

# Régime juridique du contrôle et de la certification de la qualité des denrées alimentaires: puissance publique et producteurs



Organisation  
des  
Nations  
Unies  
pour  
l'alimentation  
et  
l'agriculture



# Régime juridique du contrôle et de la certification de la qualité des denrées alimentaires: puissance publique et producteurs

**Jean-Pierre Chiaradia-Bousquet**

Service droit et développement  
Bureau juridique

FAO  
ÉTUDE  
LÉGISLATIVE

**54**

Organisation  
des  
Nations  
Unies  
pour  
l'alimentation  
et  
l'agriculture



Rome, 1994

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

M-82

ISBN 92-5-203494-3

Tous droits réservés. Aucune partie de cette publication ne peut être reproduite, mise en mémoire dans un système de recherche bibliographique ni transmise sous quelque forme ou par quelque procédé que ce soit: électronique, mécanique, par photocopie ou autre, sans autorisation préalable. Adresser une demande motivée au Directeur de la Division des publications, Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome, Italie, en indiquant les passages ou illustrations en cause.

© FAO 1994

## PREFACE

Tant par le volume des échanges que par la qualité des produits, le commerce international des denrées agro-alimentaires est en pleine évolution. En effet, pour un total avoisinant les 150 milliards de dollars des E.U. <sup>1</sup>, près des trois quarts des échanges ne concernent en fait que les seuls pays développés; néanmoins, dans le cas de plusieurs produits agricoles non traités ou semi-traités tels que les fruits et légumes frais, le café, le thé, le cacao, le sucre de canne, certaines huiles végétales, et les produits de la pêche, la part des pays en développement est supérieure à 50%<sup>2</sup>. A ces éléments matériels, il faut apporter des correctifs subjectifs résultant de l'internationalisation des goûts et de la modification des coutumes alimentaires qui se manifestent dans la recherche de produits originaux, exotiques, ou de qualité supérieure. La demande étant subordonnée à la qualité des produits<sup>3</sup>, il est impératif que les producteurs puissent se démarquer de leur concurrence en offrant à l'achat des denrées attractives.

Or, l'élaboration des denrées alimentaires de qualité n'est assurée que dans la mesure où des normes, obligatoires ou volontaires, sont établies par la puissance publique ou les producteurs. Ces normes doivent ensuite être mises en oeuvre de façon à permettre un contrôle objectif visant à protéger le consommateur (assurance de la qualité) et stimuler la production (reconnaissance des spécificités). A cet égard, l'approche du Codex Alimentarius et le système CEE sont d'intérêt particulier, notamment au regard des accords du GATT.

Parmi les outils habituels, ont été relevés la norme en sa forme classique, l'assurance-qualité, la certification de l'entreprise ou du produit, l'appellation d'origine ou l'indication de provenance, certains aspects du droit des marques, des instruments juridiques internationaux visant signes de qualité. L'objectif de la présente étude est d'en décrire les modalités afin que les exportateurs, notamment des pays en développement, aient à leur disposition une source d'information claire sur les types de contrôle et les impératifs des marchés riches; en outre, les administrations des pays potentiellement exportateurs pourront y puiser des enseignements utiles à leur réflexion de base sur la constitution de mécanismes de contrôle et de certification adaptés aux structures locales. A titre d'illustration, est aussi analysée la législation en vigueur dans un certain nombre de pays dont le choix a été fait en fonction de critères géographiques et techniques particuliers; il ne faut y voir ni jugement de valeur, ni exclusive. Ayant été préparée sur la base des textes législatifs disponibles aux archives du Service droit et développement de la FAO, cette étude ne prétend pas être un traité exhaustif ni un manuel complet de la législation en vigueur. Elle offre cependant au lecteur un tour d'horizon des principes généraux en matière de contrôle et de certification de la qualité des produits agro-alimentaires. Nos remerciements vont à Mademoiselle Valérie Billet qui a recherché et étudié toute la documentation nécessaire aux travaux de rédaction.

Lawrence C. Christy

Chef

Service droit et développement

Bureau juridique

---

<sup>1</sup> R.B.Burke et B.L. Smith, "Contrôle de l'import-export: nouvelles façons d'envisager les prescriptions à l'importation et à l'exportation dans le cadre des systèmes nationaux de contrôles alimentaires", ALTCOM 91/18.

<sup>2</sup> R.K. Malik, "Contrôle des importations et des exportations: identification des problèmes majeurs en matière de contrôle des importations et des exportations affectant le commerce international des denrées alimentaires", ALICOM 91/15.

<sup>3</sup> F.G. Winarno, "Normes alimentaires: harmonisation des spécifications critiques au cours de la production et de la transformation", ALICOM 91/7.



## TABLE DE MATIERES

Première partie - Principes généraux	1
Chapitre I - Domaine d'application	3
1. Dénrée agro-alimentaire	3
2. Dénrée agro-alimentaire de qualité: différentes conceptions de la qualité	4
2.1 Besoins implicites	4
2.2 Besoins explicites	5
Chapitre II – Historique	6
Chapitre III - Approche contemporaine	8
1. Démarche de la Communauté en matière de qualité des produits agro-alimentaires	9
1.1 Politique agricole commune	9
1.2 Nouvelle approche	9
1.3 Ouverture aux produits de qualité supérieure	13
2. Orientation des négociations du GATT dans le cadre de l'Uruguay Round et décisions prises par la Commission du Codex Alimentarius	13
Chapitre IV - Impératif de qualité aux différents stades de production et d'échanges	14
1. Produits agricoles	14
2. Dénrées alimentaires	15
3. Echanges de produits agricoles et de denrées alimentaires	15
Deuxième partie - Outils de la construction de la qualité des denrées agro-alimentaires	17
Chapitre I - Notion de norme alimentaire	19
1. Différentes conceptions de la norme	19
1.1 Norme	19
1.2 Règlement technique	20
2. Différents types de normes	21
2.1 Norme obligatoire/norme volontaire	21
2.2 Norme de moyen/norme de résultat	22
2.3 Norme horizontale/norme verticale	22
3. Autres types de documents utilisés	22
3.1 Documents non obligatoires	22
3.2 Documents obligatoires	23
3.3 Code d'usage	24
3.4 Norme et code d'usage du Codex Alimentarius	24
3.4.1 Normes du Codex	24
3.4.2 Code d'usage Codex en matière d'hygiène	26
4. Champ d'application de la norme	27
4.1 Norme de spécification de produits	27
4.2 Norme d'environnement de produit	28
4.3 Norme de méthode d'analyse et d'essais	29
4.4 Norme de ligne directrice	29
Chapitre II - Evolution de l'approche administrative	29
1. Approche classique	29
1.1 Pratique des Etats	29
1.1.1 Loi de base	29
1.1.2 Réglementation technique d'application	30

