

commission du codex alimentarius



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

ORGANISATION
MONDIALE
DE LA SANTÉ



BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00153 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Point 2 de l'ordre du jour

CX/FICS 07/16/2
octobre 2007

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES COMITÉ DU CODEX SUR LES SYSTÈMES D'INSPECTION ET DE CERTIFICATION DES IMPORTATIONS ET DES EXPORTATIONS ALIMENTAIRES

Seizième session

Surfers Paradise, Queensland (Australie), 26-30 novembre 2007

QUESTIONS SOUMISES PAR LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET D'AUTRES COMITÉS ET GROUPES SPÉCIAUX DU CODEX

A. DÉCISIONS GÉNÉRALES PRISES À LA 30^e SESSION DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS (Rome, Italie, 2-7 juillet 2007)

1. La Commission a adopté une série d'amendements au Règlement intérieur et d'autres amendements au Manuel de procédure; elle a pris d'autres décisions y compris la réactivation du Comité du Codex sur les eaux minérales naturelles. Elle a également adopté 44 normes Codex ou textes connexes nouveaux ou révisés élaborés par les comités et groupes spéciaux du Codex. Une liste complète de ces textes et les détails de leur examen sont inclus dans ALINORM 07/30/REP qui est disponible à l'adresse: <http://www.codexalimentarius.net>

B. DÉCISIONS PRISES À LA 30^e SESSION DE LA COMMISSION RELATIVES AUX TRAVAUX DU COMITÉ

PROJET DE NORME À L'ÉTAPE 8

Avant-projet de révision des Directives pour une présentation générique des certificats officiels et la conception, l'établissement, la délivrance et l'utilisation des certificats (CAC/GL 38-2001)

2. La Commission a adopté l'Avant-projet de révision des directives à l'étape 5/8, avec omission des étapes 6 et 7, avec les amendements indiqués dans ALINORM 07/30/REP, par. 52-54.

PLAN STRATÉGIQUE 2008-2013 DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ¹

3. La Commission a adopté le plan stratégique 2008-2013. Compte tenu de ceci, le Comité est invité à passer en revue toutes les activités présentées dans la deuxième partie «Domaines de travail et activités prévues 2008-2013» se rapportant à ses travaux (voir ci-dessous les extraits de l'ALINORM 07/30/REP, annexe IX) et à rendre compte de l'issue de son examen à la Commission.

¹ ALINORM 07/30/REP par. 131-138 et annexe IX.

Objectif 1: Promouvoir des cadres réglementaires cohérents**1.4 Passer en revue et éventuellement remanier ou compléter les normes et textes apparentés du Codex relatifs à l'inspection et à la certification des denrées alimentaires, ainsi qu'aux méthodes d'échantillonnage et d'analyse**

Description: Passer en revue et éventuellement remanier ou compléter les normes et textes apparentés du Codex relatifs à l'inspection et à la certification des denrées alimentaires ainsi qu'aux méthodes d'échantillonnage, en particulier les orientations sur l'équivalence, la reconnaissance mutuelle et la traçabilité/le traçage du produit, tenant compte des progrès scientifiques et technologiques, afin de s'assurer qu'ils: mettent l'accent sur une approche horizontale et sur la nécessité de conserver un caractère général et reflètent les différences de situation à l'échelle mondiale, de façon à ne pas être trop prescriptifs et à ne pas limiter les échanges commerciaux plus que nécessaire, tout en respectant les objectifs fondamentaux de la Commission du Codex Alimentarius, compte dûment tenu des incidences techniques et économiques pour tous les membres, ainsi que des besoins spécifiques des pays en développement, notamment en matière d'infrastructures, de ressources et de capacités techniques et juridiques.

Calendrier: Activité continue

Parties responsables: CCMAS, CCFICS

Résultats/indicateurs mesurables : Normes et textes apparentés adoptés aux différentes étapes.

Objectif 2: Favoriser l'application la plus vaste et la plus cohérente possible des principes scientifiques et de l'analyse des risques**2.5 Encourager les pays à transmettre leurs demandes d'avis scientifiques à la FAO/à l'OMS par l'intermédiaire de la Commission du Codex Alimentarius**

Description: Encourager les pays à transmettre leurs demandes d'avis scientifiques par l'intermédiaire de la Commission du Codex Alimentarius afin d'utiliser au mieux les ressources limitées dont disposent la FAO et l'OMS pour la fourniture d'avis scientifiques. Encourager la FAO et l'OMS à informer le Comité exécutif et la Commission du Codex Alimentarius de toute demande concernant la fourniture d'avis scientifiques en matière de sécurité sanitaire des denrées alimentaires émanant des États membres.

Calendrier: Activité continue

Parties responsables: Commission, Comité exécutif, tous les organes subsidiaires

Résultats/indicateurs mesurables : Rapports de la FAO et de l'OMS sur les demandes d'avis scientifiques reçues directement des pays par rapport aux demandes reçues par l'intermédiaire de la CCA

Objectif 3: Renforcer l'aptitude du Codex à gérer son travail**3.3 Élaborer des critères de prise de décisions et de fixation des priorités par comité**

Description: Élaborer des critères de prise de décisions et de fixation de priorités par comité et utiliser ces critères pour la gestion des travaux. Appliquer ces critères et les réexaminer, si nécessaire.

