



PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ FAO/OMS DE COORDINATION POUR L'EUROPE

Vingt-neuvième session

La Haye, Pays-Bas, 30 septembre – 3 octobre 2014

COMMENTAIRES ET INFORMATIONS SUR LES SYSTÈMES NATIONAUX DE CONTRÔLE DES ALIMENTS, LA PARTICIPATION DES CONSOMMATEURS À L'ÉLABORATION DES NORMES ALIMENTAIRES ET L'UTILISATION DES NORMES DU CODEX AU NIVEAU NATIONAL (RÉPONSES À LA CL 2014/20-EURO)

Réponses soumises par les pays suivants: Allemagne, Autriche, Bulgarie, Chypre, Croatie, Danemark, Estonie, Finlande, Grèce, Italie, Kazakhstan, Lettonie, Lituanie, Arménie, République slovaque, République tchèque et l'Union Européenne

ARMÉNIE

Question 1: Renforcement des systèmes de contrôle des aliments nationaux

Le projet de nouvelle Loi sur la sécurité sanitaire des aliments et le projet de Loi sur le contrôle par l'État de la sécurité sanitaire des aliments ont été approuvés par l'Assemblée nationale de la République d'Arménie en juin 2014.

La loi sur la sécurité sanitaire des aliments régit les aspects de sécurité sanitaire aux stades suivants: importation, exportation, production, transformation, emballage, étiquetage, transport, entreposage, vente, commercialisation et services de restauration, matériaux en contact avec les aliments et additifs alimentaires biologiquement actifs; elle définit également des garanties d'État concernant la protection de la santé humaine contre les effets nocifs et dangereux des aliments, des matériaux en contact avec les aliments et des additifs alimentaires biologiquement actifs.

La loi sur le contrôle par l'État de la sécurité sanitaire des aliments régit les principes et les caractéristiques de base du contrôle par l'État dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments, des droits, devoirs et responsabilités des personnes chargées d'assurer un tel contrôle, ainsi que tous les autres aspects connexes.

Le Décret gouvernemental «sur l'approbation des procédures d'élaboration d'avis d'experts relatifs aux aliments spéciaux et sur l'approbation des demandes d'avis d'experts relatifs aux aliments spéciaux produits et/ou importés en Arménie» a été approuvé en 2013.

Par ailleurs, plusieurs décrets du Ministère de la santé ont été approuvés, notamment: «Guide méthodologique pour les enquêtes épidémiologiques sur les cas d'intoxication alimentaire», «Règles et normes sanitaires et épidémiologiques sur le contrôle épidémiologique des intoxications alimentaires», «Règles et normes sanitaires sur les exigences en matière d'hygiène concernant l'alimentation des enfants dans les établissements pré-scolaires», «Guides professionnels sur la nutrition des nouveau-nés et documents de sensibilisation destinés aux femmes enceintes et aux mères allaitantes», «Règles et normes sanitaires sur les exigences en matière d'hygiène concernant l'alimentation des enfants dans les établissements d'enseignement secondaire».

Des fonctionnaires et des spécialistes arméniens ont participé à des stages de formation et ateliers organisés dans différents pays dans le cadre du Projet de jumelage «Renforcement du contrôle de la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale destinés à la consommation humaine et animale», au titre du mécanisme TAIEX (initiative de formation BTSF de la CE), ou organisés par le CARD (Centre pour le développement du secteur agro-alimentaire et du monde rural) et l'Agence de réduction de la menace dans le domaine de la défense des États-Unis (DTRA).

Question 2: Renforcement du Codex au niveau national

i) Le Comité national du Codex a été créé en 2012, et il comprend des représentants du Ministère de l'agriculture, du Ministère de la santé, du Ministère de l'économie, d'ONG se consacrant à la protection des droits des consommateurs, du monde universitaire, de représentants des bureaux de l'OMS et de la FAO en Arménie.

ii) Au cours de la réunion du Comité national du Codex tenue en avril 2014, les domaines prioritaires du Codex ont été réexaminés, des mécanismes de communication et de retour d'information ont été déterminés dans le but de dynamiser la participation au Codex; les possibilités de financement de la participation du spécialiste arménien aux sessions de la Commission et des comités ont aussi été discutées.

Question 3: Les priorités et les intérêts nationaux des normes Codex

i) Les normes et textes apparentés suivants sont considérés d'une grande importance et d'un intérêt majeur pour notre pays:

- 1) CODEX STAN 12-1981. Norme pour le miel
- 2) CODEX STAN 17-1981. Norme pour la purée de pommes en conserve
- 3) CODEX STAN 98-1981. Norme pour le «Chopped Meat»
- 4) CODEX STAN 107-1981. Norme générale pour l'étiquetage des additifs alimentaires vendus en tant que tels
- 5) CODEX STAN 108-1981. Norme sur les eaux minérales naturelles
- 6) CODEX STAN 130-1981. Norme pour les abricots secs
- 7) CODEX STAN 150-1985. Norme sur le sel de qualité alimentaire
- 8) CODEX STAN 192-1995. Norme générale pour les additifs alimentaires
- 9) CODEX STAN 212-1999. Norme pour les sucres
- 10) CODEX STAN 227-2001. Norme générale pour les eaux potables en bouteille/conditionnées (autres que les eaux naturelles)
- 11) CODEX STAN 231-2001. Méthodes générales du Codex pour la détection des aliments ionisés
- 12) CODEX STAN 242-2003. Projet de norme pour les fruits à noyau en conserve
- 13) CODEX STAN 247-2005. Norme générale pour les jus et nectars de fruits
- 14) CODEX STAN 279-1971. Norme pour le beurre
- 15) CODEX STAN 283-1978. Norme générale pour le fromage
- 16) CODEX STAN 284-1971. Norme pour les fromages de lactosérum
- 17) CODEX STAN 293-2008. Norme pour les tomates
- 18) CODEX STAN 310-2013. Norme pour la grenade
- 19) CAC/RCP 48-2001. Code d'usages en matière d'hygiène pour l'eau potable conditionnée (en bouteille) (autre que l'eau minérale naturelle)
- 20) CAC/RCP 52-2003. Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche
- 21) CAC/RCP 53-2003. Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais
- 22) CAC/RCP 44-1995. Code d'usages pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais
- 23) CAC/RCP 33-1985. Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène pour le captage, l'exploitation et la commercialisation des eaux minérales naturelle
- 24) CAC/GL 17-1993. Lignes directrices pour l'inspection visuelle de lots de conserve quant aux défauts inacceptables
- 25) CAC/GL 27-1997. Directives pour l'évaluation des compétences des laboratoires d'essais chargés du contrôle des importations et des exportations de denrées alimentaires
- 26) CAC/GL 32-1999. Directives pour la production, la transformation, l'étiquetage et la commercialisation des aliments issus de l'agriculture biologique

ii) Les domaines prioritaires actuels en matière d'établissement de normes nationales sont les suivants: les produits laitiers (fromages), la viande et les produits carnés, le poisson, la chair de volaille, les œufs et les produit à base d'œuf, la qualité de l'eau, les fruits et légumes transformés, la production et utilisation d'additifs alimentaires, ainsi que les méthodes de référence pour l'échantillonnage et les essais, l'évaluation des capacités des laboratoires, l'évaluation des risques microbiologiques.

iii) Les normes Codex et textes apparentés sont utilisés durant l'élaboration des réglementations techniques et normes nationales correspondantes.

AUTRICHE

Question 1: Renforcement des systèmes de contrôle alimentaire nationaux L'Autriche dispose d'un cadre étendu de textes législatifs et de contrôles officiels qui lui permettent d'assurer la sécurité sanitaire des aliments. Tous les renseignements utiles ayant trait aux systèmes de contrôle alimentaire autrichiens sont disponibles sur le site web FVO http://ec.europa.eu/food/fvo/controlsystems_en.cfm?co_id=AT (Country Profile Austria).

Question 2: Renforcement du Codex au niveau national

La Commission autrichienne du Codex Alimentarius (WECO) organise des réunions avec les experts nationaux afin d'élaborer des positions nationales destinées aux comités du Codex, et de communiquer les résultats des réunions du Codex. Afin de promouvoir l'implication et la participation active des consommateurs et des autres parties prenantes, des représentants des partenaires sociaux et de l'Association pour l'information des consommateurs sont invités à ces réunions.

Les efforts de sensibilisation menés ces dernières années sur l'importance d'une participation active et efficace au processus d'établissement des normes Codex ont abouti à la participation renforcée des experts autrichiens aux groupes de travail électroniques des comités suivants CCCF, CCFA, CFFP, CCMAS et CCMP.

Malgré des ressources financières limitées en raison de coupes budgétaires, les ministères autrichiens concernés (Ministère de la santé et Ministère de l'agriculture, des forêts, de l'environnement et de la gestion de l'eau) continuent de déléguer des experts auprès de la Commission du Codex Alimentarius et de certains comités du Codex, en particulier afin d'appuyer la position de l'Union européenne et de ses États membres sur place.

Question 3: Les priorités et les intérêts nationaux des normes Codex

L'Autriche utilise régulièrement les normes Codex et textes apparentés soit indirectement dans le cadre de la législation européenne ou dans le processus d'élaboration de normes nationales au sein du Codex Alimentarius autrichien.

BULGARIE**QUESTION 1: RENFORCEMENT DES SYSTEMES DE CONTROLE DES ALIMENTS NATIONAUX****La législation et les réglementations nationales en matière d'alimentation**

La législation-cadre relative aux contrôles de la filière alimentaire comprend:

- Loi en matière d'alimentation (Journal officiel 102/2003, modifiée Journal officiel n° 8/2011, modifié en dernier lieu Journal officiel n° 68/2013);
- Loi relative aux activités vétérinaires (Journal officiel n° 87/2005, modifiée en dernier lieu Journal officiel n° 99/2013);
- Loi relative à l'Agence bulgare pour la sécurité sanitaire des aliments (Journal officiel n° 8/2011, modifiée en dernier lieu Journal officiel n° 15/2013);
- Loi relative aux produits d'alimentation animale (Journal officiel n° 55/2006, modifiée en dernier lieu Journal officiel n° 7/2013);
- Loi relative à la protection des plantes (Journal officiel n° 91/1997, modifiée en dernier lieu Journal officiel n° 28/2011).

Les dispositions détaillées sont énoncées dans des Ordonnances spécifiques.

La stratégie et les politiques en matière de sécurité sanitaire des aliments

En République de Bulgarie, le **Ministère de l'agriculture et de l'alimentation et le Ministère de la santé** sont chargés des politiques nationales dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments. Au sein du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation, la **Direction de la santé animale et de la sécurité sanitaire des aliments** est chargée de l'élaboration et de la coordination de la mise en œuvre des politiques du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation dans le domaine de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments, de la sécurité des aliments pour animaux, de la santé et du bien-être des animaux. **L'Agence bulgare pour la sécurité sanitaire des aliments**, qui relève du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation, est l'autorité compétente en matière de contrôle de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments, d'alimentation animale, de produits phytosanitaires et d'engrais, de sous-produits animaux, de santé et de bien-être des animaux, et de santé des plantes. **Le Ministère de la santé** est aussi chargé d'élaborer les politiques de sécurité sanitaire concernant les produits d'origine non animale destinés à l'alimentation humaine. **La Direction de la santé publique** joue un rôle de coordination et de supervision des contrôles officiels effectués par les 28 Services d'inspection sanitaires régionaux sur les eaux minérales naturelles, les eaux de source et autres eaux de table en bouteille.

Gestion du contrôle des aliments**Ministère de l'agriculture et de l'alimentation***Direction de la santé animale et de la sécurité sanitaire des aliments*

La Direction de la santé animale et de la sécurité sanitaire des aliments est responsable de l'élaboration et de la coordination de la mise en œuvre des politiques du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation dans le domaine de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments, de la sécurité des aliments pour animaux, de la santé et du bien-être des animaux. Elle est chargée de l'harmonisation des textes législatifs et de la coordination des autorités de contrôle au sein du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation. Les experts de la Direction participent aux activités d'audit des contrôles officiels effectués par l'Agence bulgare pour la sécurité sanitaire des aliments conformément à l'article 4 (6) du Règlement (CE) n° 882/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif aux contrôles officiels effectués pour s'assurer de la conformité avec la législation sur les aliments pour animaux et les denrées alimentaires et avec les dispositions relatives à la santé animale et au bien-être des animaux. La Direction de la santé animale et de la sécurité sanitaire des aliments représente le Ministère auprès des instances internationales, notamment l'OMS, la FAO et le Codex Alimentarius.

Elle a notamment pour tâche: d'élaborer les politiques du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation dans le domaine de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments, de la sécurité des aliments pour animaux, de la santé et du bien-être des animaux et de coordonner leur mise en œuvre; d'élaborer les actes législatifs et les amendements à la législation en vigueur dans le domaine de la sécurité des produits d'alimentation humaine et animale, de la santé et du bien-être des animaux; d'établir le Plan de contrôle national pluriannuel conformément au Règlement (CE) 882/2004 et le Rapport annuel sur sa mise en œuvre; de coordonner les travaux des organes de contrôle, des laboratoires et des autres organes nationaux relevant du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation qui effectuent des contrôles officiels des produits d'alimentation animale et humaine. Elle fait aussi fonction de centre de coordination national pour le Système d'alerte rapide pour les denrées alimentaires et les aliments du bétail (RASFF) et de Point de contact national pour le Codex Alimentarius.

Agence bulgare pour la sécurité sanitaire des aliments

L'**Agence bulgare pour la sécurité sanitaire des aliments** a été créée en 2011. Elle est un organe spécialisé du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation, créé en vertu de la Loi adoptée en janvier 2011 (Journal officiel 8/2011). Elle est opérationnelle depuis la publication mi-février 2011 de son Code d'organisation au Journal officiel (J.O. 15/2011, modifié en dernier lieu J.O. 59/2011). Elle incorpore l'ex Service vétérinaire national, l'ex Service national de la protection des plantes et l'ex Service national des céréales et des aliments pour animaux, ainsi que les agents régionaux d'inspection sanitaire et alimentaire qui étaient chargés du contrôle des aliments d'origine non animale au sein des Inspections régionales en matière de santé (anciennement Inspections régionales pour la protection et le contrôle de la santé publique) relevant du Ministère de la santé et de la conformité aux normes de qualité de la Commission européenne des fruits et des légumes frais mis sur le marché, dans le cadre du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation.

Centre d'évaluation des risques

Suite à l'adoption de la loi portant création de l'Agence bulgare pour la sécurité sanitaire des aliments et de son Code d'organisation, un **Centre d'évaluation des risques** a été créé. Il est géré par un Conseil de direction assisté d'un Conseil consultatif. Le Centre est un organe juridique indépendant placé sous l'autorité de l'Agence bulgare pour la sécurité sanitaire des aliments. Il coordonne les évaluations scientifiques des risques indépendantes concernant la sécurité sanitaire des produits destinés à l'alimentation humaine et animale, la santé et le bien-être des animaux, la santé des plantes et les produits phytosanitaires, les additifs utilisés dans l'alimentation humaine et animale, les OGM, les produits diététiques, la nutrition et les allergènes, les matériaux et articles destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires, les enzymes, les aromatisants et les substances de soutien, les dangers biologiques, les contaminants.

Ministère de la santé

Depuis le 18.02.2011 (date d'entrée en vigueur du Code d'organisation de l'Agence bulgare pour la sécurité sanitaire des aliments), le **Ministère de la santé** n'effectue plus de contrôles officiels des aliments d'origine non animale. Conformément au paragraphe 3 de l'article 28 de la Loi sur l'alimentation en Bulgarie, le Ministère de la santé (par l'entremise de ses 28 Services régionaux d'inspection sanitaire) effectue des contrôles officiels uniquement sur les eaux minérales naturelles, les eaux de source et autres eaux de table en bouteille.

Direction de la santé publique

La Direction de la santé publique élabore les politiques de sécurité sanitaire des aliments, y compris les contrôles officiels des eaux minérales naturelles, des eaux de source et autres eaux de table en bouteille et la nutrition des différents groupes de la population.

L'Inspecteur en chef de la santé publique organise, contrôle, coordonne et dirige les activités des services d'inspection sanitaire régionaux.

La Direction de la santé publique est chargée notamment d'élaborer et d'adopter des projets d'actes législatifs dans le domaine de l'alimentation, y compris la transposition des actes de l'Union européenne; d'élaborer des prescriptions et des normes sanitaires dans le domaine de l'alimentation; d'organiser les activités d'autorisation et d'homologation et de tenir les registres en ce qui concerne les eaux minérales naturelles, les eaux de source et autres eaux de table en bouteille; de coordonner la mise en œuvre des programmes, projets et activités dans le domaine de l'alimentation et de la nutrition de la population.

Services d'inspection

L'**Agence bulgare pour la sécurité sanitaire des aliments** est l'autorité chargée des contrôles officiels pour les questions phytosanitaires; les produits phytosanitaires et les engrais; les activités vétérinaires; la santé et le bien-être des animaux; les sous-produits d'origine animale non destinés à la consommation humaine; les produits d'alimentation animale; les matières premières et les denrées alimentaires à l'exception des eaux minérales naturelles, des eaux de source et autres eaux de table en bouteille, des matériaux et articles destinés à entrer en contact avec les aliments; et la conformité aux normes de qualité de la Commission européenne des fruits et des légumes frais mis sur le marché.

Le bureau central de l'Agence se trouve à Sofia et les 28 Directions régionales de la sécurité sanitaire des aliments sont réparties dans tout le pays.

Le **Centre d'évaluation des risques**, qui relève de l'Agence pour la sécurité sanitaire des aliments, effectue des évaluations des risques scientifiques et indépendantes concernant la sécurité sanitaire des aliments, la santé publique, la santé et le bien-être des animaux, les additifs utilisés dans les produits de consommation humaine et animale, les OGM, les produits diététiques, la nutrition et les allergènes, les matériaux et articles destinés à entrer en contact avec les aliments, les enzymes, les aromatisants et les substances auxiliaires, les dangers biologiques, les contaminants, la santé des plantes et la protection phytosanitaire.

Les organes compétents relevant du **Ministère de la santé** qui effectuent des contrôles officiels des eaux minérales naturelles, des eaux de source et autres eaux de table en bouteille sont les suivants:

- Inspecteur en chef de la santé publique;
- Direction de la santé publique;
- 28 Services d'inspection sanitaire régionaux: Direction du contrôle sanitaire, Département du contrôle des objets et marchandises non alimentaires et Direction des activités en laboratoires.

Le contrôle sanitaire des établissements de production et de commercialisation des eaux en bouteille et des bouteilles elles-mêmes est effectué en conformité avec le Règlement N° 882/2004 sur le contrôle officiel des aliments, la Directive 2009/54/VCE sur l'exploitation et la commercialisation des eaux minérales naturelles, la Loi relative à l'alimentation, la Loi sur la santé, la Loi sur les eaux, l'Ordonnance relative aux prescriptions sur les eaux minérales naturelles, les eaux de source et autres eaux de table en bouteille pour la boisson, l'Ordonnance n° 9 sur la qualité de l'eau de boisson et l'Ordonnance n° 36 sur les règles et procédures du contrôle de la santé publique.