1.1.3	Autres instruments juridiques - codes professionnels, codes de bonnes pratiques et normes	31
1.2	Système de la CEE	31
1.2.1	Instruments juridiques communautaires	31
1.2.2	Mise en oeuvre dans les Etats membres	32
1.2.3	Procédures d'information de la Commission	32
1.2.4	Règles techniques adoptées par la Commission en matière de composition des produits	33
1.3	Dispositions recommandées par la FAO	34
2.	Nouvelle approche - instruments volontaires	34
2.1	Référence à la norme	35
2.1.1	Dans les entreprises	35
2.1.2	Dans les contrats	35
2.1.3	Dans la réglementation	36
2.2	Nature juridique en droit romain	36
2.2.1	Distinction droit privé/droit public	36
2.2.2	Norme comme acte administratif	36
2.2.3	Cas particulier de la France	36
2.3	Valeur juridique des nouvelles normes	37
2.4	Rapports entre nouvelles normes et contrôles officiels de la qualité	37
2.5	Procédure de normalisation nationale	38
2.6	Cas de la Communauté	38
2.6.1	Elaboration de la norme communautaire	39
2.6.2	Intérêts de la normalisation communautaire pour les producteurs des Etats tiers	40
2.7	Normalisation internationale	40
	Troisième partie - Contrôle de la qualité des produits agro-alimentaires: évolution vers l'autocontrôle	43
	Chapitre I - Contrôle traditionnel de la qualité	45
1.	Généralités	45
2.	Contrôle des denrées agro-alimentaires produites sur le territoire national et destinées à la consommation interne	46
2.1	Stades auxquels les contrôles sont effectués	46
2.2	Types de contrôle effectués	46
2.3	Qualification du personnel	47
2.4	Responsabilité par produit	48
2.5	Pouvoirs du personnel d'inspection	48
2.6	Règles en matière de prélèvement des échantillons	48
3.	Contrôle des denrées agro-alimentaires importées	49
3.1	Nature du contrôle au lieu d'importation	49
3.2	Responsabilité du contrôle	49
3.3	Etendue du contrôle	50
3.4	Informations relatives à la détention ou au rejet	50
3.5	Licences d'importation	50
4.	Contrôle des denrées agro-alimentaires destinées à l'exportation	51
5.	Contrôle communautaire des denrées agro-alimentaires	52
5.1	Contrôle officiel des denrées agro-alimentaires	52

5.1.1	Collaboration en matière de contrôle	53
5.1.2	Prélèvement des échantillons et méthodes d'analyse	53
5.1.3	Contrôle de qualité des fruits et légumes frais	53
5.1.4	Contrôle de la qualité des fruits et légumes frais destinés à être importés dans la Communauté	54
5.1.5	Relations CEE/pays tiers	54
5.2	Hygiène alimentaire	55
5.3	Contrôles vétérinaires post-mortem	56
5.3.1	Régime des échanges entre les Etats membres pour la plupart des produits d'origine animale	56
5.3.2	Produits en provenance des pays tiers	57
5.4	Types de contrôles autorisés pour le commerce des denrées entre les Etatsmembres	58
6.	Infrastructure du contrôle des denrées agro-alimentaires recommandée par la FAO	59
7.	Limites du contrôle traditionnel	60
	Chapitre II - Auto-contrôle: une procédure en expansion	60
1.	Assurance qualité	61
1.1	Normes sur lesquelles peuvent se fonder l'assurance qualité	61
1.2	Normes adaptées à l'industrie agro-alimentaire	62
1.3	Autre approche de l'assurance qualité	62
2.	Système HACCP	63
2.1	HACCP et assurance qualité	63
2.2	Spécificités de la méthode HACCP	63
2.3	Mise en pratique de la méthode HACCP	64
2.4	Incitation à utiliser la méthode HACCP	64
	Quatrième partie - Signes de qualité dans l'agro-alimentaire	67
	Chapitre I - Signes de qualité reconnus par une administration nationale	69
1.	Principes généraux de la certification	69
1.1	Certification de l'entreprise: assurance qualité	69
1.1.1	Organisation des différents systèmes de certification d'entreprise	69
1.1.2	Certification des entreprises agro-alimentaires	70
1.1.3	Exemples de certification d'entreprises	71
1.2	Certification des produits agro-alimentaires	72
1.2.1	Référentiel de base: cahier des charges ou normes	72
1.2.2	Systèmes de certification	73
2.	Types particuliers de certification	74
2.1	Certification de conformité	74
2.1.1	Agrément de l'organisme certificateur	74
2.1.2	Spécifications de type normatif	75
2.1.3	Matérialisation de la certification	75
2.1.4	Sanctions	76
2.2	Marque collective	76
2.3	Labels	76
2.3.1	Cas de la France	76
2.3.2	Cas de la Belgique	79
3.	Appellations d'origine	80
3.1	Types de protection des appellations d'origine	80



