite de la reconnaissance de l'équivalence des systèmes d'inspection et/ou de certification, mais non des normes qui ont trait à des produits alimentaires particuliers ou à leurs éléments constituants (par exemple l'hygiène alimentaire, les additifs et les contaminants, l'étiquetage et les exigences qualitatives).
3. L'application par les gouvernements des Directives présentées dans ce document devrait contribuer à établir et à entretenir la confiance que doit inspirer le système d'inspection et de certification d'un pays et à faciliter la loyauté des échanges, en tenant compte des attentes des consommateurs relatives au niveau de protection approprié.

SECTION 2 – DÉFINITIONS

Audit. Examen méthodique et indépendant dans son fonctionnement qui sert à déterminer si les activités et les résultats obtenus satisfont aux objectifs préétablis⁴.

¹ CAC/GL 20-1995.

² Dans le cadre de ces Directives, "pays" comprend les organismes régionaux d'intégration économique auxquels un groupe de pays a transféré ses compétences en matière de certification et d'inspection des importations et des exportations alimentaires et/ou de négociations d'accords d'équivalence avec d'autres pays.

³ Les Principes applicables à l'inspection et à la certification des importations et des exportations alimentaires prévoient que les pays importateurs devraient prendre en compte, lors de la définition et de l'application des systèmes d'inspection et de certification des denrées alimentaires, les capacités des pays en développement à fournir les garanties nécessaires (paragraphe 18).

⁴ En accord avec les Principes applicables à l'inspection et à la certification des importations et des exportations alimentaires (CAC/GL 20-1995).

Certification. Procédure par laquelle les organismes de certification officiels et les organismes officiellement agréés donnent par écrit ou de manière équivalente, l'assurance que des denrées alimentaires ou des systèmes de contrôle des denrées alimentaires sont conformes aux exigences spécifiées. La certification des aliments peut, selon le cas, s'appuyer sur toute une gamme d'activités d'inspection pouvant comporter une inspection continue sur la chaîne de production, l'audit des systèmes d'assurance de la qualité et l'examen des produits finis⁴.

Équivalence. Capacité de systèmes d'inspection et de certification différents de remplir les mêmes objectifs.

Inspection. Examen des produits alimentaires ou des systèmes de contrôle des denrées alimentaires, des matières premières, ainsi que de la transformation et de la distribution, y compris les essais en cours de fabrication et ceux sur les produits finis, de façon à vérifier qu'ils sont conformes aux exigences spécifiées⁴.

Accréditation officielle. Procédure par laquelle un organisme gouvernemental habilité reconnaît formellement la compétence d'un organisme d'inspection et/ou de certification en matière de services d'inspection et de certification.

Systèmes officiels d'inspection et systèmes officiels de certification. Systèmes administrés par un organisme gouvernemental compétent habilité à promulguer et/ou à faire respecter les règlements⁴.

Systèmes agréés d'inspection et systèmes agréés de certification. Systèmes ayant été expressément approuvés ou reconnus par un organisme gouvernemental habilité⁴.

Exigences spécifiées. Critères fixés par les autorités compétentes en matière de commerce des denrées alimentaires qui portent sur la protection de la santé publique, la protection du consommateur et les conditions d'échanges commerciaux équitables⁴.

Analyse des risques. Processus comportant trois volets: évaluation, gestion et communication des risques⁵.

Évaluation des risques. Processus scientifique qui comporte les étapes suivantes: (i) identification des dangers, (ii) caractérisation des dangers, (iii) évaluation de l'exposition et (iv) caractérisation des risques⁵.

Gestion des risques. Processus d'évaluation des politiques à suivre à la lumière des résultats de l'évaluation des risques et, si nécessaire, sélection et mise en place des options de contrôle appropriées, y compris des mesures réglementaires⁵.

Communication des risques. Echange interactif d'informations et d'opinions sur les risques entre les responsables de leur évaluation et de leur gestion, les consommateurs et les autres parties intéressées⁵.

SECTION 3 – ANALYSE DES RISQUES

4. L'application cohérente et transparente de l'analyse des risques facilitera les échanges commerciaux internationaux en augmentant la confiance dans la sécurité des aliments et dans les systèmes d'inspection des partenaires commerciaux. Elle permettra également un meilleur ciblage des ressources destinées à l'inspection sur les risques pour la santé publique survenant à n'importe quelle étape de la chaîne de production et de distribution alimentaires.

⁵ Manuel de procédure du Codex Alimentarius.

5. Les principes de l'Analyse des risques – points critiques pour leur maîtrise (HACCP) élaborés par le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire⁶ constituent un fondement systématique pour l'identification et la maîtrise des risques en vue de garantir l'innocuité des aliments. Les gouvernements devraient reconnaître que l'utilisation par les entreprises alimentaires de l'approche HACCP constitue un outil fondamental pour améliorer la sécurité des denrées alimentaires.

SECTION 4 – ASSURANCE QUALITÉ

6. Il faudrait également encourager les entreprises alimentaires à utiliser volontairement un système d'assurance de la qualité pour renforcer la confiance à l'égard de la qualité de leurs produits. Si les entreprises recourent à des outils d'assurance de la sécurité et/ou de la qualité, les systèmes officiels d'inspection et de certification devraient en tenir compte, notamment en adaptant leurs méthodes de contrôle.
7. Toutefois, les gouvernements conservent la responsabilité fondamentale de veiller, grâce à des mécanismes officiels d'inspection et de certification⁷, à ce que les denrées alimentaires soient conformes aux exigences spécifiées.
8. La mesure dans laquelle l'industrie applique réellement des systèmes d'assurance de la qualité peut influencer sur les méthodes et les procédures avec lesquelles les services gouvernementaux vérifieront le respect des exigences spécifiées, dans les cas où les autorités officielles jugent que lesdits systèmes sont adaptés à leurs exigences.

SECTION 5 – ÉQUIVALENCE

9. La reconnaissance d'une équivalence d'inspection et de certification est facilitée lorsqu'on peut démontrer objectivement que le pays exportateur applique un système approprié d'inspection et de certification des aliments qui est conforme aux présentes directives.
10. Aux fins de la détermination de l'équivalence, les gouvernements devraient reconnaître que:
 - les systèmes d'inspection et de certification devraient être structurés en fonction du risque présumé et tenir compte du fait que les mêmes denrées alimentaires produites dans des pays différents peuvent présenter des dangers distincts; et
 - les méthodes de contrôle peuvent différer, tout en permettant d'obtenir des résultats équivalents. Par exemple, un échantillonnage d'ambiance et la stricte application de bonnes pratiques agricoles, même s'ils sont assortis d'une vérification limitée du produit fini, peuvent donner des résultats équivalant à ce que procurerait une vérification approfondie du produit fini visant à déterminer la présence de résidus de produits chimiques agricoles dans la matière première.

⁶ Application du système d'analyse des risques – points critiques pour leur maîtrise (HACCP) et Directives concernant son application, Annexe des codes d'usage internationalement reconnus – Principes généraux du Codex d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969).

⁷ Dans le cadre de ces Directives, «inspection et certification» signifie «inspection et/ou certification».

11. Les contrôles visant les aliments importés et ceux effectués sur la production intérieure devraient être conçus de manière à assurer le même niveau de protection. Le pays importateur devrait éviter la répétition inutile de contrôles lorsque ceux-ci ont déjà été exécutés de façon valable par le pays exportateur. Dans ces cas, un niveau de contrôle équivalent aux contrôles intérieurs devrait avoir été effectué aux étapes antérieures à l'importation.
12. Le pays exportateur devrait permettre aux autorités chargées des contrôles alimentaires dans le pays importateur, à la demande de ces dernières, d'examiner et d'évaluer ses systèmes d'inspection et de certification. Dans leur évaluation de ces systèmes, les autorités chargées des contrôles alimentaires dans le pays importateur devraient tenir compte des évaluations internes de programmes ayant déjà été menées par l'autorité compétente ou des évaluations menées par des instances tierces, indépendantes et reconnues par l'autorité compétente du pays exportateur.
13. Les évaluations des systèmes d'inspection et de certification par un pays importateur en vue d'établir l'équivalence de ces systèmes devraient prendre en compte toutes les informations pertinentes en possession de l'autorité compétente du pays exportateur.

Accords d'équivalence

14. L'application des principes d'équivalence peut faire l'objet d'accords ou de lettres d'entente entre les gouvernements en ce qui concerne tant l'inspection que la certification des domaines, des secteurs ou des sous-secteurs de production. Il est également possible d'établir l'équivalence en administrant une entente globale qui porterait sur l'inspection et la certification de tous les produits alimentaires dont deux pays ou plus font le commerce.
15. Les accords sur la reconnaissance de l'équivalence des systèmes d'inspection et de certification peuvent inclure des dispositions concernant:
 - le cadre législatif, les programmes de contrôle et les procédures administratives;
 - les points de contact dans les services d'inspection et de certification;
 - la démonstration, par le pays exportateur, de l'efficacité et de la pertinence de ses programmes d'application des Directives et de contrôle, notamment en ce qui concerne les laboratoires;
 - le cas échéant, des listes des produits ou des établissements assujettis à la certification ou à l'approbation, des installations agréées et des organismes accrédités;
 - les mécanismes à l'appui de la reconnaissance continue de l'équivalence (par exemple échange d'information sur les risques, suivi et surveillance).
16. Les accords devraient prévoir des mécanismes pour l'examen et la mise à jour périodiques, ainsi que des procédures pour le règlement des différends dans le cadre de l'entente.

SECTION 6 – INFRASTRUCTURE DU SYSTÈME D'INSPECTION ET DE CERTIFICATION

17. Les pays devraient définir les principaux objectifs à atteindre grâce aux systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations.
18. Les pays devraient se doter d'un cadre législatif, de contrôles, de procédures, d'installations, d'équipement, de laboratoires, de moyens de transport et de communication, de personnel et d'un système de formation pour concourir à la réalisation des objectifs du programme d'inspection et de certification.
19. Lorsque, dans un même pays, les différentes composantes de la chaîne de production alimentaire relèvent d'autorités distinctes, il faudra éviter d'établir des exigences contradictoires qui risqueraient de poser des problèmes juridiques et commerciaux et de faire obstacle au commerce. Par exemple, dans les pays dont les provinces ou les Etats ont le droit de légiférer, il faudrait qu'une autorité compétente à l'échelle nationale puisse veiller à l'application uniforme des lois. L'autorité d'un pays importateur peut néanmoins reconnaître une autorité infranationale compétente aux fins d'inspection et de certification lorsque les autorités nationales concernées acceptent un tel arrangement.

Cadre législatif

20. Aux fins de la présente section, le mot *législation* peut désigner des lois, des règlements, des exigences ou des procédures, promulguées par des autorités publiques au sujet de denrées alimentaires et visant à protéger la santé publique et les consommateurs et à assurer des échanges commerciaux équitables.
21. L'efficacité des contrôles visant les denrées alimentaires est fonction de la qualité et de l'exhaustivité de la législation sur les aliments. Celle-ci devrait autoriser l'application de contrôles à toutes les étapes de la production, de la fabrication, de l'importation, de la transformation, de l'entreposage, du transport, de la distribution et du commerce.
22. La législation peut, le cas échéant, inclure également des dispositions relatives à l'homologation des établissements ou à l'établissement de listes d'usines de transformation agréées, à l'approbation des établissements, à l'octroi de licences à des négociants ou à leur agrément, à l'approbation de la conception du matériel, aux pénalités en cas de non-conformité, aux exigences en matière de codage et à la tarification des services fournis.
23. L'autorité nationale compétente dans le pays exportateur ou dans le pays importateur devrait détenir un pouvoir exécutif et décisionnel fondé sur une législation appropriée. Elle devrait prendre toutes les mesures nécessaires pour assurer l'intégrité, l'impartialité et l'indépendance des systèmes d'inspection officiels et des systèmes d'inspection agréés et veiller à ce que le programme d'inspection prévu dans la législation nationale soit exécuté en conformité avec la norme prescrite.

Programmes et opérations de contrôle

24. Les programmes de contrôle ont pour but de vérifier la correspondance entre les activités d'inspection et les objectifs, étant donné que les résultats de ces programmes sont susceptibles d'être évalués en regard des objectifs établis pour le système d'inspection et de certification. Les services d'inspection devraient concevoir leurs programmes de contrôle en fonction d'objectifs précis et d'une analyse appropriée des risques. A défaut de recherches scientifiques approfondies, les programmes de contrôle devraient se fonder sur des exigences s'inspirant des connaissances et des pratiques du moment. Tout devrait être mis en œuvre pour que les analyses de risque reposent sur une méthodologie mondialement reconnue lorsque cela est possible.
25. Plus précisément, les pays devraient soit exiger de leurs établissements alimentaires qu'ils utilisent l'approche HACCP, soit les encourager à y recourir. Les inspecteurs officiels devraient recevoir une formation leur permettant d'évaluer l'application des principes HACCP. Lorsque les programmes prévoient le prélèvement d'échantillons et leur analyse, des méthodes d'échantillonnage et d'analyse appropriées et convenablement validées devraient être établies pour garantir la représentativité et la fiabilité des résultats par rapport aux objectifs établis.
26. Les éléments d'un programme de contrôle devraient notamment inclure, selon le cas:
- inspection;
 - échantillonnage et analyse;
 - contrôle de l'hygiène, notamment de la propreté et de la tenue vestimentaire du personnel;
 - examen de la documentation écrite et autre;
 - examen des résultats de tout système de vérification appliqué par l'établissement;
 - audit des établissements par l'autorité nationale compétente;
 - audit national et vérification du programme de contrôle.
27. Il faudrait mettre en place des procédures administratives garantissant que les services d'inspection effectuent des contrôles:
- régulièrement en fonction des risques;
 - en cas de doute quant à la conformité;
 - de façon coordonnée entre les différentes autorités, s'il en existe plusieurs.
28. Les contrôles devraient porter, selon le cas, sur les éléments suivants:
- établissements, installations, moyens de transport, équipement et matériel;
 - matières premières, ingrédients, auxiliaires technologiques et autres produits utilisés pour la préparation et la production de denrées alimentaires;
 - produits semi-finis et finis;
 - matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires;
 - produits et procédés de nettoyage et d'entretien, et pesticides;
 - procédés utilisés pour la fabrication et la transformation de produits alimentaires;
 - application et intégrité des marques de contrôle sanitaire, de classement et de certification;

- méthodes de conservation;
- intégrité de l'étiquetage et allégations.

29. Les éléments des programmes de contrôle devraient être documentés, notamment en matière de méthodes et techniques.

Critères de décision et mesures

30. Le programme de contrôle devrait être ciblé sur les étapes et les opérations les plus appropriées, selon les objectifs spécifiques poursuivis. Les procédures de contrôle ne devraient pas porter atteinte à la qualité ou à la sécurité des aliments, surtout s'il s'agit de produits périssables.

31. Il faudrait déterminer la fréquence et l'intensité des contrôles effectués par les services d'inspection d'après le degré de risque et la fiabilité des contrôles déjà effectués par ceux qui manipulent les produits, notamment les producteurs, les fabricants, les importateurs, les exportateurs et les distributeurs.

32. Les vérifications matérielles des importations devraient être fondées sur les risques associés aux importations. Les pays devraient éviter de procéder à des vérifications matérielles systématiques sur les importations, sauf dans les cas où cela est justifié, notamment lorsqu'il s'agit de produits présentant un niveau élevé de risque, lorsqu'on soupçonne la non-conformité d'un produit donné, ou lorsqu'il y existe des antécédents de non-conformité concernant le produit, le fabricant, l'importateur ou le pays.

33. Dans les cas où des vérifications matérielles s'imposent, il faudrait tenir compte, dans les plans d'échantillonnage des produits importés, du niveau de risque, de la présentation et du type des produits à échantillonner, ainsi que de la fiabilité des contrôles du pays exportateur et des responsables de la manutention du produit dans le pays importateur.

34. Dans le cas où l'on juge un produit importé non conforme, il faudrait appliquer les critères suivants pour s'assurer que les mesures envisagées sont proportionnelles au niveau de risque pour la santé publique, ou bien à la fraude ou à la tromperie potentielle à l'égard des consommateurs:

- les récidives de non-conformité du même produit ou de la même catégorie de produits;
- les antécédents de non-conformité des responsables de la manutention des produits;
- la fiabilité des vérifications effectuées par le pays d'origine.

35. Les mesures spécifiques appliquées peuvent être cumulatives au besoin et elles peuvent inclure les éléments suivants:

À l'égard du produit non conforme:

- exiger de l'importateur qu'il rende le produit conforme (par exemple dans les cas où le problème concerne l'étiquetage du produit, mais pas son inspection ni d'éventuels risques pour la santé);

- rejeter les expéditions ou les lots, en totalité ou en partie;
- détruire le produit, s'il pose un risque potentiellement grave pour la santé.

À l'égard des importations futures:

- des programmes de contrôle mis en place par l'importateur ou l'exportateur pour s'assurer que les problèmes ne se reproduisent pas;
- intensifier les vérifications visant les catégories de produits réputés non conformes et/ou les entreprises concernées;
- demander aux autorités responsables du pays d'origine des informations et leur collaboration à propos du produit ou de la catégorie de produits réputés non conformes (vérifications accrues au point d'origine, notamment les contrôles indiqués aux paragraphes 27 et 28);
- effectuer des visites sur place;
- dans les cas les plus graves ou les plus persistants, suspendre les importations provenant des établissements ou des pays en cause.