Le Ministère de la santé donne tous les ans des instructions pour la programmation des activités des Services régionaux d'inspection sanitaire, concernant le contrôle officiel des établissements de production et de commercialisation des eaux minérales naturelles, des eaux de source et autres eaux de table en bouteille. Les structures régionales s'appuient sur ces instructions pour élaborer leurs plans d'action annuels. Ces plans sont approuvés par les directeurs des Services régionaux d'inspection sanitaire. Chaque inspecteur de santé publique établit son propre plan en fonction du plan d'inspection annuel.

Un rapport annuel d'activité est établi par chaque inspecteur de santé publique, qui est ensuite présenté à la Direction de la santé publique au sein du Ministère de la santé.

Le **Contrôle officiel en Bulgarie** est effectué conformément au Règlement (CE) N°882/2004, à l'aide des méthodes et techniques recommandées, notamment le suivi, la surveillance, la vérification, l'audit, l'inspection, l'échantillonnage et l'analyse.

L'Agence bulgare pour la sécurité sanitaire des aliments a pris un certain nombre de mesures visant à améliorer le système des contrôles officiels, notamment la mise en œuvre du système d'audit interne conformément aux dispositions du point 6 de l'article 4 du Règlement (CE) n° 882/2004. Le système d'audit interne couvre toutes les structures de l'Agence pour la sécurité sanitaire des aliments aux niveaux régional et central (organisme vérifié).

Le système d'audit interne comporte les documents suivants établis par le Département de gestion de la qualité, Direction de l'audit interne, et il est approuvé sur ordre du Directeur exécutif de l'Agence: procédure d'audit interne; programme d'audit interne quinquennal.

Le programme d'audit interne sur cinq ans couvre toutes les activités de contrôle dans l'ensemble de la filière alimentaire. Le programme est conçu comme une évaluation des risques dans chaque domaine d'activité de contrôle officiel, un équilibre est établi entre les exigences visant à couvrir en cinq ans tous les niveaux hiérarchiques de l'autorité compétente dans tous les domaines d'activité, et l'audit des domaines prioritaires qui sont déterminés en fonction des évaluations des risques. L'évaluation des risques procède selon les étapes suivantes: identification du risque; sources d'information relative au risque; détermination de probabilité du risque; facteurs associés à la probabilité du risque; impact du risque.

Sources d'information sur le risque: rapports des missions OAV (Office alimentaire et vétérinaire de l'UE), rapports des audits précédents, rapports de vérification des contrôles, plaintes et signaux, organisations et institutions gouvernementales, problèmes compte tenu des situations de crise, y compris notifications RASFF (système d'alerte rapide pour les denrées alimentaires et les aliments pour animaux), Plan unique de contrôle national pluriannuel intégré et rapports sur sa mise en œuvre.

Les facteurs suivants sont associés à la probabilité du risque: changements dans la structure ou la direction de l'organisme vérifié; changement dans les fonds mis à disposition ou les modes de financement; changements dans la législation, les instructions ou les procédures; objectifs, priorités, politiques nationales et changements à cet égard; nombre et types d'activités des exploitants sous le contrôle de la structure en question; mise en œuvre des mesures prises en fonction des audits OAV et des audits internes effectués.

Les membres de l'équipe d'audit sont choisis pour chaque audit et approuvés sur ordre du Directeur exécutif de l'Agence pour la sécurité sanitaire des aliments. Les experts sont hautement qualifiés dans leur domaine de compétence, formés et certifiés IEC EN ISO 19011/2004.

Chaque rapport d'audit se termine par des recommandations visant à améliorer le système des contrôles officiels en ce qui concerne la formation, le matériel, les procédures de contrôle, l'organisation et les plans de contrôle, l'efficacité des contrôles en cours et du système de vérification de cette efficacité, la coordination et la coopération entre les différentes structures de l'Agence.

En ce qui concerne les **eaux minérales naturelles, les eaux de source et autres eaux de table en bouteille**, c'est le Service d'inspection sanitaire régional qui effectue les contrôles officiels sur les sites de production afin de vérifier que les prescriptions légales en matière d'hygiène alimentaire sont respectées. Le contrôle est axé sur les sites à haut-risque pour la production et la commercialisation des eaux en bouteille; les sites où des violations sont systématiquement constatées lors des contrôles officiels; l'évaluation du niveau de mise en œuvre des systèmes de gestion de la sécurité sanitaire des aliments dans la production et la commercialisation, y compris les systèmes de traçabilité des aliments; le soutien des exploitants pour la mise en place de ces systèmes en fournissant et en expliquant les exigences légales et toute sorte de renseignements.

Les inspections sur les sites de production des eaux en bouteille, programmées en fonction de l'évaluation des risques présentés par les sites, ont lieu au moins quatre fois par an.

Le contrôle officiel des eaux en bouteille est centré sur le respect des exigences légales concernant la sécurité chimique et microbiologique, la composition, l'étiquetage, la promotion et la publicité, les termes et conditions d'entreposage, les techniques de production, les documents d'appui et autres exigences spécifiques concernant ce type de produit.

Infrastructures et activités des laboratoires

Il y a 13 laboratoires qui relèvent de l'Agence pour la sécurité sanitaire des alimentaires et qui sont spécialisés dans le contrôle officiel des aliments. Ils sont tous accrédités conformément aux exigences de la norme BS EN ISO 17025:2006. Quatre d'entre eux sont des laboratoires nationaux de référence et les neuf autres opèrent au niveau régional. Le personnel des laboratoires est qualifié et compétent et l'équipement est moderne. Le contrôle en laboratoire est fondé sur l'essai conformément aux normes nationales et européennes ou à des méthodes intra-laboratoires.

L'élaboration et la mise en œuvre de nouvelles méthodes d'essai pour les additifs alimentaires et les suppléments diététiques, la détection des toxines, des résidus de médicaments vétérinaires et de pesticides, l'essai des produits d'alimentation animale font partie des priorités futures du contrôle en laboratoire dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments.

En ce qui concerne les eaux minérales naturelles, les eaux de source et autres eaux de table en bouteille, les laboratoires chargés de l'analyse des échantillons prélevés durant les contrôles officiels sont désignés conformément aux prescriptions de l'article 12 du Règlement (CE) n° 882/2004 et du paragraphe 2 de l'article 33 de la Loi bulgare sur l'alimentation.

Six laboratoires relevant du Ministère de la santé ont été désignés pour le contrôle des aliments. Il s'agit des laboratoires des Services d'inspection sanitaire régionaux de Sofia, Plovdiv, Veliko Tarnovo, Varna, Burgas et Pleven. Ils sont tous accrédités selon BDS EN ISO/IEC 17025:2006, «Exigences générales concernant la compétence des laboratoires d'étalonnages et d'essais». Ces laboratoires ont mis en place un système de gestion (et tous les documents y afférents) conforme aux exigences de la norme.

Les analyses dans les laboratoires accrédités sont effectuées conformément aux méthodes reconnues au plan international, à la Norme bulgare, aux normes EN ISO.

Les laboratoires participent à des essais circulaires conformément à un programme établi. Chaque laboratoire effectue des tests internes qui sont programmés deux fois par an.

Les activités des laboratoires sont effectuées conformément à l'article 33 du Règlement (CE) n° 882/2004.

Diffusion de l'information

Toutes les autorités mentionnées ci-dessus qui sont chargées des systèmes de contrôle alimentaire en Bulgarie disposent de sites web où l'on peut trouver des renseignements, les textes législatifs, les documents internes, les registres mis à jour, etc.:

- Ministère de l'agriculture et de l'alimentation- <http://www.mzh.government.bg>
- Ministère de la santé- <http://www.mh.government.bg>
- Agence bulgare pour la sécurité sanitaire des aliments - <http://www.babh.government.bg/bg>

Des procédures de travail sont en place pour la diffusion de l'information et la coordination entre les autorités compétentes. Une interaction efficace entre les différentes autorités de contrôle permet de couvrir tous les niveaux de la filière alimentaire. Un échange efficace de l'information est réalisé au niveau central et régional, aux postes frontières et dans les laboratoires. L'information circule régulièrement entre le Ministère de l'agriculture et de l'alimentation et le Siège de l'Agence pour la sécurité sanitaire des aliments et entre ce dernier et les différentes Directions régionales pour la sécurité sanitaire des aliments. L'information circule par courriels, téléphones, télécopies ou contacts directs.

Un important aspect des activités de l'Agence pour la sécurité sanitaire des aliments c'est la communication et l'interaction efficaces avec les producteurs et les négociants de matières premières et d'aliments, ainsi que la diffusion des informations pertinentes concernant les dispositions législatives en matière d'alimentation.

Des réunions sont organisées régulièrement à cette fin avec les différentes organisations professionnelles. Des réunions de ce type ont été organisées récemment avec l'Association des transformateurs de viande, l'Association des transformateurs de fruits et de légumes frais, l'Association des producteurs d'huiles végétales et d'huile, l'Association des hôteliers et des restaurateurs, l'Association des boulangers et des meuniers, l'Union des producteurs de boissons gazeuses.

Depuis le début de 2011, un bulletin d'information est publié chaque mois sur le site web du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation. Le bulletin est préparé par la Direction de la santé animale et de la sécurité sanitaire des aliments, qui relève de ce Ministère. Il présente les nouveaux textes législatifs européens, ainsi qu'une mise à jour point et des informations intéressantes dans le domaine de la sécurité sanitaire des produits destinés à l'alimentation humaine et animale, de la santé et du bien-être des animaux, des OGM et de la santé des plantes. Il est destiné à faciliter le travail des experts qui réalisent des contrôles officiels tout au long de la filière alimentaire et des universitaires concernés par l'industrie alimentaire, ainsi que celui des organisations professionnelles.

Les informations au sein du Ministère de la santé circulent verticalement et horizontalement. L'échange vertical d'informations a lieu dans les structures du Ministère de la santé - de l'Inspecteur en chef de la santé publique et de la Direction de la santé publique vers les structures régionales et vice versa. Chaque Service d'inspection sanitaire régional prépare un rapport annuel et des rapports trimestriels sur les résultats des activités de contrôle.

Les structures régionales partagent l'information horizontalement en ce qui concerne les résultats des activités de contrôle, selon les compétences et si nécessaire. La Direction de la santé publique analyse les résultats du contrôle et l'échange d'informations, prépare des rapports et des directives à l'intention des structures régionales visant à améliorer le contrôle sur les eaux minérales naturelles, les eaux de source et autres de table en bouteille.

Les informations importantes et, dans les situations d'urgence, toutes les nouvelles et alertes destinées aux consommateurs et aux parties intéressées sont diffusées par les médias. Des réunions sont organisées régulièrement par les deux Ministères afin d'examiner les sujets d'actualités dans des domaines spécifiques. Les différentes parties prenantes participent au processus d'élaboration des textes législatifs nationaux.

Formation et renforcement des capacités

La formation est planifiée en fonction des besoins et des domaines mentionnés au chapitre I de l'annexe II (Objet des cours de formation destinés au personnel chargé des contrôles officiels) du Règlement 882/2004.

Direction de la santé animale et de la sécurité sanitaire des aliments, Ministère de l'agriculture et de l'alimentation

Les besoins en formation des experts sont définis en fonction de:

- la nouvelle législation;
- des attestations annuelles des experts effectuées par le Directeur selon l'Ordonnance sur les conditions et l'ordre en matière d'attestations des fonctionnaires de l'administration publique. L'attestation comporte la formation sur la base du plan de travail de l'expert pour l'année suivante et sur la base de son expérience professionnelle.

Des plans de formation individuelle sont disponibles pour tout le personnel, qui incluent la formation d'initiation, la formation pertinente pour l'emploi ainsi que des formations générales comme les langues. Ces plans sont approuvés par le directeur afin de garantir qu'ils sont adaptés à la description de poste et aux besoins de formation déterminés. Une procédure de formation concernant les experts de la Direction de la santé animale et de la sécurité sanitaire des aliments a été élaborée et approuvée. Elle est publiée sur la page web du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation. Des dossiers de formation sont tenus pour tous les experts (participation aux cours de formation et qualification des experts).

Conformément à l'Article 6 du Règlement (CE) n° 882/2004, les experts participent aux activités de formation afin que les dispositions de la législation européenne puissent être mises en œuvre de manière uniforme et selon des procédures harmonisées. Les experts reçoivent une formation sur les règlements concernant le «paquet hygiène», les produits d'alimentation humaine et animale, la santé et le bien-être des animaux.

Dans le cadre du programme Une meilleure formation pour des aliments plus sains de la Commission européenne, les experts de la Direction de la santé animale et de la sécurité sanitaire des aliments ont obtenu des certificats attestant de leur participation à des cours de formation sur différents sujets. Une fois la formation achevée, chaque expert rédige un rapport et le communique en même temps que toutes les présentations et informations reçues pendant la formation qui seront utilisés par tous les experts de la Direction, les collègues de l'Agence pour la sécurité sanitaire des aliments et les parties intéressées.

L'enregistrement et l'archivage de tous les documents de participation aux activités de formation sont effectués par un expert de la Direction de la santé animale et de la sécurité sanitaire des aliments, qui a été chargé de la formation des autorités compétentes. Le Point de contact national pour le programme Une meilleure formation pour des aliments plus sains se trouvait jusqu'en juillet 2011 au sein de cette même Direction.

Agence bulgare pour la sécurité sanitaire des aliments

L'Agence comporte un Département «Formation et qualification» dans la Direction «Coordination européenne, collaboration internationale, formation et qualification». Ce Département coordonne la formation et la qualification des fonctionnaires de l'Agence, y compris la formation dispensée par la Commission européenne, les organisations internationales et les tierces parties. Depuis juillet 2011, le Point de contact national pour le programme Une meilleure formation pour des aliments plus sains est hébergé par le Département «Formation et qualification».

En ce qui concerne l'efficacité de la formation, les vétérinaires officiels doivent passer un examen à la fin de chaque cours de formation. Une base de données a été créée concernant les compétences et les qualifications du personnel, les instituts de formation et les formateurs qualifiés. En outre, une base de données distincte relative à toutes les formations réalisées au niveau national et dans le cadre du programme Une meilleure formation pour des aliments plus sains est créée.

Les règles internes en matière d'organisation, de coordination, d'analyse et d'évaluation des formations des fonctionnaires sont établies sur ordre du Directeur exécutif et publiées sur le site web de l'Agence pour la sécurité sanitaire des aliments.

Afin d'améliorer les connaissances et les qualifications des inspecteurs procédant aux contrôles officiels, des sessions de formation sont organisées périodiquement sur divers sujets ayant trait à la législation. Certains cours de formation sont organisés conjointement avec les organisations de l'industrie. On peut citer à titre d'exemple, la formation conjointe sur le nouveau règlement sur l'étiquetage des denrées alimentaires, Règlement (CE) N°1169/2011.

Ministère de la santé

Des formations sont organisées pour différents motifs, nouvelle fonction, nouvelle législation, détermination de points faibles dans l'exercice de fonctions, à la demande des inspecteurs, suite à l'analyse des rapports d'audit.

Tous les Inspecteurs de santé publique ont accès à tous les actes législatifs concernant l'alimentation, sur papier ou par voie électronique. Le Ministère de la santé est chargé d'élaborer des directives visant la mise en œuvre des nouveaux actes législatifs qui sont fournis aux Services régionaux d'inspection sanitaire.

Des réunions sont organisées régulièrement avec tous les inspecteurs afin d'examiner la mise en œuvre des actes législatifs, les difficultés et les problèmes rencontrés dans l'exécution des contrôles. Des ateliers et cours de formation ont été organisés régulièrement. Des protocoles ont été définis pour toutes les formations. Les participants qui ont suivi avec succès la formation reçoivent un document certifiant les connaissances et les compétences acquises.

Questions prioritaires relatives à la sécurité sanitaire des aliments, aux niveaux national et régional

Au cours de l'année dernière la priorité a été accordée aux documents suivants concernant la législation nationale en matière de contrôle alimentaire:

- Projet d'amendement à la Loi sur l'alimentation;
- Ordonnance n° 9 en date du 17 novembre 2011 relative aux procédures de communication, recherche et enregistrement des flambées de maladies d'origine alimentaire et aux procédures d'échantillonnage pour les études épidémiologiques;
- Projet d'amendement à l'Ordonnance n° 1 de 2008 relative au commerce des œufs destinés à la consommation;
- Projet d'amendement à l'Ordonnance n° 4 du 19.02.2008 relative à la production, l'entreposage et le transport du lait de vache cru ainsi qu'aux échanges et à la commercialisation du lait et des produits laitiers;
- Projet d'amendement à l'Ordonnance n° 9 relative à la sécurité sanitaire et à la qualité des aliments proposés dans les jardins d'enfants et les écoles;
- Projet d'amendement à l'Ordonnance n° 26 du 14.10.2010 relative à la fourniture directe de petites quantités de matières brutes et denrées alimentaires d'origine animale;
- Projet d'Ordonnance relative aux jus de fruits et certains produits semblables destinés à la consommation humaine; Projet d'amendement à la Loi sur le vin;
- Projet d'amendement à la Loi sur les marques et indications géographiques;
- Projet d'amendement à la Loi sur l'organisation commune des marchés;
- Projet d'Ordonnance n° 1 du 07.02.2013 sur l'application des règles de production biologique s'agissant des plantes, des animaux, de l'aquaculture, des produits d'origine végétale et animale, des produits et des denrées alimentaires issus de l'aquaculture, de l'étiquetage et du contrôle de la production et de la commercialisation;
- Projet d'amendement à l'Ordonnance n° 31 du 29.12.2003 relative aux normes pour les concentrations maximales de résidus de pesticide dans les aliments;
- Projet d'amendement à l'Ordonnance n° 31 du 29.07.2004 relative aux concentrations maximales de contaminants dans les aliments;
- Projet d'ordonnance relative aux conditions et procédures concernant les sorties et voyages scolaires assortis d'un forfait, organisés par les jardins d'enfants, les écoles et les unités de service dans le système d'enseignement public;
- Projet d'Ordonnance sur les conditions et les procédures concernant l'octroi de licences d'importation pour les graines de chanvre non destinées à l'ensemencement et la transformation et la vente des graines;
- Projet d'amendement à l'Ordonnance n° 17 relative aux conditions de police sanitaire applicables aux animaux d'aquaculture.
- Ordonnance n° 4 du 15 juillet 2014 sur les conditions spécifiques applicables à la production de matières premières et de denrées alimentaires d'origine animale dans les abattoirs, durant le transport et la commercialisation (Journal officiel n° 60/2014).
- Projet de création d'un centre de référence national destiné aux laboratoires qui testent des aliments;

En ce qui concerne la Directive 2009/128/CE du Parlement européen et du Conseil du 21 octobre 2009 établissant un cadre pour l'action communautaire pour parvenir à une utilisation durable des pesticides, la Bulgarie a élaboré un Plan d'action national en la matière.

S'agissant de l'amélioration des contrôles réalisés par l'Agence pour la sécurité sanitaire des aliments au niveau central et régional, la priorité est accordée aux procédures d'évaluation des risques présentés par les locaux placés sous la responsabilité de ladite Agence, notamment des critères permettant de décider de la fréquence des contrôles officiels:

- locaux destinés à la production et à la vente en gros de denrées alimentaires;
- sites de vente au détail de denrées alimentaires;
- locaux destinés à la production et à la vente en gros de matériaux et d'articles destinés à entrer en contact avec les aliments.