Calendrier: Mise au point définitive des critères de prise de décisions et de fixation de priorités au plus tard en 2008. Examen des critères, à compter de 2008.

Parties responsables: Tous les comités portant sur des questions générales et d'autres organes subsidiaires, selon le cas.

Résultats/indicateurs mesurables: Critères de prise de décision et de fixation des priorités. Confirmation de la révision des critères début 2008.

EXAMEN DE LA STRUCTURE DU CODEX PAR COMITÉS ET DU MANDAT DES COMITÉS ET DES GROUPES SPÉCIAUX DU CODEX (ALINORM 07/30/REP, par. 144-156)

4. La Commission a examiné onze propositions, tels que présentées dans la Lettre Circulaire CL 2006/29-CAC. Faute de temps, la Commission n'a pris de décision que pour la Proposition 1 (nombre de sessions), la Proposition 2 (nombre d'organes subsidiaires), la Proposition 3 (intervalle entre les sessions), la Proposition 4 (durée des sessions) et la Proposition 8 (conversion de normes régionales en normes mondiales) et a décidé de demander au Comité exécutif, à sa 60^e session, d'examiner ultérieurement les autres six propositions².

5. L'attention du Comité devrait être attirée sur les propositions 3 et 4, reproduites ci-dessous, lorsqu'il examinera la date de sa prochaine session (point 12 de l'ordre du jour: date et lieu de la prochaine session).

- **Proposition 3 (intervalle entre les sessions):** Le Comité est invité à envisager d'adopter un intervalle plus long entre les sessions, étant entendu qu'un mécanisme de travail intersessions structuré et efficace sera mis en place conformément aux Directives pour les groupes de travail physiques et pour les groupes de travail électroniques.
- **Proposition 4 (durée des sessions):** la durée d'une session du Codex continuerait de ne pas dépasser sept jours, y compris les réunions des groupes de travail avant les sessions, le cas échéant, afin de garder ses travaux bien ciblés, assurer la transparence et faciliter la participation effective des membres, étant entendu qu'une certaine marge de souplesse serait admise, en fonction de la charge de travail de chaque organe subsidiaire.

C. QUESTIONS DÉCOULANT D'AUTRES COMITÉS ET GROUPES SPÉCIAUX DU CODEX

COMITÉ DU CODEX SUR LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS

Projet de directives pour l'inspection et la certification des fruits et légumes frais pour conformité aux normes de qualité

Discussion lors du Comité sur les fruits et légumes frais

6. Les Lignes directrices ont été rédigées conformément aux textes sur l'inspection/la certification pertinents, élaborés par le Comité du Codex sur les systèmes d'inspection et de certification des exportations. Les modifications nécessaires ont été appliquées afin d'ajuster le document au champ d'application spécifique des Lignes directrices et de prendre en considération d'autres textes pertinents émanant de la Commission économique des Nations Unies pour l'Europe (CEE-ONU), de l'Organisation pour la coopération et le développement économique (OCDE) et l'Organisation internationale de normalisation (ISO), suivant les recommandations du Comité. Un groupe de travail dirigé par le Canada s'occupera de remanier les lignes directrices après adoption à l'étape 5 pour examen par le Comité à sa prochaine session.³

Discussion lors de la 30^e session de la Commission du Codex Alimentarius

7. En adoptant l'avant-projet de lignes directrices à l'étape 5, la Commission, à sa trentième session, a reconnu que ces lignes directrices portaient sur des questions d'inspection, de certification et d'échantillonnage propres aux fruits et aux légumes frais; elle a donc décidé de transmettre le document au Comité sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires et au Comité sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage qui devront formuler des observations dans une optique horizontale sur les dispositions relatives à la certification, à l'inspection et à l'échantillonnage afin d'assurer la cohérence de l'approche suivie par le Codex dans ces domaines.⁴

² ALINORM 07/30/REP par. 146-161.

³ ALINORM 07/30/35, par. 83 – 94 et Appendice VII.

⁴ ALINORM 07/30/REP, par. 93 et Appendice V.

**AVANT-PROJET DE LIGNES DIRECTRICES
POUR L'INSPECTION ET LA CERTIFICATION DES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS
POUR LEUR CONFORMITÉ AUX NORMES DE QUALITÉ**

(À L'ETAPE 5)

Ces lignes directrices ont pour objet d'établir des procédures pour vérifier, au moyen de l'inspection du produit, la conformité des fruits et légumes frais aux normes de qualité établies. Ce document fournit un cadre de référence pour l'inspection et la certification des fruits et légumes frais pour leur conformité aux normes de qualité afin de garantir que le produit remplit les conditions nécessaires; il a pour objet de protéger les consommateurs contre les pratiques de commercialisation déloyales et de faciliter le commerce sur la base d'une description fidèle du produit. Les normes de qualité ne devront pas substituer la mise en place d'un système de sécurité sanitaire et ne remplacent nullement les mesures/conditions requises d'hygiène particulières de la denrée en question.