3.1.3	Voie administrative	81
3.1.2	Procédure judiciaire	81
3.2	Détermination de l'appellation d'origine contrôlée	81
3.3	Institut national des appellations d'origine (INAO)	81
3.4	Produits soumis à procédure particulière	82
3.4.1	Vins et spiritueux	82
3.4.2	Fromages	82
4.	Pays où les signes de qualité sont réglementés par la législation relative aux marques	83
5.	Conséquences en matière de protection des indications d'origine	83
Chapitre II - Signes de qualité reconnus dans la CEE		84
1.	Reconnaissance mutuelle de la certification nationale	84
1.1	Certification communautaire de conformité aux normes et certification de conformité aux exigences essentielles pour les domaines réglementés par les directives CEE	84
1.2	Système de reconnaissance mutuelle	84
1.3	Relations avec les pays tiers	85
2.	Attestation de spécificité	85
2.1	Respect d'un cahier des charges	86
2.2	Personnes habilitées à demander l'enregistrement	87
2.3	Procédure d'enregistrement communautaire	87
2.4	Structure de contrôle	87
2.5	Protection accordée	87
2.6	Relations avec les Etats tiers	88
3.	Protection des appellations d'origine et indications géographiques (AOP et IGP)	88
3.1	Appellations d'origine	88
3.2	Indications géographiques	88
3.3	Fonctionnement du système	89
3.3.1	Produits protégés	89
3.3.2	Nécessité d'un cahier des charges	89
3.3.3	Personnes habilitées à demander l'enregistrement et caractéristiques de la demande	90
3.3.4	Procédure d'enregistrement communautaire	90
3.3.5	Structures de contrôle	91
3.4	Protection accordée	91
3.5	Relations avec les Etats tiers	91
Chapitre III - Protection internationale des signes de qualité		92
1.	Certification internationale	92
2.	Conventions internationales	92
2.1	Convention de l'Union de Paris	92
2.2	Arrangement de Madrid	93
2.3	Convention internationale de Stresa (1951)	93
2.4	Arrangement de Lisbonne	93
3.	Accords bilatéraux	94
Cinquième partie - Législations nationales		95
Australie		97
1.	Contrôle à l'importation	97

1.1	Certificat de contrôle	97
1.2	Compétence du ministre de l'industrie	97
1.3	Pouvoirs accordés aux agents de contrôle	98
1.4	Avis d'inspection (Inspection Advice)	98
1.5	Arrêté de retenue (Holding Order)	98
1.6	Sanctions	98
2.	Contrôle à l'exportation	99
2.1	Notification d'intention	99
2.2	Denrées agro-alimentaires soumises à autorisation	99
2.3	Contrôle et retenue	100
2.3.1	Contrôle	100
2.3.2	Retenue	100
2.4	Marques officielles et certification	100
3.	Administration responsable	101
3.1	Compétences	101
3.2	Procédures d'élaboration des normes	101
4.	Marque de commerce certifiée	102
4.1	Procédures d'enregistrement des marques de commerce certifiées	102
4.2	Sanctions	102
Chili		103
1.	Contrôles généraux	103
1.1	Denrées agro-alimentaires destinées au marché national et denrées agro-alimentaires importées	10
1.2	Stades auxquels les contrôles sont effectués	104
1.3	Autorités compétentes	104
1.4	Attributions et obligations des municipalités	104
1.5	Pouvoirs du personnel d'inspection	105
1.6	Répression des infractions	105
1.7	Sanctions et mesures sanitaires	105
2.	Contrôle à l'exportation	106
3.	Contrôle de la qualité des denrées agro-alimentaires	106
4.	Normes de qualité	106
5.	Certification des produits destinés à l'exportation	106
5.1	Document de référence	107
5.2	Contrôle des organismes certificateurs	107
5.3	Exclusion du registre	108
Etats-Unis		109
1.	Contrôles administratifs	109
1.1	Denrées agro-alimentaires destinées au marché national	109
1.1.1	Interdictions	109
1.1.2	Denrée alimentaire adultérée	109
1.1.3	Procédures de contrôle	110
1.1.4	inspection des entreprises	110
1.1.5	Mesures d'urgence	111
1.1.6	Sanctions administratives	111
1.1.7	Sanctions judiciaires	112
2.	Importation et exportation	112

2.1	Importation	112
2.2	Exportation	113
3.	Normes alimentaires	113
4.	Directives	114
5.	Marque de certification	114
France		115
1.	Contrôle de la qualité	115
1.1	Contrôle des denrées agro-alimentaires destinées à la consommation nationale	115
1.1.1	Fonctions du contrôle	115
1.1.2	Stade auquel le contrôle est effectué	116
1.1.3	Pouvoirs du personnel d'inspection	116
1.1.4	Types de contrôle effectués	116
1.1.5	Règles à suivre lors du prélèvement d'échantillons	117
1.1.6	Phase judiciaire	117
2.	Contrôle des denrées agro-alimentaires importées ou destinées à l'exportation	117
2.1	Denrées agro-alimentaires importées	117
2.1.1	Contrôle à la frontière	117
2.1.2	Indication d'origine	117
2.2	Denrées agro-alimentaires destinées à être exportées	118
3.	Normalisation	118
3.1	Elaboration des normes volontaires	118
3.1.1	Compétence	118
3.1.2	Procédures	119
3.2	Normes rendues obligatoires	119
3.2.1	Ediction de normes obligatoires	119
3.2.2	Infractions consécutives à l'inobservation des normes obligatoires	120
3.2.2	Sanction du non-respect des normes obligatoires	120
4.	Codes d'usages	120
Royaume-Uni		121
1.	Contrôle des denrées agro-alimentaires destinées à la consommation nationale	121
1.1	Stades auxquels le contrôle est effectué	121
1.2	Types de contrôle	121
1.3	Saisie	122
1.4	Actes émis par les agents chargés du contrôle	122
1.5	Responsabilité	122
1.6	Analyses et échantillons	123
1.7	Qualification du personnel	123
1.8	Codes de bonne pratique	124
2.	Contrôle des denrées agro-alimentaires importées et de celles destinées à l'exportation	124
2.1	Denrées destinées à l'exportation	125
2.2	Denrées importées	125
2.3	Codes d'usage	126
2.4	Marque de certification	129
Bibliographie		129

