

MODELE DE CERTIFICAT POUR LES POISSONS ET LES PRODUITS DE LA PÊCHE

CAC/GL 48-2004

INTRODUCTION

La certification est une méthode qui peut être utilisée par les organismes de réglementation des pays importateurs et exportateurs en complément au contrôle de leur système d'inspection pour les poissons et les produits de la pêche. Afin de faciliter le commerce international, le nombre et les types de certificat devraient être limités et pourraient être facilités grâce à des modèles de certificats internationaux (Codex). Cependant, des alternatives à l'utilisation de certificats officiels et officiellement agréés¹ devraient être envisagées autant que possible, en particulier lorsque le système d'inspection et les exigences d'un pays exportateur sont évalués comme équivalents à ceux du pays importateur. La mise en place d'accords bilatéraux ou multilatéraux, tels que les accords de reconnaissance mutuelle peuvent apporter une base logique pour cesser d'émettre des certificats.

CHAMP D'APPLICATION

Les modèles de certificats s'appliquent aux poissons et produits de la pêche livrés au commerce international qui remplissent les exigences sanitaires, de salubrité et de conformité du pays importateur. Les questions de santé animale et des plantes ne sont pas couvertes. Si possible du point de vue administratif et économique, les certificats peuvent être émis sous format électronique du moment que les autorités concernées à la fois du pays importateur et exportateur sont satisfaites de la sécurité du système de certification.

Les certificats devraient décrire de manière adéquate la conformité d'un ou plusieurs lots du produit aux exigences réglementaires sur la base d'inspections régulières par le service d'inspection. Des examens additionnels, résultats d'analyse évaluation des procédures d'assurance qualité ou spécifications pour les produits peuvent également être attestées

DEFINITIONS

Certification² - 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.

Organismes de certification Organismes certificateurs officiels et organismes certificateurs officiellement agréés par l'autorité compétente.

Agents de certification³. Employés des organismes de certification habilités à remplir et à délivrer des certificats.

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.

Systèmes d'inspection⁴. signifie systèmes officiels et officiellement agréés d'inspection.

¹ Aux fins du présent document, "certificat" signifie "certificat officiel" et "certificat officiellement agréé"

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

³ *Directives pour une présentation générique des certificats officiels et l'établissement et la délivrance des certificats* (CAC/GL 38-2001)

Systèmes officiels d'inspection et de certification² - Systèmes administrés par un organisme gouvernemental habilité à promulguer et/ou à faire respecter les règlements.

Systèmes officiellement agréés d'inspection et de certification² - Systèmes ayant été expressément approuvés ou agréés par un organisme gouvernemental compétent.

Certificats officiels³. Certificats délivrés par un organisme de certification officiel d'un pays exportateur en conformité avec les exigences spécifiées d'un pays importateur ou exportateur.

Certificats officiellement agréés³ Certificats délivrés par un organisme de certification officiellement agréé d'un pays exportateur en conformité avec les conditions relatives à cet agrément et avec les exigences spécifiées d'un pays importateur ou exportateur.

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.

CONSIDERATIONS GENERALES CONCERNANT LA PRODUCTION ET L'EMISSION DE CERTIFICATS

4.1 Il est recommandé que la production et l'émission des certificats pour le poisson et les produits de la pêche soient effectuées conformément aux principes et aux sections pertinentes figurant dans les textes suivants :

- Directives pour une présentation générique des certificats officiels et l'établissement et la délivrance des certificats (CAC/GL 38-2001);
- Principes applicables à l'inspection et à la certification des importations et des exportations alimentaires (CAC/GL 20-1995);
- 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);
- 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);
- Avant-projet de révision du Code de déontologie du commerce international des denrées alimentaires (en cours de révision par le CCGP);

4.2 La sélection de la ou des langue(s) se fera sur la base suivante: elle devra être adéquate pour les besoins du pays importateur, compréhensible pour l'officiel responsable de la certification et minimiser les contraintes inutiles pour le pays exportateur.

5. FORMAT ET UTILISATION DES MODELES DE CERTIFICAT

5.1 FORMAT

5.1.1 Modèle de certificat sanitaire (Annexe I) Le format du modèle de certificat devrait être considéré lorsque l'on développe un certificat pour attester que le poisson et les produits de la pêche contenus dans un chargement ont été produits dans un établissement qui est sous le contrôle de et produits en conformité avec les lois et exigences du pays exportateur, ou dans des conditions citées dans des accords d'équivalence ou de mise en conformité.

