

ISSN 1020-2560

Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires  
COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

**CODEX ALIMENTARIUS**

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

TEXTES COMPLETS



ORGANISATION DES NATIONS UNIES  
POUR L'ALIMENTATION ET L'AGRICULTURE  
ORGANISATION MONDIALE DE LA SANTÉ



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

Secrétariat du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires  
Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture  
Viale delle Terme di Caracalla  
00100 Rome (Italie)

|                                    |  |
|------------------------------------|--|
| Téléphone                          | (39) 06 57051                                    |
| Télécopie :                        | (39) 06 7053152/57054593                         |
| Télex:                             | 625852 ou 625853                                 |
| Courrier électronique (Internet) : | <a href="mailto:Codex@fao.org">Codex@fao.org</a> |

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

Groupe des ventes et de la commercialisation  
Division de l'information  
Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture  
Viale delle Terme di Caracalla  
00100 Rome (Italie)

Courrier électronique : [publications-sales@fao.org](mailto:publications-sales@fao.org)

**Publié par le Secrétariat du  
Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, Rome**

Les appellations employées dans cette publication et la présentation des données qui y figurent n'impliquent de la part ni de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture ni de l'Organisation mondiale de la santé aucune prise de position quant au statut juridique des pays, territoires, villes ou zones, ou de leurs autorités, ni quant au tracé de leurs frontières ou limites.

ISBN.....

Le contenu de la présente publication peut être reproduit ou diffusé à des fins éducatives ou à d'autres fins non lucratives sans autorisation préalable du détenteur des droits d'auteur, à condition d'en citer la source. Tous droits réservés. Le contenu de cette publication ne peut être reproduit à des fins de revente ou à d'autres fins commerciales sans autorisation écrite des détenteurs des droits d'auteur. Toute demande d'autorisation doit être adressée au Chef du Service des publications et du multimédia, Division de l'information, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie) ou par Mél. à l'adresse ci-après [copyright@fao.org](mailto:copyright@fao.org).

© FAO et OMS 2000

---

**PREFACE**

---

**LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS  
ET LE PROGRAMME MIXTE FAO/OMS  
SUR LES NORMES ALIMENTAIRES**

La Commission du Codex Alimentarius met en œuvre le Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires dans le but de protéger la santé des consommateurs et d'assurer des pratiques loyales dans le commerce alimentaire. Le *Codex Alimentarius* (en latin Loi ou Code alimentaire) est un recueil de normes alimentaires adoptées à l'échelon international présenté de manière uniforme. Il inclut également des dispositions à caractère consultatif sous forme de codes d'usages, de directives et de recommandations à l'appui des objectifs du Codex Alimentarius. La Commission a exprimé l'opinion que les codes d'usages peuvent fournir des listes récapitulatives des conditions à remplir utiles aux autorités nationales chargées du contrôle des denrées alimentaires ou de l'application de la législation alimentaire. La publication du Codex Alimentarius vise à guider et à promouvoir l'élaboration et l'établissement de définitions et d'exigences concernant les denrées alimentaires, à faciliter leur harmonisation et, ce faisant, à faciliter le commerce international.

***TEXTES COMPLETS CONCERNANT LES SYSTEMES D'INSPECTION  
ET DE CERTIFICATION***

***DES IMPORTATIONS ET DES EXPORTATIONS DES DENREES ALIMENTAIRES***

À l'issue de la Conférence FAO/OMS sur les normes alimentaires, les substances chimiques présentes dans les aliments et le commerce des produits alimentaires de mars 1991, la Commission du Codex Alimentarius a commencé à élaborer des documents d'orientation à l'intention des gouvernements et d'autres parties intéressées sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires. Une série de textes ont été mis au point pendant la période 1993-1999. Pour faciliter leur consultation, ils sont présentés pour la première fois, en un volume unique. Pour plus de renseignements sur ces textes ou sur tout autre aspect de la Commission du Codex Alimentarius, prière de s'adresser au:

*Secrétaire*  
*Commission du Codex Alimentarius*  
*Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires*  
*FAO, Viale delle Terme di Caracalla*  
*00100 Rome (Italie)*  
*Télécopie: +39(06)5705.4593 - Mèl.: [Codex@fao.org](mailto:Codex@fao.org)*