## **PREMIERE PARTIE - PRINCIPES GENERAUX**

Le commerce international des denrées agro-alimentaires ainsi que la qualité des produits échangés dans le monde sont en pleine évolution. Pour un total de près de 150 milliards de dollars des E.U., près des trois quarts la valeur sont le fait des pays développés; cependant, dans le cas de plusieurs aliments non traités ou semi-traités tels que les fruits et légumes, le café, le thé, le cacao, le sucre, certaines huiles végétales et produits de la pêche, la part des pays en développement est supérieure à 50%. Cette évolution est principalement due à l'internationalisation des goûts et des habitudes alimentaires des consommateurs et à l'accroissement du nombre des pays en développement qui produisent des denrées alimentaires exportables. Les producteurs de ces pays ne pourront toutefois exporter leurs produits que s'il existe une demande de la part des pays importateurs; cette demande étant subordonnée à la qualité des denrées agro-alimentaires mises sur le marché, il est impératif d'offrir aux consommateurs des denrées agro-alimentaires de qualité.

A cet effet, divers systèmes de contrôle de qualité peuvent être appliqués. Le présent ouvrage a pour but d'en décrire les modalités afin que les exportateurs des pays en développement aient à leur disposition une source d'information claire sur les types de contrôle et les impératifs des marchés riches; en outre, les administrations des pays potentiellement exportateurs pourront y puiser des enseignements utiles à leurs réflexions de base sur la mise en place de systèmes nationaux de contrôle ou de certification de la qualité.



## CHAPITRE I - DOMAINE D'APPLICATION

### 1. DENREE AGRO-ALIMENTAIRE

Par l'expression technique de "denrées agro-alimentaires", l'on entend généralement tout ce que recouvre le mot "aliment", depuis le produit agricole brut (produit agricole) jusqu'au produit élaboré par l'industrie agro-alimentaire (denrée alimentaire).

Pour le sens commun, "aliment" désigne toute matière susceptible d'être ingérée par l'homme. Cette définition étant très générale, elle est affinée par les législateurs qui s'accordent à considérer que la notion d'aliment repose sur la fonction nutritive. Est ainsi exclue de la définition toute substance recherchée par simple plaisir gustatif ou absorbée pour des raisons thérapeutiques. La loi peut cependant les inclure dans son champ d'application même s'il ne s'agit pas de denrées alimentaires au sens strict: la législation allemande, par exemple, assimile le tabac aux denrées alimentaires<sup>4</sup>.

Aux Etats-Unis, le terme aliment désigne toute substance destinée à l'alimentation ou utilisée comme boisson par l'homme ou l'animal, mais aussi la gomme à mâcher, ainsi que toute substance utilisée comme ingrédient dans l'un des produits visés<sup>5</sup>.

En Australie, le terme recouvre de façon exhaustive toute matière utilisée ou pouvant être utilisée comme nourriture ou boisson, comme ingrédient ou additif, comme substance servant de base à l'élaboration d'autres substances destinées à l'alimentation, ainsi que toute autre substance ou chose prescrite; qu'elle soit ou non réellement destinée à la consommation humaine; sont donc exclus les seuls produits thérapeutiques<sup>6</sup>.

Au Chili, l'on entend par aliment ou produit alimentaire, toute substance ou mélange de substances destinées à la consommation humaine, y compris les boissons et tous les ingrédients et additifs s'y rapportant<sup>7</sup>.

La définition donnée par le Codex Alimentarius (ci-après le Codex) dans le Code de déontologie du commerce international des denrées alimentaires a été proposée pour la première fois lors de la quatrième session de la Commission du Codex en novembre 1966; par denrée alimentaire, il faut entendre: *"toute substance traitée, partiellement traitée ou brute, destinée à l'alimentation humaine; cela englobe les boissons, le chewing-gum et toutes les substances utilisées dans la fabrication, la préparation ou le traitement des aliments, à l'exclusion des substances employées uniquement sous forme de médicaments, des cosmétiques ou du tabac"*.

---

<sup>4</sup> A. Gérard, "Droit de l'alimentation et produits nouveaux - les aspects législatifs", Alimentex, numéro spécial, décembre, 1991, p. 455.

<sup>5</sup> "Food, Drug and Cosmetic Act", Section 201 (f).

<sup>6</sup> "National Food Authority Act, 1991", N° 118, Art. 3.

<sup>7</sup> "Codigo sanitario", DFL No. 725, 11 décembre 1967, Art. 108.

## 2. DENREE AGRO-ALIMENTAIRE DE QUALITE: DIFFERENTES CONCEPTIONS DE LA QUALITE

La notion de qualité étant d'abord subjective, l'analyse juridique doit intégrer des éléments généralement extrinsèques au légiste: goûts personnels de chaque individu (tel produit sera considéré comme excellent par l'un, mauvais par l'autre); motivations aussi différentes que la religion, l'expression du niveau social, la recherche du dépaysement, la crainte irrationnelle vis-à-vis des aliments irradiés, les habitudes ancestrales propres à chaque société<sup>8</sup>.

C'est également une notion qu'il est difficile de définir avec précision quant à son objet, même si intuitivement chacun pense percevoir ce qu'est la qualité.

Selon Juran<sup>9</sup>, c'est "l'aptitude à l'usage", *fitness for use*, qui est déterminée par les caractéristiques du produit que l'utilisateur, et non le fournisseur ou le vendeur, considère comme bénéfiques.

Pour l'Association française de normalisation (ci-après AFNOR), il s'agit de "l'aptitude d'un produit ou d'un service à satisfaire les besoins exprimés ou potentiels des utilisateurs" (norme NF-X-50-109). C'est donc l'attente d'un produit qui en détermine la qualité.