Les présentes lignes directrices doivent être utilisées parallèlement à deux documents du Codex : *Principes applicables à l'inspection et à la certification des importations et des exportations alimentaires* (CAC/GL 20-1995) et *Directives concernant les échanges d'information entre pays sur les rejets de denrées alimentaires à l'importation* (CAC/GL 25-1997).

Ces lignes directrices ne comprennent pas les procédures pour l'acceptation, la certification, la vérification ou l'inspection/audit des Systèmes de Gestion de Qualité (Quality Management Systems – QMS). La certification des produits peut néanmoins se fonder sur la conformité aux QMS, de sorte que les présentes lignes directrices peuvent s'appliquer en un tel cas.

Le certificat d'inspection est le document de contrôle employé par un organisme officiel ou officiellement agréé d'inspection et/ou de certification pour garantir que les fruits et légumes frais ont été contrôlés pour leur conformité aux normes de qualité et suivant les procédures établies par ces lignes directrices.

1. DÉFINITIONS

ORGANISME OFFICIEL D'INSPECTION ET ORGANISME OFFICIEL DE CERTIFICATION¹

Organisme administré par un organisme gouvernemental habilité à promulguer et/ou à faire respecter les règlements pour conformité aux normes de qualité.

ORGANISME OFFICIELLEMENT AGREE D'INSPECTION ET ORGANISME OFFICIELLEMENT AGREE DE CERTIFICATION¹

Organisme chargé de l'application de la loi et ayant été expressément approuvé ou agréé par un organisme gouvernemental compétent.

INSPECTEUR

Personne officiellement agréée et autorisée par un organisme officiel/officiellement agréé d'inspection et/ou de certification, qui possède une formation appropriée et un savoir-faire reconnu dans le cadre de sa sphère de compétence, et l'habilitant à effectuer des inspections et/ou des certifications.

CERTIFICATION¹

Procédure par laquelle les organismes de certification et/ou d'inspection officiels/officiellement agréés donnent par écrit, ou de manière équivalente, l'assurance que des fruits et légumes frais sont conformes aux normes de qualité. La certification des fruits et légumes frais peut, selon le cas, s'appuyer sur toute une série de contrôles prévoyant l'inspection continue sur la chaîne de production, l'audit des systèmes de qualité et l'examen des fruits et légumes frais classés et emballés.

¹ Définition tirée du document du Codex *Principes applicables à l'inspection et à la certification des importations et des exportations alimentaires* (CAC/GL 20-1995) et adaptée pour l'inspection et la certification des fruits et légumes frais.

INSPECTION¹

Examen des fruits et légumes frais, indiqué dans la Section 2, y compris le classement et l'emballage des fruits et légumes frais, de façon à vérifier qu'ils sont conformes aux normes.

AUDIT

L'audit est un examen systémique et fonctionnellement indépendant pour déterminer si les activités et les résultats correspondants sont conformes aux objectifs prévus.

NORMES²

Ce terme se réfère à une norme de qualité établissant les critères de la qualité, y compris les mesures relatives à la présentation et au marquage ou étiquetage, fixées par les autorités compétentes, pour évaluer les fruits et légumes frais.

COMMERCANT

Acheteur, courtier, agent, producteur, emballer, expéditeur, exportateur, importateur, grossiste, distributeur, etc. qui commercialise les fruits et légumes frais.

LIVRAISON³

Quantité de marchandise expédiée ou reçue en une seule fois dans le cadre d'un contrat particulier ou d'un document de transport. Elle peut comprendre un ou plusieurs types de fruits et légumes frais; elle peut être composée d'un ou plusieurs lots de fruits et légumes frais.

LOT³

Quantité déterminée de fruits et/ou de légumes frais qui, au moment de l'inspection, ont les mêmes caractéristiques.

ÉCHANTILLONNAGE³

Action d'effectuer une série de prélèvements élémentaires, d'importance sensiblement égale, effectués en différents points du lot au cours d'une inspection.

ÉCHANTILLON ELEMENTAIRE³

Spécimen ou emballage individuel prélevé dans le lot ou, dans le cas des fruits et légumes frais en vrac ou détachés, quantité déterminée de marchandise prélevée en un point du lot.

ÉCHANTILLON GLOBAL³

Série d'échantillons élémentaires représentatifs effectués dans le lot, dont la quantité est suffisante pour permettre l'évaluation du lot à l'égard de tous les critères.

ÉCHANTILLON REDUIT³

Quantité représentative de fruits et légumes frais provenant de l'échantillon global, dont la taille est suffisante pour évaluer certains critères particuliers. Plusieurs échantillons réduits peuvent être prélevés d'un échantillon global.

EMBALLAGE

Le conteneur ou récipient (par ex. emballage, sac, «clam shell», etc.) employé pour renfermer les fruits et légumes frais afin d'en conserver et protéger le contenu.