---

**TABLE DES MATIÈRES**

---

*Préface*..... iii

*Table des matières*..... v

*Principes applicables à l'inspection et à la certification des importations  
et des exportations alimentaires* ..... 1

*Directives sur la conception, l'application, l'évaluation et l'homologation  
de systèmes d'inspection et de certification des importations  
et des exportations alimentaires* ..... 6

*Directives sur l'élaboration d'accords d'équivalence relatifs aux  
systèmes d'inspection et de certification des importations et des  
exportations alimentaires*..... 25

*Directives concernant les échanges d'informations dans les situations  
d'urgence en matière de contrôle des aliments* ..... 40

*Directives concernant les échanges d'informations entre pays sur les rejets  
de denrées alimentaires à l'importation* ..... 45

*Index* ..... 51



---

**PRINCIPES APPLICABLES A L'INSPECTION ET A 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. Par conséquent, 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 systemes 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 - DEFINITIONS

5. **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 systemes 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 systemes d'assurance-qualité et l'examen des produits finis.

**Inspection** - Examen des aliments ou des systemes 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.

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

**Systemes officiellement agréés d'inspection et de certification** - Systemes 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.

**Evaluation 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

6. 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 A L'EMPLOI*

7. 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.

#### *EVALUATION DES RISQUES*

8. 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.

9. 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*

10. 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.

#### *EFFICACITE*

11. 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***

12. 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***

13. 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***

14. 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.

15. 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.

16. 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.

17. A 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 SPECIAL ET DIFFERENCIE***

18. 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.

#### ***PROCEDURES DE CONTROLE ET D'INSPECTION***

19. 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.

#### ***VALIDITE DE LA CERTIFICATION***

20. 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 LA CONCEPTION, L'APPLICATION,  
L'EVALUATION ET L'HOMOLOGATION DE SYSTEMES  
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*<sup>1</sup>. Elles visent à aider les pays<sup>2</sup> à respecter les exigences spécifiées et à déterminer les équivalences, de façon à protéger les consommateurs et à faciliter les échanges de denrées alimentaires<sup>3</sup>.
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 constitutants (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

---

<sup>1</sup> CAC/GL 20-1995.

<sup>2</sup> 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.

<sup>3</sup> 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).

---

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 préétablis.<sup>4</sup>

*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 finis

*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 spécifiées.<sup>4</sup>

*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 règlements.<sup>4</sup>

---

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

*Systèmes agréés d'inspection et systèmes agréés de certification.* Systèmes ayant été expressément approuvés ou reconnus par un organisme gouvernemental habilité.<sup>4</sup>

*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 équitables.<sup>4</sup>

*Analyse des risques.* Processus comportant trois volets: évaluation, gestion et communication des risques.<sup>5</sup>

*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 risques.<sup>5</sup>

*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 réglementaires.<sup>5</sup>

*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 intéressées.<sup>5</sup>

### **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.

---

<sup>5</sup> Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius, dixième édition, 1997.

5. Les principes de l'Analyse des risques - points critiques pour leur maîtrise (HACCP) élaborés par le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire<sup>6</sup> 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 certification<sup>7</sup>, 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.

---

<sup>6</sup> Système d'analyse des risques - points critiques pour leur maîtrise et Directives concernant leur application – Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rév. 3, 1997).

<sup>7</sup> Dans le cadre de ces directives, "inspection et certification" signifie "inspection et/ou certification".

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.

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'EQUIVALENCE**

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 SYSTEME 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 LEGISLATIF**

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 OPERATIONS DE CONTROLE**

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.

***CRITERES DE DECISION 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 :

*A 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.

*A 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'importation<sup>8</sup>.

***INSTALLATIONS, EQUIPEMENT, 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.

---

<sup>8</sup> CAC/GL 25-1997.

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.

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'analyse.<sup>9</sup>

#### **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.

---

<sup>9</sup> 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).