36. Si possible et sur sa demande, l'importateur ou son représentant, devrait avoir accès à tout lot rejeté ou consigné, et dans ce dernier cas, devrait avoir la possibilité de communiquer toute information pertinente en vue d'aider les autorités de contrôle du pays importateur à prendre leur décision finale.
37. Dans les cas où un produit est rejeté, un échange d'informations devrait avoir lieu conformément aux Directives du Codex concernant les échanges d'informations entre les pays sur les rejets de denrées alimentaires à l'importation⁸.

Installations, équipement, transport et communications

38. Le personnel chargé de l'inspection devrait avoir accès à des installations et à du matériel appropriés pour être en mesure de suivre les procédures et les méthodologies d'inspection.
39. Il est essentiel de disposer de moyens de transport et de communications fiables pour assurer la prestation des services d'inspection et de certification aux moments et là où le besoin se justifie, et la transmission des échantillons aux laboratoires.
40. Il faudrait disposer de moyens de communication pour exécuter des vérifications de conformité et faire éventuellement face à des rappels. On devrait envisager de mettre au point des systèmes électroniques d'échange d'informations notamment pour faciliter le commerce, protéger la santé des consommateurs et combattre les fraudes.

Laboratoires

41. Les services d'inspection devraient faire appel à des laboratoires évalués et/ou accrédités dans le cadre de programmes agréés, garantissant des contrôles de qualité appropriés et la fiabilité des résultats d'analyse. Des méthodes d'analyse validées devraient être utilisées lorsqu'elles sont disponibles.

⁸ CAC/GL 25-1997.

42. Les laboratoires des services d'inspection devraient appliquer les principes de techniques d'assurance de la qualité mondialement reconnues afin de garantir la fiabilité des résultats d'analyse⁹.

Personnel

43. Les services officiels d'inspection devraient pouvoir compter sur un personnel qualifié et suffisamment nombreux dans des domaines tels que: science et technologie alimentaires, chimie, biochimie, microbiologie, médecine vétérinaire, médecine humaine, épidémiologie, génie agronomique, assurance de la qualité, audit et droit. Le personnel devrait être compétent et posséder la formation nécessaire sur le fonctionnement des systèmes de contrôle et d'inspection des denrées alimentaires. Il devrait bénéficier d'un statut qui garantisse son impartialité et ne pas avoir d'intérêt commercial direct dans les produits ou les établissements inspectés ou certifiés.

SECTION 7 – SYSTÈMES DE CERTIFICATION

44. Comme spécifié dans la Section 6 ci-dessus, l'efficacité du système d'inspection détermine l'efficacité d'un système de certification.
45. La demande de certification devrait être justifiée par l'existence de risques pour la santé ou de risques de fraude ou de tromperie. On devra dans la mesure possible envisager des solutions alternatives à la certification, surtout si le système d'inspection et les exigences d'un pays exportateur passent pour être équivalents à ceux du pays importateur. Les accords bilatéraux ou multilatéraux, notamment les accords de reconnaissance mutuelle et les accords de certification préalable, rendront peut-être superflus la certification et/ou la délivrance de certificats qui étaient auparavant obligatoires dans certains cas.
46. La certification devrait permettre d'attester qu'un produit, un lot de produits ou un système d'inspection des aliments sont conformes aux exigences spécifiées. Elle devra, selon le cas, se fonder sur:
- des vérifications régulières assurées par le service d'inspection;
 - des résultats d'analyse;
 - l'évaluation des procédures d'assurance de la qualité d'après leur conformité aux exigences spécifiées;
 - toute inspection expressément exigée pour la délivrance d'un certificat.
47. Les autorités compétentes doivent prendre toutes les mesures nécessaires pour assurer l'intégrité, l'impartialité et l'indépendance des systèmes officiels de certification et des systèmes de certification agréés. Elles doivent veiller à ce que les employés habilités à valider les certificats soient suffisamment formés et tenus au courant au moyen,

⁹ Directives pour l'évaluation de la compétence des laboratoires d'essais chargés du contrôle des importations et des exportations de denrées alimentaires (CAC/GL 27-1997).

s'il le faut, de notes à cet effet de l'importance du contenu de chaque certificat qu'ils remplissent.

48. Les procédures de certification doivent inclure des procédures visant à assurer l'authenticité et la validité des certificats à toutes les étapes pertinentes et à prévenir les certifications frauduleuses. Plus précisément, le personnel:
- ne doit certifier que ce qu'il connaît personnellement ou ce qu'il peut évaluer lui-même;
 - ne doit pas signer de certificats vierges ou incomplets, ni de certificats se rapportant à des produits qui n'ont pas été fabriqués dans le cadre de programmes appropriés de contrôle. S'il est appelé à signer un certificat en se fondant sur un autre document, le signataire doit être en possession de ce document;
 - ne doit avoir aucun intérêt commercial direct concernant les produits faisant l'objet de la certification.

SECTION 8 – ACCRÉDITATION OFFICIELLE

49. Les pays peuvent accréditer officiellement des organismes d'inspection ou de certification pour qu'ils offrent des services au nom des instances officielles.
50. Pour être officiellement accrédité, un organisme d'inspection ou de certification doit faire l'objet d'une évaluation qui se fondera sur des critères objectifs, et doit au moins se conformer aux normes énoncées dans les présentes directives, surtout pour ce qui est de la compétence, de l'indépendance et de l'impartialité du personnel.
51. Les activités des organismes d'inspection et de certification officiellement accrédités devraient être régulièrement évaluées par l'autorité compétente. Des procédures devraient être mises en œuvre pour rectifier les lacunes et, le cas échéant, permettre le retrait de l'accréditation officielle.

SECTION 9 – ÉVALUATION ET VÉRIFICATION DES SYSTÈMES D'INSPECTION ET DE CERTIFICATION

52. Un système national devrait faire l'objet d'un audit qui sera distinct d'une inspection courante. Il faudrait inciter les services d'inspection et de certification à s'auto-évaluer ou à faire évaluer leur efficacité par des tierces parties.
53. Des auto-évaluations ou des audits par des tiers devraient être effectués aux divers niveaux des systèmes d'inspection et de certification, en appliquant des procédures d'évaluation et de vérification agréées à l'échelle internationale. Les services d'inspection d'un pays pourraient entreprendre des auto-évaluations notamment pour s'assurer que la protection des consommateurs et d'autres objectifs d'intérêt national sont effectivement servis, pour améliorer leur efficacité interne ou pour faciliter les exportations.

54. Un pays qui envisage d'importer des produits peut, avec l'accord du pays exportateur, examiner les services d'inspection et de certification d'un pays exportateur dans le cadre de son processus d'évaluation des risques, en vue de déterminer les conditions auxquelles devront satisfaire les importations en provenance de ce pays. Des évaluations périodiques de contrôle pourraient se révéler utiles après l'ouverture des échanges commerciaux.
55. Pour aider un pays exportateur à démontrer l'équivalence de son système d'inspection et de certification, le pays importateur devrait mettre à sa disposition des informations suffisantes sur son propre système et sur son efficacité.
56. Les pays exportateurs devraient être en mesure de démontrer qu'ils possèdent les ressources, les capacités fonctionnelles et le cadre législatif nécessaires en plus de l'administration effective de leurs systèmes, leur indépendance dans l'exercice de leurs fonctions officielles et, le cas échéant, l'obtention de bons résultats.
57. Les directives relatives aux procédures à suivre par un pays importateur pour évaluer et vérifier les systèmes d'un pays exportateur figurent à l'Appendice.

SECTION 10 – TRANSPARENCE

58. En accord avec les principes de transparence contenus dans les *Principes applicables à l'inspection et à la certification des importations et des exportations alimentaires*, et dans le but de promouvoir la confiance du consommateur dans la qualité et la sécurité de ses aliments, les gouvernements devraient s'assurer que le fonctionnement de leurs systèmes d'inspection et de certification est aussi transparent que possible, tout en respectant les contraintes légitimes de confidentialité professionnelle et commerciale et en évitant de créer de nouveaux obstacles au commerce en donnant une impression trompeuse de la qualité et de la sécurité des produits importés par rapport aux produits nationaux.

APPENDICE

DIRECTIVES SUR LES PROCÉDURES À SUIVRE PAR UN PAYS IMPORTATEUR POUR ÉVALUER ET VÉRIFIER LES SYSTÈMES D'INSPECTION ET DE CERTIFICATION D'UN PAYS EXPORTATEUR

1. INTRODUCTION

- 1.1 L'évaluation et la vérification doivent porter principalement sur l'efficacité du système d'inspection et de certification appliqué par le pays exportateur plutôt que sur des produits ou des établissements particuliers.
- 1.2 L'évaluation et la vérification peuvent être effectuées par des fonctionnaires du pays importateur. Elles peuvent avoir pour objet l'infrastructure d'inspection et de certification d'un pays exportateur, ou un régime d'inspection et de certification particulier appliqué à un producteur ou à un groupe de producteurs.

2. PRÉPARATION

- 2.1 Les responsables de l'exécution d'un audit devrait préparer un plan couvrant les points suivants:
- l'objet, l'ampleur et le champ d'application de l'audit ainsi que les normes ou les exigences en fonction desquelles l'évaluation sera menée;
 - la date et le lieu de l'audit, ainsi qu'un calendrier de l'ensemble des activités, la date de publication du rapport final comprise;
 - l'identité des auditeurs et, si une équipe d'audit est constituée, celle de son chef;
 - la(les) langue(s) dans laquelle(esquelles) l'audit sera exécuté et le rapport rédigé;
 - un calendrier des réunions avec les fonctionnaires responsables et des visites des établissements, selon le cas;
 - les exigences en matière de confidentialité.
- 2.2 Ce plan devrait être examiné à l'avance avec les représentants du pays et, au besoin, avec l'(les) organisme(s) faisant l'objet de l'audit.
- 2.3 Lorsque plusieurs organismes sont chargés de différents aspects du contrôle des aliments dans le pays importateur, ces organismes doivent coordonner l'exécution de l'audit afin d'éviter de multiplier les visites aux fins de l'évaluation de l'infrastructure d'inspection et de certification des pays exportateurs.

3. RÉUNION D'OUVERTURE

Il convient d'organiser une réunion d'ouverture avec les représentants du pays exportateur, notamment avec les fonctionnaires responsables des programmes

d'inspection et de certification. Lors de cette réunion, l'auditeur sera chargé d'examiner le plan et de s'assurer qu'il dispose des ressources, de la documentation et des installations nécessaires à l'exécution de l'audit.

4. EXAMEN

Cette opération peut comprendre un examen de la documentation et une vérification sur place.

4.1 Examen de la documentation

L'examen de la documentation peut consister en un examen préliminaire du système national d'inspection et de certification, l'accent étant mis sur la mise en œuvre des éléments du système d'inspection et de certification pour le(les) produit(s) en cause. Après cet examen préliminaire, les auditeurs pourront examiner les dossiers d'inspection et de certification correspondant à ces produits.

4.2 Vérification sur place

4.2.1 La décision de procéder à cette opération ne doit pas être automatique, mais doit s'appuyer sur une série de facteurs, tels l'évaluation des risques que présente(ent) le(les) produit(s) alimentaire(s), les antécédents du secteur ou du pays exportateur en matière de respect des exigences spécifiées, le volume des denrées produites et importées ou exportées, les changements survenus dans l'infrastructure du pays ainsi que dans les systèmes d'inspection et de certification des aliments, et la formation (théorique et pratique) des inspecteurs.

4.2.2 La vérification sur place peut comporter des visites aux ateliers de fabrication et aux aires de manutention ou d'entreposage des denrées; elle vise à contrôler la conformité avec les informations contenues dans la documentation mentionnée à la section 4.1.

4.3 Audit de suivi

Si l'on mène un audit de suivi pour vérifier si les lacunes constatées ont été corrigées, il suffira, sans doute, d'examiner les points pour lesquels de telles mesures avaient été jugées nécessaires.

5. DOCUMENTS DE TRAVAIL

5.1 Il convient de normaliser autant que possible les formulaires de rapport sur les constatations et les conclusions des évaluations, afin d'uniformiser la façon de procéder pour l'audit, la présentation des rapports et l'évaluation et ainsi de rendre tout le processus plus efficace. Parmi les documents de travail figurent également les listes de contrôle des éléments à évaluer. Ces listes peuvent porter sur:

- la législation et la politique;
- la structure et les méthodes de travail de l'établissement;
- la pertinence des normes d'inspection ainsi que du champ d'application de l'inspection et de l'échantillonnage;
- les plans et les résultats d'échantillonnage;

- les critères de certification;
- les mesures et les procédures visant à garantir le respect des exigences;
- les procédures concernant l'établissement des rapports et les plaintes;
- la formation des inspecteurs.

6. RÉUNION DE CLÔTURE

Il convient de tenir une réunion de clôture avec les représentants du pays exportateur, notamment les fonctionnaires responsables des programmes d'inspection et de certification. A cette réunion, l'auditeur sera chargé de présenter les résultats de l'audit et, le cas échéant, l'analyse qu'il a faite de la conformité. Cette information devrait être présentée de manière claire et concise, afin que les conclusions de l'audit soient clairement comprises. Un plan d'action devrait si possible, être défini en vue de rectifier les insuffisances éventuelles.

7. RAPPORT

Le projet de rapport de l'audit devrait être transmis aux autorités compétentes dans les deux pays dès que possible. Il devrait comporter un compte rendu des constatations de l'audit, accompagné des preuves à l'appui de chaque conclusion; toute question importante examinée au cours de la séance de clôture devrait aussi être consignée. Le rapport final devrait inclure les observations des autorités compétentes du pays exportateur.

8. FRÉQUENCE DES AUDITS

Il appartient au pays qui souhaite importer de décider de la fréquence des audits, avec l'assentiment du pays exportateur. Les facteurs à prendre en considération incluent les conclusions des audits précédents, et l'existence de procédures d'auto-évaluation, ou d'audit par une tierce partie, des systèmes de contrôle du pays exportateur, ou lorsqu'elles existent, l'efficacité de telles procédures.

DIRECTIVES SUR L'ÉLABORATION D'ACCORDS D'ÉQUIVALENCE RELATIFS AUX SYSTÈMES D'INSPECTION ET DE CERTIFICATION DES IMPORTATIONS ET DES EXPORTATIONS ALIMENTAIRES

CAC/GL 34-1999

SECTION 1 – CHAMP D'APPLICATION

1. Le présent document fournit des conseils pratiques à l'intention des gouvernements souhaitant conclure des accords d'équivalence bilatéraux ou multilatéraux relatifs aux systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires. De tels accords pourront être des instruments ayant force obligatoire prenant la forme d'«accords internationaux» aux termes de la Convention de Vienne sur le droit des traités ou des ententes moins formelles telles que des mémorandums d'accord.

SECTION 2 – DÉFINITIONS

Audit. Examen méthodique et indépendant dans son fonctionnement qui sert à déterminer si les activités et les résultats obtenus satisfont aux objectifs préétablis¹.

Certification. Procédure par laquelle les organismes de certification officiels et les organismes officiellement agréés donnent par écrit ou de manière équivalente, l'assurance que des denrées alimentaires ou des systèmes de contrôle des denrées alimentaires sont conformes aux exigences spécifiées. La certification des aliments peut, selon le cas, s'appuyer sur toute une gamme d'activités d'inspection pouvant comporter une inspection continue sur la chaîne de production, l'audit des systèmes d'assurance de la qualité et l'examen des produits finis¹.

Système de certification. Système officiel ou agréé de certification.

Équivalence. Capacité de systèmes d'inspection et de certification différents de remplir les mêmes objectifs².

Inspection. Examen des produits alimentaires ou des systèmes de contrôle des denrées alimentaires, des matières premières, ainsi que de la transformation et de la distribution, y compris les essais en cours de fabrication et ceux sur les produits finis, de façon à vérifier qu'ils sont conformes aux exigences spécifiées¹.

¹ Codex Alimentarius: Principes applicables à l'inspection et à la certification des importations et des exportations alimentaires (CAC/GL 20-1995).

² Codex Alimentarius: 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).

Système d'inspection. Système officiel ou agréé d'inspection.

Systèmes officiels d'inspection et systèmes officiels de certification. Systèmes administrés par un organisme gouvernemental compétent habilité à promulguer et/ou à faire respecter les règlements¹.

Systèmes agréés d'inspection et systèmes agréés de certification. Systèmes ayant été expressément approuvés ou reconnus par un organisme gouvernemental habilité¹.

Exigences spécifiées. Critères fixés par les autorités compétentes en matière de commerce des denrées alimentaires qui portent sur la protection de la santé publique, la protection du consommateur et les conditions d'échanges commerciaux équitables¹.

SECTION 3 – OBJECTIFS DES ACCORDS

2. Les pays³ peuvent souhaiter conclure des accords⁴ relatifs aux systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires afin de:
 - (a) disposer d'un moyen amélioré de s'assurer que les produits exportés sont conformes aux exigences spécifiées du pays importateur;
 - (b) supprimer le chevauchement d'activités et utiliser les ressources collectives de manière plus efficace et efficiente; et
 - (c) créer un mécanisme de coopération et d'échange de compétences spécialisées, d'assistance et d'information qui contribue à garantir et à améliorer la conformité aux exigences spécifiées.

3. Les accords d'équivalence ne sont généralement pas considérés comme une condition d'échanges mais plutôt comme un moyen de veiller au respect des exigences spécifiées du pays importateur tout en minimisant les obstacles au commerce. Par exemple, de tels accords peuvent contribuer à réduire le nombre de vérifications matérielles ou d'échantillonnages effectués par le pays importateur pour contrôler le respect des normes ou pour éviter une certification supplémentaire dans le pays d'origine.

SECTION 4 – CHAMP D'APPLICATION ET TYPES D'ACCORD

4. Les présentes directives visent aussi bien les accords bilatéraux que les accords multilatéraux. De tels accords peuvent couvrir des échanges effectués entre partenaires commerciaux dans un sens ou dans les deux sens.

