



PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR LES SYSTÈMES D'INSPECTION ET DE CERTIFICATION DES IMPORTATIONS ET EXPORTATIONS ALIMENTAIRES

Vingt-quatrième session

Brisbane, Australie, 22 - 26 octobre 2018

DOCUMENT DE RÉFLEXION SUR L'INTÉGRITÉ ET L'AUTHENTICITÉ DES ALIMENTS

(Préparé par le groupe de travail électronique¹ animé par la République Islamique d'Iran, et co-animé par l'Union Européenne et le Canada)

1. Introduction

Le débat sur l'intégrité et de l'authenticité alimentaire a été lancé lors de la 22ème session du Comité du Codex sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et exportations alimentaires (CCFICS22) en 2016. La République Islamique d'Iran avait alors évoqué les difficultés qu'éprouvent les consommateurs à déterminer l'authenticité des aliments et qu'il fallait de nouvelles méthodologies et directives Codex afin de permettre aux autorités de faire face à la très forte montée de la fraude alimentaire.

De nombreuses délégations avaient marqué leur soutien à la réalisation de nouveaux travaux dans ce domaine indiquant qu'elles avaient aussi constaté différentes formes de fraudes alimentaires pour lesquelles les méthodes analytiques de détection par les autorités alimentaires étaient soit inexistantes soit difficilement accessibles.

Le CCFICS22 a invité la République Islamique d'Iran à élaborer un document de réflexion sur la possibilité de réaliser de nouveaux travaux sur ce sujet, avec l'assistance des Pays-Bas et du Canada, et comprenant un examen des textes existants du CCFICS afin d'en recenser les éventuelles lacunes et ainsi proposer une base de discussion pour d'éventuels nouveaux travaux lors du CCFICS23 en 2017.

Le document de réflexion sur l'intégrité et l'authenticité alimentaire a été discuté lors du CCFICS23. Il a été suggéré d'entamer un examen des textes existants du Codex afin de non seulement obtenir une vision claire des lacunes mais également de déterminer avec précision de quelle manière et dans quelle mesure l'intégrité et l'authenticité alimentaire étaient prises en compte par les textes du Codex, avec un accent préliminaire sur les textes du CCFICS. La nécessité de pousser plus avant les travaux préliminaires sur le sujet ayant rassemblé un fort soutien au sein du comité, il a été décidé de créer un groupe de travail électronique (GTe), animé par la République Islamique d'Iran et co-animé par le Canada et l'Union Européenne travaillant uniquement en anglais, et dont le mandat s'énonce comme suit :

- a) préciser les définitions de l'intégrité des aliments, de l'authenticité des aliments, de la fraude alimentaire et de l'adultération pour des raisons économiques, et délimiter la portée de l'évaluation préliminaire des textes du CCFICS;
- b) à partir de ces définitions, procéder à une évaluation préliminaire des textes existants du CCFICS afin d'en recenser les lacunes éventuelles et de déterminer les incidences positives ou négatives de ces textes sur les mesures prises en vue d'atténuer les problèmes potentiels ;
- c) élaborer un document de réflexion faisant état des résultats de cette évaluation et de la nécessité d'entamer des travaux supplémentaires ou, le cas échéant, de nouveaux travaux.

Le présent document de réflexion vise à fournir un point de départ pour le débat sur l'éventuel lancement de nouveaux travaux au cours du CCFICS24.

¹Le groupe de travail électronique est composé de représentants de l'Argentine, de l'Australie, du Brésil, du Canada, de la République Dominicaine, de l'Équateur, de l'Égypte, de l'Union Européenne, de la France, de l'Allemagne, de la Grèce, du Guatemala, d'Inde, d'Indonésie, d'Iran, d'Irlande, de Jamaïque, du Japon, du Kazakhstan, de (la République de) Corée, du Mexique, des Pays-Bas, de Nouvelle Zélande, de Norvège, du Pérou, de Singapour, de Thaïlande, du Royaume-Uni et des États-Unis ainsi que des institutions suivantes: COFEPRIS, FAO, FIVS, FDE, FIA, GOED, ICGA, ICBA, ICGM, IDF, IFVJA, IGMA, MSU, SGAE, SSAFE et USP.