## **SECTION 7 - SYSTEMES 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, 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 - ACCREDITATION 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 - EVALUATION ET VERIFICATION DES SYSTEMES 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 PROCEDURES A SUIVRE  
PAR UN PAYS IMPORTATEUR POUR EVALUER ET VERIFIER  
LES SYSTEMES 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. PREPARATION**

2.1 Les responsables de l'exécution d'un audit devraient 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(lesquelles) 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. REUNION 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***

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.    *REUNION DE CLOTURE***

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. *FREQUENCE 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, l'existence de procédures d'auto-évaluation, ou d'audit par une tierce partie, des systèmes de contrôle du pays exportateur, et l'efficacité de telles procédures.

---

**DIRECTIVES SUR L'ELABORATION D'ACCORDS  
D'EQUIVALENCE RELATIFS AUX SYSTEMES D'INSPECTION  
ET DE CERTIFICATION DES IMPORTATIONS  
ET DES EXPORTATIONS ALIMENTAIRES**

---

(CAC/GL 34-1999)

**SECTION 1 - CHAMP D'APPLICATION**

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 - DEFINITIONS**

*Audit*: Examen méthodique et indépendant dans son fonctionnement qui sert à déterminer si les activités et les résultats obtenus satisfont aux objectifs préétablis<sup>10</sup>.

*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 finis

*Système de certification*: Système officiel ou agréé de certification.

---

<sup>10</sup> Codex Alimentarius: Principes applicables à l'inspection et à la certification des importations et des exportations alimentaires (CAC/GL 20-1995).

*Equivalence*: Capacité de systèmes d'inspection et de certification différents de remplir les mêmes objectifs<sup>11</sup>

*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 spécifiées<sup>10</sup>.

*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 règlements<sup>10</sup>.

*Systèmes agréés d'inspection et systèmes agréés de certification*: Systèmes ayant été expressément approuvés ou reconnus par un organisme gouvernemental habilité<sup>10</sup>.

*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 équitables<sup>10</sup>.

---

<sup>11</sup> 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).

### SECTION 3 - OBJECTIFS DES ACCORDS

Les pays<sup>12</sup> peuvent souhaiter conclure des accords<sup>13</sup> relatifs aux systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires afin de:

1. disposer d'un moyen amélioré de s'assurer que les produits exportés sont conformes aux exigences spécifiées du pays importateur;
2. supprimer le chevauchement d'activités et utiliser les ressources collectives de manière plus efficace et efficiente; et
3. 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.

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.

---

<sup>12</sup> 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.

<sup>13</sup> Voir 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.

#### **SECTION 4 – CHAMP D'APPLICATION ET TYPES D'ACCORDS**

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.

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.

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 certification<sup>14</sup>.

#### **SECTION 5 - ETAPES PREALABLES A L'OUVERTURE DE DISCUSSIONS BILATERALES OU MULTILATERALES**

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.

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).

Avant de fixer des priorités, les pays pourront considérer les questions suivantes:

1. si la priorité devrait être accordée à certaines catégories de produits, en raison des risques qu'ils présentent pour la santé publique.

---

<sup>14</sup> Voir paragraphe 45 du document CAC/GL 26-1997.

2. 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.
3. si le pays exportateur semble avoir une infrastructure et des ressources suffisantes pour maintenir un système de contrôle adéquat.
4. si les produits du pays exportateur ont un faible taux de non respect des exigences spécifiées du pays importateur.
5. si le pays exportateur reconnaît et observe le Code de déontologie du commerce international des denrées alimentaires adopté par le Codex
6. si des ressources importantes seront préservées du fait de cet accord.

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'accord<sup>15</sup>.

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

---

<sup>15</sup> Voir CAC/GL 26-1997 pour des directives relatives à la conduite de telles activités d'évaluation et de vérification.

## **SECTION 6 - OUVERTURE DE DISCUSSIONS EN VUE D'UN ACCORD D'EQUIVALENCE**

Le pays prenant l'initiative de discussions en vue de conclure un accord d'équivalence déterminera:

1. le type d'accord d'équivalence souhaité;
2. le ou les produit(s) visé(s);
3. l'autorité compétente ou les autorités pour chaque produit; et
4. 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.).

Un pays auprès duquel une telle démarche est faite devra y donner suite en temps opportun.

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.

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'EQUIVALENCE**

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.

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.

L'élaboration d'accords d'équivalence est facilitée par l'utilisation par les deux parties des normes, recommandations et directives du Codex.