5. Comme convenu entre les parties, un accord d'équivalence visant les systèmes de contrôle et de certification peut concerner tout aspect de l'innocuité des aliments ou de toute autre exigence spécifiée pertinente en matière de denrées alimentaires. Ces accords peuvent être limités à des domaines spécifiques d'échanges ou à des produits spécifiques. Ces accords peuvent être conclus lorsque l'équivalence a été établie en ce qui concerne tout ou partie des exigences spécifiées.

³ Dans le cadre de ces Directives, «pays» comprend les organismes régionaux d'intégration économique auxquels un groupe de pays a transféré ses compétences en matière de certification et d'inspection des importations et des exportations alimentaires et/ou de négociations d'accords d'équivalence avec d'autres pays.

⁴ Cf. Section 1 – Champ d'application. Bien que cette directive fasse référence à des «pays» et à des «accords», dans de nombreux cas, ce seront les autorités compétentes qui concluront des accords ou d'autres ententes.

6. Les accords d'équivalence peuvent inclure des dispositions relatives aux certificats ou à d'autres formes de certification de produits échangés ou peuvent rendre superflus certains certificats ou autres formes de certification⁵.

SECTION 5 – ÉTAPES PRÉALABLES À L'OUVERTURE DE DISCUSSIONS BILATÉRALES OU MULTILATÉRALES

7. Le pays importateur examine et détermine si les mesures du pays exportateur satisfont aux exigences spécifiées du pays importateur. Toute décision doit toutefois être fondée sur des critères objectifs.
8. En règle générale, l'élaboration d'accords nécessite des ressources importantes. Les pays importateurs et exportateurs pourront donc établir des priorités faisant l'objet d'examens portant à l'élaboration de ces accords, compte tenu des ressources limitées disponibles pour procéder aux évaluations nécessaires. De telles priorités ne devront pas être contraires aux droits et obligations de l'Organisation mondiale du commerce (OMC).
9. Avant de fixer des priorités, les pays pourront considérer les questions suivantes:
- (a) si la priorité devrait être accordée à certaines catégories de produits, en raison des risques qu'ils présentent pour la santé publique;
 - (b) si le ou les produit(s) sur le(s)quel(s) portera l'accord fait ou font l'objet d'un commerce important entre les pays importateur et exportateur, et si un accord entre ces deux pays faciliterait ce commerce;
 - (c) si le pays exportateur semble avoir une infrastructure et des ressources suffisantes pour maintenir un système de contrôle adéquat;
 - (d) si les produits du pays exportateur ont un faible taux de non respect des exigences spécifiées du pays importateur;
 - (e) si le pays exportateur reconnaît et observe le Code de déontologie du commerce international des denrées alimentaires adopté par le Codex;
 - (f) si des ressources importantes seront préservées du fait de cet accord.
10. Le pays engageant des discussions dans le but de conclure un accord d'équivalence devra être prêt à faciliter des activités d'évaluation et de vérification, tant avant qu'après la conclusion de l'accord⁶.
11. Les pays qui ne sont pas encore prêts à conclure des accords d'équivalence pourront souhaiter travailler conjointement à l'élaboration de tels accords. Les échanges d'informations, la formation conjointe, la coopération technique et le développement de l'infrastructure et de systèmes de contrôle des denrées alimentaires peuvent, entre autres, servir de point de départ à l'élaboration ultérieure d'accords. Un pays développé importateur devra envisager de fournir une assistance technique aux pays en développement exportateurs afin de mettre en place des systèmes leur permettant

⁵ Cf. paragraphe 45 du document CAC/GL 26-1997.

⁶ Cf. CAC/GL 26-1997 pour des Directives relatives à la conduite de telles activités d'évaluation et de vérification.

d'avoir des exportations alimentaires conformes aux exigences spécifiées du pays importateur et de faciliter l'élaboration d'accords d'équivalence.

SECTION 6 – OUVERTURE DE DISCUSSIONS EN VUE D'UN ACCORD D'ÉQUIVALENCE

12. Le pays prenant l'initiative de discussions en vue de conclure un accord d'équivalence déterminera:
 - (a) le type d'accord d'équivalence souhaité;
 - (b) le ou les produit(s) visés;
 - (c) l'autorités compétente ou les autorités pour chaque produit;
 - (d) et le champ d'application des exigences spécifiées qui seront énoncées dans l'accord (en matière par exemple, de santé et d'innocuité, de systèmes d'assurance de la qualité, d'étiquetage, de pratiques frauduleuses vis-à-vis du consommateur, etc.).
13. Un pays auprès duquel une telle démarche est faite devra y donner suite en temps opportun.
14. Au cas où le destinataire d'une demande d'accord a des difficultés à y répondre positivement, il devra donner les raisons et fournir toutes les recommandations pertinentes en vue de faciliter l'élaboration future d'accords d'équivalence.
15. Les deux parties devront vérifier qu'elles disposent des pouvoirs juridiques nécessaires pour négocier et conclure un tel accord.

SECTION 7 – PROCESSUS CONSULTATIF CONCERNANT LES ACCORDS D'ÉQUIVALENCE

16. Dans une première étape du processus consultatif, le pays importateur diffusera largement les textes relatifs à ses mesures de contrôle pertinentes et identifiera leurs objectifs. Pour ce qui est des mesures de contrôle d'innocuité des aliments, le pays importateur devra définir le ou les risque(s) pour la santé visé(s) par chaque mesure. Lorsque l'on sait que certains dangers pour la santé, tels que des agents pathogènes d'origine alimentaire, existent dans le pays exportateur mais pas dans le pays importateur, ces dangers et les mesures les visant devront être identifiés.
17. Le pays exportateur fournira des informations prouvant que son propre système de contrôle satisfait aux objectifs et/ou au niveau de protection, selon le cas, du pays importateur:
 - Les accords d'équivalence relatifs à des mesures (sanitaires) de contrôle de l'innocuité des aliments sont conclus après qu'un pays importateur ait déterminé que les mesures de contrôle d'un pays exportateur, même si elles sont différentes de celles du pays importateur, satisfont au niveau approprié de protection sanitaire du pays importateur.

- Les accords d'équivalence relatifs à d'autres exigences spécifiées pertinentes en matière de denrées alimentaires sont conclus après qu'un pays importateur ait déterminé que les mesures de contrôle du pays exportateur, même si elles sont différentes de celles du pays importateur, répondent aux objectifs du pays importateur.
18. L'élaboration d'accords d'équivalence est facilitée par l'utilisation par les deux parties des normes, recommandations et Directives du Codex.
19. Pour faciliter le processus consultatif, des informations seront échangées en fonction des besoins sur les points suivants:
- (a) Le cadre législatif, y compris les textes de toutes les lois pertinentes, qui constitue le fondement juridique de l'application uniforme et cohérente du système de contrôle des produits alimentaires faisant l'objet de l'accord⁷;
 - (b) Les programmes et opérations de contrôle, y compris les textes de toutes les mesures pertinentes des pays exportateurs faisant l'objet de l'accord, ainsi que d'autres documents relatifs aux programmes et opérations de contrôle⁸;
 - (c) Les critères de décision et mesures ⁹;
 - (d) Les installations, équipements, transports et communications ainsi que l'hygiène de base et la qualité de l'eau¹⁰;
 - (e) Les laboratoires, y compris des informations sur leur évaluation et/ou leur accréditation, et des preuves qu'ils appliquent des techniques mondialement reconnues d'assurance de la qualité¹¹;
 - (f) Des détails sur les systèmes du pays exportateur visant à garantir une inspection compétente et qualifiée¹² grâce à la formation, l'accréditation et l'habilitation appropriées du personnel d'inspection; et le nombre et la répartition des inspecteurs;
 - (g) Des détails des procédures du pays exportateur pour l'audit des systèmes nationaux, y compris l'assurance de l'intégrité et de l'absence de conflits d'intérêts chez le personnel d'inspection¹³;

⁷ Cf. paragraphes 20 à 23 du document CAC/GL 26-1997.

⁸ Cf. paragraphes 24 à 29 du document CAC/GL 26-1997.

⁹ Cf. paragraphes 30 à 37 du document CAC/GL 26-1997.

¹⁰ Cf. paragraphes 38 à 40 du document CAC/GL 26-1997.

¹¹ Cf. paragraphes 41 à 42 du document CAC/GL 26-1997.

¹² Cf. paragraphe 43 du document CAC/GL 26-1997.

¹³ Cf. paragraphes 47 et 52 à 57 du document CAC/GL 26-1997.

- (h) Des détails sur la structure et l'opération de tout système d'alerte rapide dans le pays exportateur.
20. Les pays pourront souhaiter établir des tableaux comparatifs pour organiser les informations susmentionnées et identifier les différences entre leurs systèmes de contrôle respectifs.
21. Les pays importateurs et exportateurs définiront un processus pour examiner conjointement les différences entre leurs mesures et/ou exigences spécifiées respectives.
22. Les représentants du pays importateur devront pouvoir s'assurer que les systèmes de contrôle du pays exportateur fonctionnent comme décrit. Cette assurance pourra être obtenue grâce à une évaluation et à une vérification appropriées des processus décrits à la Section 9 et à l'Annexe des Directives sur la conception, l'application, l'évaluation et l'homologation de systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires.
23. Les parties à l'accord établiront des procédures pour:
- (a) faire un audit et vérifier périodiquement, après la conclusion d'un accord d'équivalence, que cette équivalence existe toujours; et,
 - (b) résoudre tout problème identifié lors de l'audit et de la vérification.
24. Une procédure de résolution de problèmes sera élaborée, avec notamment des dispositions permettant au pays importateur de réexaminer des produits afin de vérifier que le pays exportateur a bien remédié à ses insuffisances.
25. Les parties à l'accord décideront si l'accord d'équivalence doit inclure des dispositions concernant l'utilisation, en plus ou au lieu des certificats, d'une liste d'établissements dont la conformité aux mesures de contrôle équivalentes du pays exportateur a été démontrée. Le pays importateur peut utiliser cette liste pour surveiller les importations. Le pays exportateur sera chargé de fournir cette liste et toute mise à jour nécessaire au pays importateur. Le pays importateur se réserve le droit de refuser les importations d'un établissement et d'organiser avec le pays exportateur le retrait de la liste d'un établissement, en fournissant les raisons de sa décision.
26. Les parties à l'accord conviendront de procédures relatives à l'échange d'informations dans les situations d'urgence en matière de contrôle des aliments¹⁴.
27. Les parties à l'accord conviendront de procédures à suivre dans le cas d'expéditions de denrées alimentaires non conformes aux termes de l'accord d'équivalence.

¹⁴ Cf. *Principes et Directives du Codex sur les échanges d'informations dans les situations d'urgence en matière de contrôle des aliments* (CAC/GL 19-1995, Rév. 1-2004).

28. Les parties à l'accord conviendront de procédures de résiliation de l'accord, au cas où l'une ou l'autre des parties estimerait que les termes de l'accord ne sont plus respectés.
29. Pour renforcer la confiance du public dans l'accord, tout en respectant le souci légitime de préserver le caractère confidentiel des renseignements communiqués, les autorités compétentes pertinentes des pays concernés devront donner au public, y compris aux consommateurs, à l'industrie et aux autres parties intéressées, la possibilité de présenter leurs observations en temps opportun sur le contenu de l'accord envisagé¹⁵.

SECTION 8 – ÉTUDES PILOTES

30. Avant de conclure un accord, les autorités compétentes dans les pays importateurs et exportateurs pourront convenir de procéder à un essai ou à une étude pilote.
31. Le projet d'accord et le protocole relatifs à l'étude pilote pourront inclure, entre autres, des dispositions concernant:
 - (a) la description et le calendrier du programme d'essai;
 - (b) les rôles et capacités des organismes publics et des organismes privés officiellement agréés concernés;
 - (c) les procédures utilisées pour l'inspection et la certification;
 - (d) les procédures d'audit et leur fréquence;
 - (e) la description des besoins de formation ou d'information.

SECTION 9 – RÉDACTION DE L'ACCORD

32. Les informations pouvant le cas échéant être incluses dans un accord sont énumérées à l'Annexe A.

SECTION 10 – MISE EN ŒUVRE DE L'ACCORD

33. Un avis annonçant la conclusion de l'accord, ou le texte de l'accord lui-même, sera publié par tous les gouvernements signataires. Le texte de l'accord sera mis à la disposition du public de chaque pays dans la ou les langue(s) officielle(s) de ces pays.
34. Une fois l'accord entré en vigueur, chaque partie devra rapidement aviser l'autre ou les autres partie(s) de toute mesure nouvelle ou modifiée se rapportant à l'accord.

¹⁵ Cf. paragraphe 58 du document CAC/GL 26-1997.

ANNEXE A

CONTENU DES ACCORDS D'ÉQUIVALENCE

Les informations suivantes devront, les cas échéant, figurer dans les accords d'équivalence.

- (a) **Titre:** Le nom donné à l'accord peut varier en fonction des préférences et des obligations juridiques des parties à l'accord.
- (b) **Parties:** Les noms des parties à l'accord bilatéral ou multilatéral.
- (c) **Objectif:** Brève description de l'objectif spécifique de l'accord.
- (d) **Champ d'application:** Identification des produits et des mesures qui font l'objet de l'accord. Les éventuelles exceptions seront indiquées.
- (e) **Définitions:** Définition des termes utilisés dans l'accord, selon les besoins. Dans la mesure du possible, on utilisera les définitions de l'OMC et des documents du Codex.
- (f) **Obligations de fond:** Description détaillée des obligations et des responsabilités spécifiques de chaque partie.
- (g) **Autorités compétentes:** Titre de chaque autorité compétente qui sera responsable de l'exécution de l'accord.
- (h) **Dispositions en matière d'évaluation et de vérification:** Exposé des systèmes de contrôle ou des parties de systèmes démontrés équivalents par le ou les (pays) importateur(s) partie(s) à l'accord.
- (i) **Dispositions en matière d'évaluation et de vérification:** Description des méthodes utilisées pour vérifier la conformité aux dispositions de l'accord, y compris des procédures d'audit et/ou des dispositions permettant aux parties de recourir à des tiers officiellement agréés (y compris à des autorités compétentes de pays qui ne sont pas signataires de l'accord). Les mécanismes de vérification continue devront être clairement décrits.
- (j) **Critères de certification:** Lorsque les certificats font partie d'accords pour le respect des exigences spécifiées, une liste des critères, par attribut, devant être utilisés par les autorités compétentes des pays importateur et exportateur pour déterminer si le produit satisfait aux normes du pays importateur.
- (k) **Échantillonnage:** Liste des références et des procédures d'échantillonnage que les pays importateur et/ou exportateur utiliseront pour les contrôles et la certification.
- (l) **Méthodologie analytique et autre:** Liste des méthodes et procédures équivalentes que les autorités compétentes parties à l'accord utiliseront pour déterminer la conformité du ou des produit(s) visé(s) par l'accord.
- (m) **Procédures administratives:** Procédures et conseils pour l'exécution et l'application pratiques de l'accord.
- (n) **Échange d'informations et coopération:** Une liste des types de partage des compétences, de fourniture d'assistance et d'échange d'informations qui contribueront à assurer la qualité et l'innocuité du ou des produit(s) visé(s) par l'accord.

- (o) **Transparence:** Description des types d'information qui devront être échangées de manière systématique, y compris mais de façon non limitative les lois et normes révisées, les résultats analytiques et les résultats d'inspection.
- (p) **Notifications:** Description des situations et procédures qui devront être suivies lors de la communication de modifications importantes affectant l'innocuité des produits échangés; des situations dans lesquelles il y a un risque identifié d'effets graves sur la santé publique lié aux produits échangés; et des mesures prises pour faire face à de telles situations.
- (q) **Règlements des différends:** Description des procédures de consultation, des comités mixtes, et/ou des autres mécanismes devant être employés par les parties pour régler les différends survenant dans le cadre de l'accord. Ces procédures et mécanismes ne devront pas limiter les droits ou obligations des parties conformément aux accords de l'Organisation mondiale du commerce (OMC).
- (r) **Chargés de liaison:** Pour chaque autorité compétente signataire, il conviendra de désigner au moins un chargé de liaison dont on donnera le titre ou le poste, l'adresse, le numéro de téléphone, le numéro de télécopie et l'adresse électronique. (Il ne sera pas nécessaire de spécifier le nom des chargés de liaison).
- (s) **Entrée en vigueur:** Date d'entrée en vigueur des dispositions de l'accord.
- (t) **Révision, modification et résiliation de l'accord:** Méthodes pour la révision, la modification et la résiliation de l'accord.
- (u) **Signatures:** signatures, titres, et noms des agents représentant les autorités compétentes parties à l'accord et date(s) de signature.