DEMANDEUR

Toute personne ayant un intérêt financier relatif à l'envoi ou au lot, et demandant une inspection.

2. MISE EN ŒUVRE DES MÉTHODES D'INSPECTION

² À partir de la définition des "conditions requises" dans les *Principes applicables à l'inspection et à la certification des importations et des exportations alimentaires* du Codex .

³ Définition tirée de la norme internationale ISO 874 Fruits et légumes frais - Échantillonnage et adapté pour les présentes lignes directrices.

2.1 REMARQUES GENERALES

L'inspection doit commencer par l'évaluation des échantillons élémentaires prélevés au hasard dans un lot soumis à l'inspection. Elle est fondée sur l'hypothèse selon laquelle la qualité générale des échantillons en vrac (tous les échantillons élémentaires) doit être représentative de la qualité générale de tout le lot.

Cependant, dans certains cas particuliers, comme par exemple pour constater la présence d'un défaut quelconque, un échantillonnage sélectif doit être effectué. L'échantillonnage ne peut alors être fait au hasard. Par conséquent, avant de commencer l'échantillonnage, il y a lieu d'en fixer le but, c'est-à-dire de préciser les caractéristiques à contrôler.

2.2 LIEU DE L'INSPECTION

L'inspection du produit peut être effectuée pendant le classement et l'emballage, au point de distribution, pendant le transport, au point d'importation, sur le marché de gros, au centre de distribution, etc.

2.3 PREPARATION DU PRODUIT POUR L'ECHANTILLONNAGE

Le commerçant, ou leur mandataire, doit informer l'organisme d'inspection et de certification officiel/officiellement agréé chaque fois qu'une livraison est prête pour l'inspection. Le demandeur ou leur mandataire doit fournir tous les renseignements nécessaires pour l'identification de la livraison ou du lot à inspecter. Les lots d'une livraison donnée peuvent être traités comme un seul lot s'ils sont semblables quant à la nature du produit frais, à l'établissement d'emballage et/ou au distributeur, au pays d'origine, à la catégorie du produit, à la taille (si le produit est classé selon la taille) et à la variété ou au type commercial (selon les dispositions visées de la norme) et au type d'emballage et de présentation.

La livraison ou le lot doit être préparé pour l'échantillonnage de manière que les échantillons élémentaires puissent être effectués au hasard sans obstacle ni retard, ce qui signifie que le demandeur doit placer la livraison ou le lot de manière à ce qu'il soit entièrement et facilement accessible aux fins d'inspection et que la qualité et l'état des fruits et légumes frais soient entièrement visibles. Un véhicule entièrement ou partiellement chargé n'est pas jugé accessible. Le demandeur doit décharger entièrement le véhicule ou ouvrir un passage dans le véhicule de manière que l'inspecteur puisse atteindre chaque prélèvement élémentaire au hasard.

Les échantillons élémentaires doivent être identifiés par l'inspecteur et pris personnellement ou sous la supervision de l'inspecteur. Si des échantillons réduits sont nécessaires, ces échantillons sont identifiés et choisis personnellement par l'inspecteur dans l'échantillon global.

Chaque lot doit être échantillonné séparément. Toutefois, si le lot n'est pas uniforme ou s'il présente des dommages, il doit être divisé en lots uniformes. Chaque lot doit ensuite être échantillonné et inspecté séparément.

Tous les échantillons sont prélevés dans le seul but d'inspecter le produit pour la conformité aux normes. Suite à l'inspection, tous les échantillons seront rendus au demandeur.

2.4 IDENTIFICATION DES LOTS ET/OU EVALUATION SOMMAIRE DE LA LIVRAISON

L'identification des lots doit être effectuée selon leur marquage ou d'autres critères. Dans le cas d'une livraison composée de plusieurs lots, l'inspecteur doit obtenir une idée générale de la livraison à l'aide des documents d'accompagnement ou des déclarations relatives à la livraison. L'inspecteur détermine alors dans quelle mesure les lots soumis sont conformes aux renseignements contenus dans les documents.

Si les fruits et légumes frais sont, ou doivent être, chargés à bord d'un véhicule de transport, le numéro d'enregistrement de ce dernier doit être utilisé pour identifier la livraison.

2.5 AIDE FOURNIE A L'INSPECTEUR

Le demandeur doit fournir:

- des installations appropriées exemptes de circulation de véhicules ou d'autres dangers, où l'inspection peut se dérouler;
- une table de triage, où le produit peut être inspecté;
- des installations appropriées et bien éclairées, où le produit peut être inspecté. L'éclairage, naturel ou artificiel, doit produire un niveau d'éclairement d'au moins 540 lux au niveau de la table de triage; et

— de l'aide physique à l'inspecteur, si nécessaire.

2.6 INSPECTION DU LOT

2.6.1 Évaluation de l'emballage et de la présentation à partir des échantillons élémentaires

Il faut vérifier la pertinence et la propreté de l'emballage et du matériel se trouvant dans l'emballage, selon les dispositions des normes. Si certains types d'emballages sont les seuls à être permis, l'inspecteur vérifiera s'ils sont utilisés. Si la norme individuelle comprend des dispositions relatives à la présentation, leur conformité est également vérifiée.