Pour faciliter le processus consultatif, des informations seront échangées en fonction des besoins sur les points suivants:

1. 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'accord<sup>16</sup>.
2. 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 contrôle<sup>17</sup>.
3. Les critères de décision et mesures<sup>18</sup>.
4. Les installations, équipements, transports et communications ainsi que l'hygiène de base et la qualité de l'eau<sup>19</sup>.

---

<sup>16</sup> Voir. par. 20 à 23 du document CAC/GL 26-1997.

<sup>17</sup> Voir. par. 24 à 29 du document CAC/GL 26-1997.

<sup>18</sup> Voir. par. 30 à 37 du document CAC/GL 26-1997.

<sup>19</sup> Voir. par. 38 à 40 du document CAC/GL 26-1997.

5. 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 qualité<sup>20</sup>.
6. Des détails sur les systèmes du pays exportateur visant à garantir une inspection compétente et qualifiée<sup>21</sup> grâce à la formation, l'accréditation et l'habilitation appropriées du personnel d'inspection; et le nombre et la répartition des inspecteurs.
7. 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'inspection<sup>22</sup>.
8. Des détails sur la structure et l'opération de tout système d'alerte rapide dans le pays exportateur.

Les pays pourront souhaiter établir des tableaux comparatifs pour organiser les informations susmentionnées et identifier les différences entre leurs systèmes de contrôle respectifs.

Les pays importateurs et exportateurs définiront un processus pour examiner conjointement les différences entre leurs mesures et/ou exigences spécifiées respectives.

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'Appendice 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.

Les parties à l'accord établiront des procédures pour:

1. faire un audit et vérifier périodiquement, après la conclusion d'un accord d'équivalence, que cette équivalence existe toujours; et,

---

<sup>20</sup> Voir. par. 41 à 42 du document CAC/GL 26-1997.

<sup>21</sup> Voir. par. 43 du document CAC/GL 26-1997.

<sup>22</sup> Voir. par. 47 et 52 à 57 du document CAC/GL 26-1997.

2. résoudre tout problème identifié lors de l'audit et de la vérification.

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.

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.

Les parties à l'accord conviendront de procédures relatives à l'échange d'informations dans les situations d'urgence en matière de contrôle des aliments<sup>23</sup>.

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.

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.

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<sup>24</sup> donner au public, y compris aux consommateurs, à l'industrie et

---

<sup>23</sup> Voir Directives du Codex sur les échanges d'informations dans les situations d'urgence en matière de contrôle des aliments (CAC/GL 19-1995).

<sup>24</sup> Les délégations de Singapour, de l'Uruguay, du Vietnam, de la Malaisie et de l'Égypte ont émis des réserves quant à l'emploi du verbe "devoir".

aux autres parties intéressées, la possibilité de présenter leurs observations en temps opportun sur le contenu de l'accord envisagé<sup>25</sup>.

### **SECTION 8 - ETUDES PILOTES**

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.

Le projet d'accord et le protocole relatifs à l'étude pilote pourront inclure, entre autres, des dispositions concernant:

1. la description et le calendrier du programme d'essai.
2. les rôles et capacités des organismes publics et des organismes privés officiellement agréés concernés.
3. les procédures utilisées pour l'inspection et la certification.
4. les procédures d'audit et leur fréquence.
5. la description des besoins de formation ou d'information.

### **SECTION 9 - REDACTION DE L'ACCORD**

Les informations pouvant le cas échéant être incluses dans un accord sont énumérées en Appendice.

### **SECTION 10 - MISE EN OEUVRE DE L'ACCORD**

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.

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.

---

<sup>25</sup> Voir par. 58 du document CAC/GL 26-1997.

**APPENDICE: CONTENU DES ACCORDS D'EQUIVALENCE**

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

1. *Titre*: Le nom donné à l'accord peut varier en fonction des préférences et des obligations juridiques des parties à l'accord.
2. *Parties*: Les noms des parties à l'accord bilatéral ou multilatéral.
3. *Objectif*: Brève description de l'objectif spécifique de l'accord.
4. *Champ d'application*: Identification des produits et des mesures qui font l'objet de l'accord. Les éventuelles exceptions seront indiquées.
5. *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
6. *Obligations de fond*: Description détaillée des obligations et des responsabilités spécifiques de chaque partie.
7. *Autorités compétentes*: Titre de chaque autorité compétente qui sera responsable de l'exécution de l'accord.
8. *Reconnaissance de l'équivalence*: Exposé des systèmes de contrôle ou des parties de systèmes démontrés équivalents par le ou les (pays) importateur(s) partie(s) à l'accord.
9. *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.
10. *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.