DIRECTIVES SUR L'APPRÉCIATION DE L'ÉQUIVALENCE DE MESURES SANITAIRES ASSOCIÉES À DES SYSTÈMES D'INSPECTION ET DE CERTIFICATION DES DENRÉES ALIMENTAIRES¹

CAC/GL 53-2003

SECTION 1 – PRÉAMBULE

1. Il n'est pas rare que les pays importateurs et exportateurs utilisent des systèmes d'inspection et de certification des denrées alimentaires différents. Ces différences peuvent être liées à la prévalence de dangers particuliers en matière d'innocuité des aliments, aux choix nationaux en matière de gestion des risques de sécurité sanitaire des aliments et à l'évolution historique des systèmes de contrôle des denrées alimentaires.
2. Dans de telles circonstances, un pays importateur et un pays exportateur pourront, pour faciliter les échanges tout en protégeant la santé des consommateurs, examiner ensemble si les mesures sanitaires du pays exportateur permettent d'atteindre le niveau approprié de protection sanitaire du pays importateur, conformément au principe d'équivalence prévu par l'Accord de l'Organisation mondiale du commerce sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires (Accord SPS de l'OMC)².
3. L'application du principe d'équivalence présente des avantages tant pour le pays exportateur que pour le pays importateur. Elle permet, tout en protégeant la santé des consommateurs, de faciliter les échanges et de minimiser les coûts de la réglementation supportés par les gouvernements, le secteur industriel, les producteurs et les consommateurs en autorisant le pays exportateur à mettre en œuvre les moyens les mieux adaptés à ses circonstances dans le but d'atteindre le niveau approprié de protection du pays importateur³.
4. Les pays importateurs devront éviter d'appliquer des mesures inutiles lorsqu'elles ont déjà été mises en œuvre par le pays exportateur. Les pays importateurs pourront

¹ Ces directives doivent être lues conjointement avec d'autres textes Codex pertinents, en particulier les *Directives sur l'élaboration d'accords d'équivalence relatifs aux systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires* – CAC/GL 34-1999.

² Conformément à la définition de l'*équivalence* donnée à la Section 3, il importe de distinguer les mesures qui sont *équivalentes* (c'est-à-dire différentes de celles utilisées par le pays importateur tout en atteignant le niveau approprié de protection de ce pays) des mesures qui sont identiques à celles du pays importateur.

³ Un pays exportateur ne pourra bénéficier de ces avantages lorsqu'une demande de détermination d'équivalence sert de prétexte pour perturber des échanges existants. Une telle action de la part d'un pays importateur serait contraire aux principes du commerce international.

réduire la fréquence et l'étendue des mesures de vérification de l'équivalence lorsque les mesures appliquées par le pays exportateur ont été jugées équivalentes.

SECTION 2 – CHAMP D'APPLICATION

5. Le présent document fournit des directives sur l'appréciation de l'équivalence de mesures sanitaires associées à des systèmes d'inspection et de certification des denrées alimentaires. Aux fins de la détermination de l'équivalence, ces mesures peuvent être sommairement classées comme suit: infrastructure; conception des programmes; mise en œuvre et suivi; et/ou exigences particulières (cf. paragraphe 13).

SECTION 3 – DÉFINITIONS

6. Les définitions présentées dans le présent document sont inspirées de celles de la Commission du Codex Alimentarius et de l'Accord SPS de l'OMC et sont cohérentes avec celles-ci.

Mesure sanitaire: Toute mesure appliquée pour protéger, sur le territoire du pays, la vie ou la santé humaine vis-à-vis des risques découlant des additifs, contaminants, toxines ou organismes pathogènes présents dans les denrées alimentaires ou les aliments pour animaux, ou de risques provenant de maladies véhiculées par les aliments d'origine animale, végétale ou les produits dérivés ou de risques provenant de tout danger présent dans les aliments.

Remarque: Les mesures sanitaires comprennent tous les décrets, lois, réglementations, exigences spécifiées et procédures pertinents y compris, entre autres, les critères sur les produits finals; les processus et méthodes de production; les procédures de test, d'inspection, de certification et d'approbation; les dispositions sur les méthodes statistiques, les procédures d'échantillonnage et les méthodes d'évaluation des risques pertinentes; et les exigences en matière de conditionnement et d'étiquetage directement liées à la sécurité sanitaire des aliments.

Danger: Agent biologique, chimique ou physique présent dans un aliment ou état de cet aliment pouvant avoir un effet néfaste sur la santé⁴.

Risque: Fonction de la probabilité d'un effet néfaste sur la santé et de la gravité d'un tel effet résultant de la présence d'un ou de danger(s) dans un aliment⁴.

Évaluation des risques: Processus scientifique comportant les étapes suivantes: (i) identification des dangers; (ii) caractérisation des dangers; (iii) évaluation de l'exposition; et (iv) caractérisation des risques⁴.

Niveau approprié de protection sanitaire: Niveau de protection considéré approprié par le pays établissant une mesure sanitaire pour protéger la vie ou la santé humaine sur son territoire. (Ce concept est également appelé «niveau acceptable de risque»).

⁴ Commission du Codex Alimentarius: Manuel de procédure.

Équivalence de mesures sanitaires⁵: État selon lequel les mesures sanitaires appliquées par un pays exportateur, bien qu'étant différentes de celles appliquées par un pays importateur, atteignent tel que démontré par le pays exportateur le niveau approprié de protection sanitaire du pays importateur.

SECTION 4 – PRINCIPES GÉNÉRAUX RÉGISSANT LA DÉTERMINATION DE L'ÉQUIVALENCE

7. La détermination de l'équivalence de mesures sanitaires associées à des systèmes d'inspection et de certification des denrées alimentaires devra être fondée sur l'application des principes suivants:
- Un pays importateur a le droit de définir le niveau de protection sanitaire qu'il juge approprié au sujet de la protection de la vie et de la santé humaines⁶. Le niveau approprié de protection sanitaire peut être exprimé de manière qualitative ou quantitative.
 - La mesure sanitaire⁷ appliquée par un pays importateur devra effectivement atteindre le niveau approprié de protection de ce pays et être mise en œuvre en conformité avec l'article 2.3 de l'Accord SPS⁸.
 - Un pays importateur devra décrire comment sa propre mesure sanitaire atteint son niveau approprié de protection.
 - Un pays importateur devra reconnaître que des mesures sanitaires différentes des siennes peuvent atteindre son niveau approprié de protection sanitaire et peuvent donc être jugées équivalentes.
 - La mesure sanitaire proposée comme équivalente par le pays exportateur devra être capable d'atteindre le niveau approprié de protection du pays importateur.
 - À la demande d'un pays exportateur, un pays importateur se prêtera sans retard à des consultations en vue de déterminer dans un délai raisonnable l'équivalence de mesures sanitaires spécifiées⁹.
 - Il incombera au pays exportateur de démontrer objectivement que sa mesure sanitaire peut atteindre le niveau approprié de protection du pays importateur.
 - Les mesures sanitaires des pays devront être comparées de manière objective.
 - Lorsque l'évaluation des risques est utilisée dans la démonstration de l'équivalence, les pays devront veiller à ce que les techniques appliquées à cet effet soient cohérentes, en utilisant, le cas échéant, des méthodes reconnues au niveau international et en tenant compte des textes Codex pertinents.

⁵ Le document CAC/GL 26-1997 définit l'équivalence comme la «capacité de différents systèmes d'inspection et de certification à satisfaire aux mêmes objectifs».

⁶ L'Accord SPS définit les droits et obligations des Membres de l'OMC relatifs à la détermination d'un niveau approprié de protection sanitaire.

⁷ Dans les présentes directives, le mot «mesure» au singulier peut également, selon les circonstances, faire référence à son pluriel ou à un «train de mesures».

⁸ Des mesures équivalentes pourront atteindre le niveau approprié de protection du pays importateur ou, lorsqu'elles sont associées à d'autres mesures, contribuer à atteindre ce niveau approprié de protection. Dans la suite des présentes directives, toute référence à la première proposition s'appliquera également à la seconde.

⁹ *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.

- j) Le pays importateur devra tenir compte de toute connaissance et expérience déjà acquises sur les systèmes d'inspection et de certification des denrées alimentaires appliqués dans le pays exportateur afin de procéder à la détermination d'équivalence le plus efficacement et le plus rapidement possible.
- k) Le pays exportateur devra permettre aux autorités chargées des contrôles alimentaires dans le pays importateur, à la demande de ces dernières, d'examiner et d'évaluer les systèmes d'inspection et de certification faisant l'objet de la détermination d'équivalence.
- l) Toutes les appréciations d'équivalence devront examiner les moyens de maintenir l'équivalence.
- m) Les pays devront garantir la transparence, tant dans la démonstration de l'équivalence que dans l'appréciation de celle-ci, en consultant toutes les parties intéressées dans la limite du possible et du raisonnable. Les pays exportateurs et importateurs devront aborder une procédure de détermination d'équivalence de manière coopérative.
- n) Un pays importateur devra examiner de manière positive une demande émanant d'un pays exportateur en développement concernant toute assistance technique permettant de mener à bien une détermination de l'équivalence.

SECTION 5 – CONTEXTE D'UNE DÉTERMINATION D'ÉQUIVALENCE

8. Pour faciliter l'appréciation de l'équivalence entre les pays et promouvoir l'harmonisation des normes en matière de sécurité sanitaire des aliments, les Membres du Codex devront fonder leurs mesures sanitaires sur les normes Codex et textes apparentés¹⁰.
9. Une détermination d'équivalence peut être sollicitée pour toute mesure ou tout train de mesures concernant une denrée alimentaire ou un groupe de denrées alimentaires. Les mesures sanitaires pertinentes d'un système de contrôle alimentaire appliqué dans le pays exportateur devront satisfaire aux exigences du pays importateur lorsqu'elles ne font pas l'objet d'une détermination d'équivalence.
10. L'étendue de la détermination d'équivalence dépendra de l'expérience, des connaissances et de la confiance que le pays importateur a préalablement acquises au sujet des mesures de contrôle alimentaire du pays exportateur.
11. Lorsqu'un pays importateur a une certaine expérience, connaissance et confiance au sujet de mesures de contrôle alimentaire connexes à celles faisant l'objet de la détermination d'équivalence et lorsque les pays conviennent que les exigences à l'importation sont totalement satisfaites, c'est-à-dire en cas d'expérience commerciale préalable, la détermination de l'équivalence de mesures sanitaires pourra être effectuée

¹⁰ L'article 3 de l'Accord SPS de l'OMC précise, entre autres, que les Membres de l'OMC pourront introduire ou maintenir des mesures sanitaires qui entraînent un niveau de protection sanitaire plus élevé que celui qui serait obtenu avec des mesures fondées sur les normes Codex s'il y a une justification scientifique ou si cela est la conséquence du niveau de protection sanitaire qu'un Membre juge approprié. Ces mesures doivent être fondées sur une évaluation des risques adaptée aux circonstances.

sans tenir compte de ces mesures pertinentes connexes du système de contrôle alimentaire.

12. En l'absence d'expérience, de connaissance et de confiance au sujet de mesures de contrôle alimentaire connexes à celles faisant l'objet de la détermination d'équivalence et lorsqu'il n'a pas été établi que les exigences à l'importation sont totalement satisfaites, c'est-à-dire lorsque le commerce de produits alimentaires ou de groupes de produits alimentaires est proposé pour la première fois, la détermination de l'équivalence de mesures sanitaires devra examiner les mesures pertinentes connexes du système de contrôle alimentaire.
13. Aux fins de la détermination de l'équivalence, les mesures sanitaires associées à un système d'inspection et de certification des aliments peuvent être sommairement classées comme suit:
 - a) infrastructure; y compris le fondement législatif (par ex. lois sur les denrées alimentaires et lois d'application des règlements) et les systèmes administratifs (ex. organisation des autorités nationales et régionales, systèmes d'application des règlements, etc.);
 - b) conception, mise en œuvre et suivi des programmes, y compris la documentation des systèmes, le suivi, les résultats, les critères de décision et mesures prises, la capacité des laboratoires, l'infrastructure des transports et les dispositions en matière de certification et d'audit; et/ou
 - c) exigences particulières; y compris les exigences applicables aux installations (ex. conception des locaux), équipements (par ex. conception des machines entrant en contact avec les aliments), processus (par ex. plans HACCP), procédures (par ex. inspection ante et post mortem), tests (par ex. tests de laboratoire sur les dangers microbiologiques et chimiques) et méthodes d'échantillonnage et d'inspection.
14. Une telle classification devrait faciliter l'accord entre pays sur la base de comparaison de mesures sanitaires faisant l'objet d'une détermination d'équivalence (cf. Section 6). L'affectation de mesures à une catégorie particulière pourra par ailleurs aider les pays à limiter l'étendue de la détermination d'équivalence relative aux mesures sanitaires connexes du système de contrôle alimentaire.

SECTION 6 – BASE DE COMPARAISON OBJECTIVE

15. Dès lors que les mesures sanitaires appliquées par un pays importateur ont pour objet d'atteindre son niveau approprié de protection, un pays exportateur pourra démontrer qu'il atteint ce niveau approprié de protection en démontrant que les mesures qu'il propose comme équivalentes ont le même effet, quant à l'atteinte de ce niveau approprié de protection, que les mesures sanitaires correspondantes appliquées par le pays importateur en utilisant une base de comparaison objective.

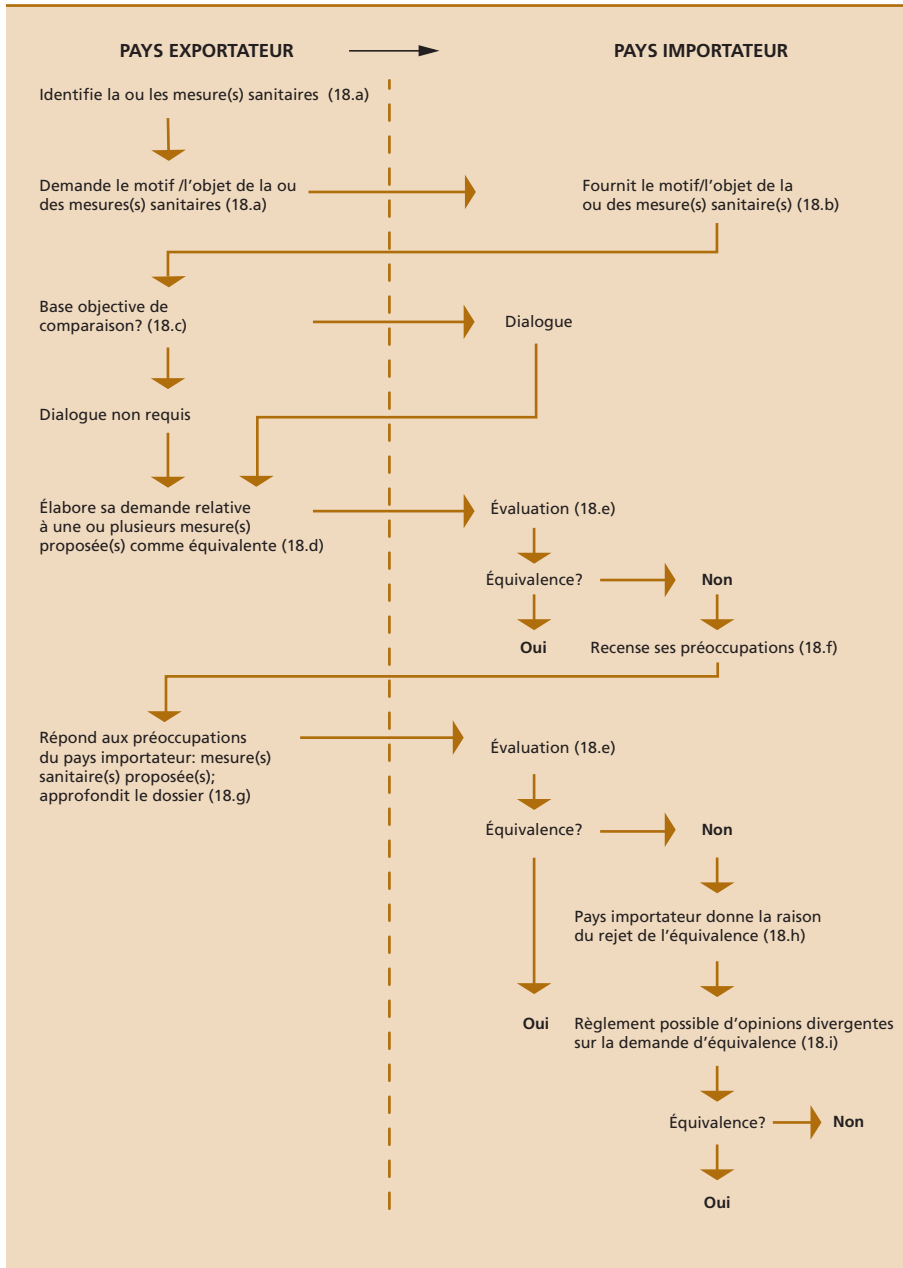
16. Le pays importateur devra, à la demande du pays exportateur, définir le plus précisément possible une base objective permettant de comparer à ses propres mesures les mesures sanitaires proposées par le pays exportateur¹¹. L'établissement d'un dialogue entre les pays importateur et exportateur favorisera une entente et, si possible, un accord sur la base de comparaison objective. Les autres informations à fournir par le pays importateur pourront inclure:
- a) le motif/l'objet de la mesure sanitaire, y compris la liste des risques spécifiques qu'elle vise;
 - b) la relation entre la mesure sanitaire et le niveau approprié de protection sanitaire, c'est-à-dire comment la mesure sanitaire atteint ce niveau approprié de protection;
 - c) le cas échéant, une expression du niveau de contrôle du danger présent dans un aliment obtenu par la mesure sanitaire;
 - d) le fondement scientifique de la mesure sanitaire examinée, y compris une évaluation des risques le cas échéant;
 - e) toute information complémentaire pouvant aider le pays exportateur à présenter une démonstration objective de l'équivalence.