Des formulaires sont également élaborés pour les inspections officielles des locaux destinés à la production et à l'entreposage de denrées alimentaires.

Question 2: Renforcement du Codex au niveau national

Activités des Points de contact du Codex

Le Point de contact national du Codex pour la Bulgarie est situé dans la Direction de la santé animale et de la sécurité sanitaire des aliments qui relève du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation. Dans son travail quotidien, le Point de contact national est aidé par deux autres spécialistes qui s'occupent aussi des questions ayant trait au Codex Alimentarius, ce qui renforce les capacités administratives de l'équipe du Codex.

Des Points de contact compétents ont été nommés dans d'autres ministères et administrations concernés par le contrôle des aliments – Ministère de la santé, Ministère de l'économie et de l'énergie, Agence pour la sécurité sanitaire des aliments. La collaboration et la communication sont étroites entre le Point de contact national et les Points de contact compétents.

Le Point de contact national est principalement chargé de recevoir, d'analyser toutes les informations liées au Codex et de les diffuser aux points de contacts et aux autres parties prenantes et autorités compétentes. Il coordonne toutes les actions et activités dans le processus d'élaboration des positions nationales avant les sessions des groupes de travail du Conseil de l'UE et des comités du Codex.

Afin de renforcer les activités du Codex et de faciliter la diffusion de l'information au niveau national, une adresse électronique commune pour le Codex a été créée au sein de la Direction de la santé animale et de la sécurité sanitaire des aliments.

Depuis la vingt-huitième session du CCEURO, la Bulgarie a accru sa participation aux manifestations du Codex à Bruxelles et aux sessions du Codex Alimentarius s'agissant d'une priorité élevée pour le pays. Le Gouvernement bulgare renforce la participation du pays aux différentes réunions du Codex Alimentarius afin de promouvoir une implication plus efficace aux travaux du Codex en matière de normes alimentaires. Faute de ressources, la Bulgarie est contrainte de limiter le nombre de délégués aux sessions de la Commission du Codex Alimentarius et de ses comités.

En tant qu'État membre de l'Union européenne, la République de Bulgarie collabore étroitement avec les organes de l'UE. Elle continue de collaborer avec l'OIE, l'EFSA et l'OMS. Le Ministère de la santé et le Ministère de l'agriculture et de l'alimentation font partie du Réseau international des autorités de sécurité sanitaire des aliments (INFOSAN) - un programme conjoint de l'OMS et de la FAO.

QUESTION 3: LES PRIORITES ET LES INTERETS NATIONAUX DES NORMES CODEX

En République de Bulgarie, les institutions suivantes sont chargées du processus d'élaboration des normes alimentaires: Ministère de l'agriculture et de l'alimentation (Direction de la santé animale et de la sécurité sanitaire des aliments), Ministère de la santé (Direction de la santé publique), Ministère de l'économie et de l'énergie, Agence bulgare pour la sécurité sanitaire des aliments.

En tant que membre de l'OMC et de l'UE, la Bulgarie est tenue de respecter les normes établies par la Commission du Codex Alimentarius, ce qui fait que les normes et les règlements nationaux sont conformes aux normes du Codex.

Selon la législation bulgare en matière d'alimentation, lorsque que les guides d'application des bonnes pratiques ou de mise en œuvre de systèmes fondés sur l'analyse de risque et la maîtrise des points critiques dans la production et le commerce de denrées alimentaires sont approuvés, le ministre compétent doit prendre en considération l'opinion du Centre pour l'évaluation des risques créé conformément aux dispositions du Codex Alimentarius.

L'harmonisation des normes bulgares avec les normes internationales et européennes est essentielle pour garantir l'accès des marchandises bulgares aux marchés européens et internationaux.

Depuis 2010, des groupes de travail avec la participation de toutes les parties concernées ont élaboré de nouvelles normes alimentaires relatives aux produits laitiers traditionnels bulgares: «Yaourt bulgare (kiselo mljako)», «Fromage blanc en saumure bulgare», «Fromage jaune bulgare»; approuvé des normes pour les produits carnés, et approuvé des normes pour le pain et la farine.

En 2010, compte tenu de la demande générale pour des produits alimentaires de meilleure qualité, et à l'initiative du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation, des normes ont été élaborées pour certains produits carnés et préparations à base de viande, commercialisés sous la marque «Stara planina».

Deux normes concernant la production de farine et de pain sous la marque «Bulgarie» ont été établies en avril 2011.

La dernière norme sectorielle formulée est la «Norme sectorielle pour le Lutenica» (il s'agit d'un produit alimentaire traditionnel utilisé dans la cuisine bulgare. Il est produit à partir de poivres moulus et de tomates, d'aubergines, de carottes, d'huile, de pommes de terre et d'amidon).

Le Ministère de l'agriculture et de l'alimentation et l'Agence pour la sécurité sanitaire des aliments continuent de mettre au point la Politique sur l'établissement de normes concernant les produits bulgares traditionnels. Ces normes sont formulées par des groupes de travail qui comprennent des représentants des organisations professionnelles du secteur alimentaire.

Normes Codex considérées comme ayant une grande importance

Les normes du Codex Alimentarius suivantes revêtent une grande importance pour la Bulgarie:

- Norme générale pour les additifs alimentaires;
- Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires;
- Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale (limites d'acceptation pour des polluants spécifiques);
- Norme pour les bâtonnets, les portions et les filets de poisson surgelés - panés ou enrobés de pâte à frire;
- Norme pour certains agrumes en conserve;
- Norme pour certains légumes en conserve;
- Norme pour le miel;
- Norme pour le poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée et le poisson fumé-séché;
- Norme révisée pour les aliments à base de céréales traitées pour les nourrissons et enfants en bas âge;
- Norme pour les matières grasses et huiles comestibles.

Secteurs prioritaires actuels qui nécessitent l'élaboration de normes nationales:

- Hygiène des aliments (principes généraux, règles d'hygiène dans les diverses sphères et branches, instructions pour l'utilisation du système HACCP);
- Flexibilité de la législation et mise en œuvre du «paquet hygiène» dans les petites entreprises;
- Viande, laiterie, produits traditionnels.

L'élaboration des normes alimentaires nationales rencontre des difficultés, par exemple:

- manque de ressources financières pour la création d'une unité ou d'un comité national du Codex;
- absence de procédures nationales agréées visant à promouvoir les normes du Codex Alimentarius auprès des producteurs;
- qualité insuffisante de la matière première (lait cru, viande fraîche réfrigérée, blé);
- nécessité d'élaborer des indicateurs de qualité et de sécurité sanitaire (microbiologique, chimique);
- procédures compliquées pour l'approbation des normes au niveau national.

CROATIE

Question 1: Renforcement des systèmes nationaux de contrôle des aliments

Le Ministère de l'agriculture et le Ministère de la santé sont les autorités centrales compétentes en matière de politiques, de législation et de mise en œuvre des contrôles officiels liés à la sécurité sanitaire des aliments. Le Ministère de l'agriculture est également chargé des politiques et de la mise en œuvre des contrôles officiels en matière de qualité des aliments, de sécurité des aliments pour animaux, de santé et de bien-être des animaux et de santé des plantes.

Dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments, le Ministère de la santé et le Ministère de l'agriculture coopèrent pour ce qui concerne l'élaboration des plans et des rapports de contrôle, de la mise en œuvre des contrôles officiels, de l'autorisation des laboratoires officiels et de l'enregistrement et agrément des établissements. Le Ministère de l'agriculture est chargé de la coopération et de la coordination des activités de contrôle officiels, ainsi que de la communication et des systèmes de rapport sur les contrôles officiels; il est également le point de contact pour la Commission européenne.

La *Loi sur l'alimentation* (OG 81/13) est le cadre juridique de base en Croatie pour ce qui concerne la sécurité sanitaire des produits d'alimentation humaine et animale. Elle garantit la mise en œuvre du Règlement (CE) n° 178/2002 et fournit les grandes lignes des exigences en matière de sécurité sanitaire des produits d'alimentation humaine et animale. La *Loi sur l'alimentation* prescrit la mission, les tâches et l'organisation de l'Agence croate pour l'alimentation, dont le mandat porte sur l'évaluation des risques.

Le système d'administration publique en Croatie comporte des ministères qui sont les organisations centrales et des bureaux de district. La Croatie s'organise territorialement en 21 districts (dont la ville de Zagreb).

La mise en œuvre des lois et des règlements relève des niveaux central et local. Au niveau central, elle incombe aux ministères et à leurs directions. Au niveau local, elle est du ressort des Inspecteurs vétérinaires de l'État, et des Inspecteurs sanitaires et phytosanitaires affectés dans les bureaux régionaux et leurs bureaux auxiliaires.

Ministère de l'agriculture

Le Ministère a été réorganisé en août 2013: conformément au Règlement sur l'organisation interne du Ministère de l'agriculture (OG 80/13) publié le 28 juillet 2013, trois directions s'occupent maintenant de l'organisation des systèmes de contrôle concernant la sécurité sanitaire des produits d'alimentation humaine et animale, la santé et le bien-être des animaux et la santé des plantes:

- Direction de la sécurité sanitaire des aliments et des affaires vétérinaires;
- Direction de la qualité des aliments et des politiques phytosanitaires;
- Direction de l'agriculture et de l'industrie alimentaire.

Avec cette réorganisation, les compétences en matière de sécurité sanitaire des aliments ont été transférées de l'ancienne Direction de la sécurité sanitaire des aliments et des politiques phytosanitaires à celle de la sécurité sanitaire des aliments et des affaires vétérinaires. Les questions de qualité et d'étiquetage des denrées alimentaires, de présentation et de publicité relèvent de la nouvelle Direction des politiques phytosanitaires et de la qualité des aliments.

Direction de la sécurité sanitaire des aliments et des affaires vétérinaires

Conformément à l'organisation interne actuelle du Ministère de l'agriculture, la Direction pour les affaires vétérinaires et la sécurité sanitaire des aliments est désormais l'autorité compétente dans le domaine vétérinaire (il s'agissait auparavant de la Direction pour les affaires vétérinaires).

Elle comprend quatre unités organisationnelles:

- Secteur des affaires administratives, européennes et financières;
- Secteur de la protection de la santé animale;
- Secteur de la santé publique vétérinaire et de la sécurité sanitaire des aliments;
- Secteur de l'inspection vétérinaire.

Avec la nouvelle organisation du Ministère de l'agriculture (OG 80/2013), les tâches de l'ancien Service de la planification et de la vérification des contrôles officiels ont été transférées au Secteur de l'inspection vétérinaire (au Département des inspections du Service de la planification et de l'inspection vétérinaire, et au Service de l'inspection vétérinaire).

Le **Secteur de la santé publique vétérinaire et de la sécurité sanitaire des aliments** est compétent en matière de sécurité sanitaire des aliments en général et de sécurité sanitaire des aliments d'origine animale et des produits d'alimentation animale, de produits et d'instruments de médecine vétérinaire; de suivi des résidus; et de sous-produits d'origine animale. Il est chargé de la transposition des textes législatifs de l'UE et de l'élaboration des textes de mise en œuvre dans le domaine de l'alimentation, des aliments d'origine animale, des produits d'alimentation animale, produits de médecine vétérinaire, des sous-produits d'origine animale, des mesures d'urgence, de l'hygiène, des critères microbiologiques, des contrôles officiels, des règlements concernant les activités de l'Agence croate pour l'alimentation et des règlements sur l'organisation du Système d'alerte rapide pour les denrées alimentaires et les aliments du bétail (RASFF) au niveau national, ainsi que des autres programmes pertinents. Il organise la formation sur la mise en œuvre de la législation et formule des instructions écrites destinées aux vétérinaires agréés et aux inspecteurs vétérinaires; il a aussi des activités juridiques, administratives et autres activités apparentées. Il dirige les activités en rapport avec le plan national de contrôle des résidus, le programme sur les résidus dans les produits d'alimentation animale, et le programme de surveillance des mollusques bivalves vivants. Le Secteur comprend deux services: le Service de la sécurité sanitaire des aliments et le Service des produits de médecine vétérinaire, des aliments pour animaux et des sous-produits d'origine animale.

Le Secteur de l'inspection vétérinaire comprend trois services organisés comme suit:

- Service de l'inspection vétérinaire;
- Service de la planification et de l'inspection vétérinaire;
- Service de l'inspection vétérinaire à la frontière et du commerce international.

Avec la nouvelle organisation du Ministère de l'agriculture (OG 80/2013), les tâches de l'ancien Service de la planification et de la vérification des contrôles officiels ont été transférées au Département des inspections vétérinaires et au Service de l'inspection vétérinaire. Ce dernier comprend 13 départements d'inspection vétérinaire régionale (bureaux vétérinaires) situés dans la ville de Zagreb, Zagreb Est, Zagreb Ouest, Glina, Varaždin, Bjelovar, Koprivnica, Osijek, Slavonski Brod, Šibenik, Rijeka, Dubrovnik et Split et une unité mobile de contrôle du bien-être des animaux durant le transport. Les 13 Départements d'inspection vétérinaire régionale ont 65 bureaux locaux.

Direction de la qualité des aliments et des politiques phytosanitaires

La Direction de la qualité des aliments et des politiques phytosanitaires qui relève du Ministère de l'agriculture est chargée de la sécurité sanitaire des produits d'alimentation humaine et animale et des politiques de qualité et phytosanitaires. Elle est organisée en trois secteurs:

- Secteur de l'étiquetage et de la qualité des aliments;
- Secteur des politiques phytosanitaires;
- Secteur de l'inspection phytosanitaire.

Direction de l'agriculture et de l'industrie alimentaire

La Direction de l'agriculture et de l'industrie alimentaire qui relève du Ministère de l'agriculture est organisée en trois secteurs:

- Secteur de l'agriculture et de l'industrie alimentaire;
- Secteur des subventions et de l'analyse;
- Secteur de l'inspection agricole.

Ministère de la santé

Conformément à l'organisation interne actuelle du Ministère de la santé, la **Direction de l'inspection sanitaire** est organisée en deux secteurs: le Secteur de l'inspection sanitaire au niveau national et aux frontières, et le Secteur des services d'inspection sanitaire et du soutien juridique au niveau du district.

Dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments la **Direction de l'inspection sanitaire** est chargée des tâches suivantes:

1. Réalisation des contrôles officiels:
 - des aliments d'origine non animale et des matériaux en contact avec les aliments dans l'ensemble de la chaîne de la production, de la distribution et de la vente au détail, sauf la production primaire;
 - des aliments composés;
 - des aliments d'origine animale au niveau de la vente au détail sauf les établissements agréés par le Ministère de l'agriculture;
 - des aliments nouveaux et génétiquement modifiés d'origine non animale dans toute la chaîne de la production, de la distribution et de la vente au détail, sauf la production primaire;
 - de la coordination, de la planification et du suivi des contrôles officiels au sein du Ministère de la santé et réalisés par des inspecteurs sanitaires.
2. Élaboration des textes législatifs et des procédures sur les additifs, les aromatisants, les solvants, les enzymes, les suppléments alimentaires, les aliments à des fins spéciales, les allégations relatives à la nutrition et à la santé, les aliments surgelés, les contaminants, les aliments nouveaux, les aliments génétiquement modifiés, les aliments traités par ionisation et les matériaux en contact avec les aliments ainsi que du plan annuel des contrôles officiels à exécuter par l'inspection sanitaire.
3. Tenue d'un registre des exploitants du secteur alimentaire, des suppléments alimentaires et des aliments destinés à des usages nutritionnels particuliers.
4. Coopération avec le Ministère de l'agriculture concernant le système d'alerte rapide pour les denrées alimentaires et les aliments pour animaux (RASFF), l'élaboration des plans de contrôle national pluriannuels, des plans d'urgence et de la formation.

Laboratoires

Tous les laboratoires officiels et de référence autorisés sont accrédités EN ISO/IEC17025 comme prévu par l'article 12 du Règlement (CE) n° 882/2004. Les échantillons officiels sont testés exclusivement dans les laboratoires conformes à l'article 12 du Règlement (CE) n° 882/2004.

Le Plan national pluriannuel des contrôles officiels de la République de Croatie pour la période allant du 1^{er} juillet 2011 au 1^{er} juillet 2015 a été publié sur la page web du Ministère de l'agriculture en juillet 2011:

<http://www.mps.hr/UserDocsImages/strategije/2011/VI%20C5%A0EGODI%20C5%A0NJI%20NACIONALNI%20PLAN%20SLU%20C5%BD%20BENIH%20KONTROLA.pdf>

Des progrès ont été accomplis dans les contrôles officiels des produits de la pêche et la production primaire: un registre des navires de pêche été mis en place et les contrôles officiels des navires de pêche sont maintenant mis en œuvre.

Les trois méthodes de détection des biotoxines marines sont accréditées auprès de l'Institut océanographique, qui est le laboratoire de référence national pour les mollusques bivalves vivants.

Sur la base des renseignements fournis par le Laboratoire central pour le contrôle du lait à Križevci, environ 95 pour cent du lait cru en Croatie était, en juin 2013, conforme aux critères prescrits. Au 1^{er} juin 2013, 793 centres de collecte de lait avaient terminé le processus d'homologation (sur un total de 1 100 exploitations, selon les renseignements fournis par le Laboratoire central pour le contrôle du lait).

L'autorité compétente entend, et dispose des moyens juridiques voulus pour interdire aux établissements laitiers de collecter du lait auprès des centres de collecte qui ne sont pas homologués par la Direction des affaires vétérinaires et de la sécurité sanitaire des aliments, ou qui n'ont pas demandé leur homologation.

Le personnel qui effectue des contrôles officiels importants au niveau de l'importation ou du transit reçoit une formation régulière dans son domaine de compétence au titre des formations «Une meilleure formation pour des denrées alimentaires plus sûres» de la DG Santé et consommateurs de l'Union européenne (DG SANCO), des formations organisées par TAIEX et de celles organisées par les autorités croates compétentes. Afin d'améliorer les contrôles officiels et de renforcer les systèmes nationaux de contrôle alimentaires en 2014, les programmes TAIEX et «Une meilleure formation pour des denrées alimentaires plus sûres» sont prévus:

Mission d'expert

- Élaboration des procédures et directives concernant la flexibilité des contrôles officiels relatifs à la production de produits traditionnels telle que prévue dans le «paquet hygiène»
- Identification et aperçu des possibilités de flexibilité dans la production de produits traditionnels ou l'utilisation de méthodes traditionnelles dans la production alimentaire en Croatie conformément aux dispositions du «paquet hygiène»
- Mise en œuvre du Système ISAMM (System for Agricultural Market Management and Monitoring)
- Élaboration du rapport annuel relatif aux contrôles officiels effectués dans le cadre du plan de contrôle national pluriannuel
- NOUVEAUX ALIMENTS ET NOUVEAUX INGRÉDIENTS ALIMENTAIRES – élaboration des procédures concernant les contrôles administratifs

Visite d'étude

- Élaboration et mise en œuvre de méthodes de laboratoire, – 1. Mise en œuvre et élaboration d'une méthode d'analyse des hydrocarbures aromatiques polycycliques dans les denrées alimentaires d'origine alimentaire par CLHP ou CLUHP-FLD couvrant tous les aspects pertinents de la législation en vigueur
- Élaboration et mise en œuvre de méthodes de laboratoire – 2. Mise en œuvre et élaboration d'une méthode d'analyse par CPL-SM-SM et formation technique relative aux principes de base de la technique CPL-SM-SM

Ateliers

- Surveillance/suivi et évaluation des risques dus aux résidus de médicaments vétérinaires et à la résistance aux antimicrobiens - plusieurs districts
- Suivi des zoonoses et de certains agents zoonotiques chez les êtres humains et les animaux, collecte coordonnée de données et utilisation des données pour l'évaluation des risques – plusieurs districts
- Évaluation de l'efficacité des contrôles officiels
- Étiquetage des denrées alimentaires, nouvelles exigences/dispositions concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires
- Application des dérogations prévues pour les établissements fabriquant des produits traditionnels

Programme BTSF: (Une meilleure formation pour des denrées alimentaires plus sûres): Amélioration des évaluations des risques et des contrôles dans la production primaire de denrées alimentaires d'origine non animale

Programme BTSF: Systèmes de qualité: Appellations protégées et agriculture biologique

Programme BTSF: Session de formation sur la composition des aliments et l'information

Programme BTSF: Contrôle des résidus de médicaments vétérinaires

Programme BTSF: Contrôle des contaminants

Programme BTSF: Contrôles aux postes d'inspection frontaliers

Question 2: Renforcement du Codex au niveau national

Activités du Point de contact du Codex

La principale activité est la diffusion des documents Codex (y compris les notifications OTC et les notifications de l'UE relatives aux produits d'alimentation humaine et animale) aux parties prenantes et membres de la structure nationale du Codex.