L'Organisation internationale de normalisation (ci-après l'ISO) (normes ISO 9000) définit la qualité comme "l'ensemble des propriétés et caractéristiques d'un service ou d'un produit qui lui confère l'aptitude à satisfaire des besoins exprimés ou implicites". Cette définition est plus riche car elle fonde l'analyse de la qualité sur les caractéristiques matérielles du produit. Elle est également plus précise car, par le terme "implicite", elle prend en compte l'attente du consommateur de denrée alimentaire.

Quelle que soit la démarche entreprise pour la recherche d'une définition possible, quatre composantes entrent en jeu: la qualité hygiénique, la qualité nutritionnelle, la qualité hédonique et la qualité d'usage. Prises séparément ou de façon globale, ces quatre composantes doivent répondre aux besoins et désirs du consommateur qui cherche à les satisfaire au mieux, de la façon la plus agréable, la plus sûre, la plus commode et au moindre coût. Il s'en suit qu'en matière de qualité le consommateur est l'arbitre essentiel<sup>10</sup>.

### 2.1 Besoins implicites

La qualité hygiénique se fonde sur la "sûreté" du produit. Cet aspect de la qualité qui relève de la non-toxicité en reflète donc la sécurité chimique et bactériologique.

La qualité hygiénique est "normalisable"; la réglementation fixe, en général, les seuils limites à ne pas dépasser pour les principales contaminations toxiques. L'Union européenne considère à ce

---

<sup>8</sup> J.L. Multon et J. Davenas, "Qu'est-ce que la qualité d'un produit alimentaire et quels en sont les opérateurs?", in "La qualité des produits alimentaires", Coll. Sciences et techniques agro-alimentaires, APRIA.

<sup>9</sup> J.M. Juran, F.M. Gryma et R.S. Bingham, "Quality control for the food industry", McGraw Hill Book Company, 1979.

<sup>10</sup> Voir la théorie des quatre S développée par P. Mainguy in, "La qualité dans le domaine agro-alimentaire", Rapport effectué à la demande du ministre français de l'agriculture et de la forêt, et du secrétaire d'Etat chargé de la consommation.

égard que le facteur de qualité est l'élément de base de la législation, qu'elle soit nationale ou communautaire.

La qualité nutritionnelle concourt à l'affermissement de la santé: la fonction nutritive de l'aliment se manifeste en effet à la fois quantitativement (calories) et qualitativement (composantes).

## **2.2 Besoins explicites**

La qualité hédonique, ou organoleptique, soutend la satisfaction. Elle se rapporte à la relation entre le produit et les cinq sens. Théoriquement, à l'échelle industrielle, la qualité hédonique est bonne quand elle satisfait le consommateur à un moment donné. Comme il est impossible de satisfaire universellement tous les acheteurs potentiels, l'industriel doit déterminer un marché particulier et fixer les normes de qualité sensorielle de son produit en fonction du segment plus particulièrement visé.

La qualité d'usage est déterminée par le service reçu. Elle recouvre l'intérêt ou les avantages que le consommateur peut trouver dans l'utilisation d'un aliment; elle s'ajoute aux seules qualités alimentaires ou psychosociales. Les différents éléments de la qualité d'usage sont l'aptitude à la conservation, la commodité d'emploi du produit, l'aspect économique, les aspects commerciaux, et les aspects réglementaires<sup>11</sup>.

Cette démarche amène à distinguer deux conceptions complémentaires mais distinctes de la qualité.

La première conduit à fixer une "qualité seuil" par laquelle le produit est déclaré propre ou impropre à la consommation; elle implique le plus souvent une homogénéisation des produits. Cette démarche prévaut dans les pays anglo-saxons.

La seconde est basée sur la spécificité du produit: en déterminant une qualité-spécification, le produit peut être classé non seulement comme étant "bon" ou "mauvais" mais aussi en fonction de sa spécificité organoleptique, gustative, matérielle, de provenance, etc. Cette approche est celle de la France et des pays latins; elle a aussi été adoptée, dans une certaine mesure, par la Commission de la CEE<sup>12</sup>.

Ainsi donc, selon le système choisi, les activités des producteurs et des autorités administratives seront orientées soit vers la construction de la qualité (première démarche: utilisation de la réglementation et de la certification), soit vers l'élaboration de moyens permettant au consommateur de reconnaître ladite qualité (deuxième démarche: utilisation des normes, de la certification volontaire, des labels agricoles et des appellations d'origine).

En matière de politique économique, le choix retenu est de grande importance. En effet, les pays disposant d'une industrie agro-alimentaire puissante sont généralement portés à privilégier l'aspect "santé/sécurité" des produits au risque de faire disparaître les petits producteurs qui ne disposent pas des capacités d'investissement nécessaires. L'une des conséquences est le risque d'uniformisation de l'offre.

---

<sup>11</sup> J.L. Multon et J. Davenas, *op. cit.*, p. 5 à 9.

<sup>12</sup> P. Creyssel, "Agro-alimentaire, pour une stratégie de normalisation". Enjeu, tiré à part du N° 113, février 1991, p. 21.



Dans les pays où la production alimentaire se fait à plus petite échelle, il est plus facile de favoriser la recherche de la satisfaction du consommateur par l'offre d'une plus grande variété des produits; il s'en suit le maintien d'un tissu économique non systématisé, constitué de producteurs plus nombreux.

## CHAPITRE II - HISTORIQUE

La recherche de la qualité n'est pas un phénomène récent; elle peut, en outre, être poursuivie par différents moyens. Dès la plus haute antiquité, l'homme a ressenti le besoin d'assurer la qualité des denrées alimentaires qu'il consommait. Ainsi l'Ancien Testament (Lévitique 17:24; Deutéron 25:13-15 et suivants) interdisait-il la consommation de viande provenant d'animaux qui n'auraient pas été sacrifiés en abattoir. Les littératures chinoise, hindoue, grecque font également référence à un embryon de législation de l'alimentation. A Athènes, par exemple, la bière était contrôlée et le vin inspecté "en vue d'assurer la pureté et la salubrité de ces produits". Rome avait instauré un système de contrôle des denrées alimentaires qui protégeait les consommateurs contre la mauvaise qualité des produits et les fraudes des distributeurs; ce système impérial est resté en application jusqu'à la fin du VIII<sup>ème</sup> siècle.