SECTION 7 – PROCÉDURE DE DÉTERMINATION DE L'ÉQUIVALENCE

17. Le pays importateur devra, sur demande, fournir des informations sur ses mesures sanitaires au pays exportateur. Le pays exportateur devra examiner toutes les mesures sanitaires du pays importateur applicables aux denrées concernées et identifier celles auxquelles il satisfait et celles pour lesquelles il demande une détermination d'équivalence. Les pays importateur et exportateur devront alors suivre une procédure convenue d'échange d'informations pertinentes afin de faciliter la détermination de l'équivalence. Ces informations devront se limiter aux informations nécessaires dans ce contexte.
18. La détermination de l'équivalence est facilitée lorsque les pays exportateur et importateur suivent une série d'étapes telle que celle décrite ci-dessous et illustrée à la Figure 1. Les parties devront coopérer tout au long de ces étapes afin d'aboutir à un accord:
- a) Le pays exportateur identifie la mesure sanitaire du pays importateur pour laquelle il désire appliquer une mesure différente et demande le motif/objet de cette mesure.
 - b) Le pays importateur fournit le motif/l'objet de la mesure sanitaire identifiée et les autres informations pertinentes mentionnées à la Section 6.

¹¹ La base de comparaison objective de mesures sanitaires de la catégorie «infrastructure» sera généralement de nature qualitative, par exemple, la capacité de la législation sur le contrôle alimentaire à atteindre de vastes objectifs en matière de sécurité sanitaire des aliments. La base de comparaison objective de mesures sanitaires de la catégorie «exigences particulières» sera généralement de nature quantitative, par exemple, une comparaison des niveaux de maîtrise des dangers découlant de la mesure. La base de comparaison objective de mesures sanitaires de la catégorie «programmes» comprendra généralement des éléments qualitatifs et quantitatifs, par exemple, la bonne application des principes et la définition de limites critiques appropriées, dans les systèmes HACCP de contrôle des denrées alimentaires.

FIGURE I
 Diagramme simplifié du processus de détermination de l'équivalence
 (les étapes individuelles peuvent être réitérées)



- c) Conformément à la Section 6, le pays importateur définit le plus précisément possible une base objective permettant de comparer à ses propres mesures les mesures sanitaires proposées par le pays exportateur. Les pays entament, à l'initiative du pays exportateur, un dialogue sur cette base de comparaison objective dans le but de s'accorder à ce sujet.
- d) Le pays exportateur prépare et présente au pays importateur une soumission, fondée sur l'évaluation des risques ou toute autre méthodologie appropriée, en vue de démontrer que l'application d'une mesure sanitaire différente atteint le niveau approprié de protection du pays importateur.
- e) Le pays importateur examine la soumission et, si elle est adéquate, l'utilise pour déterminer si les mesures du pays exportateur atteignent son niveau approprié de protection.
- f) Si le pays importateur a des préoccupations quant à la soumission présentée, il en avise le pays exportateur le plus tôt possible en expliquant les raisons de ses préoccupations. Dans un tel cas, le pays importateur suggère si possible une manière d'aborder ces préoccupations.
- g) Le pays exportateur répond à ces préoccupations en fournissant des informations complémentaires, en modifiant sa proposition ou en prenant d'autres mesures, selon le cas.
- h) Le pays importateur avise le pays exportateur de son appréciation dans un délai raisonnable et fournit la raison de sa décision s'il juge que la mesure sanitaire n'est pas équivalente, à savoir, qu'elle n'atteint pas son niveau approprié de protection.
- i) Les pays devront tenter de régler toute divergence d'opinion relative à l'appréciation d'une soumission, intérimaire ou finale.

SECTION 8 – APPRÉCIATION

- 19. Le pays importateur devra procéder à l'appréciation de l'équivalence en se fondant sur un processus analytique qui est transparent, objectif et cohérent et comprend, dans la mesure du possible, la consultation de toutes les parties intéressées.
- 20. L'appréciation de l'équivalence de mesures sanitaires devra être fondée sur:
 - a) l'expérience, les connaissances et la confiance concernant les systèmes d'inspection et de certification des denrées alimentaires du pays exportateur (cf. Section 5);
 - b) les informations pertinentes fournies par le pays exportateur;
 - c) une analyse, utilisant la base de comparaison objective, de la solidité de la relation entre la mesure sanitaire spécifiée du pays exportateur et l'atteinte du niveau approprié de protection du pays importateur (cf. Section 6);
 - d) le fait que les paramètres devront être définis de manière quantitative dans la mesure du possible;
 - e) l'adéquation des descriptions qualitatives lorsque le niveau de contrôle des dangers présents dans les aliments n'est pas quantifié;

- f) la prise en considération de la variabilité et des autres sources d'incertitude concernant les données;
 - g) la prise en compte de tous les effets sur la santé humaine attendus de la mesure sanitaire identifiée du pays exportateur;
 - h) les textes Codex se rapportant aux questions de sécurité sanitaire des aliments examinées.
21. Suite à toute appréciation d'équivalence, les pays exportateur et importateur devront s'informer sans délai de tout changement important intervenant dans leurs programmes et infrastructures d'appui qui pourrait avoir une incidence sur la détermination préalable de l'équivalence.

DIRECTIVES POUR LA CONCEPTION, L'ÉTABLISSEMENT, LA DÉLIVRANCE ET L'UTILISATION DES CERTIFICATS OFFICIELS GÉNÉRIQUES¹

CAC/GL 38-2001

SECTION 1 – PRÉAMBULE

1. Les présentes directives reconnaissent que l'autorité compétente du pays importateur peut exiger, avant d'autoriser l'entrée de denrées alimentaires destinées au commerce international, que les importateurs présentent des certificats officiels délivrés par l'autorité compétente du pays exportateur ou avec son autorisation.
2. Ces directives n'ont pas pour but d'encourager ou d'imposer l'usage de certificats officiels pour les denrées devant faire l'objet d'échanges internationaux ou de diminuer le rôle de facilitation des échanges joué par des certificats commerciaux ou autres, y compris les certificats de tiers, non délivrés par le gouvernement du pays exportateur ou avec son autorisation.
3. Ces directives reconnaissent que les certificats officiels peuvent aider les pays importateurs à atteindre leurs objectifs en matière de sécurité sanitaire des aliments et à assurer des pratiques loyales dans le commerce des denrées alimentaires mais que d'autres approches pouvant compléter ou remplacer les certificats officiels (par exemple, liste d'établissements) sont également possibles.

SECTION 2 – CHAMP D'APPLICATION ET OBJECTIFS

4. Les présentes directives fournissent des orientations aux pays sur la conception, l'établissement, la délivrance et l'utilisation de certificats officiels qui attestent que les denrées alimentaires destinées au commerce international satisfont aux exigences du pays importateur en matière de sécurité sanitaire des aliments et/ou de pratiques loyales dans le commerce des denrées alimentaires.
5. Ces directives entendent faciliter l'identification des informations et attestations pouvant être fournies par les autorités compétentes.
6. Ces directives sont applicables aux certificats officiels quel que soit leur mode de transmission, à savoir sur papier ou par voie électronique.

¹ Ces directives devraient être lues en parallèle avec les *Directives Codex 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), et en particulier la section 7 sur les systèmes de certification. On fera également référence aux modèles de certificats élaborés par le Codex.

7. Ces directives ne traitent pas des questions relatives à la santé animale et végétale à moins qu'elles ne concernent directement la sécurité sanitaire des aliments. Il est toutefois reconnu que, dans la pratique, un certificat officiel pourra contenir des informations se rapportant à plusieurs questions (par exemple, sécurité sanitaire des aliments, santé animale et végétale).

SECTION 3 – DÉFINITIONS

Certificats. Documents sous format papier ou électronique qui décrivent et attestent les caractéristiques des expéditions alimentaires faisant l'objet d'échanges internationaux.

Certification. Procédure par laquelle les organismes officiels de certification ou les organismes officiellement agréés donnent par écrit, ou de manière équivalente, l'assurance que des denrées alimentaires ou des systèmes de contrôle des aliments sont conformes aux exigences spécifiées. La certification des aliments peut, selon le cas, s'appuyer sur toute une série de contrôles prévoyant l'inspection continue sur la chaîne de production, l'audit des systèmes d'assurance qualité et l'examen des produits finis².

Certificats officiels. Certificats délivrés par l'autorité compétente du pays exportateur, ou sous son contrôle, y compris par un organisme de certification agréé à cette fin par l'autorité compétente.

Organismes de certification. Organismes de certification officiels et organismes de certification officiellement agréés³.

Agents de certification. Agents habilités ou agréés par l'autorité compétente du pays exportateur en vue de remplir et de délivrer des certificats officiels.

Expédition. Collection définie de produits alimentaires normalement couverte par un certificat unique.

SECTION 4 – PRINCIPES

8. Les principes suivants s'appliquent à la conception, à l'établissement, à la délivrance et à l'utilisation de certificats officiels.
- A. Les certificats officiels ne devraient être requis que lorsque des attestations et des informations essentielles sont nécessaires pour assurer la sécurité sanitaire des aliments et/ou des pratiques loyales dans le commerce des denrées alimentaires.
 - B. Les pays exportateurs peuvent fournir des assurances par des moyens autres que des certificats couvrant une expédition, selon le cas.
 - C. Les attestations et informations requises par le pays importateur devraient être limitées aux informations essentielles liées aux objectifs du système d'inspection et de certification des denrées alimentaires du pays importateur.

² Principes applicables à l'inspection et à la certification des importations et des exportations alimentaires (CAC/GL 20-1995).

³ La reconnaissance des organismes de certification est abordée à la section 8 - Accréditation officielle des *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).

- D. La raison d'être et les exigences relatives à des attestations spécifiques et à des informations d'identification devraient être communiquées aux pays exportateurs de manière cohérente et transparente et être appliquées par le pays importateur de manière non discriminatoire.
- E. Les certificats officiels, quel que soit leur mode de transmission ou leur contenu, devraient présenter les informations sous un format qui simplifie et facilite l'autorisation des produits visés tout en satisfaisant aux exigences du pays importateur.
- F. L'autorité compétente du pays exportateur est fondamentalement responsable de tout certificat qu'elle délivre ou dont elle autorise la délivrance.
- G. Toutes les attestations et les informations d'identification pertinentes requises par le pays importateur devraient figurer sur un même certificat, dans la mesure du possible, pour éviter des certificats multiples ou superflus.
- H. Les autorités compétentes devraient prendre des mesures adaptées pour éviter l'utilisation de certificats frauduleux et devraient collaborer, au besoin, aux enquêtes menées en temps utile sur ces utilisations.

SECTION 5 – UTILISATION DES CERTIFICATS OFFICIELS

Principe A.

Les certificats officiels ne devraient être requis que lorsque des attestations et des informations essentielles sont nécessaires pour assurer que les exigences pour la sécurité sanitaire des aliments et/ou des pratiques loyales dans le commerce des denrées alimentaires soient accomplies.

9. Des attestations et des informations spécifiques liées au produit identifié dans le certificat peuvent fournir des assurances que le produit alimentaire ou le groupe de produits alimentaires est conforme aux exigences du pays importateur en matière de:
- Sécurité sanitaire des aliments; et
 - Pratiques loyales dans le commerce des denrées alimentaires.
10. Il est possible que la législation nationale n'autorise pas l'autorité compétente d'un pays exportateur à délivrer le certificat requis par le pays importateur. Cette information doit être communiquée au pays importateur. Celui-ci devrait alors envisager d'accorder la souplesse nécessaire pour que ces assurances soient fournies par d'autres moyens, pour autant que la sécurité sanitaire des aliments et les pratiques loyales dans le commerce des denrées alimentaires soient assurées.

SECTION 6 – SOLUTIONS DE REMPLACEMENT DES CERTIFICATS OFFICIELS

Principe B.

Les pays exportateurs peuvent fournir des assurances par des moyens autres que des certificats expédition par expédition, selon le cas.

11. D'autres dispositions fournissant des assurances équivalentes concernant la sécurité sanitaire des aliments ou assurant des pratiques loyales dans le commerce des denrées alimentaires devraient être envisagées.
12. Un pays importateur peut, dans certaines circonstances, consentir à accepter de la part du pays exportateur une liste d'établissements satisfaisant à ses exigences spécifiques. Cette liste peut être utilisée pour atteindre les mêmes objectifs que les certificats expédition par expédition, étant entendu que le pays importateur peut toutefois requérir des informations complémentaires (par exemple le mode de transport) pour chaque expédition.
13. Les mécanismes et critères d'établissement, de mise à jour et de révision de ces listes devraient être rendus transparents par le pays exportateur et approuvés par le pays importateur.
14. Étant donné qu'une expédition est généralement couverte par un certificat officiel unique, certains certificats peuvent également s'appliquer à des expéditions multiples, sous réserve de l'accord du pays importateur. Les certificats se rapportant à plusieurs expéditions doivent alors être de durée limitée.

SECTION 7 – QUANTITÉ D'INFORMATION, TRANSPARENCE ET NON-DISCRIMINATION

Principe C.

Les attestations et informations requises par le pays importateur devraient être limitées aux informations essentielles liées aux objectifs du système d'inspection et de certification des denrées alimentaires du pays importateur.

15. Les attestations et informations officielles spécifiques devant figurer dans un certificat seront déterminées par les exigences du pays importateur. Les pays importateurs devraient tirer parti des normes internationales éventuellement disponibles afin de réduire le niveau de détail nécessaire dans les certificats.
16. Les attestations et les informations officielles devraient être clairement identifiées dans le texte du certificat et ne pas être inutilement complexes, détaillées ou plus exigeantes que nécessaire pour le pays exportateur pour atteindre les objectifs du

système d'inspection et de certification des denrées alimentaires du pays importateur. Sans pour autant s'en limiter, ces attestations pourront concerner:

- La conformité à des normes spécifiques et à des exigences spécifiées en matière de production ou de transformation, le cas échéant;
- Le statut (par ex. licence) de l'établissement de production, de transformation, de conditionnement et/ou de stockage dans le pays exportateur;
- Le statut zoosanitaire du pays exportateur s'il est susceptible d'affecter la sécurité sanitaire des aliments; et
- Toute référence à des accords bilatéraux/multilatéraux pertinents.

17. Les prescriptions commerciales, telles que les caractéristiques spécifiques des produits ou leur conformité aux spécifications de l'importateur, ne devraient pas être couvertes par les certificats officiels.
18. Une expédition se rapportant à un échantillon alimentaire soumis aux fins d'évaluation, d'essai ou de recherche dans le pays importateur devrait être clairement identifiée en fonction de son utilisation prévue. Le certificat ou l'emballage doit clairement indiquer que l'échantillon n'est pas destiné à la vente au détail et qu'il n'a aucune valeur commerciale.

Principe D.

La raison d'être et les exigences relatives à des attestations spécifiques et à des informations d'identification devraient être communiquées aux pays exportateurs de manière cohérente et transparente et être appliquées par le pays importateur de manière non discriminatoire.

19. Lors de la définition des exigences applicables aux certificats, les pays importateurs devraient veiller à ce que les critères s'appliquent de la même manière à tous les pays exportateurs afin d'éviter une discrimination arbitraire ou injustifiable.
20. Les autorités compétentes du pays importateur devraient, à la demande, communiquer au pays exportateur les exigences relatives aux attestations et aux informations officielles devant figurer dans les certificats ainsi que leur raison d'être.

SECTION 8 – CONCEPTION DES CERTIFICATS OFFICIELS

Principe E.

Les certificats officiels, quel que soit leur mode de transmission ou leur contenu, devraient présenter les informations sous un format qui simplifie et facilite l'autorisation des produits visés tout en satisfaisant aux exigences du pays importateur.

21. Les certificats officiels devraient être conçus et utilisés de manière à:
 - Simplifier et faciliter l'autorisation de l'expédition au point d'entrée ou de contrôle;
 - Prévoir l'identification précise de l'expédition certifiée et des parties intervenant dans l'établissement et la délivrance du certificat;
 - Aider le pays importateur à déterminer la validité du certificat; et
 - Limiter au maximum le risque de fraude.

22. Les certificats officiels devraient, dans la mesure du possible, utiliser un modèle de présentation. Les certificats devraient:
 - Clairement identifier l'organisme de certification ainsi que les parties intervenant dans l'établissement et la délivrance du certificat⁴;
 - Être conçus de manière à limiter au maximum les risques de fraude, notamment grâce à l'utilisation d'un numéro d'identification unique ou d'autres moyens permettant de garantir leur authenticité (par exemple, papier filigrané et/ou autres mesures de sécurité pour les certificats papier; lignes et systèmes de sécurité pour les certificats électroniques);
 - Clairement décrire le produit et l'expédition auxquels ils font référence de manière unique;
 - Contenir une référence précise aux exigences officielles pour lesquelles le certificat a été délivré;
 - Contenir des attestations de l'organisme de certification officiel ou officiellement agréé relatives à l'expédition qui y est décrite, et ne pas être soumis à une obligation d'approbation/nouvelle certification une fois qu'ils ont été délivrés; et
 - Être rédigés dans une ou plusieurs langues parfaitement comprises par l'agent de certification dans le pays exportateur et dans les pays de transit, le cas échéant, et par l'autorité destinataire dans le pays importateur ou dans les pays dans lesquels les denrées sont inspectées. En cas de nécessité, le certificat peut être assorti d'une traduction officielle.

⁴ Lorsqu'ils doivent comporter des informations complémentaires, les certificats devraient être conçus de manière à faire apparaître clairement qui a fourni les informations incluses dans les différentes parties (par exemple, laboratoire, établissement de production, organisme de certification).

23. Les informations concernant le produit certifié devraient être clairement indiquées sur le certificat, et comporter au moins les informations ci-dessous. Il peut en outre comporter d'autres informations convenues par le pays importateur et le pays exportateur:
- La nature du produit⁵;
 - Le nom du produit⁶;
 - La quantité, dans les unités pertinentes⁷;
 - Une description de la denrée et de l'expédition auxquelles il fait référence de manière unique (par exemple, identificateur de lot, moyen de transport, numéro(s) de sécurité ou code date);
 - L'identité et, selon le cas, le nom et l'adresse du producteur/fabricant et/ou des établissements de stockage ainsi que leur numéro d'agrément;
 - Les nom et coordonnées de l'exportateur ou de l'expéditeur;
 - Les nom et coordonnées de l'importateur ou du destinataire;
 - Le pays d'expédition⁸ ou une zone du pays s'il s'agit d'attestations spécifiques; et
 - Le pays de destination⁹.