2.6.2 Vérification du marquage à partir des échantillons élémentaires

L'inspecteur doit s'assurer que le produit est marqué conformément à la norme. Il doit aussi vérifier l'exactitude du marquage.

2.6.3 Vérification du nombre d'emballage ou du volume des produits inclus dans le lot

Les inspections et l'échantillonnage se fondent sur le nombre d'emballage ou sur le volume des produits inclus dans le lot, afin de déterminer la taille de l'échantillon. La vérification du nombre/volume représente donc un facteur important pour la crédibilité de l'inspection et de la certification.

La taille de l'échantillon ne doit pas se fonder simplement sur l'information fournie par le demandeur, mais plutôt sur le nombre/volume soumis à inspection. Dans certains cas, tels que dans les chargements éparés ou en vrac, dont il est plus difficile de vérifier le nombre/volume, l'inspecteur devra noter sur le certificat d'inspection, sous la rubrique «Observations»: «La taille de l'échantillon se fonde sur le nombre/volume indiqué par le demandeur».

2.6.4 Échantillonnage

L'inspecteur établit la taille de l'échantillon global de manière à pouvoir évaluer le lot à inspecter. L'inspecteur choisit au hasard les emballages (échantillons élémentaires) à inspecter ou, dans le cas du produit en vrac ou détaché, les points du lot dans lesquels des échantillons élémentaires seront effectués.

Les emballages endommagés ne doivent pas être sélectionnés pour faire partie de l'échantillon global; ils doivent être mis de côté et peuvent, au besoin, faire l'objet d'une inspection séparée.

Si, à la suite d'une inspection, l'inspecteur constate qu'une décision ne peut pas être prise, l'inspecteur effectue un plus grand nombre d'échantillons élémentaires et exprime les résultats généraux sous forme de moyenne du nombre total d'échantillons élémentaires.

Certains critères, comme le stade de développement et/ou la maturité, la présence ou l'absence de défauts internes, peuvent être vérifiés à partir d'échantillons réduits. Cette politique peut s'appliquer quand le produit est coupé ou détruit. La taille des échantillons réduits doit être limitée à la quantité minimale absolument nécessaire pour évaluer le lot; cependant, si des défauts sont constatés ou soupçonnés, la taille de l'échantillon réduit ne doit pas dépasser 10% de la taille de l'échantillon global prélevé au départ pour l'inspection.

Les critères du degré de développement et/ou de la maturité peuvent être vérifiés à l'aide d'un instrument, tel qu'un réfractromètre et/ou un pénétromètre, et de méthodes décrites dans la norme ou conformément aux pratiques acceptables.

2.6.3.1 Produits emballés

Dans le cas de produits emballés (emballages en bois, emballages en carton, sacs, etc.), les échantillons élémentaires doivent être effectués au hasard à travers le lot, conformément au tableau 1, afin de s'assurer qu'ils sont représentatifs du lot entier. Chaque fois qu'un lot est déclaré insatisfaisant, il est important que le nombre minimal d'échantillons élémentaires soit effectué.

Tableau 1 - Nombre minimum d'emballages à prélever⁶

Nombre d'emballages dans le lot	Nombre minimum d'emballages (échantillons élémentaires) à prélever
Jusqu'à 100	5
101 à 300	7
301 à 500	9
501 à 1 000	10
Plus de 1 000	15 (minimum)

2.6.3.2 Produits en vrac

Les produits en vrac se réfèrent aux fruits et légumes détachés qui sont chargés directement dans un véhicule de transport. Ils peuvent également comprendre les produits détachés transportés dans de grands emballages (récipients, conteneurs) qui sont ouverts à la partie supérieure.

Les échantillons doivent être effectués au hasard à différents points dans tout le lot et en fonction du poids total ou du nombre total de spécimens comme indiqué dans le tableau 2. Au moins cinq échantillons élémentaires doivent être effectués à partir du lot. Dans le cas de fruits et légumes volumineux (plus de 2 kg par spécimen), les échantillons élémentaires doivent être constitués de cinq spécimens au minimum. Chaque fois qu'un lot est déclaré non-conforme à la norme, il est important que la quantité minimale d'échantillons élémentaires indiqués dans ce tableau soit prélevée.

Tableau 2 - Taille minimale des échantillons élémentaires⁴

Poids du lot (en kilogrammes) ou nombre total de spécimens dans le lot	Poids total minimal des échantillons élémentaires (en kilogrammes) ou nombre total minimal de spécimens à prélever
Jusqu'à 200	10
201 à 500	20
501 à 1 000	30
1 001 à 5 000	60
Plus de 5 000	100 (minimum)

Exemple :

Échantillonnage minimal pour un lot de 5 200 kg en poids : Cinq (5) échantillons élémentaires de 20 kg chacun pour un total de 100 kg ou 10 échantillons élémentaires de 10 kg chacun.