2. Définitions

Le document de réflexion a été élaboré au cours de deux cycles de délibérations des membres du groupe de travail électronique. Les commentaires reçus sur le premier projet de document comportaient des propositions supplémentaires pour les définitions des quatre termes clés: intégrité des aliments, authenticité des aliments, fraude alimentaire et adultération pour des raisons économiques. Par conséquent, différentes options pour chaque terme ont pu être intégrées pour observations dans le deuxième projet de document.

De manière générale, pour les options ayant fait l'objet d'un certain soutien, le niveau de ce soutien était équitablement réparti c'est-à-dire qu'aucune définition n'était favorisée par rapport aux autres. Le président et co-président ont toutefois fait remarquer que les définitions privilégiées par les membres du GTE présentaient un certain nombre d'éléments communs identifiés pour chaque terme. Les définitions proposées ont été élaborées à partir de ces éléments pour :

- L'intégrité des aliments,
- L'authenticité des aliments,
- La fraude alimentaire,
- L'adultération pour des raisons économiques.

2.1 Intégrité des aliments

Les éléments communs identifiés dans les contributions et pertinents pour la définition de l'intégrité des aliments sont :

- La sécurité sanitaire
- L'authenticité ou l'identité
- La conformité aux exigences ou aux caractéristiques attendues
- La qualité, y compris les caractéristiques nutritionnelles.

À partir de ces éléments, la définition suivante a été élaborée :

État d'un produit alimentaire lorsque les caractéristiques attendues et notamment la sécurité sanitaire, la qualité et les caractéristiques nutritionnelles, sont authentiques, non altérées ou modifiées.

2.2 Authenticité des aliments

Les principaux termes qui caractérisent l'authenticité des aliments, identifiés dans les contributions des membres du GTE, sont:

- Authentique
- Origine, nature et identité incontestables
- Allégations
- Propriétés attendues

A partir de ces éléments, la définition suivante a été élaborée:

L'authenticité des aliments réside dans la qualité qu'à un aliment à être authentique, dont la nature, l'origine, l'identité et les allégations sont incontestables et dont les propriétés correspondent aux attentes.

2.3 Fraude alimentaire

Les termes communs ci-dessous sont importants pour une définition de la fraude alimentaire :

- Délibéré, intention
- Tromperie
- Falsification
- Gains financiers, avantage économique
- Aliments, ingrédients, et emballage

À partir de ces éléments, la définition suivante a été élaborée:

Toute action délibérée quelconque d'entreprises ou individus visant à tromper autrui quant à l'intégrité d'un aliment aux fins d'obtenir un avantage injustifié. Les types de fraudes alimentaires sont entre autres : l'adultération, la substitution, la dilution, l'altération, la simulation, la contrefaçon et la falsification.

2.4 Adultération pour des raisons économiques

Les termes communs ci-dessous sont importants pour une définition de l'adultération pour des raisons économiques :

- Délibéré, intentionnel
- Ajout
- Substitution
- Augmentation de la qualité ou valeur apparente
- Réduction du coût de production.

À partir de ces éléments, la définition suivante a été élaborée :

L'adultération pour des raisons économiques appartient à la catégorie des fraudes alimentaires. Il s'agit de la substitution ou de l'ajout intentionnel d'une substance dans un produit afin d'en augmenter la valeur apparente ou d'en réduire le coût de production à des fins de gains économiques.