5.2 Utilisation

Chaque case du Modèle de Certificat sanitaire ou d'inspection doit être remplie ou marquée d'une manière qui prévienne l'altération du certificat. Les modèles de certificat devraient comprendre les éléments suivants dûment complétés:

⁴ 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)

5.2.1 Le Numéro d'identification: devrait être unique pour chaque certificat et devrait être assigné par l'autorité compétente du pays exportateur. Si des informations supplémentaires sont requises à titre provisoire, elles peuvent être insérées sous forme d'addendum ou d'attestation. S'il existe un addendum, il doit avoir le même numéro d'identification que le certificat principal et la signature du même agent de certification que le certificat sanitaire.

5.2.2 Le pays d'expédition aux fins du modèle de certificat, désigne le nom du pays de l'autorité compétente ayant juridiction pour vérifier et certifier la conformité des établissements de production.

5.2.3 L'autorité compétente est l'organisme officiel qui sera responsable de l'exécution de diverses fonctions. Sa responsabilité peut inclure la gestion des systèmes officiels d'inspection ou de certification au niveau régional ou local.

5.2.4 Les organismes de certification sont les organismes certificateurs officiels et organismes certificateurs officiellement agréés par l'autorité compétente.

5.2.5 L'état ou type de transformation effectuée décrit l'état dans lequel le poisson et les produits de la pêche est présenté (c'est à dire frais, congelé, en conserve, etc.) et/ou les méthodes de transformation utilisées (c'est à dire fumé, panés, etc..)

5.2.6 Le type d'emballage peut comprendre des cartons, boîtes, sacs, casiers, bidons, barils, palettes, etc.

5.2.7 L'identification du lot/datage est le système d'identification du lot développé par un transformateur pour rendre compte de leur production de poisson et produits de la pêche et ainsi faciliter la traçabilité/le traçage du produit en cas de recherches et de rappels concernant la santé publique.

5.2.8 Moyens de transport devrait décrire le numéro de vol / train / camion / conteneur, en tant que de besoin et le nom de la compagnie aérienne, navire, etc..

5.2.9 Attestation: une déclaration confirmant que le produit ou des lots de produit proviennent d'un établissement qui a essentiellement un bon statut par rapport à la réglementation avec l'autorité compétente dans ce pays et que les produits ont été transformés ou autrement manipulés dans le cadre d'un programme HACCP ou sanitaire approprié.

5.2.10 Certificat original devrait être identifiable et ce statut devrait être mis en évidence de manière appropriée avec la marque "ORIGINAL" ou si une copie est nécessaire, ce certificat devrait être marqué comme "COPIE" ou un terme à cet effet. Le terme "REMPLACEMENT" est réservé à l'usage des certificats où, pour une bonne et suffisante raison (tel qu'un certificat endommagé durant le transit), un certificat de remplacement est émis par l'officiel responsable de la certification.

5.2.11 Numérotation de page: devrait être utilisée lorsque le certificat occupe plus d'une feuille de papier.

5.2.12 Sceau et signature devraient être appliqués de manière à minimiser le risque de fraude.

ANNEXE I

**MODÈLE DE CERTIFICAT SANITAIRE VISANT LES POISSONS
ET LES PRODUITS DE LA PÊCHE**

(EN-TÊTE ou LOGO)

Numéro d'identification: _____

Pays d'expédition:

Autorité compétente:

Organisme de certification:

I. Détails permettant d'identifier les produits de la pêche

Description du produit	Espèce (nom scientifique)	État ou type de transformation effectuée	Type d'emballage	Identification du lot/datage	Nombre de colis	Poids net
<i>Total:</i>						

Température requise durant le stockage et le transport: _____ °C

II. Provenance des produits de la pêche

Adresse(s) et/ou numéro(s) d'enregistrement de(s) l'établissement(s) de production autorisée pour l'exportation par l'autorité compétente:

Nom et adresse de l'expéditeur: _____

III. Destination des produits de la pêche

Les produits de la pêche sont expédiés de: _____

(Lieu d'expédition)

à: _____

(Lieu et pays de destination)

par les moyens de transport suivants: _____

Nom du destinataire et adresse au lieu de destination: _____

IV. Attestation

L'agent de certification soussigné certifie par la présente que:

- 1) Les produits décrits ci-dessus proviennent d'un (ou d') établissement(s) agréé(s) qui a été approuvé ou qui a été autrement reconnu comme ayant un bon statut par rapport à la réglementation avec l'autorité compétente dans le pays exportateur et
- 2) ont été manipulés, préparés ou transformés, identifiés, stockés et transportés dans le cadre d'un programme HACCP et sanitaire approprié dûment mis en œuvre et en conformité avec les exigences énoncées dans le Code d'usages international recommandé pour les poissons et les produits de la pêche du Codex Alimentarius, CAC/RCP (CAC/RCP 52-2003)

Fait

à _____ le _____ 200_____

(Lieu)

(Date)

(SCEAU) _____

(Signature de l'agent de certification)

(Nom et position officielle)

Tel :

Fax :

E-mail (facultatif) :