Échantillon minimal pour un lot de 1 000 melons (supérieur à 2 kg chacun) : Six (6) échantillons élémentaires de 5 melons chacun.

2.7 INSPECTION DU PRODUIT

Pour effectuer l'inspection, le produit doit être retiré complètement de son emballage; l'inspecteur peut ignorer cette exigence seulement si le type d'emballage et la forme de présentation permet l'inspection du contenu sans qu'il soit nécessaire de débarrasser le produit. La vérification de l'uniformité, des exigences minimales, des catégories de qualité et de la taille doit être effectuée à partir de l'échantillon global. Si des

⁶ Les tableaux 1 et 2 sont tirés de la norme ISO 874 Fruits et légumes frais - Échantillonnage. Le pays participant peut employer une autre méthode d'échantillonnage, s'il en avertit au préalable l'organisme d'inspection et de certification.

défauts sont observés, l'inspecteur doit évaluer dans chaque cas le pourcentage du produit qui ne respecte pas la norme en nombre ou en poids. Les résultats de l'examen de chaque échantillon élémentaire examiné et les résultats généraux de l'échantillon global doivent être consignés sur une feuille de notation officielle qui est jointe à une copie du certificat d'inspection et versée au dossier, lequel est conservé dans un bureau de l'organisme d'inspection et/ou de certification officiel/officiellement agréé.

Lorsqu'un organisme officiel/officiellement agréé d'inspection et/ou de certification est responsable d'auditer les QMS plutôt que d'examiner directement les produits calibrés et emballés, la certification devra indiquer cette circonstance sur le certificat (Annexe II). Il n'est pas nécessaire d'ajouter une copie des notations au certificat d'inspection. Le certificat d'inspection devra néanmoins inclure la notation: «Certification fondée sur l'évaluation, par le demandeur, de la conformité, et sur l'audit du système de gestion de qualité».

2.8 RAPPORT DES RESULTATS D'INSPECTION

Lorsque l'inspecteur observe que les fruits et légumes frais sont conformes à la catégorie indiquée dans la norme, l'inspecteur peut émettre un certificat d'inspection confirmant ce résultat.

Si les défauts observés sont en plus grand nombre que permis par la norme, l'inspecteur devra signaler sur la feuille (ou les feuilles) de notes d'inspection, ainsi que sur le certificat d'inspection, que le pourcentage observé n'est pas conforme à la norme. L'inspecteur devra également informer le demandeur ou son mandataire des raisons de la dite non conformité. Ces renseignements doivent être fournis conformément aux dispositions juridiques de chaque pays. Cette exigence ne s'applique pas s'il est possible de rendre le produit conforme à la norme en modifiant leur marquage.

Les produits faisant l'objet d'un rapport de non conformité ne pourront pas être retirés sans l'autorisation de l'organisme officiel/officiellement agréé d'inspection et/ou certification qui aura émis le rapport. Cette autorisation peut être sujette aux conditions établies par ledit organisme officiel/officiellement agréé d'inspection et/ou de certification. S'il est possible de rendre le produit conforme aux exigences de la norme en modifiant le marquage, le demandeur, ou son mandataire, doit en être avisé.

L'organisme d'inspection et/ou de certification officiel/officiellement agréé doit maintenir un système d'enregistrement des résultats d'inspection, étant donné qu'un certificat officiel d'inspection doit être rempli pour chaque inspection effectuée.

2.9 PRODUIT NON CONFORME

Un lot de produits jugé non conforme à la catégorie indiquée dans la norme peut être remanutentionné ou étiqueté à nouveau, à l'objet de le rendre conforme aux exigences de la norme. Si le demandeur décide de rendre le lot conforme aux exigences de la norme moyennant sa remanutation, il devra soumettre à inspection le lot en question ou une partie de celui-ci. L'inspecteur émettra, le cas échéant, un certificat d'inspection du lot ou d'une partie de ce dernier, pour en ratifier la conformité à la norme.

Un commerçant ne pourra pas commercialiser des produits non conformes à la norme avant que l'organisme officiel/officiellement agréé d'inspection et/ou de certification ait assuré que les produits en question ont été rendus conformes aux exigences de la norme.

2.10 INSPECTION EN APPEL

Si non satisfait des résultats de l'inspection, le demandeur, ou son mandataire, peut demander une inspection en appel. Une inspection en appel peut être accordée dans les cas suivants :

- a) l'inspecteur peut confirmer que le lot est le lot originellement inspecté;
- b) 100%* du lot est disponible aux fins d'inspection; et
- c) le lot est entièrement accessible pour une inspection complète.

Si ces critères ne sont pas satisfaits, aucune inspection en appel ne sera accordée.

* 100% du produit est requis lorsque les inspections sont effectuées pour satisfaire aux critères établis par le pays correspondant. Cependant, si des inspections sont effectuées pour d'autres raisons, telles que la résolution de disputes commerciales, 75% du lot disponible pour l'inspection est admissible.

Une inspection en appel peut être accordée pour des défauts permanents (non progressifs) ou des défauts d'état (progressifs) si elle est effectuée dans un délai raisonnable après la première inspection. Sinon,

L'inspection en appel effectuée pour des défauts d'état donnerait toujours des résultats différents.

