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

CAC/GL 20-1995

SECTION I – 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 – Evaluation 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.