Le Point de contact du Codex pour la Croatie organise des colloques, des conférences et des ateliers visant à attirer l'attention sur l'importance des documents du Codex pour les législations européenne et nationales, en particulier parmi les PME. On peut citer à titre d'exemple les activités suivantes:

- L'an dernier, un atelier FAO/OMS sur le renforcement des capacités en vue d'une participation efficace aux travaux du Codex a été organisé à Zagreb (4-6 juin 2013).
- En juillet 2014, le Point de contact du Codex a organisé une formation intitulée «Obligations de la République de Croatie au titre de membre de la Commission du Codex Alimentarius»

Le point de contact du Codex a aussi publié des documents, notamment:

- *Sécurité sanitaire des aliments 2* (2014) en coopération avec le Ministère de l'agriculture
- *Cinq clés pour cultiver des fruits et des légumes plus sûrs* (2013), traduit en croate, avec l'autorisation de l'OMS
- *Famille de normes de sécurité sanitaire des aliments* (2013)

Ces publications, destinées principalement aux PME, visent à promouvoir la sécurité sanitaire des aliments.

Depuis le début de 2012, des représentants de la Croatie participent aux réunions des groupes de travail du Conseil de l'UE pour le Codex à Bruxelles. Les documents de travail des comités du Codex sont diffusés par le Secrétariat général du Conseil (unité DGB 2B) au Point de contact national du Codex et ensuite aux experts du Ministère de l'agriculture et du Ministère de la santé selon une liste préétablie.

Les procédures de coordination visant à élaborer des positions nationales ont été renforcées mais il y a encore matière à amélioration.

Des experts croates participent à plusieurs groupes de travail électroniques du Codex.

Question 3: Les priorités et les intérêts nationaux des normes Codex

Renforcement des capacités en matière de gestion des risques

Participation renforcées des experts de la production primaire à l'élaboration des normes de sécurité sanitaire des aliments

Mise en place d'un mécanisme de mise en réseau dans la région entre les différentes structures nationales Codex et échange d'informations sur les nouvelles normes nationales et les données relatives à la sécurité sanitaire des aliments

CHYPRE**Question 1: Renforcement des systèmes nationaux de contrôle des aliments****1.1 Structure de l'Administration chargée de l'alimentation**

À l'heure actuelle, le **Conseil de la sécurité sanitaire des aliments** de Chypre est chargé de l'administration de l'alimentation. Le Conseil n'a pas de budget ou de structure spécifique ni de collaborateurs particuliers. Il fonctionne grâce à la contribution scientifique de ses membres et il a un rôle de **coordination** des autorités compétentes. Il a été établi en mai 2003 en vertu de Décisions ministérielles (n° 57.682 du 9/4/2003 et n° 60.959 du 19/10/2004) qui énoncent sa structure actuelle, à savoir: le chef du Conseil de la sécurité sanitaire des aliments est le Secrétaire permanent du Ministère de la santé et ses membres sont les directeurs et leurs adjoints des autorités compétentes pertinentes (Services de médecine et de santé publique, Services de santé, Laboratoire général de l'État, Services vétérinaires, Département de l'agriculture), le Service de la concurrence et de la protection des consommateurs, l'Union des municipalités et l'Association des consommateurs.

1.2 Coopération multisectorielle et services d'inspection

Les autorités compétentes à Chypre en matière de **contrôle officiel** des produits d'alimentation humaine et animale conformément aux dispositions des textes législatifs pertinents de l'**Union européenne (UE)**, Règlements UE n° 178/2002 et 882/2004 sont les suivantes: **a) Le Ministère de la santé** par l'intermédiaire de ses deux départements: i) Les **Services de la santé** relevant des Services de médecine et de santé publique pour ce qui concerne le contrôle officiel des denrées alimentaires d'origine non animale (dont le miel et les glaces) y compris l'échantillonnage, l'inspection et l'application, et le contrôle officiel des denrées alimentaires en général, déjà sur les marchés; ii) Le **Laboratoire général de l'État** pour le contrôle officiel des aliments en laboratoire, l'élaboration des Plans de contrôle nationaux en coopération avec les Services de santé et les Services vétérinaires et l'évaluation pertinente des résultats; **b) Le Ministère de l'agriculture, des ressources naturelles et de l'environnement** par le biais de ses deux départements:

i) les Services vétérinaires pour le contrôle officiel des denrées alimentaires d'origine animale (secteur de la production primaire, comme le lait, et le secteur de la transformation, comme les produits laitiers, la viande et les produits carnés, sauf le miel et les glaces) et ii) le Département de l'agriculture pour les contrôles officiels, les inspections et l'échantillonnage des produits d'alimentation animale et phytosanitaires, y compris les normes de commercialisation (qualité), les produits biologiques et les produits bénéficiant d'une appellation d'origine ou d'une indication géographique.

La coordination de toutes les autorités et services ci-dessus est effectuée par le Conseil de la sécurité sanitaire des aliments qui relève du Ministère de la santé.

1.3 Les infrastructures et activités des laboratoires

Le Laboratoire central de l'État est chargé du **contrôle officiel** en vertu de la Loi sur l'alimentation (contrôle et vente) 1996-2013, qui est conforme aux dispositions des textes législatifs pertinents de l'UE, pour ce qui concerne l'analyse chimique, microbiologique et biologique des denrées alimentaires et de l'eau de boisson. Il met en œuvre les activités de recherche, de surveillance/suivi et de contrôle dans ces domaines, conformément à des **Plans de contrôle pluriannuels** appropriés (Règlement UE N°882/2004). Il entreprend aussi des recherches orientées vers la résolution de problèmes. Il englobe vingt et un (21) laboratoires spécialisés. Tous les laboratoires concernés par la sécurité sanitaire des aliments et les contrôles officiels des denrées alimentaires, y compris les matériaux en contact avec les aliments et l'eau de boisson, sont **accrédités** depuis 2002, par l'Organisme d'accréditation grec ESYD dans de nombreux domaines et portées des analyses alimentaires, conformément à la norme EN ISO/IEC 17025:2005.

Le **Laboratoire central de l'État** coopère avec tous les services susmentionnés en ce qui concerne le contrôle officiel en laboratoire, conformément aux dispositions du Règlement CE n° 882/2004. Il est aussi le **Laboratoire de référence national** dans de nombreux domaines de la sécurité sanitaire des aliments [Contaminants (mycotoxines, métaux lourds, PCB, dioxine, HAP etc.), résidus de médicaments vétérinaires et de pesticides, matériaux en contact avec les aliments, OGM et certains paramètres microbiologiques] conformément aux prescriptions du Règlement UE n° 882/2004.

En outre, les services vétérinaires ont leur propre laboratoire (**Laboratoire pour le contrôle des aliments d'origine animale-LCFAO**) en vertu de la Loi sur l'alimentation (production et contrôle), qui est accrédité depuis 2003 par l'Organisme d'accréditation grec (ESYD). Ce laboratoire est accrédité dans de nombreux domaines de l'analyse des aliments (22 méthodes) conformément à EN ISO/IEC 17025:2005. Il est le **Laboratoire de référence national** pour Salmonella, le lait et les produits laitiers, Listeria, Campylobacter, les biotoxines marines, E. coli vérotoxigène et les staphylocoques à coagulase positive.

Par ailleurs, les laboratoires du Département de l'agriculture, qui sont accrédités depuis 2011 par l'Organisme d'accréditation de Chypre CYS-CYSAB conformément à EN ISO/IEC 17025:2005, sont chargés du contrôle de qualité des produits d'alimentation animale et des engrais (en tant que Laboratoire de référence national en la matière), des formulations de pesticides autorisées et du contrôle des résidus de pesticides dans les produits agricoles ainsi que de l'utilisation de tous les produits phytosanitaires non homologués au niveau de l'exploitation. De plus, ils effectuent également des analyses des sols et de l'eau à des fins de fertilisation et d'irrigation respectivement ainsi que l'analyse de l'eau ajoutée aux volailles, entières et en morceaux, surgelées.

1.4 Diffusion de l'information

Au niveau central, l'information circule entre le Conseil de la sécurité sanitaire et les autorités compétentes par courriels, lettres, réunions et entretiens téléphoniques.

Plus précisément, la communication entre les services sanitaires des Services de médecine et de santé publique et les services aux niveaux central, régional et local et le Laboratoire central de l'État se fait par circulaires, lettres, télécopie, téléphone, entretiens personnel etc. Entre le Laboratoire central de l'État et les autres autorités compétentes (Ministère de l'agriculture, des ressources naturelles et de l'environnement, Services vétérinaires et Département de l'agriculture) et les services régionaux et locaux, il s'agit de correspondances, réunions, téléphones, télécopies et courriels.

1.5 Questions prioritaires relatives à la sécurité sanitaire des aliments, au niveau national et régional

Des **Plans de contrôle pluriannuels**, sont établis conformément aux prescriptions du Règlement CE n° 882/2004, en coopération avec le Laboratoire central de l'État et les Services sanitaires des Services de médecine et de santé publique (Ministère de la santé), en ce qui concerne le contrôle officiel des denrées alimentaires en général. En matière de résidus dans la viande crue et les produits animaux, le Laboratoire coopère avec les services vétérinaires et le Ministère de l'agriculture, des ressources naturelles et de l'environnement. Les contrôles sont effectués tant pour la production locale que pour les denrées importées et sont autant que possible de nature **préventive**. Ils reposent sur les prescriptions de la législation UE et sur la **catégorie et l'ordre de priorité du risque**, c'est-à-dire vulnérabilité du produit, mauvais résultats antérieurs, problèmes de sécurité sanitaire connus, toxicité ou gravité des risques, consommation accrue, en particulier dans les groupes de population à haut risque ou vulnérables (enfants) et information fournie par le système d'alerte rapide pour les denrées alimentaires et les aliments pour animaux (RASFF). Un rapport est publié à la fin de chaque année et le plan de contrôle est examiné en coopération avec le Laboratoire central, les Services de santé et les Services vétérinaires. Tous les plans de contrôle sont transmis à la Commission européenne, sont coordonnés par le Laboratoire centrale et publiés sur son site web http://www.moh.gov.cy/MOH/fsc/fsc.nsf/page04_gr/page04_gr?OpenDocument.

Conformément à un amendement apporté en 2013 à la Loi nationale sur l'alimentation (contrôle et vente), le chef des Services de santé publique est habilité à faire des annonces pour diffusion dans les médias dans les cas suivants:

- a) L'étiquetage d'une denrée alimentaire présente celle-ci d'une manière fautive, trompeuse ou mensongère ou susceptible de créer une fausse impression quant à son caractère, sa nature, sa valeur, sa quantité, sa composition ou son innocuité;
- b) On constate qu'une denrée avariée est déjà placée sur les marchés;
- c) On constate qu'une denrée est frelatée.

Question 2: Renforcement du Codex au niveau national

Chypre a mis en place ces dernières années un réseau Codex avec la participation des autorités nationales compétentes et autres parties intéressées. L'information est diffusée à travers le Point de contact national, et les travaux des comités du Codex qui présentent un intérêt particulier pour Chypre sont suivis de près. En raison de contraintes financières, la participation aux réunions internationales est réduite mais la participation aux groupes de travail électronique est encouragée et active.

Chypre souhaite renforcer sa capacité de participer aux travaux du Codex et mieux faire connaître le Codex au niveau national. À cette fin, les stages pertinents offerts par la Commission européenne au titre du Programme «Une meilleure formation pour des denrées alimentaires plus sûres», sont considérés comme très utiles et Chypre souhaite avoir l'occasion d'y participer.

Question 3: Les priorités et les intérêts nationaux des normes Codex

Au niveau national, les normes Codex sont prises en compte lorsqu'il s'agit de questions ayant trait à la qualité et à la sécurité sanitaire des aliments, et elles sont particulièrement utiles lorsque la législation européenne ou nationale fait défaut en la matière. On peut citer à titre d'exemple l'analyse des huiles végétales [Codex Stan 210-1999 (Amend. 2005, 2011)] pour laquelle il n'existe pas de texte législatif au niveau de la Communauté ou national.

Les normes Codex pour les pommes de terre, les fruits, les légumes et les plantes aromatiques (herbes) sont d'une grande importance pour Chypre.

RÉPUBLIQUE TCHÈQUE

En réponse à la lettre circulaire CL 2014/20-EURO veuillez trouver ci-après des renseignements sur la situation telle qu'elle se présente dans la République tchèque.

Question 1: Renforcement des systèmes nationaux de contrôle des aliments

On trouvera des renseignements d'ordre général sur les systèmes de contrôle tchèques dans le Profil de pays qui présente l'organisation des systèmes de contrôle en matière de sécurité sanitaire des aliments, de santé animale et végétale à l'adresse suivante: http://ec.europa.eu/food/fvo/last5_en.cfm?co_id=CZ.

Des changements organisationnels sont intervenus depuis la vingt-huitième session du CCEURO. L'Administration phytosanitaire nationale a été réorganisée et intégrée à l'Institut central de supervision et d'essai dans l'agriculture en 2013.

Question 2: Renforcement du Codex au niveau national

Le Département de la production et de la législation alimentaires qui relève du Ministère de l'agriculture de la République tchèque est le Point de contact national pour le Codex. Ce dernier coopère avec les autres ministères et les organisations gouvernementales et non gouvernementales. Il est prévu de mettre en place un comité national du Codex pour la République tchèque; la coordination s'organise actuellement au niveau de l'Autorité chargée de l'alimentation dont les activités ont démarré en avril 2005. Elle relève du Ministère de l'agriculture et comprend deux départements et une division, qui comptent au total 30 fonctionnaires.

Question 3: Les priorités et les intérêts nationaux des normes Codex

Les délégués tchèques participent aux réunions du groupe de travail Codex Alimentarius à Bruxelles, ainsi qu'à celles des comités s'occupant de questions générales, des comités s'occupant de produits, des comités de coordination régionale et des groupes spéciaux intergouvernementaux dans certains pays. La participation est fonction des priorités spécifiques et des ressources financières du Ministère de l'agriculture.

La norme qui présente un intérêt tout particulier pour la République tchèque est celle sur le fromage fondu qui est en cours de discussion. Nous participons aussi au groupe de travail électronique pour le fromage fondu.

Les normes Codex sont très importantes pour la République tchèque et sont toujours prises en compte lors des dispositions nationales allant au-delà de la législation de l'UE sont à l'examen.

DANEMARK

Question 1: Renforcement des systèmes nationaux de contrôle des aliments

L'Administration alimentaire et vétérinaire danoise a été réorganisée en mars 2012, avec quelques amendements en 2013 qui ont réduit le nombre des bureaux de contrôle alimentaire au niveau local de 10 à 5 et celui des laboratoires de 3 à 2; elle comprend désormais cinq départements. Trois couvrent les inspections concernant les animaux, les produits d'alimentation humaine et animale et la viande. Deux s'occupent des questions organisationnelles comme les finances et les comptes, la communication et l'innovation.

- *Le Département vétérinaire* s'occupe de l'inspection des animaux d'élevage, et élabore, gère et coordonne les mesures d'urgence contre les maladies infectieuses du bétail. Le département lutte également contre les épidémies et s'occupe de la formulation des textes législatifs et des politiques en rapport avec la santé animale, le bien-être des animaux et la médecine vétérinaire.
- *Le Département de la sécurité sanitaire des aliments* s'occupe des inspections dans les établissements de production alimentaire. Les inspections comprennent la vérification des programmes d'auto-vérification, de l'hygiène et de l'étiquetage. Le Département s'occupe aussi de la formulation des textes législatifs et des politiques en rapport avec la sécurité sanitaire des produits d'alimentation humaine et animale, des substances chimiques et de la qualité des aliments, des régimes alimentaires et de la nutrition.
- *Le Département chargé de l'inspection de la viande* inspecte tous les animaux durant l'abattage, le découpage de la viande et la transformation de la viande dans les abattoirs et les établissements de production de viande.
- *Le Département de la communication et de l'innovation* est chargé du développement des entreprises, de la coordination des inspections alimentaires (produits d'alimentation humaine et animale) et vétérinaires, ainsi que de la communication et de la qualité dans les domaines suivants: coordination internationale, commerce international, services juridiques, coordination des contrôles et service des consommateurs.
- *Le Département des finances* est chargé des finances et des comptes, des ressources humaines, des technologies de l'information et de la division des opérations.

Au plan local il y a:

- 5 Bureaux de contrôle alimentaire et une équipe spéciale d'inspection alimentaire;
- 3 Bureaux de contrôle vétérinaire et une équipe spéciale vétérinaire.

La réorganisation a réduit la distance entre les unités qui exécutent les inspections et l'administration centrale. La nouvelle organisation incite à une collaboration plus interdisciplinaire dans l'exécution des tâches.

Le nombre de laboratoires de l'Administration vétérinaire et alimentaire danoise a été réduit de 2. Avec moins de laboratoires, le savoir est renforcé dans les laboratoires restants et le travail analytique doit être plus efficace.

Établissement d'une unité d'audit interne

En même temps que la réorganisation de l'Administration vétérinaire et alimentaire danoise en mars 2012, une unité d'audit interne a été constituée. L'unité est placée sous l'autorité du Conseil des directeurs de l'Administration vétérinaire et alimentaire et effectue des audits internes conformément à l'article 4.6 du Règlement (CE) 882/2004, en matière de produits d'alimentation humaine et animale, de santé et de bien-être des animaux.

Auparavant, une unité extérieure du Ministère de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche effectuait des révisions à posteriori des systèmes de contrôle de l'alimentation, de la santé et du bien-être des animaux. Cette unité faisait rapport à des parties prenantes extérieures et était fondée sur la Loi danoise de l'alimentation. La disposition afférente de la Loi sur l'alimentation a été abrogée.