3. Champ d'application de l'examen préliminaire des textes du CCFICS

Le champ d'application de l'examen préliminaire des textes du CCFICS comprend tous les principes et directives élaborés par le CCFICS. L'objectif est:

- D'examiner la portée et l'applicabilité de chaque texte dans la gestion de l'intégrité et de l'authenticité des aliments
- D'identifier les critères ou orientations en matière de contrôle de l'intégrité et de l'authenticité des aliments

L'analyse des textes est fournie par ordre d'influence décroissante. L'étendue de l'analyse est actuellement limitée aux textes du CCFICS correspondant au mandat du GTe. Toutefois, il sera peut-être nécessaire de solliciter également d'autres comités du Codex, tels que le CCFL ou les comités de produits du Codex, afin d'analyser les textes du Codex relevant de leur compétence.

4. Examen préliminaires des textes du CCFICS

L'évaluation ci-après est une évaluation préliminaire des textes existants du CCFICS afin d'en recenser les lacunes éventuelles et de déterminer les incidences positives ou négatives de ces textes sur les mesures prises en vue d'atténuer les problèmes potentiels causés par la fraude alimentaire. Cette évaluation a été élaborée à partir des projets de définitions apparaissant dans ce document.

Principes et directives concernant les Systèmes Nationaux de Contrôle des Aliments (CAC/GL 82-2013)

Ce texte est une partie essentielle des orientations du CCFICS car il apporte une orientation globale pour l'élaboration des systèmes nationaux de contrôle des aliments. La section 2 du document CAC/GL 82-2013 indique que l'objectif d'un système national de contrôle des aliments est de protéger la santé du consommateur et d'assurer des pratiques loyales dans le commerce alimentaire. Cette orientation couvre par conséquent la fraude alimentaire.

Certaines dispositions du document CAC/GL 82-2013 font référence à la fraude de manière spécifique :

- Le paragraphe 50, 2^{ème} point, préconise que "les programmes de contrôle devraient reposer sur le risque et être conçus pour prendre en compte un certain nombre de facteurs, comprenant, sans pour autant y être limités le risque de pratiques déloyales associées à différents produits dans le commerce alimentaire, telles que la fraude ou la tromperie de consommateurs".
- Le paragraphe 57, 1^{er} point, préconise que "les programmes de conformité et mise en application devraient être conçus de manière à être proportionnés selon le degré de risque pour la santé publique ou le potentiel de fraude ou de tromperie des consommateurs".
- Le paragraphe 81 préconise que "s'il est constaté qu'un produit ou qu'un procédé n'est pas conforme, l'autorité compétente devrait agir pour veiller à ce que l'exploitant corrige la situation. Les mesures qui

en découlent devraient prendre en compte toute non-conformité à répétition pour le même produit ou le même procédé afin de veiller à ce que toute mesure soit proportionnée selon le degré de risque pour la santé publique, le potentiel de fraude ou de tromperie des consommateurs".

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

La réduction du risque de fraude alimentaire relève de ces principes. En effet le paragraphe 5 stipule que "les systèmes d'inspection et de certification des aliments devraient servir à garantir, chaque fois que cela est nécessaire, que les aliments et leurs systèmes de production sont conformes aux exigences spécifiées, afin de protéger le consommateur contre les risques liés aux produits alimentaires et les pratiques commerciales frauduleuses et de faciliter les échanges sur la base d'une description exacte du produit".

La section sur l'évaluation des risques (paragraphe 7 et 8) se limite à la sécurité sanitaire des aliments et pourrait être étendue pour y inclure les risques liés à la fraude. Toutefois, selon le Codex, "l'évaluation des risques" fait référence à l'évaluation des risques liés à la salubrité des aliments². Un élargissement aux risques liés à la fraude nécessiterait un examen approfondi et relèverait du mandat du CCGP.

La section sur la validité de la certification (paragraphe 19) recommande des mesures permettant de s'assurer que les certificats sont authentiques et exacts.

Directives sur les systèmes de contrôle des importations alimentaires (CAC/GL 47-2003)

Selon le champ d'application (paragraphe 1), ces directives fournissent un cadre en vue de l'élaboration de la mise en œuvre d'un système de contrôle des importations destiné à protéger les consommateurs et à faciliter l'usage de pratiques loyales dans le commerce des denrées alimentaires tout en garantissant qu'il ne donne pas lieu à des obstacles techniques injustifiés au commerce. En conclusion, la fraude alimentaire est par conséquent couverte par ces directives. Toutefois, l'annexe sur "les principes et directives concernant l'inspection des denrées alimentaires importées fondée sur le risque" se limite aux risques sur la sécurité sanitaire des aliments.