11. *Echantillonnage*: Liste des références et des procédures d'échantillonnage que les pays importateur et/ou exportateur utiliseront pour les contrôles et la certification.
12. *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.
13. *Procédures administratives*: Procédures et conseils pour l'exécution et l'application pratiques de l'accord.
14. *Echange 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.
15. *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.
16. *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.
17. *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).
18. *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).
19. *Entrée en vigueur*: Date d'entrée en vigueur des dispositions de l'accord.

20. *Révision, modification et résiliation de l'accord*: Méthodes pour la révision, la modification et la résiliation de l'accord.
- 21 : *Signatures*: Signatures, titres et noms des agents représentant les autorités compétentes parties à l'accord et date(s) de signature.

---

**DIRECTIVES CONCERNANT LES ECHANGES  
D'INFORMATIONS DANS LES SITUATIONS D'URGENCE  
EN MATIERE DE CONTROLE DES ALIMENTS<sup>26</sup>**

---

*CAC/GL 19-1995*

**PREAMBULE**

1. Aux fins des présentes directives, on entend par "situation d'urgence en matière de contrôle des aliments", une situation dans laquelle il existe un risque nettement identifié de graves conséquences pour la santé liées à la consommation de certains aliments. Le plus souvent, on connaît la nature de l'agent responsable de telles atteintes à la santé (par exemple, agent microbien ou chimique). Il arrive cependant que la consommation de certains aliments entraîne de graves conséquences sans que l'on sache quel est l'agent responsable. Les présentes directives s'appliquent aussi à de telles situations.
2. Les **autorités responsables du contrôle des aliments** dans les pays exportateurs **doivent aviser sans délai** par télécommunications les autorités compétentes des pays qui ont importé ou auxquels sont destinés des aliments ayant provoqué une situation d'urgence. Les premiers renseignements sont souvent insuffisants et doivent donc être complétés par des notifications ultérieures à mesure que la situation évolue et que des informations plus détaillées sont disponibles. Les pays devraient lorsque ceci est nécessaire informer leur public sur les situations d'urgence en matière de contrôle des aliments.
3. Lorsque les autorités responsables du contrôle des aliments dans les pays importateurs détectent pendant le contrôle des importations alimentaires, des problèmes qu'elles jugent suffisamment graves pour

---

<sup>26</sup> Les gouvernements et organisations désirant recevoir une Liste des points de contact pour le contrôle des importations alimentaires et les échanges d'informations dans les situations d'urgence en matière de contrôle alimentaire doivent s'adresser au Service central de liaison avec le Codex, Australian Quarantine and Inspection Service, GPO Box 858, Canberra 2601, ACT Australie; télécopie N°: +61.6.272.3103.

déclencher une situation d'urgence, elles doivent en informer sans délai le pays exportateur par télécommunications.

4. Il est dans l'intérêt des pays tant importateurs qu'exportateurs que les échanges d'informations sur les situations d'urgence en matière de contrôle des aliments soient rapides. Il est ainsi possible de minimiser les risques pour la santé, ainsi que d'identifier rapidement les aliments en cause et de les retirer du marché. Cela évite de prendre des mesures non justifiées contre d'autres aliments en provenance du même pays qui ne sont pas impliqués dans la situation d'urgence.

5. Chaque pays doit désigner un point de contact primaire pour les situations d'urgence en matière de contrôle des aliments, qui pourra assumer les fonctions d'agent national de liaison pour les échanges d'informations dans de telles situations.

#### **MODELE DE PRESENTATION DES RENSEIGNEMENTS CONCERNANT LES SITUATIONS D'URGENCE EN MATIERE DE CONTROLE DES ALIMENTS**

6. Les principaux éléments d'information à prendre en considération sont examinés ci-après. Un modèle de présentation des renseignements concernant les situations d'urgence en matière de contrôle des aliments figure en appendice.