SECTION 9 – DÉLIVRANCE DES CERTIFICATS OFFICIELS (RESPONSABILITÉ DES AGENTS DE CERTIFICATION, SÉCURITÉ ET PRÉVENTION DE LA FRAUDE)

Principe F.

L'autorité compétente du pays exportateur est fondamentalement responsable de tout certificat qu'elle délivre ou dont elle autorise la délivrance.

24. Les certificats officiels tels que délivrés relèvent en dernier ressort des autorités gouvernementales, étant entendu que le secteur de la production alimentaire est fondamentalement responsable de la sécurité sanitaire des aliments et de la prévention de la fraude et de la tromperie dans le contexte du commerce des denrées alimentaires.
25. L'organisme de certification devrait:
- Être désigné et habilité de manière transparente, par la législation ou la réglementation nationale/régionale¹⁰, à fournir les attestations pertinentes requises dans un certificat officiel;

⁵ La classification de l'Organisation mondiale des douanes devrait être utilisée lorsqu'il y a lieu. S'il convient d'identifier des espèces, la classification de Linnaeus sera appliquée.

⁶ Avec des références aux normes Codex lorsqu'elles existent.

⁷ Les quantités devront être indiquées dans le Système international d'unités (système métrique moderne).

⁸ Les codes de pays ISO peuvent être utilisés.

⁹ Les codes de pays ISO peuvent être utilisés.

¹⁰ Le terme «régional» fait référence à une organisation d'intégration économique régionale telle que définie à l'Article 2 de l'Acte constitutif de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture.

- Avoir une désignation/habilitation reconnue comme suffisante par les gouvernements de manière à éviter toute nécessité d'approbation/nouvelle certification des certificats une fois qu'ils ont été délivrés;
 - Fournir sur demande au pays importateur des informations concernant son habilitation officielle;
 - Veiller à ce que ses procédures permettent la délivrance de certificats officiels en temps voulu de manière à éviter toute perturbation inutile des échanges;
 - Disposer d'un système efficace permettant de limiter, dans la mesure du possible, l'usage frauduleux des certificats officiels; et
 - Disposer d'un programme de formation efficace et actualisé pour ses agents de certification.
26. Si l'autorité compétente du pays exportateur est légalement habilitée à utiliser des organismes de certification tiers et a autorisé un organisme tiers à délivrer des certificats en son nom, l'autorité compétente doit veiller à ce que cet organisme tiers soit dûment supervisé et fasse notamment l'objet d'audits.
27. Les certificats doivent normalement être délivrés avant que les expéditions auxquelles ils se rapportent quittent le contrôle de l'organisme de certification. Les certificats ne pourront être délivrés, lorsque les expéditions sont en transit vers leur pays de destination ou y sont arrivées, que si des systèmes de contrôle appropriés sont en place dans le pays exportateur pour appuyer cette pratique, qui doit être approuvée par le pays importateur et, le cas échéant, par le pays de transit.
28. Les agents de certification devraient:
- Être désignés de manière appropriée par l'organisme de certification;
 - Ne pas avoir de conflit d'intérêts relatif aux aspects commerciaux de l'expédition et être indépendants des parties commerciales;
 - Être pleinement au fait des exigences attestées;
 - Disposer d'un exemplaire des règlements ou exigences mentionnés dans le certificat ou d'informations et de notes d'orientation claires diffusées par l'organisme de certification ou l'autorité compétente et expliquant les critères auxquels le produit doit satisfaire avant d'être certifié;
 - N'attester que les questions relevant de leurs compétences (ou qui ont été attestées par une autre partie compétente); et
 - Ne certifier que les circonstances pouvant être vérifiées, directement ou à l'aide des documents fournis, y compris la conformité aux exigences spécifiées en matière de production et à toute autre exigence spécifiée intervenant entre la production et la date de délivrance du certificat.

Principe G.

Toutes les attestations et les informations d'identification pertinentes requises par le pays importateur devraient figurer sur un même certificat, dans la mesure du possible, pour éviter des certificats multiples ou superflus.

29. Les demandes de certificats devraient limiter autant que possible le besoin de certificats superflus ou faisant double emploi, par exemple lorsque: 1) plusieurs certificats contenant des attestations semblables sont requis par différents organismes d'un pays importateur; 2) plusieurs certificats sont requis pour différentes caractéristiques alors qu'une seule attestation suffirait; et, 3) plusieurs certificats contenant des attestations semblables sont exigés de différents organismes de certification du pays exportateur.
30. Lorsqu'un certificat nécessite des attestations multiples (par exemple, sécurité sanitaire des aliments, santé animale et/ou végétale), des attestations standard élaborées par des organisations reconnues dans l'accord de l'Organisation mondiale du commerce (OMC) sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires (SPS) pourront être utilisées (c'est-à-dire, Codex, OIE, CIPV).
31. Lorsque des certificats sont exigés de plusieurs organismes, une seule autorité compétente peut délivrer le certificat sur la base des informations reçues des autres organismes officiels. On citera à titre d'exemple les mentions de statut zoosanitaire et de santé publique sur le même certificat.
32. Lorsqu'un pays importateur demande que le certificat officiel contienne des informations confidentielles, ces demandes devraient être limitées au besoin de veiller au respect des exigences de sécurité sanitaire des aliments et d'assurer des pratiques loyales dans le commerce des denrées alimentaires. Si de telles informations sont demandées, des mesures appropriées pour protéger la confidentialité de ces informations devraient alors être prises et communiquées à l'exportateur.
33. Les certificats officiels ne devraient pas contenir de données commerciales confidentielles, telles que numéros de contrats et arrangements bancaires.
34. Lorsque, dans des cas exceptionnels justifiés par des problèmes documentés en matière de santé publique, le pays importateur demande à recevoir l'assurance que la denrée importée ne contient pas d'ingrédients provenant d'un ou de plusieurs pays spécifiés, les certificats devraient contenir des attestations pertinentes. L'utilisation de ces attestations devrait cesser lorsque le ou les pays auront géré le risque en se fondant sur des données scientifiques et lorsque les mesures appliquées pour faire face au danger seront jugées satisfaisantes par le pays importateur.

Utilisation des certificats papier

35. Si des certificats papier sont utilisés, les originaux doivent être délivrés et présentés à l'exportateur ou à son agent.
36. Les certificats papier devraient, dans la mesure du possible, être conformes à la formule-cadre des Nations Unies pour les documents commerciaux (Recommandation n° 1, ECE/TRADE/137).
37. L'organisme de certification du pays exportateur devrait garder une copie du certificat original (clairement identifiée comme telle) pouvant être présentée sur demande à

l'autorité compétente du pays importateur ou d'un pays chargé par celui-ci d'effectuer les contrôles des importations.

38. En délivrant un certificat papier, l'agent de certification devrait s'assurer que:
- Le certificat ne contient pas de suppressions autres que celles qui sont requises dans le texte du certificat;
 - Toute modification des informations certifiées est paraphée ou approuvée par l'organisme de certification;
 - Dans le cas de certificats comportant plusieurs pages, celles-ci constituent manifestement un certificat unique, y compris la(les) traduction(s) officielle(s) lorsqu'il y a lieu (par exemple, chaque page devra être numérotée et porter le même numéro de certificat unique de manière à indiquer qu'il s'agit d'une page précise dans une suite définie);
 - Le certificat porte l'identification officielle de l'autorité compétente, la signature, le nom et la fonction officielle de l'agent de certification (signature manuscrite ou en copie certifiée);
 - Le certificat porte la date, exprimée sans ambiguïté, à laquelle il a été signé et délivré et, le cas échéant, sa période de validité; et
 - Aucune partie du certificat n'est laissée en blanc au risque de pouvoir être modifiée.

Utilisation des certificats électroniques

39. Lorsque les certificats d'exportation sont échangés sous forme électronique entre les autorités compétentes des pays exportateurs et importateurs, le système utilisé devrait:
- Envisager des éléments de données et une structure de message tels que ceux qui sont définis/ratifiés par le Centre des Nations Unies pour la facilitation des échanges et le commerce électronique en ce qui concerne les certificats électroniques échangés entre les administrations frontalières (voir ISO/UNTDDED¹¹). Les pays importateurs et exportateurs devront convenir des éléments de données devant être échangés;
 - Envisager l'application des technologies disponibles pour l'échange de messages de données de façon à veiller à ce que les options retenues contribuent à la continuité des opérations;
 - Garantir l'intégrité du système de certification durant l'échange des données électroniques pour éviter les fraudes, l'infection par des virus et d'autres logiciels malveillants et préserver l'intégrité du système. Des exemples de mesures de sécurité pouvant être encouragées comprennent:
 - les certificats numériques d'authentification;
 - le cryptage

¹¹ L'UNTDDED (Répertoire d'éléments de données commerciales des Nations Unies) contient des descriptions de tous les éléments par numéro ainsi qu'une brève description et des caractéristiques (www.unece.org/etrades/codesindex.htm). Par exemple, DE1004 correspond à un «Numéro de document/message». De même, dans le système X12, 324 correspond à un «Numéro de bon de commande» et comprend des éléments de données XML contenus dans la spécification relative aux prescriptions commerciales pour les certificats d'exportation – Trade/CEFACT/2005/36.

- l'accès contrôlé et vérifié
 - les pare-feu
 - Inclure un mécanisme de contrôle et de protection de l'accès au système contre toute intrusion non autorisée. Les autorités compétentes des pays exportateurs et importateurs devront pour cela convenir de droits d'accès, notamment pour les agents autorisés à accéder au système;
 - Inclure des techniques ou procédures pour éviter la réutilisation frauduleuse des certificats électroniques;
 - Tenir compte de l'infrastructure et des capacités limitées des pays en développement; et
 - Inclure un plan d'intervention pour limiter au maximum la perturbation des échanges en cas de défaillance du système.
40. L'exportateur ou son agent devrait être averti lorsqu'un certificat électronique a été autorisé pour une expédition.

Présentation des certificats originaux

41. Dans le cas où des certificats papier sont utilisés, l'importateur ou le destinataire devrait s'assurer que le produit est présenté aux autorités du pays importateur, ou d'un pays chargé par celui-ci d'effectuer les contrôles des importations, accompagné du certificat original, en conformité avec les exigences du pays importateur. Dans le cas des certificats électroniques, l'importateur/destinataire ou son représentant devrait fournir à l'autorité du pays importateur suffisamment d'informations sur l'expédition pour permettre d'établir son identité en se référant aux informations figurant sur le certificat.

Remplacement des certificats

42. Des certificats de remplacement peuvent être délivrés par une autorité compétente pour corriger des certificats qui ont par exemple été perdus, endommagés, mal rédigés, ou lorsque les informations d'origine ne sont plus exactes. Ces certificats doivent indiquer clairement qu'ils remplacent le certificat d'origine. Un certificat de remplacement devrait porter le numéro du certificat original qu'il remplace ainsi que la date à laquelle celui-ci a été signé. Le certificat original devrait être annulé et, dans la mesure du possible, être retourné à l'autorité émettrice.

Annulation des certificats

43. Lorsqu'un certificat est annulé pour un motif valable, l'organisme de certification devra annuler le certificat original le plus tôt possible et en aviser l'exportateur ou son agent sur support papier ou par voie électronique. Cet avis devrait faire référence au numéro du certificat original annulé et fournir tous les détails concernant l'expédition ainsi que le ou les motifs de l'annulation. Une copie de l'annulation devrait être fournie à l'autorité responsable du contrôle des aliments dans le pays importateur lorsque l'expédition a été exportée. Un avis électronique devra être envoyé à l'autorité de contrôle du pays importateur pour les pays utilisant des certificats électroniques. Lorsque l'expédition est accompagnée d'un certificat papier, le certificat original devrait dans la mesure du possible être retourné à l'autorité émettrice.

Certificats non valides

44. Malgré les efforts déployés pour éviter les erreurs, les certificats officiels contiennent parfois des informations ou des mentions incorrectes. Lorsque de telles erreurs sont découvertes, les organismes de certification du pays exportateur ou l'autorité du pays importateur doivent se tenir mutuellement informés. Dans ce cas l'organisme de certification doit, selon qu'il convient, délivrer sans tarder un certificat de remplacement tel que celui qui est décrit au paragraphe 42 ou annuler le certificat comme il est dit au paragraphe 43.

Principe H.

Les autorités compétentes devraient prendre des mesures adaptées pour éviter l'utilisation de certificats frauduleux et devraient collaborer, selon le cas, aux enquêtes menées en temps utile sur ces utilisations.

Certificats frauduleux

45. Lorsqu'une autorité compétente a des raisons valables pour soupçonner qu'un certificat officiel accompagnant une expédition est frauduleux, qu'il s'agisse d'une fausse déclaration délibérée ou d'une autre activité criminelle, elle devrait immédiatement entamer une enquête et y faire participer l'organisme de certification du pays exportateur censé avoir délivré le certificat réputé frauduleux. Il convient en outre de notifier tout pays tiers pouvant être impliqué. L'autorité compétente devrait en outre garder l'expédition concernée sous son contrôle jusqu'à la fin de l'enquête.
46. Les organismes de certification des pays dont le certificat réputé frauduleux est censé provenir devraient coopérer pleinement à l'enquête de l'autorité compétente du pays importateur. Si le certificat s'avère être frauduleux, les autorités compétentes devraient faire tout leur possible pour identifier les responsables de sorte que des mesures appropriées puissent être prises conformément au droit national/régional.
47. Le produit visé par les certificats frauduleux devrait être considéré comme contrevenant aux exigences du pays importateur car ses caractéristiques exactes sont inconnues. La destruction du produit est l'une des mesures qui peut être appliquée, car une telle mesure peut fortement décourager les activités frauduleuses futures.
48. Les autorités compétentes des pays importateurs devraient tenir à jour des registres sur les certificats des organismes de certification des pays exportateurs pertinents, y compris, en ce qui concerne les certificats papier, des copies des tampons et marques officiels.

PRINCIPES ET DIRECTIVES POUR L'ÉCHANGE D'INFORMATIONS DANS LES SITUATIONS D'URGENCE EN MATIÈRE DE SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS

CAC/GL 19-1995

1. PRÉAMBULE

1. Lors d'une situation d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments, il est essentiel, pour limiter au maximum les effets potentiellement néfastes sur la santé publique, de communiquer au plus vite la nature et l'ampleur du problème à toutes les parties concernées. Il convient d'éviter que des mesures injustifiées ne soient prises à l'encontre d'autres denrées alimentaires provenant du même pays, ou d'autres pays, qui ne sont pas impliquées dans la situation d'urgence. La dimension internationale du commerce des denrées alimentaires exige que cette communication ait lieu au niveau gouvernemental approprié.
2. Le présent document fournit des directives à l'intention des gouvernements nationaux et des organisations d'intégration économique régionale concernant l'échange d'informations dans les situations d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments.

2. CHAMP D'APPLICATION

3. Les présents principes et directives s'appliquent aux situations où les autorités compétentes des pays importateurs et/ou exportateurs prennent conscience d'une situation d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments et où la communication d'informations, sur les risques notamment, liées à la situation d'urgence doit être entreprise.
4. Ils s'appliquent aux situations où le danger pour la sécurité sanitaire des aliments (agent microbien, chimique, radiologique ou physique, etc.) a été spécifiquement identifié. Ils peuvent également s'appliquer à celles où le danger pour la sécurité sanitaire des aliments n'a pas été identifié mais où des informations scientifiques pertinentes suggèrent l'existence d'un lien entre la consommation d'un aliment et l'apparition de graves effets néfastes.
5. Ces principes et directives s'appliquent aux situations d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments associées à des importations ou des exportations alimentaires ou à des aliments pouvant être importés ou exportés. Ils peuvent également s'appliquer

aux situations d'urgence concernant des aliments destinés à des animaux entrant dans la chaîne alimentaire humaine¹.

6. Les principes et directives ne s'appliquent pas aux rejets de denrées alimentaires survenant lorsque les normes d'un pays importateur ne sont pas satisfaites. Ces situations sont couvertes par les *Directives concernant l'échange d'informations entre pays sur les rejets de denrées alimentaires à l'importation* (CAC/GL 25-1997).

3. DÉFINITION

7. Situation d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments: situation, accidentelle ou intentionnelle, qui existe lorsqu'une autorité compétente identifie un risque grave associé à la consommation de denrées alimentaires qui n'est pas encore maîtrisé et qui exige que des mesures soient prises de toute urgence.

4. PRINCIPES

8. Les principes suivants s'appliquent à l'échange d'informations lorsqu'une situation d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments est identifiée:
 - a) Sa nature et son ampleur doivent, dans la mesure du possible, être décrites de manière claire et exhaustive par les autorités compétentes concernées.
 - b) L'échange d'informations sur les situations d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments doit se faire entre les points de contact officiels désignés par les autorités compétentes.
 - c) Un pays détectant une situation d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments, qu'il s'agisse d'un pays importateur ou d'un pays exportateur, doit informer sans délai tous les pays affectés ou susceptibles de l'être.
 - d) Tous les renseignements pertinents doivent être mis en commun par les autorités compétentes détectant une situation d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments pour permettre à tous les pays affectés ou susceptibles de l'être de prendre des décisions de gestion ou de communication des risques en connaissance de cause.
 - e) Les autorités compétentes doivent également, dans la mesure du possible, fournir en temps utile des informations claires, pertinentes et factuelles aux parties intéressées concernées.
 - f) La diffusion des informations doit être transparente et se poursuivre pendant toutes les étapes de la situation d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments, afin de permettre l'évaluation et l'évolution permanentes des interventions d'urgence.