Directives sur la conception, l'application, l'évaluation et l'homologation de systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires (CAC/GL 26-1997)

Le champ d'application de ces directives n'est pas défini avec précision. Toutefois, aux termes du paragraphe 1, les directives se veulent un cadre pour la mise au point de systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations qui concordent avec *Les principes applicables à l'inspection et à la certification des importations et exportations alimentaires* (CAC/GL 20-1995). Le document principal couvrant la fraude alimentaire, il est donc possible de conclure que celle-ci relève par extension de ces directives. Pour preuve, certaines dispositions font précisément référence à la fraude :

- Selon le paragraphe 34, "dans le cas où l'on juge un produit importé non conforme, il faudrait appliquer les critères suivants pour s'assurer que les mesures envisagées sont proportionnelles au niveau de risque pour la santé publique, ou bien à la fraude ou à la tromperie potentielle à l'égard des consommateurs".
- Selon le paragraphe 40, "il faudrait disposer de moyens de communication pour exécuter des vérifications de conformité et faire éventuellement face à des rappels. On devrait envisager de mettre au point des systèmes électroniques d'échange d'informations notamment pour faciliter le commerce, protéger la santé des consommateurs et combattre les fraudes".
- Selon le paragraphe 45, "la demande de certification devrait être justifiée par l'existence de risques de fraude ou de tromperie".
- Selon le paragraphe 48, "les procédures de certification doivent inclure des procédures visant à assurer l'authenticité et la validité des certificats à toutes les étapes pertinentes et à prévenir les certifications frauduleuses".

Directives pour la conception, l'établissement, la délivrance et l'utilisation des certificats officiels génériques (CAC/GL 38-2001)

Ces directives fournissent au pays des orientations sur la conception, la production, la délivrance et l'utilisation de certificats officiels qui attestent que les denrées alimentaires destinées au commerce international satisfont aux exigences du pays importateur en matière de sécurité sanitaire des aliments et/ou de pratiques loyales dans le commerce des denrées alimentaires. La prévention et la justification de la

² Principes de travail pour l'analyse des risques destinée à être appliquée dans le cadre du Codex Alimentarius, Manuel de Procédures, 24^{ème} Edition, p. 113

fraude en particulier est bien évidemment l'un des objectifs clés de la délivrance de certificats officiels et par conséquent cet aspect est couvert de manière détaillée dans les directives:

- Aux termes du paragraphe 21, 4ème alinéa, "les certificats officiels devraient être conçus et utilisés pour limiter au maximum le risque de fraude".
- Aux termes du paragraphe 22, 2ème alinéa, "les certificats devraient être conçus de manière à limiter au maximum les risques de fraude, notamment grâce à l'utilisation d'un numéro d'identification unique ou d'autres moyens permettant de garantir leur authenticité (par exemple, papier filigrané et/ou autres mesures de sécurité pour les certificats papier, lignes et systèmes de sécurité pour les certificats électroniques)".
- La section 9 définit les orientations concernant la délivrance des certificats officiels notamment la responsabilité des agents de certification, la sécurité et la prévention de la fraude :
 - Aux termes du paragraphe 24, "les certificats officiels, tels que délivrés, relèvent en dernier ressort des autorités gouvernementales, étant entendu que le secteur de la production alimentaire est fondamentalement responsable de la sécurité sanitaire des aliments et de la prévention de la fraude et de la tromperie dans le contexte du commerce international des denrées alimentaires".
 - Aux termes du paragraphe 25, 5ème alinéa, "L'organisme de certification devrait disposer d'un système efficace permettant de limiter, dans la mesure du possible, l'usage frauduleux des certificats".
 - Aux termes du paragraphe 39, un système de certificats électroniques devrait "garantir l'intégrité du système de certification durant l'échange des données électronique pour éviter les fraudes" (3ème alinéa) et "devrait inclure des techniques ou procédures pour éviter la réutilisation frauduleuse des certificats électroniques" (5ème alinéa).
- Le principe H stipule que les autorités compétentes devraient prendre des mesures adaptées pour éviter l'utilisation de certificats frauduleux et devraient collaborer, selon le cas, aux enquêtes menées en temps utile sur ces utilisations. Les paragraphes 45 à 48 définissent les orientations pour la mise en œuvre de ce principe :
 - 45. Lorsqu'une autorité compétente a des raisons valables pour soupçonner qu'un certificat officiel est potentiellement frauduleux, qu'il s'agisse d'une fausse déclaration délibérée ou d'une autre activité criminelle, elle devrait immédiatement entamer une enquête et y faire participer l'organisme de certification du pays exportateur censé avoir délivré le certificat réputé frauduleux. Il convient en outre de notifier tout pays tiers pouvant être impliqué. L'autorité compétente devrait en outre garder l'expédition concernée sous contrôle jusqu'à la fin de l'enquête.
 - 46. Les organismes de certification des pays dont le certificat réputé frauduleux est censé provenir devraient coopérer pleinement à l'enquête de l'autorité compétente du pays importateur. Si le certificat s'avère frauduleux, les autorités compétentes devraient faire tout leur possible pour identifier les responsables de sorte que des mesures appropriées puissent être prises conformément au droit national/régional.
 - 47. Le produit visé par les certificats frauduleux devrait être considéré comme contrevenant aux exigences du pays importateur car ses caractéristiques exactes sont inconnues. La destruction du produit est l'une des mesures qui peut être appliquée, car une telle mesure peut fortement décourager les activités frauduleuses futures.
 - 48. Les autorités compétentes des pays importateurs devraient tenir à jour des registres sur les certificats des organismes de certification des pays exportateurs pertinents, y compris, en ce qui concerne les certificats papier, des copies des tampons et marques.

Principes applicables à la traçabilité/au traçage des produits en tant qu'outil d'un système d'inspection et de certification des denrées alimentaires(CAC/GL 60-2006)

Le paragraphe 2 du document CAC/GL 60-2006 stipule clairement que le champ d'application du texte couvre la fraude alimentaire : "Conformément au double mandat du Codex Alimentarius, la traçabilité/le traçage des produits est un outil pouvant être appliqué, lorsqu'il y a lieu, au sein d'un système d'inspection et de certification des denrées alimentaires pour contribuer à protéger les consommateurs contre les risques d'origine alimentaire et les pratiques commerciales trompeuses et à faciliter les échanges commerciaux fondés sur la base d'une description précise des produits"

Le paragraphe 9 reconnaît que "la traçabilité/le traçage des produits est un outil qui peut contribuer à la protection des consommateurs contre les pratiques commerciales trompeuses et faciliter les échanges

commerciaux fondés sur une description précise des produits, par exemple en renforçant la confiance dans l'authenticité d'un produit et l'exactitude des informations fournies sur les produits".

Le paragraphe 18 recommande que "en décidant si et quand elle doit utiliser l'outil de traçabilité/de traçage des produits, dans le contexte d'un système d'inspection et de certification des denrées alimentaires, l'autorité compétente devrait tenir compte des risques évalués en matière de sécurité sanitaire des aliments et/ou des caractéristiques des pratiques commerciales potentiellement trompeuses visées".

Principes et directives sur l'échange d'informations entre des pays importateurs et exportateurs pour soutenir le commerce alimentaire (CAC/GL 89-2016)

Selon le paragraphe 4.1, "L'échange d'information est justifié lorsque les risques que présentent un produit alimentaire spécifique ou un ensemble spécifique de produits alimentaires pour la sécurité sanitaire des aliments ou les pratiques loyales pour le commerce alimentaire sont tels qu'ils requièrent une évaluation de la gestion appropriée des risques par un composant ou des composants pertinents du SNCA du pays exportateur et que cette assurance ne peut être obtenue par d'autres moyens". La fraude alimentaire relève par conséquent du CAC/GL 89-2016.