7. Bien que les présentes directives concernent essentiellement les échanges d'informations entre pays importateurs et pays exportateurs, un exemplaire ou un résumé de certaines de ces informations devrait être adressé à la FAO, à l'OMS ou aux autres organisations internationales qui en feront la demande, afin de les aider en cas de situations d'urgence en matière de contrôle international des aliments.

#### ***NATURE DES RISQUES POUR LA SANTE***

8. La nature des risques pour la santé doit être décrite de manière brève et précise. Si possible, l'agent (micro-organisme, produit chimique, etc.) qui en est responsable doit être identifié. Toutefois, s'il existe un lien manifeste entre la consommation d'un aliment et l'apparition de risques graves pour la santé, celui-ci doit être signalé même si l'agent responsable n'a pas été expressément identifié.

***ALIMENTS EN CAUSE***

9. Quand les risques pour la santé sont associés à un ou plusieurs aliments spécifiques, ces derniers doivent être identifiés avec précision conformément au modèle de présentation figurant en appendice des directives. Dans les cas où la contamination s'étend sur une vaste zone et affecte de nombreuses catégories d'aliments, il est nécessaire d'identifier tous les aliments incriminés.

***MESURES PRISES***

10. Il faut signaler brièvement quelles sont les mesures prises pour réduire et supprimer les risques. Celles-ci doivent au moins comprendre, pour les aliments incriminés, les mesures suivantes:

- mesures prises pour identifier et empêcher la vente de l'aliment en cause;
- mesures prises à la source pour éviter des problèmes ultérieurs;
- identification des organismes chargés de superviser le retrait de la vente et la détention du produit ainsi que sa destruction finale.

***POINT DE CONTACT POUR OBTENIR UN COMPLEMENT D'INFORMATIONS***

11. Les organismes chargés de leur coordination devraient informer les pays recevant les aliments incriminés sur les mesures prises et communiquer le nom, l'adresse et le numéro de téléphone/télécopie de personnes ou d'organisations en mesure de fournir un complément d'informations sur les risques encourus, les aliments en cause, les mesures prises et tout autre renseignement utile.

**APPENDICE: MODELE DE PRESENTATION PROPOSE POUR  
LES ECHANGES D'INFORMATIONS DANS LES SITUATIONS  
D'URGENCE EN MATIERE DE CONTROLE DES ALIMENTS**

Il conviendrait que les pays fournissent les informations ci-après dans les situations d'urgence en matière de contrôle des aliments:

***NATURE DES RISQUES POUR LA SANTE***

- Contamination biologique/microbiologique (préciser l'agent de contamination ou la toxine)
- Contamination chimique, par exemple doses toxiques de résidus de pesticides, de médicaments, de produits chimiques industriels, de contaminants présents dans l'environnement.
- Contamination par les radionucléides (préciser le(s) radionucléide(s) en cause)
- Autres risques identifiés (par exemple, corps étrangers).
- Agent inconnu - indiquer les conséquences graves pour la santé liées à la consommation de certains aliments.

Dans chacun des cas ci-dessus, le risque spécifique et son niveau ou son caractère généralisé devraient être communiqués sur la base des informations disponibles.

***IDENTIFICATION DES ALIMENTS INCRIMINES***

- Description et quantité du (des) produits
- Type et dimensions de l'emballage
- Numéro du lot
- Cachets et labels d'identification y compris renseignements concernant les conteneurs et le transport
- Nom et adresse du producteur, du fabricant, du vendeur ou de l'importateur selon le cas.

***MESURES PRISES***

- Indication des mesures prises (par exemple, retrait et/ou destruction de l'aliment en cause, interdiction de sa vente en certains endroits ou dans certains établissements)
- mesures prises pour identifier et empêcher la vente de l'aliment en cause;
- mesures prises à la source pour éviter des problèmes ultérieurs;
- mesures prises pour le retrait de la vente de l'aliment en cause et le retrait et la détention du produit
- mesure prise concernant sa destruction finale.

***POINT DE CONTACT POUR OBTENIR UN COMPLEMENT D'INFORMATIONS***

- Nom, adresse et numéro de téléphone/télocopie des personnes ou organisations en mesure de fournir un complément d'informations.