¹ Le code d'usages pour une bonne alimentation animale (CAC/RCP 54-2004) contient des dispositions concernant les situations d'urgence affectant l'alimentation animale à la « Section 4.3.1: «Conditions spéciales applicables aux situations d'urgence».

5. NATURE DE LA SITUATION D'URGENCE EN MATIÈRE DE SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS

9. La nature de la situation d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments, et son fondement scientifique dès qu'il est disponible, doivent être décrits de manière claire, concise et exacte. Même lorsque le danger pour la sécurité sanitaire des aliments n'a pas été précisément identifié, tout lien manifeste et substantiel entre la consommation d'un aliment et l'apparition d'effets néfastes graves pour la santé publique doit être signalé par l'autorité compétente, conformément aux principes énoncés au paragraphe 8.
10. Lorsque le danger pour la sécurité sanitaire des aliments est associé à une ou des denrées alimentaires spécifiques, celles-ci doivent être identifiées le plus précisément possible afin de faciliter l'identification et la localisation des denrées affectées. Dans les autres cas, c'est-à-dire lorsque le danger pour la sécurité sanitaire des aliments touche plusieurs catégories d'aliments et couvre potentiellement une zone géographique donnée, tous les aliments affectés doivent être identifiés.

6. POINTS DE CONTACT OFFICIELS DÉSIGNÉS POUR L'ÉCHANGE D'INFORMATIONS

11. Chaque pays doit désigner un point de contact officiel primaire pour les situations d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments, qui pourra assumer les fonctions d'agent national de liaison pour les échanges d'information dans de telles situations. Une liste des points de contact officiels primaires pour l'échange d'informations dans les situations d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments visé au paragraphe 8.b est disponible et une mise à jour est envoyée périodiquement aux gouvernements. Il incombe à tous les pays de veiller à fournir régulièrement à l'Organisation mondiale de la santé (OMS) des informations actualisées concernant leur point de contact primaire officiel afin que la liste puisse être tenue à jour. Bien que le point de contact officiel primaire soit le premier point de contact, il est entendu que les gouvernements nationaux peuvent décider de désigner un point de contact spécifique pour une situation d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments donnée.
12. Les points de contact officiels désignés par les autorités compétentes pour coordonner les mesures prises pour faire face à la situation d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments doivent être clairement identifiés. Les informations requises comprennent le nom de l'autorité compétente et le nom, l'adresse, les numéros de téléphone et de télécopie et l'adresse électronique des personnes ou bureaux responsables de la gestion de la situation d'urgence qui peuvent fournir des détails complémentaires sur le danger, les aliments concernés, les mesures prises et d'autres informations pertinentes. Une adresse Internet doit également être fournie si un site Web est utilisé pour diffuser des informations à jour.

7. INFORMATION DE TOUS LES PAYS AFFECTÉS OU SUSCEPTIBLES DE L'ÊTRE

13. L'impact d'une situation d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments peut être vaste en raison de la dimension internationale du commerce des denrées alimentaires. L'autorité compétente du pays où la situation d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments est identifiée doit, dans la mesure de ses possibilités et en coopérant avec d'autres autorités compétentes, recenser tous les pays pouvant recevoir la ou les denrées incriminées et tous les pays d'où l'aliment potentiellement contaminé ou ses ingrédients ont été importés. Toutes les informations pertinentes concernant la situation d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments doivent être fournies aux autorités compétentes de ces pays.
14. La communication devra avoir lieu sans délai, employer les moyens les plus opportuns et comprendre la vérification de sa réception par les principales parties. Tous les moyens de communications - téléphone, courriel, télécopie et, si nécessaire, courrier - doivent être envisagés pour assurer une communication rapide et garantir la réception de l'information par l'autorité compétente dans les meilleurs délais.
15. Les informations initialement fournies étant souvent incomplètes, il incombe au pays identifiant la situation d'urgence de s'assurer qu'elles sont complétées par une ou plusieurs autres notifications à mesure que des données plus détaillées sont disponibles.
16. Il est entendu que la nature et l'étendue de la divulgation des informations à chaque autorité compétente correspondront à ce qui est considéré acceptable par l'autorité compétente divulguant les informations, selon sa législation nationale.

8. INFORMATIONS À ÉCHANGER

17. Les autorités compétentes doivent échanger avec tous les pays affectés ou susceptibles de l'être les informations pertinentes suivantes lors de l'identification d'une situation d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments:
 - a. La nature de la situation d'urgence en matière de sécurité sanitaire, y compris les dangers et risques identifiés, la méthodologie utilisée et toutes hypothèses faites.
 - b. L'identification détaillée du ou des aliments concernés, y compris les marques figurant sur les produits et les informations concernant les certificats.
 - c. Le ou les groupes de population affectés ou susceptibles de l'être.
 - d. Les informations concernant le transport (nom et coordonnées de l'exportateur, de l'importateur, du destinataire, des expéditeurs, etc.).
 - e. Les mesures prises pour réduire ou éliminer le danger.
 - f. Les coordonnées complètes du point de contact officiel désigné et de l'autorité compétente concernée.
18. La communication concernant la nature et l'ampleur de la situation d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments doit inclure des preuves scientifiques et

une évaluation des risques dès qu'elles sont disponibles, et décrire la manière dont les normes internationales ont été prises en compte.

19. Il est recommandé tant aux pays importateurs qu'aux pays exportateurs d'utiliser une présentation normalisée pour les informations échangées. Un modèle de présentation est joint au présent document sous forme d'appendice. Si d'autres présentations sont utilisées, il convient de veiller à ce que tous les renseignements pertinents soient inclus et présentés clairement.

9. RÔLE DE L'AUTORITÉ COMPÉTENTE

20. Lors de l'identification d'une situation d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments, l'autorité compétente identifiant cette situation doit communiquer et consulter sans délai la ou les autorités compétentes appropriées du ou des autres pays affectés ou susceptibles de l'être. Les autorités compétentes chargées de coordonner l'intervention doivent, s'il y a lieu, informer les pays recevant les denrées affectées des mesures prises. L'exactitude et la véracité des données scientifiques et autres fournies au sujet de la situation d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments doivent être vérifiées afin d'aider à la prise de décisions en matière de gestion des risques et de communication des risques. Toute information inexacte doit être corrigée au plus tôt par les autorités compétentes.
21. Il est également impératif que les autres parties concernées soient tenues informées, selon les besoins, de la nature et de l'évolution de la situation d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments. Les autorités compétentes doivent en conséquence fournir en temps utile des informations claires, pertinentes et factuelles aux entreprises, aux consommateurs, aux autres parties intéressées et aux médias sur l'évolution de la situation d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments.

10. CIRCULATION DE L'INFORMATION

22. Les communications entre les pays exportateurs et importateurs doivent être transparentes et se poursuivre pendant toutes les phases de la situation d'urgence, depuis la notification initiale du problème, comprenant notamment, dans la mesure possible, des détails sur toute évaluation des risques pertinente utilisée, jusqu'à la notification de la résolution du problème. Ceci permettra aux pays de réexaminer leurs stratégies d'évaluation, de gestion et de communication des risques à mesure que la situation évolue.

11. AUTRES CONSIDÉRATIONS CONCERNANT L'ÉCHANGE D'INFORMATIONS

Niveau de distribution des aliments

23. Pour décider des mesures appropriées de communication à appliquer, les autorités compétentes doivent tenir compte des quantités impliquées ainsi que de l'étendue et du niveau (gros/détail) de leur distribution. Dans certains cas, les aliments affectés n'auront pas encore pénétré dans le pays importateur et la communication sera axée

sur les importateurs. Dans d'autres cas, les aliments auront déjà été distribués dans le pays importateur ou transbordés à destination d'autres pays et l'autorité compétente devra tenir compte du niveau auquel les aliments auront été distribués (gros, détail, consommateur) ou sont susceptibles de l'avoir été, et appliquer les mesures de gestion et de communication des risques qui s'imposent, y compris un avis de rappel à un au moins de ces niveaux de distribution.

Réexportation de denrées alimentaires affectées par une situation d'urgence

24. Les denrées alimentaires interdites d'entrée dans un pays ou, dans certains cas, rappelées après leur entrée doivent être traitées conformément aux dispositions des *Directives concernant l'échange d'informations entre pays sur les rejets de denrées alimentaires* à l'importation (CAC/GL 25-1997) en tenant compte du *Code de déontologie du commerce international des denrées alimentaires* en cours de révision par le Comité du Codex sur les principes généraux (CAC/RCP 20-1979)².

Plan d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments

25. Les pays importateurs et les pays exportateurs doivent se doter d'un plan d'intervention indiquant la procédure à suivre dans les situations d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments³. Ce plan doit comprendre des dispositions spécifiques relatives à l'échange d'informations, et notamment l'information du public, selon les besoins, concernant la situation d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments.

Rôle de la FAO et de l'OMS

26. Bien que ces directives portent avant tout sur l'échange d'informations entre les autorités compétentes des pays importateurs et exportateurs, des copies ou des résumés des informations pertinentes seront communiqués, sur leur demande, à la FAO, à l'OMS ou à d'autres organisations internationales. La FAO et l'OMS pourront fournir conseils et assistance techniques à un ou plusieurs des pays touchés ou susceptibles de l'être.

² En cours de révision par le Comité du Codex sur les principes généraux au moment de la rédaction du présent texte.

³ Par exemple: Directives pour le renforcement des systèmes de contrôle des denrées alimentaires (FAO/OMS) «La menace terroriste et les produits alimentaires» (OMS).

APPENDICE

INFORMATIONS À ÉCHANGER DANS LES SITUATIONS D'URGENCE EN MATIÈRE DE SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS

Les informations devant être échangées par les autorités compétentes des pays exportateurs et importateurs affectés par les situations d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments sont répertoriées ci-après. Une situation d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments est une situation, accidentelle ou intentionnelle, qui existe lorsqu'une autorité compétente identifie un risque grave associé à la consommation de denrées alimentaires qui n'est pas encore maîtrisé et qui exige que des mesures soient prises de toute urgence.

1. Nature de la situation d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments

La nature du danger pour la sécurité sanitaire des aliments provoquant la situation d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments doit être décrite à l'aide des données suivantes, selon qu'il conviendra:

- contamination biologique/microbiologique (préciser l'organisme ou la toxine en cause);
- contamination chimique (par exemple, résidus de pesticides, de médicaments, de produits chimiques industriels, de contaminants présents dans l'environnement);
- contamination physique, (corps étrangers, par exemple);
- contamination par les radionucléides (préciser le ou les radionucléides en cause);
- allergène non déclaré (l'allergène doit être expressément identifié);
- autres dangers identifiés (par exemple, substances chimiques naturellement présentes dans les aliments ou résultant d'incidents de transformation ou de conditionnement);
- agent inconnu (préciser les effets néfastes graves liés à la consommation des denrées alimentaires spécifiées).

Dans chaque cas, le danger précis pour la sécurité sanitaire des aliments et son niveau ou sa prévalence, définis en fonction des données disponibles, ainsi que les méthodes d'échantillonnage et d'analyse utilisées et les hypothèses faites, le cas échéant, doivent être signalés.

2. Identification des denrées alimentaires concernées

Les denrées alimentaires concernées doivent être décrites de manière détaillée. Les informations suivantes doivent être fournies lorsqu'elles sont disponibles et applicables au produit:

- description et quantité du ou des produits, notamment la marque, le nom du produit tel qu'il figure sur l'étiquette, la qualité, la méthode de conservation (par exemple, réfrigéré ou surgelé) et la durée de conservation;
- type et taille du ou des emballages;
- identification du lot, notamment le code du lot, les dates de production et de transformation et l'identification des derniers locaux où les denrées ont été transformées ou emballées;

- autres marques/cachets d'identification (par exemple: code barre, codes CUP);
- nom et adresse du producteur, du fabricant, du vendeur, de l'emballleur, de l'exportateur ou de l'importateur, selon le cas;
- illustration;
- numéro(s) de référence du ou des certificats d'exportation, nom et marque officiels.

Indiquer également les pays vers lesquels le produit a été exporté dès que cette information est connue, pour permettre aux pays de savoir rapidement s'ils sont susceptibles d'être touchés et les aider à localiser les denrées alimentaires affectées.

3. Groupe(s) de population affecté(s) ou susceptibles de l'être

Il peut arriver qu'une situation d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments affecte surtout certains segments de la population, par exemple, les enfants, les femmes enceintes, les personnes immunodéprimées ou âgées. Ce fait doit alors être divulgué.

La nature et l'impact des effets nocifs pour la santé associés à une situation d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments comme la période d'incubation, la gravité ou d'autres données épidémiologiques, devraient être indiqués.

4. Informations concernant le transport

Les informations suivantes doivent être fournies:

- nom et coordonnées de l'exportateur;
- nom et coordonnées de l'importateur;
- précisions sur le conteneur et l'expédition, les ports d'origine et de destination;
- nom et coordonnées du ou des destinataires et expéditeurs.

5. Mesures prises par le pays exportateur ou importateur

- mesures prises pour identifier les denrées et en empêcher la vente et l'exportation;
- mesures de retrait des denrées du marché, en précisant si le retrait est volontaire ou obligatoire;
- mesures prises en vue d'éviter d'autres problèmes;
- mesures prises pour réduire les risques par un traitement physique approprié;
- méthodes de diagnostic et de traitement des personnes affectées;
- mesures prises en vue de l'élimination définitive des produits (par exemple, destruction des denrées).

6. Point(s) de contact de l'autorité compétente pour toute information complémentaire

Coordonnées complètes, notamment: le nom de l'autorité compétente, l'adresse, le numéro de téléphone, l'adresse électronique et les numéros de télécopie des personnes ou bureaux pouvant fournir des informations complémentaires susceptibles d'être recherchées par les pays affectés ou susceptibles de l'être pour faciliter la gestion de la situation d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments. Une adresse Internet, s'il en existe une, devrait également être utilisée pour diffuser des informations à jour.

DIRECTIVES CONCERNANT LES ÉCHANGES D'INFORMATIONS ENTRE PAYS SUR LES REJETS DE DENRÉES ALIMENTAIRES À L'IMPORTATION

CAC/GL 25-1997¹

PRÉAMBULE

1. Les Directives ci-après doivent servir de base à un échange structuré d'informations sur les rejets à l'importation. Les éléments d'information les plus importants à examiner dans ces Directives figurent en Annexe et chaque catégorie d'information est étudiée plus en détail ci-après. Les Directives visent tous les types de produits alimentaires.
2. Ces Directives ne traitent que des rejets à l'importation justifiés par la non conformité du produit aux exigences spécifiées du pays importateur. Les échanges d'informations dans les situations d'urgence en matière de contrôle alimentaire sont traités dans le document intitulé Directives concernant les échanges d'informations dans les situations d'urgence en matière de contrôle des aliments (CAC/GL 19-1995).
3. Ces Directives concernent les échanges d'informations sur les rejets à l'importation et ont pour objectif d'aider les pays à se conformer aux Principes applicables à l'inspection et à la certification des importations et des exportations alimentaires (CAC/GL 20-1995), en particulier, aux dispositions en matière de transparence mentionnées au paragraphe 14 de ces Principes.

CONSIDÉRATIONS GÉNÉRALES

4. Les autorités chargées des contrôles alimentaires dans un pays importateur qui rejettent un lot de produits alimentaires présenté à l'importation devraient toujours fournir des informations à l'importateur sur les raisons du rejet. Ces informations devraient également être fournies à l'exportateur si la demande en est faite aux autorités chargées des contrôles.
5. Si le rejet d'un lot de produits a pour raison:
 - la preuve d'un problème grave de sécurité des aliments et de risques pour la santé publique dans le pays exportateur;
 - la preuve d'allégations mensongères ou de fraude vis-à-vis du consommateur; ou
 - la preuve d'une défaillance grave du système d'inspection ou de contrôle dans le pays exportateur;

¹ Les gouvernements et organisations désirant recevoir une liste de points de contact pour le contrôle des importations alimentaires et les échanges d'informations dans les situations d'urgence en matière de contrôle des aliments doivent s'adresser au Service central de liaison avec le Codex d'Australie, Australian Quarantine and Inspection Service, GPO Box 858, Canberra, ACT, 2601, Australie – Télécopie: 61-6-272-3103.

les autorités chargées des contrôles alimentaires dans le pays importateur devraient en aviser les autorités chargées des contrôles alimentaires dans le pays exportateur (par télécommunication ou autres moyens rapides de communication) et fournir les renseignements détaillés précisés dans l'annexe aux présentes directives.