Principes et directives pour l'échange d'informations dans les situations d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments (CAC/GL 19-1995)

Le champ d'application du document CAC/GL 19-1995 se limite aux situations d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments. Ce qui signifie que des incidents en matière de fraude alimentaire qui n'ont pas trait à la sécurité sanitaire des aliments ne sont pas inclus. Toutefois plusieurs dispositions sur des domaines tels que la communication, la coopération entre autorités et les flux d'information seraient tout aussi applicables à la prévention et au contrôle de la fraude alimentaire.

Directives concernant les échanges d'informations entre pays sur les rejets de denrées alimentaires à l'importation (CAC/GL 25-1997)

Aux termes du premier paragraphe du préambule, les "directives doivent servir de base à un échange structuré d'informations sur les rejets à l'importation lorsque les causes du rejet ont trait à la sécurité sanitaire des aliments et aux pratiques loyales dans le commerce des denrées alimentaires". La fraude alimentaire est par conséquent couverte par le CAC/GL 25-1997.

Aux termes du premier paragraphe, 3^{ème}alinéa, des Considérations Générales, "Il peut y avoir rejet lorsque les autorités compétentes dans le pays importateur ont constaté que le lot n'est pas conforme aux exigences du pays importateur, ce qui peut inclure la confirmation d'allégations mensongères ou de fraude vis-à-vis du consommateur".

En Appendice I l'adultération alimentaire est citée comme exemple de causes de rejets d'un lot de denrées alimentaires.

Principes et directives pour le suivi des performances de systèmes nationaux de contrôle des aliments (CAC/GL 91-2017)

Aux termes du paragraphe 3, le document CAC/GL 91-2017 couvre le double objectif des Systèmes Nationaux de Contrôle des Aliments c'est-à-dire protéger la santé des consommateurs et garantir des pratiques loyales dans le commerce alimentaire. La fraude alimentaire est par conséquent couverte par le CAC/GL 91-2017.

Directives sur l'élaboration d'accords d'équivalence relatifs aux systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires (CAC/GL 34-1999)

Ces directives fournissent un guide pratique à l'intention des gouvernements souhaitant conclure des accords d'équivalence bilatéraux ou multilatéraux relatifs aux systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires. Selon le paragraphe 5, un accord d'équivalence relatif aux systèmes d'inspection et de certification peut concerner tout aspect de l'innocuité des aliments ou de toute autre exigence spécifiée pertinente en matière de denrées alimentaires. Les exigences concernant la fraude alimentaire peuvent par conséquent être couvertes par les accords d'équivalence. Ceci est en outre confirmé par le paragraphe 12(d) qui cite la fraude à la consommation comme un exemple de champ d'application des accords d'équivalence.

Directives sur l'appréciation de l'équivalence de mesures sanitaires associées à des systèmes d'inspection et de certification des denrées alimentaires (CAC/GL 53-2003)

Comme l'indique l'intitulé, ces directives ne concernent que les mesures sanitaires, ce qui signifie que les mesures concernant la prévention et le contrôle de la fraude ne sont pas incluses.

5. CONCLUSION

Les principales parties des textes du CCFICS couvrent la prévention et le contrôle de la fraude alimentaire en termes généraux puisque leur champ d'application inclut le double mandat du Codex, c'est-à-dire protéger la santé des consommateurs et garantir des pratiques loyales dans le commerce alimentaire. Par ailleurs, certaines dispositions de différents textes abordent la fraude de manière spécifique. Par exemple, les mesures contre le risque de certification frauduleuse sont couvertes de manière détaillée dans le CAC/GL 38-2001 bien que ces orientations ne soient pas nécessairement directement liées à la fraude alimentaire.