L'objectif de cette nouvelle unité est de mieux identifier les possibilités de développer, d'améliorer et de rationaliser les systèmes de contrôles et les contrôles officiels. L'objet d'une unité interne est de rechercher de nouvelles synergies avec d'autres fonctions de développement et de gestion au sein de l'Administration vétérinaire et alimentaire danoise.

L'audit interne vérifie le respect des dispositions préétablies et la mise en œuvre effective et évalue la capacité de réaliser les objectifs. L'audit interne examine les systèmes de contrôle et la mise en œuvre des contrôles officiels sur place.

En 2013, l'Unité a procédé à l'audit du système de contrôle et du contrôle officiel ci-après:

- Infrastructure, matériel et opérations dans les établissements de production alimentaire, y compris l'agrément des grossistes en produits animaux;
- Utilisation des analyses concernant les produits d'alimentation animale;
- Sous-produits animaux, y compris les plans d'urgence et le retrait.

En 2014, l'unité a prévu de faire l'audit des systèmes de contrôle et du contrôle officiel ci-après:

- Traçabilité - Marquage et enregistrement des animaux vivants et informations sur la chaîne alimentaire;
- Contrôle des températures d'entreposage et de la chaîne du froid;
- Exportation et certification.

Initiatives visant à améliorer la coopération multisectorielle

En 2013, l'Administration vétérinaire et alimentaire danoise a mis sur pied un comité stratégique des parties prenantes. Le comité comprend des membres d'organisations du secteur d'activité, des consommateurs et du bien-être des animaux ainsi que du syndicat des travailleurs. Le comité se réunit entre deux et quatre fois par an pour examiner des questions d'ordre stratégique, comme par exemple des stratégies, des plans pour l'audit de l'Administration vétérinaire et alimentaire danoise et les résultats de ces audits. Les sujets de discussion sont les contrôles et les règles ayant trait aux produits d'alimentation humaine et animale, au bien-être et à la santé des animaux.

L'Administration vétérinaire et alimentaire danoise collabore avec de nombreux groupes des organisations de l'industrie et d'ONG sur des sujets plus spécifiques. Certains groupes sont permanents et traitent de questions spécifiques comme le contrôle des importations, les salmonelles dans la volaille et le contrôle des établissements de production alimentaire. Les groupes se réunissent à des intervalles variés, plusieurs fois par an ou en cas de nécessité. D'autres groupes se réunissent spécialement, par exemple pour examiner les résultats de négociations au sein de l'UE sur un règlement particulier.

ESTONIE

En réponse à la lettre circulaire CL 2014/20-EURO, veuillez trouver ci-après des renseignements sur la situation actuelle en Estonie.

Renforcement des systèmes nationaux de contrôle des aliments

Aucun changement n'est intervenu dans le système de contrôle alimentaire estonien depuis la dernière session du CCEURO. La situation est restée la même: le Ministère de l'agriculture est responsable de l'analyse de la situation en matière de sécurité sanitaire des aliments, de la planification des activités et de la formulation des politiques. Il est notamment chargé d'élaborer les actes législatifs concernant les produits d'alimentation humaine et animale, les aspects phytosanitaires, la santé et le bien-être des animaux. La Direction des affaires vétérinaires et alimentaires est chargée du contrôle officiel dans toute la filière alimentaire. Par ailleurs, la Direction de la protection des consommateurs a toujours la possibilité d'exécuter le contrôle de l'étiquetage au stade du commerce de détail. En cas de doutes raisonnables quant à l'importation de denrées alimentaires d'origine non animale non conformes, la Direction des impôts et des douanes a le droit de contrôler ces denrées au point d'importation.

Nous souhaitons cependant mettre l'accent sur les initiatives entreprises et les faits nouveaux intervenus en Estonie visant à renforcer les systèmes nationaux de contrôle des aliments et à garantir que la situation en matière de sécurité sanitaire des aliments est satisfaisante.

La base de données du contrôle officiel a été mise en place et sera pleinement opérationnelle à compter du 1^{er} janvier 2015. Elle contient des renseignements détaillés concernant les exploitants des secteurs de l'alimentation humaine et animale et les contrôles officiels. Elle comprend un registre et des données en ligne sur les exploitants/entreprises des secteurs de l'alimentation humaine et animale, les résultats des contrôles/inspections officiels (protocoles), les protocoles d'échantillonnage, les décisions relatives à l'agrément, les résultats des tests de laboratoire, les plans et les rapports annuels concernant le contrôle officiel sur la base des établissements. La base de données est gérée par la Direction des affaires vétérinaires et alimentaires. Les données seront en partie librement accessibles. En outre, un portail client permettra aux exploitants de ces secteurs de consulter les documents concernant leurs établissements.

Dans le cadre de l'initiative mondiale, la résistance aux antimicrobiens est aussi une question prioritaire en Estonie. Le Ministère des affaires sociales, le Ministère de l'agriculture et les scientifiques de différentes universités ont collaboré à la cartographie des problèmes vétérinaires, environnementaux et de santé publique ayant trait à la résistance aux antimicrobiens. Suite au colloque conjoint tenu en avril 2014, l'université de Tartu a créé un site web afin de collecter et de systématiser les informations pertinentes. Le prochain colloque plurisectoriel destiné à mettre au point un plan commun d'activités se tiendra à la fin 2014.

Un autre domaine prioritaire en matière de sécurité sanitaire des aliments concerne le poisson de la mer Baltique. Il s'agit aussi d'une question où la coopération au niveau régional des pays bordant la mer Baltique est essentielle. La mer Baltique est l'une des mers les plus polluées du monde, où de nombreuses substances dangereuses comme les dioxines, les PCB, les produits ignifuges à base de brome etc. sont présentes à de fortes concentrations. De nombreuses substances dangereuses (dioxines et PCB, métaux lourds, composés organostanniques, polybromodiphényléthers etc.) ont été observées dans le milieu aquatique estonien. Bien que de nombreuses études aient montré qu'il s'agissait de concentrations relativement faibles, en général inférieures aux seuils de sécurité établis, la sécurité sanitaire du poisson de la Baltique reste très importante pour l'Estonie et nécessite une attention constante du point de vue du contrôle officiel et de la coopération régionale.

Enfin, une étude nationale des régimes alimentaires est menée pour la première fois depuis 15 ans. Les résultats devraient pouvoir être exploités d'ici mars 2015. L'étude est réalisée par l'Institut national de développement sanitaire, elle porte sur la population de la tranche d'âge de 4 mois à 74 ans et près de 9 000 personnes devraient être interrogées. L'étude devrait produire des données de consommation de grande qualité qui pourront être utilisées pour les évaluations des risques alimentaires et les prises de décisions en matière de gestion des risques.

Renforcement du Codex au niveau national

Le Point de contact du Codex pour l'Estonie se trouve dans le Département de la sécurité sanitaire des aliments du Ministère de l'agriculture. Il reçoit des informations du secrétariat du Codex et les communique aux différentes organisations conformément à la liste de distribution. Il prépare aussi les positions nationales qui sont présentées aux réunions du Codex. L'Estonie a participé activement aux travaux du Codex ces dernières années. La délégation estonienne assiste régulièrement aux réunions suivantes: Commission du Codex Alimentarius, CCGP, CCMAS, CCPR, CCFFP, CCCF, CCFA, CCFH, CCNFSU, CCRVDF. La participation constante des experts aux réunions du Codex permet de faire mieux connaître fait les questions qui y sont traitées et contribue à renforcer les travaux du Codex au niveau national.

UNION EUROPÉENNE

L'Union européenne (UE) et ses États Membres sont heureux de soumettre les réponses suivantes au questionnaire présenté dans la lettre circulaire CL 2014/20-EURO.

Question 1: Renforcement des systèmes nationaux de contrôle des aliments

Les renseignements fournis par l'UE à la vingt-huitième session du CCEURO relatives aux systèmes de contrôle des aliments restent valables (CX/EURO 12/28/7). Toutes les informations utiles en rapport avec les systèmes de contrôle des aliments sont disponibles sur le site web de la Direction générale de la santé et des consommateurs de la Commission européenne: http://ec.europa.eu/food/food/index_en.htm. Les bases de données concernant les additifs alimentaires, les résidus de pesticide et le système d'alerte rapide pour les denrées alimentaires et les aliments pour animaux (RASFF) sont aussi disponibles sur le même site web.

Question 2: Renforcement du Codex au niveau national

En tant qu'Organisation Membre, les activités de l'UE visant à renforcer le Codex au niveau national sont centrées sur le renforcement des capacités aux niveaux régional et/ou national dans les États membres du Codex qui ne font pas partie de l'UE. La région Europe (CCEURO) constitue la principale priorité pour l'UE.

En 2011, la Commission européenne (CE) a lancé des activités de renforcement des capacités spécifiques sur le Codex dans le cadre du programme «Une meilleure formation pour des denrées alimentaires plus sûres». La première activité a été un atelier conjoint CE/FAO, auquel ont participé 39 délégués venant de 13 pays membres du CCEURO. Le but de la formation était d'accroître la participation des pays au Codex en leur permettant de mieux comprendre et utiliser les normes Codex mais aussi de contribuer au niveau technique à leur formulation. L'objectif principal est de renforcer les programmes nationaux de sécurité sanitaire des aliments dans les pays de la Région Europe. La prochaine manifestation doit avoir lieu à Astana en octobre 2014 et 12 pays de la région européenne ont été invités.

L'UE assurera la continuité de ces actions dont l'objet est de renforcer la diffusion des activités entreprises au sein du Codex Alimentarius afin de sensibiliser et de mieux s'attaquer aux questions de sécurité sanitaire des aliments et le développement de normes conformes aux besoins des différents pays et régions.

Outre le programme «Une meilleure formation pour des denrées alimentaires plus sûres», l'instrument d'assistance technique et d'échange d'informations (TAIEX) de la Commission européenne fournit un soutien à des pays partenaires¹ sur des questions qui peuvent aussi comprendre le renforcement des capacités liées au Codex. On trouvera d'autres informations sur le site web du TAIEX: http://ec.europa.eu/enlargement/taieux/what-is-taiex/index_en.htm.

L'UE et ses États Membres continuent d'être les principaux donateurs du Fonds fiduciaire à l'appui de la participation au Codex, avec une contribution qui représente 71 pour cent du financement total. L'UE considère qu'il est très important que le plus grand nombre possible de membres du Codex participent de manière efficace et efficiente aux travaux du Codex à tous les stades du processus. À cette fin, l'objectif 2 (Renforcement de la participation au Codex) du Fonds fiduciaire pour le Codex revêt une importance particulière. L'UE souhaite encourager tous les pays du CCEURO remplissant les conditions voulues à demander le soutien du Fonds fiduciaire. Bien que ce Fonds arrive à son terme l'an prochain, l'OMS, en étroite collaboration avec les pays donateurs, travaille déjà à une activité appelée à lui succéder. L'UE accueille favorablement l'opinion des pays bénéficiaires sur cette question.

Question 3: Les priorités et les intérêts nationaux des normes Codex

- i) Quels normes et textes apparentés spécifiques (actuellement en cours d'élaboration ou existants) sont considérés d'une grande importance et d'un intérêt majeur pour votre pays?
- ii) Quels sont les domaines prioritaires actuels en matière d'établissement de normes nationales?
- iii) Utilisation et pertinence des normes Codex, au niveau national.

En tant que premier exportateur et importateur mondial de denrées alimentaire, l'UE porte le plus grand intérêt aux travaux de tous les comités du Codex.

Les normes Codex sont de la plus haute importance pour l'UE et sont toujours prises en compte dans l'élaboration de sa législation. Une référence directe est faite, le cas échéant, aux normes Codex. Par exemple, le Règlement 470/2009 établissant les procédures pour la fixation des limites de résidus des substances pharmacologiquement actives dans les aliments d'origine animale oblige l'UE à reprendre les limites maximales de résidus (LMR) fixées par le Codex, lorsque ces LMR ont été soutenues par l'UE au cours de la réunion pertinente de la Commission du Codex Alimentarius. Un autre exemple concerne les résidus de pesticides pour lesquels l'UE a pour politique d'aligner ses LMR sur celles adoptées par le Codex dans les cas où elle n'a pas exprimé de réserve au moment de leur adoption.

Au niveau européen, l'UE et ses États Membres sont désireux de voir les pays européens renforcer leurs capacités de participer aux travaux du Codex. Ces capacités doivent se manifester d'abord au niveau national, mais peuvent ensuite être complétées au niveau régional. Étant donné que le CCEURO couvre la plus vaste région dans le Codex et que les opinions exprimées sont souvent très particulières, il importe que ces capacités soient élargies de manière à pouvoir défendre les valeurs et les intérêts européens sur la scène internationale. L'UE s'est engagée à faciliter ce processus d'intégration dans la région et continuera d'investir des ressources dans la région du CCEURO à cette fin.

¹ Turquie, l'ex-République yougoslave de Macédoine, Serbie; Albanie, Bosnie-Herzégovine, Arménie, Azerbaïdjan, Bélarus, Géorgie, Israël, Moldova et Ukraine.

FINLANDE

Question 1: Renforcement des systèmes nationaux de contrôle des aliments

La Finlande est dotée de quatre niveaux administratifs pour ce qui concerne le système de sécurité sanitaire des aliments, à savoir les ministères, l'administration centrale, régionale et locale. On trouvera des renseignements sur la structure et l'organisation des services officiels finlandais responsables du contrôle alimentaire, sur le profil de pays actualisé disponible sur le site web de l'Office vétérinaire et alimentaire: http://ec.europa.eu/food/fvo/controlsystems_en.cfm?co_id=FI.

Pour ce qui concerne la communication sur les politiques en la matière, le rapport du Gouvernement sur la sécurité sanitaire des aliments a été présenté devant le Parlement en 2007, 2010 et 2013. Le rapport met l'accent sur la situation de la sécurité sanitaire des aliments ainsi que sur les enjeux et les réponses. Le rapport de 2013 était centré sur la mondialisation, la diversification de la filière alimentaire et la nutrition. La mise en œuvre du rapport est confiée au Comité consultatif sur la législation et le contrôle alimentaires (voir question 2).

Oiva est un système de publication des informations en matière de sécurité sanitaire des aliments coordonné par l'Autorité finlandaise pour la sécurité alimentaire (EVIRA). La publication des rapports Oiva qui s'appuient sur les visites de contrôle des inspecteurs alimentaires municipaux a commencé, en mai 2013. La première phase d'Oiva incluait tous les commerces de détails et les restaurants. Oiva sera élargi afin de comprendre toutes les entreprises de l'industrie alimentaire d'ici 2015. La publication des données de contrôle augmentera la transparence dans la supervision et fournira des informations qui aideront les consommateurs à faire des choix éclairés. Un autre objectif est d'accroître l'efficacité des contrôles alimentaires et de les faire mieux connaître. Parallèlement, les entreprises alimentaires auront la possibilité de faire savoir aux consommateurs que leurs opérations sont en ordre. Oiva permettra d'harmoniser l'application de la législation, étant donné que les inspecteurs municipaux suivront les mêmes instructions d'évaluation Oiva formulées par l'Evira. Les entreprises de production alimentaire peuvent utiliser les mêmes instructions d'inspection dans la planification de leurs propres opérations. Le contenu des inspections réalisées par les inspecteurs municipaux ne changera pas. Par ailleurs, les contrôles seront axés sur une approche fondée sur le risque, ce qui permettra de diminuer le temps passé dans les inspections. Les résultats des inspections sont présentés dans le rapport Oiva à l'aide de «smileys» pour décrire les résultats du contrôle alimentaire de l'entreprise. Le rapport Oiva attribue des notes à toutes les entités inspectées.

Les nouvelles recommandations nutritionnelles du Conseil national de la nutrition ont été publiées, en janvier 2014. Elles visent tous les Finlandais, et en règle générale suivent les recommandations nordiques publiées à l'automne 2013. L'accent est mis sur l'idée maîtresse d'un régime alimentaire propice à la santé, prenant en compte la qualité, la quantité et le rôle en tant que source nutritionnelle des différentes sortes d'aliments et leur rapport avec la santé humaine. Les recommandations visent à inciter les professionnels des soins de santé, de la restauration et de l'industrie alimentaire, les différentes autorités et les organisations de santé publique à prendre des mesures pour la promotion de la santé publique. Elles indiquent aussi comment choisir des produits adaptés aux habitudes de consommation et à la culture alimentaire des Finlandais. Le nouveau triangle de l'alimentation et le nouveau modèle d'assiette appuient les choix.

Le Conseil national de la nutrition: <http://www.ravitsemusneuvottelukunta.fi/portal/en/>

Question 2: Renforcement du Codex au niveau national

Le Comité consultatif sur la législation et le contrôle alimentaires (une institution créée il y a plus de 50 ans) fonctionne en parallèle avec le Ministère de l'agriculture et des forêts. Il s'occupe des questions liées à la sécurité sanitaire et à la qualité des aliments en tant qu'organisme coopératif. Il est chargé de la coordination nationale de la coopération internationale dans le secteur de l'alimentation et de la contribution de la Finlande aux activités du Codex Alimentarius. Le Comité consultatif sur la législation et le contrôle alimentaires est le Comité national du Codex en Finlande. Les membres du Comité représentent le contrôle des aliments et la législation alimentaire, l'industrie alimentaire, le commerce des produits alimentaires et les services de restauration, les problèmes des consommateurs et la production primaire.

Plusieurs sous-comités s'occupant de questions précises (additifs alimentaires, contaminants, étiquetage des denrées alimentaires, hygiène des aliments, résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments, etc.) relèvent du Comité consultatif sur la législation et le contrôle alimentaires. Font partie de ces sous-comités des représentants de toutes les autorités compétentes et des ONG. Les positions nationales pour le Codex Alimentarius sont préparées en coopération avec ces sous-comités.

À l'occasion du cinquantième anniversaire de la Commission du Codex Alimentarius, le Ministère finlandais de l'agriculture et des forêts et le Comité national du Codex ont organisé en décembre 2013 à Helsinki un colloque intitulé «Sécurité sanitaire et qualité des aliments dans le commerce international». Les thèmes du colloque étaient les réalisations et les futurs défis du Codex Alimentarius, les enjeux du commerce international et de la science, et le rôle de la législation et des autorités de contrôle. Ont participé au total environ 80 délégués représentant le Gouvernement finlandais, l'industrie et le commerce alimentaire, d'autres parties prenantes et l'université.

En juin 2014, la Finlande a organisé un colloque «HACCP – la voie à suivre» pour les parties prenantes (responsables de la réglementation, entreprises de production alimentaire, consommateurs, université). Ce colloque scientifique a été organisé pour donner suite à une intervention de la Finlande lors de la dernière session du Comité du Codex sur l'hygiène des aliments (CCFH). La Finlande avait demandé d'envisager de mettre à jour les Principes généraux du Codex Alimentarius en matière d'hygiène des aliments et en particulier l'Annexe relative au système HACCP. Afin de préciser les parties qui avaient le plus besoin d'être actualisées, et ce qui pouvait manquer dans les textes du Codex, la Finlande a organisé ce colloque scientifique. Un projet de document de travail rassemblant les conclusions du colloque de trois jours a été établi. Ce document sera diffusé par le secrétariat du Codex avant la prochaine réunion du CCFH, qui étudiera la possibilité d'une nouvelle activité.