6. Après réception d'un tel avis, les autorités chargées des contrôles alimentaires dans le pays exportateur devraient entreprendre les recherches nécessaires pour déterminer la cause de tout problème ayant entraîné le rejet du lot. Les autorités chargées des contrôles alimentaires dans le pays exportateur devraient, sur demande, fournir aux autorités du pays importateur des informations sur les résultats de leurs recherches, lorsqu'elles sont disponibles. Des entretiens bilatéraux devraient avoir lieu, le cas échéant.
7. Lorsque dans d'autres circonstances, il y a :
 - preuve de manquements répétés pouvant être corrigés (par exemple, erreur d'étiquetage, perte des documents); ou
 - preuve de manquements systématiques en matière de manutention, de stockage ou de transport postérieurs à l'inspection/certification par les autorités des pays exportateurs,
 les autorités chargées des contrôles alimentaires dans le pays importateur devraient également aviser les autorités chargées des contrôles alimentaires dans le pays exportateur, de façon périodique ou sur demande.
8. Le pays importateur peut toujours fournir des renseignements concernant un rejet au pays exportateur, même si cela n'est pas spécifié dans les présentes directives.
9. Dans certains pays, les renseignements sur les résultats obtenus lors de contrôles alimentaires effectués par les pouvoirs publics sont facilement disponibles, alors que, dans d'autres pays, les obstacles juridiques peuvent empêcher ou limiter la diffusion à des tiers d'informations, par exemple, sur les rejets à l'importation. Dans certains cas, les renseignements ne peuvent pas être communiqués avant un certain délai. Les pays devraient, dans la mesure du possible, limiter au strict minimum les restrictions à la diffusion à d'autres pays d'informations sur les denrées alimentaires refusées.
10. Des informations sur les rejets de denrées alimentaires à l'importation devraient être fournies sur demande à la FAO et à l'OMS afin que celles-ci puissent aider les pays en développement dans les efforts qu'ils déploient pour se conformer aux exigences des pays importateurs.

INFORMATIONS DÉTAILLÉES

Identification des produits concernés

11. Un certain nombre de données de base sont nécessaires pour identifier le lot de produits alimentaires qui a été refusé à l'entrée du pays lorsqu'il a été présenté pour importation. L'information la plus importante à cet égard concerne la nature et la quantité de produits, les éventuels cachets, marques ou numéros d'identification

et le nom et l'adresse de l'exportateur et/ou du producteur ou du fabricant. Des renseignements concernant les importateurs ou les vendeurs pourraient également être utiles. Lorsqu'un lot a été certifié, le numéro de certificat peut fournir une bonne méthode d'identification.

Détails concernant l'importation

12. Des renseignements sur l'importation ou la présentation à l'importation sont nécessaires. Les éléments les plus importants sont les suivants: point d'entrée et date d'entrée, code d'identification et coordonnées de l'importateur.

Détails concernant la décision de rejet

13. Il est important d'obtenir des informations sur la décision de refuser l'importation, en particulier le nom de l'autorité chargée des contrôles alimentaires qui a pris cette décision, la date à laquelle celle-ci a été prise, et de savoir si la totalité ou seulement une partie du lot a été refusée à l'entrée.

Raison(s) du rejet

14. La ou les raison(s) du rejet d'un lot de produits alimentaires doit (doivent) être clairement exposée(s) et il conviendrait de mentionner les règlements ou normes qui n'ont pas été respectés.
15. Des produits alimentaires peuvent être rejetés parce qu'ils sont jugés inacceptables à l'issue d'un examen organoleptique ou qu'ils présentent des défauts techniques/physiques, par exemple boîtes de conserve qui fuient, cachets brisés ou emballages endommagés. Lorsque l'examen physique est à l'origine du rejet, une description claire des critères utilisés devrait être fournie.
16. Lorsque la concentration d'un contaminant chimique dans un aliment est supérieure à la limite maximale autorisée, le contaminant devrait être spécifié, ainsi que la concentration relevée et la limite maximale autorisée. En cas de contamination biologique ou de contamination par des toxines biologiques, il faudrait, lorsque aucune concentration maximale n'a été fixée, fournir de façon aussi précise que possible l'identité de l'organisme ou de la toxine en cause et, s'il y a lieu, la concentration relevée. De même, les contraventions à la réglementation sur les additifs alimentaires ou sur les normes de composition devraient être spécifiées. Certains pays n'acceptent certains produits (par exemple, la viande fraîche) que s'ils proviennent d'établissements agréés dans le pays exportateur. Si ces produits ne sont pas autorisés à entrer dans le pays parce que les preuves de leur provenance manquent ou sont incomplètes, cela devrait être mentionné.
17. Lorsqu'un lot de produits alimentaires est refusé à l'importation à la suite d'analyses effectuées dans le pays importateur, les autorités de ce pays devraient fournir sur demande des détails concernant les méthodes d'échantillonnage et d'analyse employées et les résultats obtenus.

Mesures prises

18. Des informations devraient être fournies sur les mesures prises à la suite du rejet ou de la saisie d'un lot de produits alimentaires. Il convient, notamment, de préciser ce qu'il est advenu du lot, par exemple s'il a été détruit ou s'il est retenu en vue d'un reconditionnement.
19. Si les produits refusés sont réexportés, les conditions liées à cette réexportation devraient être indiquées. Par exemple, certains pays autorisent la réexpédition seulement vers le pays d'origine ou vers des pays qui ont déclaré à l'avance être prêts à accepter la livraison concernée en sachant qu'elle a été refusée ailleurs.
20. Outre l'échange d'informations entre les autorités chargées des contrôles alimentaires des pays exportateurs et importateurs, il peut également être utile de mettre l'ambassade ou tout autre organisme représentant le pays exportateur au courant de la situation, afin que le pays concerné puisse prendre des mesures pour corriger les défauts relevés et éviter ainsi le rejet de futurs lots.

ANNEXE

MODÈLE DE PRÉSENTATION POUR LES ÉCHANGES D'INFORMATION ENTRE PAYS SUR LES REJETS DE DENRÉES ALIMENTAIRES À L'IMPORTATION

Il conviendrait que les pays fournissent en fonction des circonstances les informations ci-après relatives aux rejets de denrées alimentaires à l'importation.

Identification du produit concerné

- Description et quantité du produit
- Type et dimensions de l'emballage
- Identification du lot (numéro, date de production, etc.)
- Numéro du récipient, connaissance ou détails similaires relatifs au transport
- Autres cachets, marques ou numéros d'identification
- Numéro de certificat
- Nom et adresse du fabricant, du producteur, du vendeur et/ou de l'exportateur, numéro de l'établissement, selon le cas.

Détails concernant l'importation

- Port ou point d'entrée
- Nom et adresse de l'importateur
- Date de présentation à l'entrée

Détails concernant la décision de rejet

- Totalité/partie du lot rejetée (veuillez spécifier)
- Nom et adresse de l'autorité chargée des contrôles alimentaires ayant décidé du rejet
- Date de la décision
- Nom et adresse de l'autorité chargée des contrôles alimentaires pouvant fournir un complément d'information sur les raisons du rejet

Raison(s) du rejet

- Contamination biologique/microbiologique
- Contamination chimique (résidus de pesticides ou de médicaments vétérinaires, métaux lourds, etc.)
- Contamination par radionucléides
- Etiquetage incorrect ou trompeur
- Non conforme à la composition indiquée
- Non conforme aux normes sur les additifs alimentaires
- Qualité organoleptique inacceptable
- Défauts techniques ou physiques (par exemple, emballage endommagé)
- Certification incomplète ou incorrecte
- Ne provient pas d'un pays, d'une région ou d'un établissement agréé
- Autres raisons

Remarque: Lorsque des denrées alimentaires ont été rejetées à l'importation sur la base d'un échantillonnage et/ou d'une analyse dans le pays importateur, des informations détaillées sur les méthodes d'échantillonnage et d'analyse et sur les résultats obtenus et le nom du laboratoire d'essai devraient être disponibles sur demande.

Mesures prises

- Destruction du produit
- Produit consigné en attendant le reconditionnement/la rectification des lacunes dans la documentation
- Produit consigné en attendant la décision finale
- Lieu de consignation du produit
- Importation permise sous réserve d'usages autre que la consommation humaine
- Réexportation permise sous certaines conditions, par exemple vers des pays informés spécifiés
- Importateur avisé
- Ambassade/autorités chargées des contrôles alimentaires du pays exportateur avisées
- Autorités dans les autres pays destinataires probables avisées
- Autres

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

SECTION 1 – CHAMP D'APPLICATION

1. Le présent document contient un ensemble de principes visant à aider les autorités compétentes à utiliser la traçabilité/le traçage des produits en tant qu'outil au sein de leur système d'inspection et de certification des denrées alimentaires. Il doit être lu en parallèle avec tous les textes Codex pertinents ainsi que ceux adoptés par l'OIE et par la CIPV, le cas échéant.
2. Conformément au double mandat du Codex Alimentarius, la traçabilité/le traçage des produits est un outil pouvant être appliqué, lorsqu'il y a lieu, au sein d'un système d'inspection et de certification des denrées alimentaires pour contribuer à protéger les consommateurs contre les risques d'origine alimentaire et les pratiques commerciales trompeuses et à faciliter les échanges commerciaux fondés sur la base d'une description précise des produits¹.

SECTION 2 – DÉFINITIONS

Inspection²: Examen des aliments ou des systèmes de contrôle portant sur les aliments, les matières premières, la transformation et la distribution – y compris essais en cours de fabrication et sur les produits finis – de façon à vérifier qu'ils sont conformes aux exigences spécifiées.

Certification²: Procédure par laquelle les organismes de certification officiels et les organismes officiellement agréés donnent, par écrit ou de manière équivalente, l'assurance que des denrées alimentaires ou des systèmes de contrôle des denrées alimentaires sont conformes aux exigences spécifiées. La certification des aliments peut, selon le cas, s'appuyer sur toute une série de contrôles prévoyant l'inspection continue sur la chaîne de production, l'audit des systèmes d'assurance qualité et l'examen des produits finis.

¹ Principes Codex applicables à l'inspection et à la certification des importations et des exportations alimentaires (CAC/GL 20-1995) (paragraphe 5).

² Principes Codex applicables à l'inspection et à la certification des importations et des exportations alimentaires (CAC/GL 20-1995).

Équivalence³: Capacité de systèmes d'inspection et de certification différents de remplir les mêmes objectifs.

Traçabilité/traçage des produits⁴: Capacité à suivre le mouvement d'une denrée alimentaire à travers une (des) étape(s) spécifiée(s) de la production, de la transformation et de la distribution.

SECTION 3 – PRINCIPES

3. Ces principes portent sur le contexte, la raison d'être, la conception et l'application de la traçabilité/du traçage des produits en tant qu'outil pouvant être utilisé par une autorité compétente dans le cadre d'un système d'inspection et de certification des denrées alimentaires.

Contexte

4. La traçabilité/le traçage des produits, tel que défini ci-dessus, est un des outils pouvant être utilisés par une autorité compétente au sein de son système d'inspection et de certification des denrées alimentaires.
5. Un pays importateur devrait apprécier qu'un système d'inspection et de certification des denrées alimentaires n'utilisant pas d'outil de traçabilité/traçage des produits peut atteindre le même objectif et produire les mêmes résultats (par exemple, en matière de sécurité sanitaire des aliments, fournir le même niveau de protection) qu'un système d'inspection et de certification des denrées alimentaires doté d'un tel outil⁵.
6. Un pays exportateur ne devrait pas être tenu de reproduire l'outil (c'est-à-dire mettre en place le même outil) de traçabilité/traçage des produits que celui utilisé, le cas échéant, par le pays importateur.

Raison d'être

7. L'utilisation d'un outil de traçabilité/traçage des produits par une autorité compétente devrait améliorer l'efficacité et/ou l'efficacité des actions pouvant être nécessaires concernant ses mesures ou exigences au sein de son système d'inspection et de certification des denrées alimentaires.
8. La traçabilité/le traçage des produits est un outil qui, lorsqu'il est utilisé dans le contexte de la sécurité sanitaire des aliments, n'améliore pas en soi les résultats de sécurité sanitaire des aliments à moins qu'il ne soit associé à des mesures et exigences

³ Directives Codex 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).

⁴ Manuel de procédure du Codex.

⁵ Directives Codex sur l'élaboration d'accords d'équivalence relatifs aux systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires (CAC/GL 34-1999); Directives Codex sur l'appréciation de l'équivalence des mesures sanitaires associées aux systèmes d'inspection et de certification des denrées alimentaires (CAC/GL 53-2003).

appropriées. Cet outil peut contribuer à l'efficacité des mesures associées de sécurité sanitaire des aliments⁶.

9. La traçabilité/le traçage des produits est un outil qui, lorsqu'il est utilisé au sein d'un système d'inspection et de certification des denrées alimentaires, peut contribuer à la protection des consommateurs contre les pratiques commerciales trompeuses et faciliter les échanges commerciaux fondés sur une description précise des produits⁷.
10. Dans chaque cas, un outil de traçabilité/traçage des produits devrait être justifié dans le contexte du système d'inspection et de certification des denrées alimentaires et l'objet, les objectifs et les spécifications de cet outil devraient être clairement décrits. La portée et l'étendue de l'utilisation de l'outil devraient être proportionnelles au besoin décrit.

Conception

11. L'outil de traçabilité/traçage des produits peut s'appliquer à une partie ou à la totalité des étapes de la chaîne alimentaire (de la production⁸ à la distribution), selon les objectifs du système d'inspection et de certification des denrées alimentaires.
12. L'outil de traçabilité/traçage des produits devrait être capable d'identifier à n'importe quel point de la chaîne alimentaire (de la production à la distribution) l'origine du produit (une étape en amont) ainsi que sa destination (une étape en aval), selon les objectifs du système d'inspection et de certification des denrées alimentaires.
13. Les objectifs, la portée et les procédures connexes d'un système d'inspection et de certification des denrées alimentaires doté d'un outil de traçabilité/traçage des produits devraient être transparents et, sur demande, mis à la disposition des autorités compétentes du pays exportateur.

Application

14. L'application de la traçabilité/du traçage des produits devrait tenir compte des capacités des pays en développement.
15. Lorsque, dans le contexte de l'utilisation de la traçabilité/traçage des produits en tant qu'outil, des objectifs ou résultats du système d'inspection et de certification des denrées alimentaires d'un pays importateur ne peuvent être satisfaits par un pays exportateur, le pays importateur devrait envisager de lui fournir une assistance, en particulier dans le cas d'un pays en développement. Cette assistance peut comprendre des délais étendus de mise en œuvre, une certaine souplesse en matière de conception et une

⁶ Par exemple, en fournissant des informations sur les fournisseurs ou clients concernés par des problèmes de sécurité sanitaire des aliments afin de permettre le rappel/retrait du produit visé.

⁷ Par exemple, en renforçant la confiance dans l'authenticité du produit et l'exactitude des informations fournies sur les produits (origine, agriculture biologique, aspects religieux tels qu'aliments kasher ou halal, etc.).

⁸ La production pourrait être interprétée de façon suffisamment large afin d'englober les animaux destinés à la production d'aliments, les aliments pour le bétail, les engrais, les produits phytosanitaires, les médicaments vétérinaires et tout autre intrant d'origine animale ou végétale, etc., dans le cas où cela serait approprié pour une application particulière de la traçabilité/traçage des produits aux denrées alimentaires.

assistance technique, de sorte que les objectifs et résultats du système d'inspection et de certification des denrées alimentaires du pays importateur puissent être satisfaits.

16. Un système d'inspection et de certification des denrées alimentaires utilisant un outil de traçabilité/traçage des produits ne devrait pas restreindre inutilement les échanges.
17. L'utilisation de l'outil de traçabilité/traçage des produits devrait être pratique, techniquement possible et économiquement viable au sein d'un système d'inspection et de certification des denrées alimentaires.
18. En décidant si et quand elle doit utiliser cet outil, dans le contexte d'un système d'inspection et de certification des denrées alimentaires, l'autorité compétente devrait tenir compte des risques évalués en matière de sécurité sanitaire des aliments et/ou des caractéristiques des pratiques commerciales potentiellement trompeuses visées.
19. Dans le contexte d'un système d'inspection et de certification des denrées alimentaires, l'outil de traçabilité/traçage des produits devrait être mis en œuvre au cas par cas en fonction des besoins.

■ Pour de plus amples renseignements sur les activités de la Commission du Codex Alimentarius, prière de s'adresser à:

Secrétariat de la Commission du Codex Alimentarius

Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires

Viale delle Terme di Caracalla

00153 Rome, Italie

Téléphone: +39 06 57051

Télécopie: +39 06 57053152/57054593

Télex: 625852 ou 625853

Courrier électronique: Codex@fao.org

Site Web: www.codexalimentarius.net

■ On peut se procurer les publications du Codex auprès des points de vente des publications de la FAO ou en s'adressant à:

Groupe des ventes et de la commercialisation

Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture

Viale delle Terme di Caracalla

00153 Rome, Italie

Télex: +39 06 57053360

Courrier électronique: publications-sales@fao.org

Systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires

Les systèmes d'inspection et de certification officiels et officiellement reconnus sont un élément fondamental très largement utilisé du système de contrôle des denrées alimentaires. La confiance des consommateurs dans la sécurité sanitaire et qualité de leurs denrées alimentaires dépend en partie de leur meilleure connaissance de l'efficacité de ces systèmes comme mesures de contrôle des produits alimentaires. Une part substantielle du commerce international des denrées alimentaires repose sur l'utilisation de systèmes d'inspection et de certification. À l'issue de la Conférence FAO/OMS sur les normes alimentaires, les substances chimiques dans les aliments et le commerce des produits alimentaires de 1991, la Commission FAO/OMS du Codex Alimentarius a commencé à élaborer des documents d'orientation, à l'intention des gouvernements et autres parties intéressées, sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires. Cette troisième édition comprend des textes adoptés par la Commission du Codex Alimentarius jusqu'en 2007.

La Commission du Codex Alimentarius est un organisme intergouvernemental de plus de 170 membres, relevant du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires tel qu'établi par l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) et l'Organisation mondiale de la Santé (OMS). Le résultat principal du travail de la Commission est le *Codex Alimentarius*, un recueil de normes alimentaires, lignes directrices, codes d'usages et autres recommandations adoptés au niveau international avec l'objectif de protéger la santé des consommateurs et d'assurer des pratiques loyales dans le commerce alimentaire.

ISBN 978-92-5-205841-0 ISSN 1020-2560



TC/MA1391F/1/12.07/4000