L'inspecteur initial ne peut pas effectuer une inspection en appel. L'inspecteur d'une inspection en appel devra détenir un rang égal ou supérieur. Le rôle de l'inspecteur initial se limitera à l'identification ou vérification du lot.

Si l'inspection en appel ne confirme pas les résultats de l'inspection initiale, le certificat d'inspection original peut être annulé.

2.11 PERTE DE VALEUR COMMERCIALE DU PRODUIT DUE A UNE INSPECTION

Après l'inspection, l'échantillon global doit être rendu au demandeur et mis à sa disposition. À moins que des dispositions juridiques l'y obligent, l'organisme d'inspection et/ou de certification officiel/officiellement agréé n'est pas tenu de remettre tout élément de l'échantillon global détruit pendant l'inspection.

APPENDICE I**CERTIFICAT DE CONFORMITÉ POUR LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS**

Le certificat d'inspection attestant la conformité des fruits et légumes frais doit être délivré conformément aux *Directives du Codex pour une présentation générique des certificats officiels et l'établissement et la délivrance des certificats* (CAC/GL 38-2001).

Le certificat d'inspection suivant est un modèle. La largeur des boîtes peut être ajustée pour répondre aux besoins des différentes conditions d'inspection ou des exigences d'un pays et en particulier sa conformité/son adaptabilité pour pouvoir être utilisé dans la certification électronique.

NOTES EXPLICATIVES POUR L'UTILISATION DU CERTIFICAT D'INSPECTION

Les notes suivantes visent à aider les inspecteurs à utiliser le certificat d'inspection.

Case n° 1 - Nom et adresse du demandeur/commerçant. Il peut s'agir d'un importateur, d'un exportateur, d'un distributeur ou d'un répartiteur, etc. Un code d'identification approuvé et délivré par l'organisme d'inspection et/ou de certification officiel/officiellement agréé peut aussi être utilisé.

Case n° 2 – Unique numéro attribué au certificat d'inspection.

Case n° 3 - Titre ou acronyme de l'organisme d'inspection et/ou de certification officiel/officiellement agréé.

Case n° 4 – Unique référence attribuée à l'envoi, aussi dénommée UCR. Celle-ci peut également inclure des renseignements concernant les détails de la licence de l'établissement de traitement et/ou emballage de la production dans le pays exportateur/producteur.

Case n° 5 – Nom et adresse de l'emballer ou de l'établissement de production, tels qu'indiqués sur l'emballage. S'ils sont identiques à ceux du demandeur/commerçant, marquer la case prévue à cet effet. Un code d'accès autorisé par l'organisme officiel/officiellement agréé d'inspection et certification peut également être utilisé. Cette information devra inclure les renseignements concernant les détails de la licence de l'établissement de traitement et/ou emballage de la production dans le pays exportateur/producteur. S'agissant de plusieurs emballers, l'expression «plusieurs» pourra être utilisée.

Case n° 6 - Cet espace peut être utilisé pour indiquer tout autre renseignement domiciliaire pertinent au certificat. Par exemple, le nom et l'adresse de l'importateur ou consignataire ; ou encore de l'exportateur ou consignateur.

Case n° 7 - Cet espace est utilisé pour fournir les renseignements de transport relatifs à l'identification du wagon, camion, conteneur maritime, etc., au nombre de conteneurs ou tout autre renseignement pertinent au document de contrôle.

Case n° 8 – Espace libre pouvant être utilisé pour inclure toute autre information pertinente au document de contrôle.

Case n° 9 - Nom du pays ou de l'endroit où est effectuée l'inspection.

Case n° 10 – Dans tous les cas, nom du pays d'expédition du produit. Toutefois, si le pays de destination finale n'est pas encore connu au moment de l'inspection, en particulier dans le cas du transport par bateau ou par avion, cette mention peut être remplacée par la mention «inconnu». Il faut rayer cette case si l'inspection a lieu au point de destination.

Case n° 11 - Préciser les règlements nationaux touchant l'exportation ou l'importation des fruits et légumes frais visés. Ceci devrait inclure, dans la mesure du possible, toute référence au titre de la norme ou au nombre des conditions à appliquer au point d'inspection.

Case n° 12 – Espace libre pour spécifier le numéro de cargaison dans le cas du transport maritime, le numéro de vol pour le transport aérien, ou le numéro de cargo pour le transport routier.

Case n° 13 - Nom du port maritime, aéroport, terminus de fret, station ferroviaire ou de tout autre endroit où est effectué le chargement des denrées.

Case n° 14 – Nom du port maritime, aéroport, terminus de fret, station ferroviaire ou de tout autre endroit où les denrées sont déchargées.

Case n° 15 – Nom de l'endroit où les produits sont finalement livrés. Si celui-ci est inconnu, marquer la

case «inconnu».

Case n° 16Nombre et type d'emballages

Nombre et type d'emballage (boîtes, plateaux, cartons, etc.). La mention du type d'emballage est facultative.