L'effectivité de la protection de la santé des consommateurs s'accompagnait également, dans la plupart des cas, de la mise en place d'un système de protection contre les fraudes. Toutes les actions légales entreprises en cas d'infraction reposaient cependant sur la constatation d'une transaction frauduleuse et non sur l'intention de protéger la santé publique.

L'adoption d'un système législatif et la mise en place d'une administration responsable en matière de défense de la loyauté des transactions visaient à protéger les commerçants honnêtes et, par récurrence, les consommateurs, du non-respect des codes de bonnes pratiques par certains de leur concurrents.

Au Moyen-Age, en complément aux législations encore fragmentaires, telles *Assize of bread*, promulguées en Angleterre sous le règne du roi Jean (qui sanctionnait "les boulangers qui fabriquent du pain de mauvaise qualité ou qui trichent sur les mesures") ou, en France, le statut des cervoisiers octroyé en 1269 par Louis XI (qui fixait les différentes opérations obligatoires à effectuer aux divers stades de fabrication de la cervoise), les corporations professionnelles ont défini "les usages locaux, loyaux et constants relatifs aux conditions d'élaboration et de préparation de la plupart des produits alimentaires"<sup>13</sup>; ceci leur a permis d'élaborer diverses codifications et déontologies professionnelles.

Les représentants des producteurs concernés veillaient également au respect de ces dernières. Par exemple, Michel de Notre-Dame, plus connu sous le nom de Nostradamus, rédigea en 1555 un traité sur la manière de faire les confitures qui fut repris et érigé en préceptes par la corporation des confiseurs de Paris. Ce code de pratiques, comme tous les codes de pratiques, fut intégré dans le "Livre des métiers".

Ainsi donc, les intérêts matériels et la santé des consommateurs étaient-ils protégés et la bonne réputation des corps de métier assurée. Le respect de ces règles de l'art était matérialisé par l'apposition d'un poinçon, d'un cachet de cire ou la délivrance d'un certificat établi par la

---

<sup>13</sup> J.F. Homardinquer, "Pour une histoire de l'alimentation", Cahiers des annales, N° 28, A. Colin, Paris, 1990.

corporation; dans certains cas, la simple appartenance du fabricant à une communauté professionnelle attestait de la conformité de ses produits.

En France, les corporations furent supprimées lors de la Révolution de 1789 qui proclama la liberté du commerce et de l'industrie. Ainsi disparurent toutes les normes professionnelles, ne restant en place que les règlements relatifs aux questions d'hygiène pris par l'autorité publique compétente.

Le contrôle des aliments fut ensuite confié à une autorité administrative relevant de l'Etat ou d'une collectivité locale; ce fut notamment le cas en Allemagne, aux Pays-Bas ou en Angleterre. La Révolution industrielle et les bouleversements sociaux qui suivirent incitèrent les pouvoirs publics à améliorer les contrôles des denrées alimentaires pour faire face aux besoins et aux risques nouveaux.

A Amsterdam, par exemple, fut créé en 1858 un service municipal dont la fonction était de contrôler les aliments et les boissons; la première loi moderne sur l'alimentation fut édictée en Angleterre (loi de 1860 relative à la prévention de l'adultération des aliments et des boissons qui prévoyait entre autre qu'un analyste serait chargé de vérifier la pureté des articles alimentaires et des boissons). Petit à petit, vers la fin du XIXème siècle, la plupart des pays industrialisés adoptèrent une législation sur les denrées alimentaires; dans les cas de structure fédérale comme au Canada, aux Etats-Unis et en Australie, c'est à la province ou à l'Etat que fut confiée la compétence.

Néanmoins, les lois ne traitaient-elles en général que "de la prévention des fraudes et de la garantie de la valeur des produits", la santé des consommateurs n'étant prise en compte, au mieux, que de façon indirecte. Le code pénal français de 1810 incriminait la vente de denrées alimentaires nocives pour la santé des consommateurs (art. 318 et 475), ou non conformes à la description qui en est donnée (art. 432). La loi anglaise de 1875 (qui remplaçait celle de 1860) rendait les commerçants pleinement responsables des conséquences de la vente des produits. En 1884, furent créés en Allemagne des bureaux d'inspection des aliments. Comparables dans leurs objectifs, des lois furent édictées au Canada, en Allemagne, en Belgique, en Italie, en Autriche et en Scandinavie. De l'analyse de ces divers systèmes, il ressort que, pour la première fois, les autorités prirent conscience de l'importance des services de contrôle et plus encore du besoin de disposer d'analystes compétents.

Au début du XXème siècle, les textes en vigueur furent amendés dans le but d'introduire la notion de protection du consommateur et de favoriser la croissance des échanges des denrées alimentaires.

Avec le développement d'une technologie alimentaire spécifique en ses méthodes de fabrication, le comportement du consommateur s'était en effet modifié. La préoccupation n'était plus simplement de disposer de produits sains et ayant fait l'objet de contrôles efficaces, mais de distinguer les produits qui présentent des caractéristiques qualitatives supérieures ou particulières, de ceux de type courant. La différenciation qualitative des produits s'est faite autour des trois notions suivantes: l'indication de la provenance des produits, les règles de production, et la signature-responsabilité du producteur.

L'indication de la provenance du produit remonte à l'Egypte ancienne, puisqu'il est fait mention à Saqqarah (pyramide de Pepi II, quatrième roi de la VIème dynastie qui régna à Memphis il y a environ 35 siècles) de vins dits "de Péluse" ou de "Létopolis". Cette spécificité, que rapporte

l'archéologie, est essentielle dans la mesure où les autres vins ne sont différenciés que par leur couleur<sup>14</sup>.