Question 3: Les priorités et les intérêts nationaux des normes Codex

Les normes Codex et textes apparentés sont utilisés en Finlande principalement de manière indirecte, du fait de leur influence sur l'élaboration de la législation de l'UE en matière d'alimentation. Dans les domaines où il n'existe pas de législation de l'UE, les normes Codex et textes apparentés servent de base aux mesures nationales.

Le colloque scientifique international «HACCP – la voie à suivre», mentionné à la question 2 est un exemple des activités au sein du Codex menées en fonction des priorités et des intérêts nationaux.

ALLEMAGNE

L'absence de remarques particulières aux questions posées dans la lettre circulaire CL 2014/20-EURO indique qu'il n'y a pas eu de changement depuis la dernière session du CCEURO et qu'une mise à jour n'est pas utile.

QUESTION 1: RENFORCEMENT DES SYSTEMES NATIONAUX DE CONTROLE DES ALIMENTS

L'Allemagne est dotée d'un cadre législatif très détaillé concernant le système national de contrôle des aliments et les contrôles officiels mis en place pour garantir la sécurité sanitaire des aliments. Tous les renseignements utiles ayant trait aux systèmes de contrôle alimentaire allemand sont disponibles sur le site web FVO.

http://ec.europa.eu/food/fvo/controlsystems_en.cfm?co_id=DE (Profil de pays de l'Allemagne).

Question 2: Renforcement des structures du Codex au niveau national

Les compétences et les procédures au niveau national n'ont pas été modifiées depuis la vingt-huitième session du CCEURO. Le Point de contact du Codex pour l'Allemagne est hébergé par le Ministère fédéral de l'alimentation et de l'agriculture. Le Point de contact fait circuler l'information émanant du Secrétariat du Codex au sein du Gouvernement fédéral, transmet l'information aux autorités compétentes dans les États fédéraux (*Länder*) et aux parties prenantes pour les sujets qui les concernent. L'Allemagne encourage la participation des parties prenantes de tous les cercles intéressés aux réunions du Codex. Les représentants des *Länder*, de la science, de l'industrie et des consommateurs sont régulièrement invités à participer aux réunions du Codex en tant que membres de la délégation allemande. Le Ministère fédéral de l'alimentation et de l'agriculture informe les parties intéressées des activités importantes du Codex sur son site web et organise des réunions préparatoires à des intervalles réguliers jusqu'à la tenue des sessions de la Commission du Codex Alimentarius et de ses comités spécialisés.

QUESTION 3: LES PRIORITES ET LES INTERETS NATIONAUX DES NORMES CODEX

L'Allemagne utilise régulièrement les normes Codex et textes apparentés soit indirectement par le biais de la législation de l'UE ou dans le processus d'élaboration des normes nationales. L'Allemagne participe aux réunions du groupe de travail Codex Alimentarius à Bruxelles, ainsi qu'à celles des comités s'occupant de questions générales, des comités s'occupant de produits, des comités de coordination régionale et des groupes spéciaux intergouvernementaux dans certains pays.

GRÈCE

Question 1: Renforcement des systèmes nationaux de contrôle des aliments

Veillez décrire toute mesure importante prise dans votre pays pour développer les systèmes de contrôle des aliments.

Ces mesures peuvent viser entre autres: les réglementations et législations alimentaires nationales, la gestion du contrôle alimentaire telle que les structures de l'administration de l'alimentation, les initiatives visant à améliorer la coopération multisectorielle; les services d'hygiène; les infrastructures et les activités de laboratoire; la diffusion d'informations; la formation. Indiquer également les questions prioritaires relatives à la sécurité sanitaire des aliments, au niveau national et régional.

Les renseignements fournis par la Grèce à la vingt-huitième session du CCEURO relatives aux systèmes de contrôle des aliments restent valables (CX/EURO 12/28/7). Les renseignements fournis par la Grèce à la vingt-huitième session du CCEURO relatives aux systèmes de contrôle des aliments restent valables (CX/EURO 12/28/7). On trouvera une vue d'ensemble du système national de contrôle des aliments en Grèce dans le profil du pays publié à l'adresse suivante http://ec.europa.eu/food/fvo/controlsystems_en.cfm?co_id=GR. Certains changements organisationnels sont intervenus depuis la publication du rapport (2011) qui n'affectent pas le système national de contrôle des aliments. Il convient cependant de noter les modifications suivantes:

- 1) La supervision du Ministère de l'autorité grecque de l'alimentation, l'une des autorités compétentes en matière d'inspection alimentaire. Cette dernière relève maintenant du Ministère du développement rural et de l'alimentation et non plus du Ministère de la santé et de la solidarité sociale.
- 2) La mise en place de l'Organisation agricole grecque – ELGO DIMITRA, un organe indépendant d'intérêt public qui relève du Ministère du développement rural et de l'alimentation. ELGO DIMITRA résulte de la fusion des quatre organisations suivantes:
 - L'Organisation grecque de la viande et du lait (ELOGAK) qui dispose d'un réseau de huit laboratoires chargés de l'analyse des échantillons de lait cru pour l'hygiène et la qualité;
 - l'Institut national de l'agriculture et de la recherche – NAGREF dont les laboratoires participent aux contrôles à l'importation;
 - l'Organisation pour la certification et l'inspection des produits agricoles – AGROCERT;
 - l'Organisation de l'enseignement professionnel, de la formation et de l'emploi agricoles (O.G.E.E.K.A – DIMITRA).

En outre, une nouvelle loi (n° 4235/2014) relative aux mesures à prendre en cas de non-conformité, y compris les sanctions et amendes à appliquer, a été publiée récemment. La nouvelle loi vise notamment à rationaliser et à harmoniser le système de sanctions applicables en cas de non-conformité constatée au cours des inspections par toutes les autorités compétentes aux exploitants du secteur alimentaire.

Question 2: Renforcement du Codex au niveau national

Veillez décrire:

i) toute mesure importante adoptée dans votre pays afin de renforcer les structures du Codex au niveau national et pour promouvoir une participation plus active au Codex;

ii) toute mesure spécifique prise dans le but de renforcer le point de contact du Codex (tels que les processus consultatifs intersectoriels sur les questions liées au Codex, notamment la promotion de l'engagement et de la participation des consommateurs et autres parties prenantes).

L'Autorité grecque de l'alimentation (EFET) agissant en tant que Point de contact du Codex pour la Grèce met à jour régulièrement son réseau auquel il transmet toutes les informations pertinentes et les documents de travail des comités du Codex. Avant d'adopter les positions officielles de la Grèce concernant les points inscrits à l'ordre du jour des sessions des comités du Codex, une consultation publique est organisée afin d'obtenir les opinions des parties intéressées. La consultation publique est disponible à travers le lien suivant http://www.efet.gr/portal/page/portal/efetnew/legislations/consultations/codex_alimentarius et une alerte courriel automatique est envoyée aux abonnés du bulletin de l'Autorité grecque de l'alimentation, les informant de l'objet de la consultation et de sa date limite.

Afin de remédier à l'absence de ressources qui est le principal obstacle à la participation aux travaux du Codex, les organes compétents sont vivement encouragés à participer aux groupes de travail électronique qui les intéressent.

En outre, des réseaux «de l'ombre» derrière les participants aux groupes de travail, où les représentants du monde universitaire, des institutions scientifiques, de l'industrie et des unions et associations du secteur contribué peuvent contribuer, sont mis à l'essai. Un réseau informel de ce type a été créé – dans une phase pilote – à l'appui des travaux du Point de contact du Codex en Grèce et des participants aux groupes de travail électronique sur les herbes culinaires. Conformément à la pratique habituelle, les observations finales du groupe de travail électronique feront l'objet d'une consultation publique, où la participation des organisations de consommateurs et des autres parties intéressées est attendue.

Question 3: Les priorités et les intérêts nationaux des normes Codex

Veillez décrire:

i) Quels normes et textes apparentés spécifiques (actuellement en cours d'élaboration ou existants) sont considérés d'une grande importance et d'un intérêt majeur pour votre pays;

ii) Quels sont les secteurs prioritaires actuels qui nécessitent l'élaboration de normes nationales; et

iii) Utilisation et pertinence des normes Codex, au niveau national.

- i) Les normes qui présentent un intérêt particulier pour la Grèce sont celles relatives aux herbes culinaires (origan et thym), qui sont en cours d'examen.
- ii) Au niveau national, les normes sur les produits laitiers ont une haute priorité. Le cadre législatif actuel relatif aux produits laitiers (lait et produits laitiers, laits fermentés, beurre et fromage) est considéré comme dépassé et les autorités compétentes examinent actuellement les dispositions concernant les caractéristiques de qualité de ces produits.

- iii) Les normes Codex sont d'une très grande utilité pour la Grèce et sont toujours prises en compte lorsque des dispositions nationales allant au-delà de la législation de l'UE sont à l'examen.

ITALIE

QUESTION 1 - RENFORCEMENT DES SYSTEMES DE CONTROLE DES ALIMENTS NATIONAUX

Le système de contrôle des aliments italien est structuré selon trois niveaux administratifs, à savoir central, régional et local. Des changements organisationnels sont intervenus depuis la vingt-huitième session du CCEURO.

Les activités au niveau central sont actuellement coordonnées par le Ministère de la santé [anciennement Ministère du travail, de la santé et des politiques sociales] et le Ministère des politiques agricoles, alimentaires et forestières (MIPAAF). Une nouvelle loi sur la réorganisation du Ministère de la santé a été adoptée (Décret n° 59 du Président du Conseil des Ministres du 11 février 2014), selon laquelle l'ancien Département de la santé vétérinaire publique, de la sécurité sanitaire des aliments et les Organes collégiaux chargés de la protection de la santé du Ministère de la santé ont été supprimés. Les fonctions et la coordination des activités du Ministère de la santé sont exécutées par le Secrétariat général, la Direction générale de l'hygiène des aliments, de la sécurité sanitaire des aliments et de la nutrition, la Direction générale de la santé animale et de la médecine vétérinaire, et la Direction générale des organes collégiaux de protection de la santé.

Les niveaux administratifs régionaux et locaux n'ont pas été modifiés.

Le Centre de référence national pour les risques émergents en matière de sécurité sanitaire des aliments a récemment été créé à Milan en vertu d'une nouvelle loi – le Décret ministériel du 18 janvier 2013. Les fonctions de ce Centre de référence sont notamment les suivantes: i) mise en réseau des laboratoires publiques qui effectuent des analyses des produits d'alimentation humaine et animale (Istituti Zooprofilattici Sperimentali); ii) mise en œuvre des systèmes d'identification et d'évaluation rapide des risques émergents en matière de sécurité sanitaire des aliments, et détermination des zones et des conditions où les risques peuvent survenir; iii) suivi des risques liés aux changements intervenant dans les technologies de production, la conservation, la distribution, le commerce, la préparation finale des aliments, les modes de consommation et les types de produits alimentaires; et iv) tout autre initiative visant à identifier les risques émergents de sécurité sanitaire des aliments, y compris la mise en œuvre des plateformes d'échange des informations et la collaboration avec des initiatives analogues prises par d'autres pays et des organisations internationales.

QUESTION 2 - RENFORCEMENT DU CODEX AU NIVEAU NATIONAL

Il n'y a pas eu de changements dans les compétences ou les procédures au niveau national depuis la vingt-huitième session du CCEURO. Toutefois, l'équipe du Point de contact du Codex pour l'Italie a amélioré au fil du temps l'évaluation et la distribution des documents afin de renforcer le Codex au niveau national et de promouvoir la participation efficace et la coordination nationale avant la tenue des réunions des comités du Codex. Ces efforts ont abouti à une participation plus active des experts en particulier venant des institutions publiques. D'autres efforts sont déployés pour améliorer la participation des autres parties prenantes issues des organisations de l'industrie et des consommateurs.

QUESTION 3 - LES PRIORITES ET LES INTERETS NATIONAUX DES NORMES CODEX

Les normes Codex et textes apparentés qui sont considérés d'une grande importance et d'un intérêt majeur pour l'Italie sont notamment celles et ceux ayant trait aux travaux du Comité du Codex sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires (CCFICS), la Norme générale pour les additifs alimentaires (GSFA, Codex STAN 192-1995), et celle sur les huiles d'olive.

KAZAKHSTAN

Question 1: Renforcement des systèmes nationaux de contrôle des aliments

Le Comité national de surveillance sanitaire et épidémiologique, était auparavant chargé du système national de contrôle des aliments sous l'autorité du Ministère de la santé. À l'heure actuelle, le Comité a été détaché et constitue une Agence indépendante de la République du Kazakhstan pour la protection des droits des consommateurs.

Dans le cadre de la Composante F «Sécurité sanitaire des aliments et adhésion à l'OMC» du projet de la Banque mondiale, tous les centres régionaux d'expertise sanitaire et épidémiologique ont été équipés de matériel de laboratoire moderne. Les spécialistes de tous les centres d'expertise sanitaire et épidémiologique ont suivi des cours de formation dans des centres internationaux à l'étranger. Les thèmes des cours de formation sont les suivants:

- «Méthodes modernes de tests parasitologiques dans les aliments»;
- «Méthodes modernes permettant de tester la présence de substances dangereuses dans les aliments»;
- «Formation sur les tests des aliments issus de plantes génétiquement modifiées (transgéniques)»;
- «Méthodes modernes de tests des additifs alimentaires présents dans les aliments pour bébés».

Des spécialistes des départements s'occupant de la protection des droits des consommateurs ont suivi des cours de formation conjointement avec des spécialistes du Ministère de l'agriculture, du Ministère des nouvelles technologies et du commerce sur la «Coordination interinstitutions entre les services d'information des ministères concernés, le secrétariat de l'OMC, les pays membres de l'OMC». Une visite d'étude a été organisée pour les spécialistes des départements du Système de gestion automatisé afin de bénéficier de l'expérience acquise en matière d'application des mesures OTC et SPS en France.

Dans le cadre du projet de la Banque mondiale et de la composante F «Sécurité sanitaire des aliments et adhésion à l'OMC», l'Agence indépendante de la République du Kazakhstan pour la protection des droits des consommateurs a conclu un contrat avec la société de conseil «T&M Associates» (États-Unis) afin de mettre en œuvre un projet pilote visant à introduire les principes HACCP au niveau des provinces et ensuite au niveau national.

La société de conseil SIM (Italie) apportera des contributions sur les points suivants:

1. *Élargissement de la gamme des méthodes de recherche destinées aux laboratoires spécialisés dans la sécurité sanitaire des aliments compte tenu de certaines particularités régionales dans les centres de surveillance épidémiologique et sanitaire.*

- i) Demande au niveau régional d'analyse des pratiques qui ont des effets indésirables sur l'environnement (sol, eau d'irrigation et produits alimentaires d'origine animale).
- ii) Établissement de la liste des pratiques régionales qui ont des effets indésirables sur l'environnement (sol, eau d'irrigation et produits alimentaires d'origine animale).
- iii) Élaboration d'analyses relatives aux méthodes de recherche nécessaires compte tenu des pratiques régionales identifiées.
- iv) Identification des normes adéquates pour les méthodes de recherche dans les domaines suivants:
 - évaluation des fruits et légumes importés en provenance notamment de la République populaire de Chine (RPC), du Pakistan, de l'Iran, de l'Allemagne;
 - détermination des teneurs en additifs alimentaires (conservateurs) dans les jus et les produits à base de jus;
 - détermination de l'emploi de lait en poudre dans le lait et les produits laitiers (caractère naturel);
 - traitement des légumes avec des préparations antifongiques;
 - méthodes permettant de déterminer le frelatage des vins.

2. *Élaboration de matériels de soutien destinés aux gestionnaires de la qualité*

Élaboration de directives générales destinées aux gestionnaires de la qualité pour leurs activités de contrôle de la qualité.

La société ACE International fournira des services de conseil en vue de l'harmonisation des Normes de sécurité sanitaire des aliments, notamment les LMR pour les nitrates, les radionucléides, les antibiotiques et les médicaments vétérinaires dans les denrées alimentaires prescrites par les Règlements techniques de l'Union douanière aux fins de conformité aux exigences internationales.

Le Centre de formation pour l'Asie centrale sur la sécurité sanitaire des aliments a été créé dans le cadre de l'Agence pour la protection des droits des consommateurs. Le Partenariat mondial de la sécurité sanitaire des aliments, les États-Unis d'Amérique et la Société financière internationale sont les partenaires du renforcement possible de ce Centre.

Tous les départements régionaux chargés de la protection des droits des consommateurs réalisent périodiquement des campagnes de communication en matière de sécurité sanitaire des aliments parmi les groupes de population-cible.

Des brochures, pamphlets, calendriers et affiches sur la sécurité sanitaire des aliments ont été élaborés par la société de conseils «Euroconsultants» (Belgique) et sont en cours d'impression. Ils seront ensuite fournis à tous les départements régionaux pour leurs campagnes de communication.

Question 2: Renforcement du Codex au niveau national

La Commission nationale pour le Codex Alimentarius a été créée par Ordonnance de l'Agence pour la protection des droits des consommateurs n°165 du 27 juin 2014. Tous les ministères concernés, comme le Ministère de l'agriculture, le Ministère de l'industrie et des nouvelles technologies, l'Académie kazakhe de la nutrition, les sociétés de protection des consommateurs, l'Union des producteurs d'aliments, etc. participent à cette Commission.

Le site web de la Commission nationale pour le Codex Alimentarius est en cours d'élaboration.

L'atelier de formation régional organisé au titre du programme l'UE -BTSF (Une meilleure formation pour des denrées alimentaires plus sûres), intitulé «Organisation et mise en œuvre des activités de formation dans les pays tiers visant à renforcer leurs capacités de participer activement aux travaux des Organismes de normalisation internationaux» doit se tenir à Astana (Kazakhstan) en octobre prochain.

Question 3: Les priorités et les intérêts nationaux des normes Codex

Les règlements techniques de l'Union douanière sont appliqués. Les normes Codex suivantes sont appliquées: Norme sur les eaux minérales naturelles(CODEX STAN 108-1981); Norme générale pour les eaux potables en bouteille/conditionnées (autres que les eaux minérales naturelles (CODEX STAN 227-2001); Code d'usages en matière d'hygiène pour le captage, l'exploitation et la commercialisation des eaux minérales naturelles (CAC/RCP 33-1985); Code d'usages en matière d'hygiène pour l'eau potable en bouteille/conditionnée (autre que l'eau minérale naturelle) (CAC/RCP 48-2001) ainsi que de nombreuses autres normes.

LETTONIE

Questionnaire

En répondant à ces questions, les pays sont encouragés à fournir des informations sur les changements survenus et les nouvelles initiatives entreprises depuis la dernière réunion du CCEURO.

Question 1: Renforcement des systèmes nationaux de contrôle des aliments

Veillez décrire toute mesure importante prise dans votre pays pour développer les systèmes de contrôle des aliments.

Ces mesures peuvent viser entre autres: les réglementations et législations alimentaires nationales, la gestion du contrôle alimentaire telle que les structures de l'administration de l'alimentation, les initiatives visant à améliorer la coopération multisectorielle; les services d'hygiène; les infrastructures et les activités de laboratoire; la diffusion d'informations; la formation. Indiquer également les questions prioritaires relatives à la sécurité sanitaire des aliments, au niveau national et régional.