Néanmoins, il faudra peut-être que le CCFICS entame de nouveaux travaux dans ce domaine afin de fournir des orientations sur la manière de garantir l'authenticité des denrées alimentaires en limitant au maximum la vulnérabilité à la fraude et en atténuant les conséquences de la fraude alimentaire. De telles orientations pourraient inclure des recommandations sur des caractéristiques spécifiques des systèmes de contrôle nécessaires pour protéger de manière efficace contre la fraude alimentaire. Par exemple :

- a) Une approche fondée sur les risques pour lutter contre la fraude alimentaire, y compris les risques spécifiques liés aux produits de base. Les *Principes et directives concernant les systèmes nationaux de contrôle des aliments* (CAC/GL 82-2013) recommandent que les risques liés à la fraude soient pris en compte lors de la conception des programmes de contrôle. Toutefois, il n'existe actuellement aucune orientation spécifique sur le type de risques à prendre en considération dans la lutte contre la fraude alimentaire lors de la conception et la mise en œuvre des systèmes de contrôle des denrées alimentaires. Le CCGP pourrait également être invité à examiner ce sujet ;
- b) Fonder les systèmes de certification des aliments sur des preuves objectives, notamment des données de supervision et de traçabilité de la production, des rapports de méthodes de tests de qualité, de sécurité sanitaire et d'authenticité validés ainsi que des renseignements étayés sur le risque afin de garantir l'intégrité des denrées alimentaires ;
- c) Recueil et distribution efficaces des données et informations pour la production de renseignements pertinents, y compris des systèmes permettant d'enquêter et de détecter de manière adaptée les cas douteux et de consigner les agissements passés des exploitants;
- d) Liaisons et partage d'informations efficaces entre les différentes autorités (par exemple les autorités de contrôle des denrées alimentaires et les organismes judiciaires/d'instruction tout en garantissant leur indépendance) et les autorités aux niveaux central et local;
- e) Des mesures administratives efficaces primordiales dans la prévention contre la fraude alimentaire.
- f) Les systèmes de contrôle devraient inclure une étape d'évaluation afin de déterminer si le système contrôle efficacement le risque, dans le cadre d'une approche fondée sur le cycle-de-vie, et ce afin d'améliorer en permanence les systèmes de contrôle.
- g) Des réseaux avec des points de contact dans différents pays afin d'apporter un soutien à des cas de fraude alimentaire (ou soupçonnée alimentaire) transnationales, d'échanger des informations et de partager les connaissances/les expériences. Certaines orientations dans ce domaine sont disponibles notamment concernant le rejet de lots dans les *Directives concernant les échanges d'informations entre pays sur les rejets de denrées alimentaires à l'importation* (CAC/GL 25-1997). Les *Principes et directives pour l'échange d'information dans les situations d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments* (CAC/GL 19-1995) fournissent un guide pratique utile sur la communication et la coopération entre les autorités des différents pays et les flux d'information, mais son champ d'application se limite aux situations d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments. La coopération en matière de lutte contre les certifications frauduleuses relève des *Directives pour la conception, l'établissement, la délivrance et l'utilisation des certificats officiels génériques* (CAC/GL 38-2001);
- h) Communication avec les parties prenantes et le public. Là encore, les *Principes et directives pour l'échange d'informations dans les situations d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments* (CAC/GL 19-1995) fournissent des orientations dans ce domaine mais se limitent aux situations d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments. Il faut par conséquent veiller à ce que les informations fournies au public soient spécifiques et précises, sans quoi des secteurs entiers de denrées alimentaires pourraient pâtir.
- i) Meilleure prise en compte de l'intégrité et de l'authenticité des aliments dans les textes existants du CCFICS.
- j) Définitions de termes pertinents comme la fraude alimentaire et l'authenticité des aliments, en tant que nécessaire.

Il est recommandé que le comité examine la possibilité d'entamer de nouveaux travaux dans ces domaines.