Nature et nom du produit (variété si la norme l'exige)

Nature et type du produit (pommes, pêches, etc.), nom de la variété ou du type commercial du produit (Golden Delicious, Dixired, etc.) si la norme le prescrit.

Pays d'origine

Pays où le produit était produit.

N° de lot

Numéro de référence, assigné par le fabricant, pour indiquer le regroupement d'un produit dans le même lot de production. Peut également inclure codification par date.

Catégorie

Préciser la catégorie : EXTRA, I ou II.

Poids total brut/net en kg

Préciser le poids net total ou le poids brut total de la livraison mentionné sur la feuille de pesage ou la lettre de voiture.

Case N° 17 – Préciser les défauts observés en plus grand nombre que permis par la norme, et le pourcentage jugé non conforme à la norme. Si le lot correspond à la catégorie indiquée sur l'emballage, marquer la case correspondante.

Case n° 18 - Bureau des douanes à l'arrivée ou au départ : préciser l'endroit où la livraison doit être dédouanée.

Case n° 19 - Lieu et date de délivrance : lieu où les fruits et légumes frais sont inspectés, et date de délivrance du certificat.

Case n° 20 - Durée de validité du certificat d'inspection : préciser le nombre de jours de validité du certificat d'inspection (incluant le jour de l'inspection). Le nombre de jours est fixé par l'organisme national d'inspection et/ou de certification officiel/officiellement agréé en fonction des critères de chaque pays (nature du produit, saison, lieu de production, etc.).

Case n° 21 - Réserve pour observations additionnelles. L'inspecteur doit rayer cette case en l'absence d'observations.

Case n° 22 - Inspecteur : nom complet de la personne qui a inspecté les fruits et légumes frais.

Case n° 23 - Signature : signature de la personne qui a inspecté les fruits et légumes frais. Espace prévu pour le cachet ou le tampon de l'organisme officiel/officiellement agréé d'inspection et/ou certification.

APPENDICE II
CERTIFICAT DE CONFORMITÉ DES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS

1. Demandeur/Commerçant		2. N° du CERTIFICAT D'INSPECTION: _____ Le présent certificat est à l'usage exclusif de l'organisme d'inspection et/ou de certification officiel/officiellement agréé			
		3. Organisme d'inspection et/ou de certification officiel/officiellement agréé		4. Référence unique de livraison	
5. Emballeur (Établissement) comme indiqué sur l'emballage (si différent du demandeur/commerçant)		6. Coordonnées additionnelles			
7. Identification du moyen de transport et détails (par ex. N° de wagon, N° d'enregistrement, etc)		8. (Espace libre)			
		9. Pays et lieu d'inspection*		10. Pays de destination	
12. Bateau/ N° de vol	13. Port/Aéroport de chargement	11. Espace réservé au règlement national			
14. Port/Aéroport de déchargement	15. Lieu final de livraison				
16. <u>Nombre et type d'emballages</u> **	<u>Nature du produit</u> (variété si la norme l'exige)	<u>Pays d'origine</u>	<u>N° de lot</u>	<u>Catégorie</u>	<u>Poids total brut/net en (kg)</u> ***
17. Condition du lot:		Le lot satisfait la classification déclarée sur l'emballage			
L'organisme d'inspection et/ou de certification officiel/officiellement agréé susmentionné certifie que la livraison décrite ci-dessus est conforme aux normes en vigueur;					
- sur la base de l'examen des spécimens prélevés, au moment de l'inspection					
- sur la base de l'évaluation et l'audit réalisés par l'emballer dans le cadre d'un Système de gestion de qualité					
18. Bureau des douanes au départ **	19. Lieu et date de délivrance		20. Durée de validité du certificat d'inspection **** _____ jours		
21. Observations					
22. Nom de l'inspecteur (en lettres majuscules) _____					
23. Signature _____ Timbre/Sceau de l'organisme d'inspection et de certification					
* Si le produit est réexporté, indiquer son origine après la «Nature du produit» Case No. 16					
** Facultatif					
*** Rayer la mention inutile					
**** Durée de validité au point de sortie du pays exportateur (y compris les jours d'inspection)					

APPENDICE II (Suite)
CERTIFICAT DE CONFORMITÉ DES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS
(Page Supplémentaire)

1. Demandeur/Commerçant		2. N° du CERTIFICAT D'INSPECTION: _____ Le présent certificat est à l'usage exclusif de l'organisme d'inspection et/ou de certification officiel/officiellement agréé			
		3. Organisme d'inspection et/ou de certification officiel/officiellement agréé	4. Référence unique de livraison		
16. <u>Nombre et type d'emballages</u> **	<u>Nature du produit</u> (variété si la norme l'exige)	<u>Pays d'origine</u>	<u>N° de lot</u>	<u>Catégorie</u>	<u>Poids total brut/net en (kg)</u> ***
21. Observations					
21. Nom de l'inspecteur (en lettres majuscules) _____					
22. Signature _____			Timbre/Sceau de l'organisme d'inspection et de certification		