Une nouvelle unité structurelle a été mise en place en date du 2 janvier 2013 au sein du Service chargé des questions alimentaires et vétérinaires: Division de l'analyse des informations et des interventions rapides, qui est chargée notamment de réduire au minimum et de dénoncer les pratiques commerciales illégales dans tous les domaines sous supervision, y compris les activités liées aux aspects de sécurité sanitaire des aliments.

Afin de se conformer à la législation et d'assurer un contrôle et une supervision appropriés, le Service chargé des questions alimentaires et vétérinaires a décidé des priorités suivantes pour la période 2014 – 2016:

1. Améliorer le contrôle en matière de traçabilité des denrées d'origine animale dans toute la filière alimentaire;
2. Améliorer le contrôle des matériaux et articles qui entrent en contact avec les aliments;
3. Améliorer la supervision et le contrôle de la qualité afin de garantir que le lait frais destiné à la transformation et à la commercialisation est conforme aux prescriptions de la réglementation de l'UE et de la législation nationale;
4. Réduire les activités frauduleuses dans le domaine de l'alimentation et encourager des conditions de concurrence loyale entre les opérateurs du secteur, donner les moyens aux consommateurs d'utiliser comme il faut les denrées alimentaires et de faire les choix les mieux adaptés à leurs besoins nutritionnels personnels, assurer le contrôle des informations obligatoires en matière d'alimentation (y compris l'étiquetage général et spécifique).

Question 2: Renforcement du Codex au niveau national

Veillez décrire:

- i) toute mesure importante adoptée dans votre pays afin de renforcer les structures du Codex au niveau national et pour promouvoir une participation plus active au Codex;
- ii) toute mesure spécifique prise dans le but de renforcer le point de contact du Codex (tels que les processus consultatifs intersectoriels sur les questions liées au Codex, notamment la promotion de l'engagement et de la participation des consommateurs et autres parties prenantes).

Le Département chargé des questions vétérinaires et alimentaires du Ministère de l'agriculture est le Point de contact national du Codex en Lettonie qui coopère avec les autres institutions publiques et les ONG.

Le Point de contact national du Codex:

- Coordonne la contribution des experts des autorités compétentes lettones à l'évaluation des normes alimentaires du Codex;
- Diffuse les documents de travail et autres informations pertinentes concernant les activités du Codex;
- Assure la circulation de l'information pertinente.

En fonction des priorités énoncées, les experts lettons participent aux réunions de coordination de l'UE en matière de Codex et aux sessions du *Codex Alimentarius* qui se tiennent en Europe.

Les experts chargés des comités du Codex communiquent les informations pertinentes aux parties prenantes, comme les organisations professionnelles et les organisations de protection des consommateurs, les institutions scientifiques et les institutions d'enseignement de Lettonie.

La circulation des informations relatives au Codex permet de renforcer la coopération entre la Commission du Codex Alimentarius, le Point de contact national du Codex et les parties prenantes au niveau national.

Question 3: Les priorités et les intérêts nationaux des normes Codex

Veillez décrire:

- i) Quels normes et textes apparentés spécifiques (actuellement en cours d'élaboration ou existants) sont considérés d'une grande importance et d'un intérêt majeur pour votre pays;
- ii) Quels sont les secteurs prioritaires actuels qui nécessitent l'élaboration de normes nationales; et
- iii) Utilisation et pertinence des normes Codex, au niveau national.

Compte tenu des dispositions limitées de la législation, par exemple en ce qui concerne les régimes de température dans le secteur de la restauration, le Code d'usages en matière d'hygiène est particulièrement utile lorsqu'il s'agit des aliments ayant subi un traitement thermique au préalable et des aliments traités thermiquement dans le secteur de la restauration. L'autre domaine important est celui de l'indication correcte de la valeur nutritionnelle.

Plusieurs normes sont actuellement traduites en letton– Directives sur le marquage de la valeur nutritionnelle, Principes généraux en matière d'hygiène des aliments.

LITUANIE

QUESTION 1: RENFORCEMENT DES SYSTEMES NATIONAUX DE CONTROLE DES ALIMENTS

La législation et les réglementations nationales en matière d'alimentation

La sécurité sanitaire des aliments est réglementée par les principaux actes législatifs de la République de Lituanie:

- Loi sur l'alimentation (approuvée en 2000);
- Loi sur l'eau potable (approuvée en 2001);
- Loi sur les questions vétérinaires (approuvée en 1992);
- Loi sur la protection des plantes (approuvée en 2012).

Législation lituanienne visant à améliorer le système national de contrôle des aliments qui est entrée en vigueur en 2013:

- Ordonnance du directeur du Service national des questions alimentaires et vétérinaires (SNAV) n° B1-91 du 19 février 2013 amendant l'ordonnance concernant le lait cru de mauvaise qualité;
- Ordonnance du directeur du SNAV n° B1-141 du 8 mars 2013 concernant la sécurité sanitaire et l'hygiène des aliments;
- Ordonnance du Directeur du SNAV n° B1-237 du 21 mars 2013 concernant l'approbation de la procédure de certification des suppléments alimentaires exportés vers des pays tiers;
- Ordonnance du Directeur du SNAV n° B1-255 of 28 mars 2013 relative à l'approbation de la liste des aliments d'origine non animale, pour lesquels le niveau de contrôle est relevé;
- Ordonnance du Directeur du SNAV n° B1-351 du 10 mai 2013 modifiant l'ordonnance sur l'approbation des exigences vétérinaires concernant le poisson vivant vendu dans les commerces de détail;
- Ordonnance du Directeur du SNAV n° B1-488 du 19 juillet 2013 relative à l'approbation de la procédure d'évaluation des entreprises de restauration en matière de conformité aux exigences d'hygiène;
- Ordonnance du Directeur du SNAV n° B1-500 du 24 juillet 2013 modifiant l'ordonnance relative à l'approbation des fournisseurs d'eau potable dans le cadre du programme de surveillance de l'eau potable des dispositions relatives au rapport statistique annuel et des fournisseurs d'eau potable déclarés en termes de changements dans l'approvisionnement en eau de la procédure;
- Ordonnance du Directeur du SNAV n° B1-791 du 11 décembre 2013 sur l'approbation de la commission de certification des laboratoires de contrôle de la qualité des produits alcoolisés
- Ordonnance du Directeur du SNAV n° B1-719 du 7 novembre 2013 modifiant l'ordonnance sur le contrôle des produits de la pêche;
- Ordonnance du Directeur du SNAV n° B1-797 du 12 décembre 2013 relative à la procédure de notification des opérateurs de la République de Lituanie produisant et fournissant des matériaux et des articles entrant en contact avec les aliments;
- Ordonnance du Directeur du SNAV n° B1-816 du 23 décembre 2013 relative aux procédures d'agrément des eaux minérale naturelles dans la République de Lituanie.

Les responsabilités des différents ministères et institutions sont énoncées dans la Loi sur l'alimentation de la République de Lituanie et différents décrets du Gouvernement. La responsabilité de la sécurité sanitaire des aliments y compris les importations et les exportations en Lituanie conformément à la Loi sur l'alimentation se répartit comme suit:

1. Dans son domaine de compétences, le **Ministère de la santé**:

- énonce les dispositions obligatoires suivantes concernant les denrées alimentaires, compte tenu de l'évaluation des risques pour la santé humaine fondée sur la recherche scientifique: limites maximales de pesticides et de contaminants dans les aliments, exigences relatives à la sécurité des additifs alimentaires, sécurité des denrées alimentaires utilisées à des fins nutritionnelles particulières, des aliments irradiés, des aliments génétiquement modifiés, des aliments nouveaux, exigences de sécurité pour les articles destinés à entrer en contact avec les aliments, dispositions en matière d'hygiène et de contrôle, procédure de mise en place du système HACCP (analyse des risques, points critiques pour leur maîtrise) dans les entités de manutention de denrées alimentaires, dispositions concernant la santé des personnes amenées à manipuler des aliments, procédures d'examen de leur santé et formation obligatoire en matière d'hygiène;
- coordonne la mise en œuvre des politiques concernant la sécurité sanitaire des aliments, l'alimentation saine de la population et la réduction de la morbidité d'origine alimentaire;
- ELABORE ET APPROUVE LES PROGRAMMES VISANT LA SECURITE SANITAIRE DES ALIMENTS ET L'AMELIORATION DE LA NUTRITION DE LA POPULATION, SURVEILLE LA NUTRITION DE LA POPULATION, LA SECURITE SANITAIRE DES ALIMENTS ET LES MALADIES D'ORIGINE ALIMENTAIRE, PROMEUT LES BONNES HABITUDES NUTRITIONNELLES ET REMPLIT LES AUTRES FONCTIONS ENONCEES PAR LA LOI ET LES ACTES LEGISLATIFS SUSMENTIONNES;
- ETABLIT LES DISPOSITIONS OBLIGATOIRES EN MATIERE D'ETIQUETAGE DES DENREES ALIMENTAIRES.

2. Dans son domaine de compétences, le **Ministère de l'agriculture**:

- met en œuvre les politiques visant l'amélioration de la qualité des produits alimentaires et des matières premières, la production de produits issus de l'agriculture biologique, et le renforcement de la compétitivité des produits lituaniens sur le marché international;
- élabore et approuve des programmes visant l'amélioration de la qualité des aliments, la production et la commercialisation de produits biologiques sains, établit les dispositions obligatoires concernant l'évaluation de la qualité et de la composition des aliments, l'évaluation de la qualité des matières premières, la culture de plantes vivrières et leur commercialisation, ainsi que l'utilisation et le contrôle des produits phytosanitaires;
- établit les dispositions d'étiquetage concernant les denrées alimentaires commercialisées.

3. Dans son domaine de compétences, le **Ministère de l'économie**:

- met en œuvre la politique en matière de commerce des denrées alimentaires;
- établit les dispositions régissant le commerce des denrées alimentaires.

4. Dans son domaine de compétences, le **Service national des questions alimentaires et vétérinaires (SNAV)**:

- met en œuvre la politique en matière de contrôle officiel et de suivi de la sécurité sanitaire des aliments et de réduction de la morbidité des animaux destinés à l'alimentation;
- établit les dispositions obligatoires relatives à la sécurité sanitaire des matières premières d'origine animale; à l'hygiène et au contrôle de la manipulation des aliments d'origine animale et de leur commercialisation; au système HACCP (analyse des risques - points critiques pour leur maîtrise) dans les entités où sont manipulés des aliments d'origine animale;
- surveille la contamination des animaux et des matières premières d'origine animale par des substances dangereuses.

En règle générale, la responsabilité des politiques en matière de sécurité sanitaire des aliments incombe aux départements de l'administration centrale, qui constituent les autorités compétentes conformément à la législation de l'UE en matière de denrées alimentaires, et qui, conjointement avec d'autres organismes au niveau national/régional/local, font respecter les normes de sécurité sanitaire pour le compte du Service national chargé des questions alimentaires et vétérinaires.

Le Ministère de la santé énonce les dispositions obligatoires en matière de sécurité sanitaire des aliments en tenant compte de l'évaluation des risques pour la santé humaine fondée sur la recherche scientifique, la législation de l'UE et les normes du Codex Alimentarius. Il est chargé de la santé des habitants, de la sécurité des aliments qu'ils consomment et de leur assurer un mode de vie sain. Les actes législatifs de base sont les normes d'hygiène approuvées par le Ministre de la santé.

Le Centre d'éducation sanitaire et de prévention des maladies, qui relève du Ministère de la santé, effectue un suivi périodique de la consommation alimentaire dans le pays, participe à l'élaboration des méthodologies et à l'éducation des consommateurs.

Le Ministère de l'agriculture publie des ordonnances sur la qualité des denrées alimentaires, des produits issus de l'agriculture biologique et leur étiquetage.

Le Service national des questions alimentaires et vétérinaires (SNAV) étant la principale institution chargée du contrôle alimentaire, son rôle est décrit plus en détail ci-après. Le SNAV émet des ordonnances dans le domaine du contrôle officiel des aliments, de la supervision de l'hygiène des aliments, de la santé et du bien-être des animaux et des médicaments vétérinaires. Il participe à l'élaboration des politiques du Gouvernement concernant la sécurité sanitaire, la qualité et l'étiquetage des aliments, la fourniture d'informations sur les marchandises notamment les prix et autres dispositions obligatoires, la manipulation des aliments, les sous-produits d'origine animale, les produits d'alimentation animale, les additifs des aliments pour animaux, les médicaments et les instruments vétérinaires, sur la santé et le bien-être des animaux, les maladies communes transmissibles (hommes et animaux), la sauvegarde des droits des consommateurs dans la fourniture d'aliments et de services connexes, et il met en œuvre la politique du Gouvernement dans tous ces domaines.

Objectifs du Service national des affaires alimentaires et vétérinaires (SNAV):

Assurer le suivi et le contrôle des maladies animales contagieuses, des zoonoses et du bien-être animal, éliminer les foyers de maladies; appliquer toutes les mesures biologiques nécessaires afin d'empêcher l'introduction de maladies contagieuses et de zoonoses sur le territoire de la Lituanie et de l'UE.

Garantir la sécurité sanitaire et le contrôle des aliments à tous les stades de la manipulation des aliments conformément au principe «de l'étable et du champ à la table», sauvegarder les intérêts des consommateurs, garantir que les produits alimentaires mis sur le marché ou destinés à l'exportation sont conformes aux dispositions obligatoires notamment en matière de sécurité sanitaire des aliments et d'étiquetage prévues par les textes législatifs.

Le SNAV organise en général des contrôles officiels en fonction du plan de contrôle et du plan d'action stratégique nationaux pluriannuels. Le contrôle officiel annuel prévu dans les plans procède d'une approche thématique. Chaque année, le SNAV décide du secteur dans lequel un contrôle officiel plus approfondi et plus rigoureux sera exécuté. Des contrôles non prévus dans le programme peuvent être effectués aux fins d'enquêtes menées suite à des plaintes, ou à des rapports officiels d'infractions.

Les buts stratégiques à long terme et les tâches officielles sont fixés, les paramètres d'évaluation de la mise en œuvre du plan sont indiqués pour chacun des secteurs du contrôle officiel. Après approbation du plan par le SNAV, chaque institution subordonnée doit établir son propre plan d'activité en indiquant les actions qu'elle entend mener pour mettre en œuvre les buts et les tâches stratégiques.

Les contrôles officiels sont exécutés par des inspecteurs appartenant aux services territoriaux du SNAV. La fréquence des inspections est fonction du classement des établissements dans les différentes catégories de risque: haut, moyen, faible et négligeable.

Gestion du contrôle des aliments

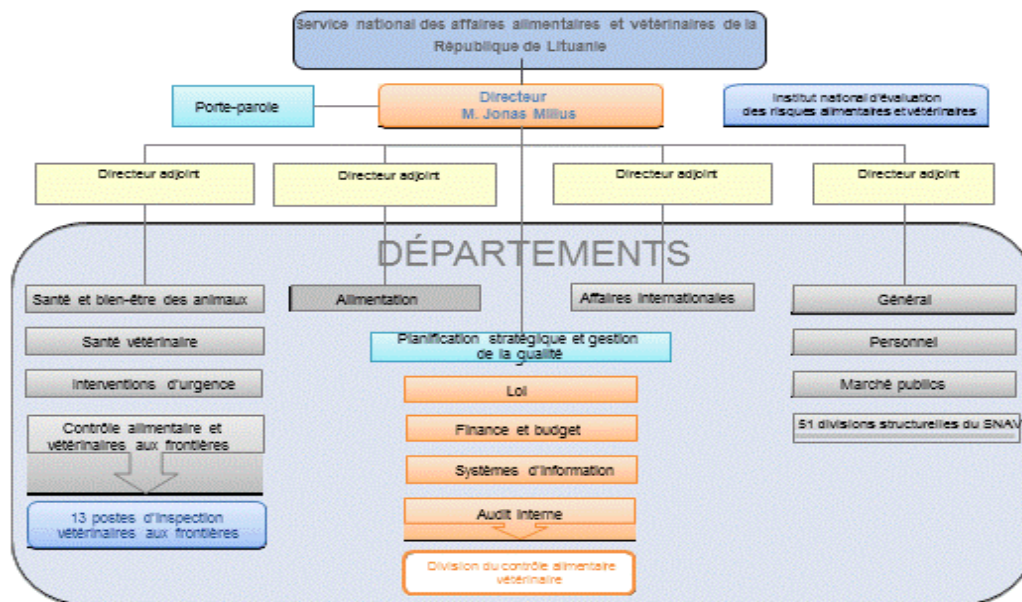
Le SNAV élabore et met en application la politique du Gouvernement en matière de sécurité sanitaire et de qualité des aliments, ainsi que de santé et de bien-être des animaux. Il rend compte au Gouvernement de la République de Lituanie. Il est dirigé par le directeur des Services vétérinaires, qui rend compte au Gouvernement et au Ministre de l'agriculture. Le directeur est secondé par quatre directeurs adjoints. Le travail interne du SNAV est organisé par les chefs de département, qui rendent compte au directeur. Le SNAV comprend 14 Départements et un Sous-Département, 51 Services alimentaires et vétérinaires territoriaux, 13 Postes d'inspection aux frontières et l'Institut national d'évaluation des risques alimentaires et vétérinaires.

L'Institut national d'évaluation des risques alimentaires et vétérinaires veille, dans son domaine de compétence, à la mise en œuvre effective de la politique nationale en matière de protection des consommateurs dans les domaines de la sécurité alimentaire et vétérinaire. Il a été créé afin de séparer l'évaluation des risques de la gestion des risques et de renforcer ainsi la protection des consommateurs et la mise en œuvre des exigences de l'Union européenne dans les domaines de la sécurité alimentaire et vétérinaire. En effectuant une évaluation des risques fondée sur la recherche et le savoir scientifique, l'Institut identifie les risques et contribue à réduire les risques encourus sur le plan de la sécurité sanitaire des produits d'alimentation humaine et animale, de la santé et du bien-être des animaux et de l'environnement. Il héberge le laboratoire national de référence chargé d'effectuer les analyses des aliments d'origine animale.

Les objectifs stratégiques de l'Institut national d'évaluation des risques alimentaires et vétérinaires sont les suivants:

- Fournir des avis scientifiques et techniques associés aux questions de sécurité sanitaire des aliments du champ à la table: dans élaboration des projets d'actes juridiques; effectuer l'évaluation des risques et rester en contact étroit avec les institutions d'évaluation des risques; participer aux comités scientifiques et aux groupe de travail d'experts;
- Procéder à l'évaluation des matériaux et des produits: participer aux programmes de suivi et de contrôle des risques et à la gestion des situations de crise; effectuer l'évaluation des risques biologiques, chimiques et autres;
- Collecte, diffusion et analyse de l'information scientifique: développer la coopération avec les autorités compétentes, les institutions scientifiques et d'enseignement au niveau national et international; participer aux programmes et projets scientifiques internationaux;
- Veiller particulièrement à instaurer une communication efficace sur les risques grâce à une coopération étroite avec les institutions d'évaluation des risques, les gestionnaires de risque, les partenaires internationaux, les parties prenantes et les consommateurs, etc.