---

**DIRECTIVES CONCERNANT LES ECHANGES  
D'INFORMATIONS ENTRE PAYS SUR LES REJETS  
DE DENREES ALIMENTAIRES A L'IMPORTATION<sup>27</sup>**

---

*CAC/GL 25-1997*

**PREAMBULE**

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 Appendice 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.

---

<sup>27</sup> 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

### **CONSIDERATIONS GENERALES**

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;
- 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'Appendice 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 par exemple:

- 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 exportateurs dans les efforts qu'ils déploient pour se conformer aux exigences des pays importateurs.

## **INFORMATIONS DETAILLEES**

### ***IDENTIFICATION DES PRODUITS CONCERNES***

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 sont également utiles. Lorsqu'un lot a été certifié, le numéro de certificat peut fournir une bonne méthode d'identification.

### ***DETAILS 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 et date d'entrée, code d'identification et coordonnées de l'importateur.

***DECISION 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, lorsqu'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.

**APPENDICE: MODELE DE PRESENTATION POUR LES  
ECHANGES D'INFORMATION ENTRE PAYS SUR LES REJETS  
DE DENREES ALIMENTAIRES A 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 (à 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 consignés en attendant le reconditionnement/la rectification des lacunes dans la documentation
- Produit consignés 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

---

**INDEX**

---

**A**

Accords, 6, 11, 12, 19, 27, 29, 30,  
31, 32, 33, 38, 39, 40  
Accréditation officielle, 20, 34  
Analyse des risques, 9  
Audit, 2, 7, 24, 27  
Audits, 2, 7, 24, 27  
Autorités compétentes, 38  
Autorités responsables du contrôle,  
17, 41

**C**

Certification, 2, 7, 27, 52  
Certificats, 6, 19, 20, 48, 51  
Code de déontologie du commerce  
international des denrées  
alimentaires, iii, iv, 8, 9, 17, 27,  
28, 31, 33, 35, 38, 41, 46  
Codex Alimentarius, iii, iv, 8, 27, 28  
Contrôles, 1, 2, 10, 11, 12, 13, 14,  
15, 16, 17, 18, 39, 47, 48, 49, 50,  
51, 53

**D**

Définitions, 2, 38

**E**

Echantillonnage, 39  
Equivalence, 3, 4, 6, 7, 10, 11, 12,  
21, 27, 29, 30, 31, 32, 33, 35, 36,  
38  
Evaluation des risques, 3, 8, 21, 23

**G**

Gestion des risques, 8

**I**

Inspection par des tierces parties, 20,  
38, 48  
Installations, 17

**L**

laboratoire, 18  
Laboratoires, 18  
Législation, iii, 12, 13, 24

**N**

Non conforme, 16, 17, 36  
Non conformes, 17, 36

**O**

Organisation mondiale du commerce  
OMC, 30, 40

**P**

Personnel, 18  
Programmes de contrôle, 11, 13, 15,  
16

**R**

Risque, 10, 13, 15, 16, 32, 39, 41, 44  
Risques, 3, 8

**S**

Science, 18  
Situations d'urgence, 35, 46  
Système, iii, v, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9,  
10, 11, 12, 13, 18, 19, 20, 21, 23,  
25, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 34, 38  
Systèmes d'inspection des  
importations et exportations, 2, 8,  
28  
Systèmes d'inspection et de  
certification, 2, 7, 28, 41, 46  
Systèmes officiels d'inspection, 28

**T**

Tierces parties, 25  
Transparence, 4, 21, 39, 47

**V**

Vérification, 10, 14, 20, 22, 23, 31,  
35, 38

**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. Les consommateurs croient en la qualité, y compris l'innocuité, des denrées alimentaires offertes sur le marché dans la mesure où ils ont confiance dans l'efficacité de ces systèmes. Une part substantielle du commerce international des denrées alimentaires, et en particulier du commerce des viandes et des produits carnés, 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 présentes dans les aliments et le commerce des denrées alimentaires de mars 1991, la Commission du Codex Alimentarius FAO/OMS a commencé à élaborer des documents d'orientation à l'intention des gouvernements et d'autres parties intéressées sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires. Une série de textes ont été publiés pendant la période 1993-1999. Pour faciliter leur consultation, ils sont présentés pour la première fois en un volume unique.**