A la fin du XVIIIème siècle, Grimod de la Reynière cite dans ses écrits de gastronomie le lieu d'origine des meilleurs produits: poulardes de Bresse, moutons de Cabourg, sel de Guérande...<sup>15</sup>. A cet égard, si la législation française sur les appellations d'origine est la plus développée, le Portugal a été le premier à adopter des textes en la matière.

En France, du Moyen Age jusqu'à la loi du 24 juin 1791, l'origine des produits faisaient l'objet d'un contrôle sérieux de la part des corporations ou des autorités locales. La Révolution ayant mis fin à ce type de garantie, des textes spécifiques furent alors adoptés pour définir et protéger les indications de provenance.

Lorsque la méthode de production ou de fabrication ne dépend en rien du terroir où ces opérations ont lieu, l'indication de provenance ne peut être utilisée pour fournir une garantie de qualité du produit. L'élément déterminant est alors simplement la technique de production, l'objectif du producteur n'étant plus de différencier son produit des autres produits du même type mais d'obtenir des denrées conformes à un seuil minimal de qualité<sup>16</sup>.

En raison de la multitude des produits similaires mais de composition ou présentation différentes, il est apparu nécessaire d'utiliser des signes distinctifs qui permettent au consommateur de reconnaître la qualité spécifique du produit et de le différencier par rapport à d'autres produits semblables.

Le recours à un système de marque s'est révélé utile non seulement aux producteurs mais également aux autorités administratives chargées du contrôle des denrées alimentaires: il permet de connaître de l'identité du producteur. Il existe actuellement deux types de "marque collective" adaptés aux produits agro-alimentaires: les labels et les appellations d'origine<sup>17</sup>. En revanche, aux Etats-Unis ou en Australie, le produit n'est protégé que par le recours à la législation sur les marques de commerce.

### CHAPITRE III - APPROCHE CONTEMPORAINE

L'évolution de la législation du contrôle et de la défense de la qualité des denrées alimentaires a été essentiellement induite par les exigences croissantes du commerce international. Les objectifs visés consistent à protéger le consommateur et à faciliter les échanges entre les Etats.

---

<sup>14</sup> S. Vivez, "Pour une histoire détaillée de l'origine des indications de provenance: les appellations d'origine - législation et jurisprudence actuelle", Thèse de doctorat en droit, Bordeaux, 1932.

<sup>15</sup> P. Waleffe, "Les classiques de la table", Jean Biron SA, Lausanne, 1967, p. 48 et s.

<sup>16</sup> Voir *infra*.

<sup>17</sup> Voir "Directives générales pour la mise au point d'un système national efficace de contrôle des aliments", FAO/OMS, p. 16 à 21; et J.L. Barbier, "Evolution de la politique française en faveur des produits agro-alimentaires de qualité", Revue de droit rural, N° 196, octobre 1991, p. 322 à 325.

## **1. DEMARCHE DE LA COMMUNAUTE EN MATIERE DE QUALITE DES PRODUITS AGRO-ALIMENTAIRES**

On distingue trois phases successives: ce fut tout d'abord la mise en place de la Politique agricole commune (PAC), puis l'instauration de la "nouvelle approche", et enfin l'ouverture **aux** produits de qualité supérieure.

### **1.1 Politique agricole commune**

La qualité des produits agricoles a d'abord été considérée comme un élément de soutien de la PAC<sup>18</sup>. Dans le cadre des organisations communes de marché, plusieurs produits ont bénéficiés de règles de qualité: fruits, légumes, vin, lait, oeufs.

La Communauté a pris ensuite une nouvelle orientation qui l'a conduite à privilégier avant tout le principe de la libre circulation des marchandises.

### **1.2 Nouvelle approche**

Au terme des articles 2 et 3 du Traité de Rome, "la mission assignée à la Communauté est de promouvoir un développement harmonieux des activités économiques dans l'ensemble de la Communauté, une expansion continue et équilibrée, une stabilité accrue, un relèvement accéléré du niveau de vie et des relations plus étroites entre les Etats qu'elle réunit"; sa réalisation se fera par "l'établissement d'un marché commun et le rapprochement progressif des politiques économiques". L'objectif du marché commun est "l'élimination de toutes les entraves aux échanges intercommunautaires en vue de la fusion des marchés nationaux dans un marché unique réalisant des conditions aussi proches que possibles de celles d'un véritable marché intérieur"<sup>19</sup>. Ce marché unique est effectif depuis le 1<sup>er</sup> janvier 1993 (l'Acte unique ayant été signé à Luxembourg le 17 février 1986 et à la Haye le 28 février 1986).

L'un des fondements du marché unique, est la libre circulation des marchandises, qui requiert "l'interdiction des restrictions quantitatives aux échanges et de toutes mesures d'effet équivalent entre les Etats membres".

Pour que la circulation des marchandises soit aussi complète que possible, il a été nécessaire d'amender les diverses législations nationales qui étaient la résultante des traditions, modes de vie, et valeurs essentielles et spécifiques à chacun des Etats membres. En effet, la Communauté a été chargée de "réaliser le rapprochement de la législation nationale dans la mesure nécessaire au fonctionnement du marché communautaire" (art. 3h du Traité de Rome). Le rapprochement des législations n'étant qu'un des moyens permettant de réaliser les objectifs de la Communauté, il ne devait être effectué que dans les domaines où les contraintes édictées par l'article 3h le rendait nécessaire; s'appliquait ainsi le principe de subsidiarité selon lequel il n'y a lieu de créer un droit communautaire que dans la mesure où les législations nationales ne sont pas à même d'atteindre les objectifs arrêtés.

---

<sup>18</sup> Voir "De l'agriculteur au consommateur", Europe verte, DG10, CCAK 90002 FRC.

<sup>19</sup> Arrêt SchuI, Aff. 15/81, du 5 mai 1982, Rec. 82, p. 1409.