L'Institut national d'évaluation des risques alimentaires et vétérinaires a réalisé le Projet visant à réduire la consommation de sel. Au cours du projet, la quantité de sel utilisé dans les produits les plus souvent utilisés a été estimée, les habitudes nutritionnelles ont été analysées et des suggestions ont été formulées sur les moyens de réduire la consommation de sel. Ce projet a été préparé compte tenu du livre blanc intitulé «Une stratégie européenne pour les problèmes de santé liés à la nutrition, la surcharge pondérale et l'obésité» et de la stratégie mondiale de l'OMS sur l'alimentation, l'exercice physique et la santé. Les deux stratégies soulignent l'importance que revêt la réduction de la consommation de sel pour la santé de la population.



Collaboration multisectorielle

Parties ayant des relations de collaboration	Date d'un accord de collaboration
Ministère de l'agriculture de la République de Lituanie et SNAV	15 février 2013
Comité du développement de l'information des entreprises sous l'autorité du Ministère des transports et SNAV	15 avril 2013
Ministère de l'agriculture et de l'alimentation de la République du Bélarus et SNAV	28 mai 2013
Service consultatif agricole lituanien et SNAV	26 juin 2013
Association des fabricants de suppléments alimentaires et SNAV	22 juillet 2013
Agence suédoise de l'alimentation et SNAV	23 septembre 2013
Service national des plantes sous l'autorité du Ministère de l'agriculture et SNAV	2 décembre 2013
Chancellerie du Seimas de la République de Lituanie et SNAV	10 décembre 2013

Services d'inspection

Les contrôles officiels sont réalisés par les inspecteurs appartenant aux services territoriaux du SNAV. Le SNAV comprend 51 Services alimentaires et vétérinaires territoriaux. Au niveau territorial, il y a 603 inspecteurs, dont 431 sont chargés des aliments d'origine animale et de la santé et du bien-être des animaux, et 172 des aliments d'origine non animale, des pesticides et des importations d'aliments d'origine végétale.

Le système de contrôle comporte trois types de vérifications et d'inspections:

1. Supervision permanente ou périodique des établissements manipulant des aliments d'origine animale par des vétérinaires officiels;
2. Inspections périodiques par des inspecteurs appartenant aux Services alimentaires et vétérinaires territoriaux;
3. Audits des systèmes fondés sur HACCP par les inspecteurs du Service central des affaires alimentaires et vétérinaires.

Pour les trois types de vérifications et d'inspection, des procédures d'inspection claires et des listes de contrôle uniformes ont été établies dans les procédures normalisées et les instructions de travail du système de gestion de la qualité du SNAV.

Les bases de données relatives aux établissements et aux inspections sont en place et accessibles aux différents niveaux du SNAV via l'Intranet. Les bases de données permettent d'accéder aux résultats des contrôles effectués dans chaque établissement.

Le SNAV a mis en place le Système de gestion de la qualité conformément aux prescriptions de la norme internationale ISO 17020:2004 «Critères généraux pour le fonctionnement des différents types d'organismes procédant à l'inspection». La presque totalité des procédures sont exécutées conformément aux procédures opérationnelles standards et aux instructions de travail qui font partie du système de gestion de la qualité du SNAV.

Conformément à la norme LST EN ISO/IEC 17025:2005, un Système de gestion de la qualité accrédité a été mis en place dans l'Institut national d'évaluation des risques alimentaires et vétérinaires. L'accréditation a été effectuée par le service d'accréditation allemand DAkkS. L'Institut est en outre accrédité par le Service fédéral d'accréditation de la Fédération de Russie. En 2007, l'Institut a reçu l'autorisation d'utiliser le label de l'International Laboratory Accreditation Association - ILAC.

Infrastructures et activités des laboratoires

L'Institut national d'évaluation des risques alimentaires et vétérinaires est un laboratoire accrédité pour les programmes de suivi national et de contrôle alimentaire officiels. Il fournit des services à l'autorité chargée du contrôle alimentaire – le Service national des affaires alimentaires et vétérinaires. L'Institut est doté d'un système de gestion et d'assurance qualité accrédité suivant la norme ISO/IEC 17025 (par DAkkS, Allemagne). Il est également accrédité par les autorités compétentes en matière de sécurité sanitaire des aliments de la Fédération de Russie. Les recherches en laboratoire sur les produits alimentaires réalisées par l'Institut portent sur les aspects chimiques, microbiologiques, sensoriels, radiologiques ainsi que sur la biologie moléculaire et les OGM. De nouvelles méthodes d'analyse sont en permanence mises en application.

La diffusion des informations

Le SNAV est doté d'un système lui permettant d'informer les consommateurs de ses activités afin de garantir la transparence et de promouvoir la confiance dans les contrôles alimentaires et vétérinaires. Les nouvelles, alertes et informations importantes pour les consommateurs, les exploitants du secteur sont diffusées par les médias comme la TV, la radio, la presse, etc. Le SNAV coopère avec les parties prenantes sur la base d'accords signés. Des réunions sont organisées régulièrement pour examiner la situation dans des secteurs spécifiques. Une procédure de consultation des parties prenantes est comprise dans le processus d'élaboration des textes législatifs du SNAV.

Le site web du SNAV (<http://vmvt.lt>), fonctionne bien; les informations, nouvelles et autres documents pertinents y sont publiés à l'intention des consommateurs et des exploitants du secteur. Il existe par ailleurs un portail interne où tous les documents de travail, règlement intérieur etc. sont mis à la disposition du personnel.

En 2013, cinq documents d'information (brochures, dépliants) ont été publiés à l'intention des consommateurs et des exploitants du secteur: «Informations importantes concernant la peste porcine africaine»; «Mythes et faits ou 12 questions de peste porcine africaine»; «Note à l'intention des producteurs d'animaux d'élevage. 10 étapes pour un troupeau en bonne santé»; «Hypersensibilité aux aliments: allergies et intolérances alimentaires».

Un label de classement pour les entreprises de restauration a été conçu «Conformité aux exigences en matière d'hygiène de l'évaluation». On trouvera sur le site web du SNAV des informations concernant le système de classement des établissements de restauration.

Questions et priorités relatives à la sécurité sanitaire des aliments au niveau national

Améliorer les indicateurs de sécurité sanitaire, de qualité et d'étiquetage des aliments; le Seimas lituanien a adopté la résolution selon laquelle 2013 était «l'Année de la santé» et le SNAV a mis en œuvre les décisions et les outils nécessaires à sa concrétisation.

Améliorer l'environnement des entreprises, en particulier les petites et moyennes entreprises, et accroître la confiance dans les activités du Service.

Les activités prioritaires concernent les indicateurs de sécurité sanitaire, de qualité et d'étiquetage des aliments. Il s'agit notamment des activités visant à:

- Garantir l'étiquetage correct des produits alimentaires, grâce à un contrôle plus rigoureux de l'étiquetage chez les grossistes;
- Organiser des réunions avec les exploitants du secteur alimentaire sur la prévention des flambées de maladies d'origine alimentaire et discuter des difficultés rencontrées pour mettre en œuvre la législation;
- Garantir des contrôles de qualité efficaces du lait cru, et coopérer activement afin de fournir des avis détaillés aux producteurs de lait, aux autres entités économiques intervenant dans la fourniture de lait au cours des réunions organisées avec ces acteurs;
- Mettre sur pied un système de notation des entreprises de restauration, public, objectif et fondé sur les données de contrôle;
- Continuer de vérifier l'étiquetage des produits alimentaires, les allégations relatives à la nutrition et à santé dans les études de laboratoire menées pour évaluer la qualité des produits alimentaires.

La formation et le renforcement des capacités

Afin de renforcer les qualifications du personnel du SNAV et des institutions auxiliaires, des activités de formation sont organisées en conformité avec la Loi sur le service public de la République de Lituanie (O.G., 1999, No. 66-2130; 2002, No. 45-1708) et le Règlement (CE) n° 882/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relative aux contrôles officiels effectués pour s'assurer de la conformité avec la législation sur les aliments pour animaux et les denrées alimentaires et avec les dispositions relatives à la santé animale et au bien-être des animaux.

L'organisation de la formation des fonctionnaires du Service national de l'alimentation et des questions vétérinaires et des personnes travaillant dans le cadre d'un contrat de travail est décrite dans les procédures opérationnelles normalisées du système de qualité DR-2 «Formation des fonctionnaires publics et des personnes travaillant dans le cadre d'un contrat de travail» approuvé par le directeur de ce Service, Ordonnance n° B1-488 du 20 juin 2012.

Toutes les formations effectuées sont inscrites au Registre des formations conformément au Règlement (CE) No. 882/2004 avec indication de la date et du lieu de la formation, de son titre, de l'organisateur, du nombre de participants et autre information pertinente. Le Registre est tenu par le spécialiste du Département des affaires internationales du SNAV. Le rapport annuel sur les formations organisées est établi conformément au Règlement (CE) No. 882/2004, en fonction des renseignements communiqués par les SNAV territoriaux sur les activités de formation suivies par leur personnel respectif,

Après la formation, le fonctionnaire du SNAV ou du SNAV territorial remet les documents y afférents (copie de l'ordre du directeur correspondant à la formation, exposés de la formation, feuilles d'inscription, le questionnaire dûment rempli sur la qualité et l'efficacité de la formation) au spécialiste du Département des affaires internationales du SNAV. Tous les stagiaires sont aussi tenus de remplir le «formulaire d'évaluation de la qualité et de l'efficacité de la formations» approuvé par ordonnance n° B1-488 du 20/06/2012 du directeur du SNAV. Les formulaires remplis font l'objet d'une analyse à posteriori.

Le système législatif en matière d'alimentation en Lituanie est conçu pour suivre rigoureusement la législation européenne en la matière et répondre rapidement aux menaces de sécurité sanitaire des aliments aux différents stades de la production compte tenu de l'évolution des critères de santé publique et/ou des exigences commerciales. En Lituanie, toutes les normes de droit et les dispositions en matière de contrôle prennent effet soit directement, dans le cas des Règlements et Décisions, ou indirectement dans le cas des Directives, après leur transposition dans la législation nationale dans les délais prescrits.

Coopération avec d'autres organisations

Au niveau du Gouvernement central, les responsables sont régulièrement en contact avec leurs collègues dans les autres États Membres de l'UE, en particulier dans le cadre du Groupe de travail du Codex Alimentarius à Bruxelles.

Les fonctionnaires des laboratoires de contrôle des aliments lituaniens ont des contacts réguliers avec leurs homologues dans les autres pays, par le biais des réseaux, en participant à des programmes d'essai d'aptitude et par des échanges informels.

Les scientifiques qui travaillent sur la sécurité sanitaire des aliments dans les organisations de recherche lituaniennes participent aussi aux projets de recherche collective avec leurs homologues dans toute l'Europe et au-delà.

Question 2: Renforcement du Codex au niveau national

Activités du Point de contact du Codex

Le Point de contact du Codex pour la Lituanie est situé au Centre d'éducation à la santé et de prévention des maladies qui relève du Ministère de la santé. Les principales activités consistent à diffuser les documents en rapport avec le Codex et à attirer l'attention sur les questions du Codex dans le pays. Compte tenu des Accords SPS et OTC de l'OMC, la législation alimentaire de l'UE comme celle de la Lituanie est fortement influencées par les travaux de la Commission du Codex Alimentarius. Toutefois, étant donné que la Commission européenne participe activement aux activités du Codex, les travaux de la Lituanie sur les questions ayant trait au Codex sont effectués principalement, non en participant directement aux réunions du Codex, ce qui est très onéreux pour un petit pays, mais en participant au Groupe de travail du Codex Alimentarius (23F) dans le cadre du Conseil de l'Union européenne. Au cours des dernières années, les activités du Point de contact du Codex pour la Lituanie se déplacent vers le Ministère de la santé qui a un rôle de coordination et qui est chargé des activités menées par la Commission du Codex Alimentarius.

Compte tenu de ce qui précède, il conviendrait de tenir des discussions plus approfondies et peut-être de prendre des décisions au niveau national sur le rôle du Point de contact du Codex et du Comité national du Codex ou d'autres structures gouvernementales dans la mise en œuvre des fonctions de coordination attribuées jusqu'ici à ces structures du Codex.

Participation des consommateurs à l'établissement des normes

Les organisations publiques de protection des consommateurs interviennent dans le domaine de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments, et de l'information principalement de la manière suivante:

- 1) mènent des sondages d'opinion sur la sécurité sanitaire et la qualité des aliments et publient les résultats dans les médias;
- 2) à la demande d'un consommateur ou à leur propre initiative font appel au tribunal au motif de violation des droits du consommateur ou de ses intérêts légitimes;
- 3) collectent des informations auprès des producteurs et des négociants relatives à la sécurité sanitaire et à la qualité des aliments;
- 4) mettent en place des centres d'information et de consultation ainsi que des laboratoires d'essais pour contrôler la sécurité sanitaire et la qualité des aliments;
- 5) informent le Conseil national pour la protection des droits des consommateurs et l'autorité responsable du contrôle alimentaire des violations des actes législatifs régissant la sécurité sanitaire et la qualité des aliments et formulent des propositions tendant à renforcer la protection des consommateurs;
- 6) prennent part en qualité d'observateurs aux réunions du Conseil national pour la protection des droits des consommateurs.

Le **Conseil national pour la protection des droits des consommateurs** coordonne les activités des institutions publiques relatives à la protection des consommateurs. Le Conseil est composé, outre son président, de quatre membres, et il fonctionne depuis août 2001. Les procédures de travail du Conseil sont fixées notamment par la Loi sur la protection des consommateurs et par le règlement intérieur adopté par le Conseil.

Il existe plus de 20 institutions publiques et non gouvernementales en Lituanie liées à l'alimentation et à la nutrition qui participent à l'élaboration des actes législatifs dans le secteur de l'alimentation et présentent leur position au regard de la réglementation européenne.

Il est donc raisonnable de conclure que les consommateurs lituaniens ont toutes les possibilités de participer, par l'intermédiaire des ONG pertinentes, au processus de formulation de la position lituanienne sur différentes questions du Codex.

QUESTION 3: LES PRIORITES ET LES INTERETS NATIONAUX DES NORMES CODEX

Normes Codex considérées comme ayant une grande importance

- Listes consultatives d'éléments nutritifs utilisables dans les aliments spéciaux destinés aux nourrissons et enfants en bas âge
- Déclaration sur l'alimentation des nourrissons
- Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche
- Code d'usages pour la réduction de la présence d'acrylamide dans les denrées alimentaires

Secteurs prioritaires actuels qui nécessitent l'élaboration de normes nationales

En tant que membre de l'OMC et de l'UE, la Lituanie doit respecter les normes établies par la Commission du Codex Alimentarius, ce qui fait que les normes et règlements nationaux reposent sur les normes du Codex. Les normes Codex concernant les exigences en matière de composition des aliments (en particulier dans les domaines non réglementés par l'Union européenne) sont actuellement d'une grande importance et d'un intérêt majeur pour notre pays. Afin de garantir les droits des consommateurs de choisir les produits qui répondent à leurs besoins, des normes et des règlements nationaux concernant la classification du poisson et des produits de la pêche ainsi que des produits spécifiques comme par exemple la crème acide, les boissons à base de lait fermenté, les glaces, les produits de fromage frais à forte teneur en acrylamide sont élaborés.

RÉPUBLIQUE SLOVAQUE**Question 1: Renforcement des systèmes nationaux de contrôle des aliments**

Veillez décrire toute mesure importante prise dans votre pays pour développer les systèmes de contrôle des aliments.

Aucun changement significatif n'est à signaler en République slovaque depuis ceux intervenus en 2012 dans les Systèmes nationaux de contrôle des aliments. Les renseignements fournis par la Slovaquie à l'occasion de la vingt-huitième session du CCEURO relatifs aux systèmes de contrôle des aliments sont toujours valables à l'exception de petites modifications visant à rationaliser l'organisation des laboratoires de contrôle alimentaire relevant du Ministère de l'agriculture et du développement rural qui sont maintenant chapeautés par une direction unique.

L'Office alimentaire et vétérinaire de la Commission européenne a effectué 11 missions avec différents objectifs en Slovaquie afin de vérifier la conformité aux exigences de la législation européenne; les rapports ont été publiés sur son site web http://ec.europa.eu/food/fvo/controlsystems_en.cfm?co_id=SK

Les rapports annuels actualisés concernant les contrôles officiels (2012, 2013), le Plan de contrôle national pluriannuel de la République slovaque pour 2012- 2014, le Rapport national sur le contrôle des résidus de pesticides en Slovaquie en 2012 et le Rapport national sur les zoonoses, les agents zoonotiques et les infections d'origine alimentaire en République slovaque en 2012 ont été publiés sur le site web www.land.gov.sk.

Les fonctionnaires concernés par les contrôles officiels prescrits par la législation sur l'alimentation humaine et animale ont participé à plus de 35 activités de formation dans le cadre de l'initiative de la Commission européenne afin d'assurer l'efficacité des contrôles. En ce qui concerne la formation au niveau national, les autorités chargées du contrôle des aliments (dans le domaine relevant de leurs compétences) organisent périodiquement des activités de formation à l'intention de leur personnel. Par exemple, l'Administration nationale chargée des questions alimentaires et vétérinaires de la République slovaque assure la formation des fonctionnaires concernés par le biais de l'Institut d'enseignement vétérinaire supérieur sur la base du plan national d'activités éducatives (42 en 2014), qui est disponible sur le site suivant <http://www.ivvl.sk/index.php?page=21>. L'Autorité publique de la santé, autre autorité compétente, organise des activités éducatives dans le cadre de l'Université slovaque de médecine.

Question 2: Renforcement du Codex au niveau national

Deux réunions du Point de contact national du Codex consacrées aux conclusions des réunions des comités et de la Commission du Codex, ainsi que les activités énumérées ci-après ont été organisées avec la participation de représentants de la Slovaquie. À l'occasion du 50ème anniversaire de la Commission du Codex Alimentarius, le Point de contact national a organisé une réunion d'une journée à laquelle ont participé tous les experts nationaux ayant un jour représenté leur pays dans les travaux du Codex. En 2013-2014, le Point de contact a réalisé les activités générales prévues par le Manuel de procédure et a diffusé les documents et renseignements émanant d'autres organisations internationales pertinents pour les travaux du Codex ou en matière de sécurité sanitaire des aliments, par exemple OMC (SPS/OTC), Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA), INFOSAN, OCDE, Institutions européennes).

Question 3: Les priorités et les intérêts nationaux des normes Codex

La République slovaque en tant que membre de l'Union européenne est tenue de mettre en œuvre l'acquis communautaire. Les normes Codex sont toujours prises en considération lors du processus d'élaboration de la législation européenne - une référence directe est faite, le cas échéant, aux normes Codex.

Les normes et textes apparentés issus des comités s'occupant de questions générales sont considérés d'une grande importance et d'un intérêt majeur pour la République slovaque, en particulier s'agissant des dispositions concernant les concentrations maximales de contaminants, les limites maximales de résidus de pesticides, les limites d'emploi maximales acceptables pour les additifs alimentaires et les limites maximales recommandées de résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments.

Dans les domaines qui ne relèvent pas de la législation européenne, il n'a pas été utilisé de normes (ou dispositions) Codex et textes apparentés dans l'élaboration des nouveaux textes législatifs nationaux.