Le Conseil européen a tout d'abord élaboré un projet général d'harmonisation dont l'objectif était d'éliminer les entraves techniques aux échanges de denrées agro-alimentaires: dans cet esprit, devaient être adoptées les "dispositions horizontales" concernant toutes les denrées alimentaires, et les "dispositions verticales" portant sur des catégories de produits déterminés<sup>20</sup>. Néanmoins, en raison de la complexité de la tâche et de l'hétérogénéité des législations des Etats membres, ce programme ne put être entièrement réalisé.

Conséquence de l'affaire Cassis de Dijon<sup>21</sup>, la Commission abandonna la politique d'harmonisation verticale; à partir de 1985, elle entreprit de définir une "Nouvelle approche" en matière d'harmonisation technique et de normalisation. Dans l'arrêt Rewe (Cassis de Dijon)<sup>22</sup>, la Cour de Justice des Communautés Européennes (ci-après CJCE) posa le principe selon lequel dès lors qu'un produit est légalement fabriqué et loyalement commercialisé dans l'Etat membre d'origine, son importation doit être acceptée dans l'Etat membre de destination. Il s'agit du principe de la reconnaissance mutuelle dont la Commission a jeté les bases dans sa Communication "Achèvement du marché intérieur: législation communautaire des denrées alimentaires"<sup>23</sup>; ce document explique comment les principes décrits dans le Livre blanc sur l'achèvement du marché intérieur<sup>24</sup>, seront appliqués aux denrées alimentaires. La stratégie communautaire consiste désormais à favoriser l'adoption de règles harmonisées sur le plan communautaire, en application de l'article 100A du Traité de Rome introduit par l'Acte Unique, et des articles 30 et 36 relatifs au principe de la reconnaissance mutuelle des règles et normes nationales.

L'article 100A dispose que "le Conseil statuant à la majorité qualifiée sur proposition de la Commission en coopération avec le Parlement européen et après consultation du Comité économique et social arrête les mesures relatives au rapprochement des dispositions législatives, réglementaires et administratives des Etats membres qui ont pour objet l'établissement et le fonctionnement du marché intérieur". "En matière de santé, de sécurité, de protection de l'environnement et des consommateurs, la Commission doit prendre un niveau de protection élevé" (art. 100A, al. 3). L'alinéa 5 prévoit, dans les cas appropriés, l'existence d'une clause de sauvegarde autorisant les Etats membres à prendre des mesures provisoires soumises à une procédure communautaire de contrôle.

Dans l'article 30, il est précisé que "les restrictions quantitatives à l'importation, ainsi que toutes mesures d'effet équivalent sont interdites entre Etats membres". Par ce texte, sont donc interdites toutes les dispositions ayant le caractère de prohibition totale ou partielle d'importation<sup>25</sup>. A cet égard, une **mesure d'effet équivalent** est une disposition législative, réglementaire ou administrative, une pratique administrative ou tout autre acte émanant de l'autorité publique<sup>26\*</sup> dont l'application a pour résultat de ralentir, freiner ou empêcher le flux commercial. Selon la CJCE<sup>27</sup> un effet équivalent consiste en "toute réglementation commerciale des Etats membres susceptible d'entraver directement ou indirectement, effectivement ou potentiellement le commerce intercommunautaire". Sont ainsi prohibées "toutes les mesures étatiques qui ont pour objet ou pour

---

<sup>20</sup> Voir les programmes d'harmonisation du Conseil des Communautés européennes, du 28 mai 1959, JOCE C 70 du 17 juin 1969 et JOCE C 17 du 31 décembre 1973.

<sup>21</sup> Communication sur les suites de l'Affaire Cassis de Dijon du 3 octobre 1980, JOCE C 256 du 30 octobre 1980.

<sup>22</sup> Arrêt Rewe, Aff. 120/78, du 20 février 1979, Rec. 1979, p. 649.

<sup>23</sup> Communication de la Commission, "Achèvement du marché intérieur: législation communautaire des denrées alimentaires", Com (85) 603 final du 8 novembre 1985.

<sup>24</sup> Voir Livre blanc sur l'achèvement du marché intérieur, Com (85) 310 final, du 14 juin 1985.

<sup>25</sup> Arrêt Geddo, Aff. 2/73, du 12 juillet 1973, Rec. 1973, p. 865.

<sup>26</sup> Directive N° 70/50, du 22 décembre 1979, JOCE L 13 du 19 janvier 1970.

<sup>27</sup> Arrêt Dassonville, Aff. 8/74, du 11 juillet 1974, rec. 1974, p. 837.

effet de discriminer les produits importés ou de favoriser les produits nationaux, même si elles s'appliquent indistinctement aux deux types de produits"<sup>28</sup>. Cette jurisprudence a conduit la Commission à conclure, dans sa communication sur les suites de l'arrêt Cassis de Dijon du 3 octobre 1980, que tout produit légalement fabriqué et commercialisé dans un Etat membre doit être en principe admis sur le marché de tout autre Etat membre, qu'il s'agisse d'un produit fabriqué dans un Etat membre ou d'un produit mis en libre pratique dans la Communauté<sup>29</sup>.

Ainsi, en l'absence d'harmonisation, la CJCE privilégie-t-elle le recours aux règles complémentaires d'étiquetage pour différencier les produits et informer le consommateur national qui attribue des qualités particulières au produit qu'il a l'habitude de consommer<sup>30</sup>. Dans les arrêts Smanor<sup>31</sup> et Deserbais<sup>32</sup>, la CJCE a cependant estimé que dans certains cas la modification de la dénomination de vente est nécessaire pour assurer la protection des consommateurs contre les risques de confusion entre des produits substantiellement différents. Cette tendance à privilégier l'information des consommateurs, et non une réglementation spécifique protégeant les caractéristiques des produits nationaux, est le résultat d'une certaine influence anglo-saxonne. Ainsi la législation des Etats-Unis, par exemple, favorise-t-elle l'élaboration de normes alimentaires uniquement lorsque les règles d'étiquetage ne sont pas suffisamment efficaces pour protéger les consommateurs<sup>33</sup>.

En matière d'exportation intercommunautaire, l'article 34 édicte que "les restrictions quantitatives à l'exportation, ainsi que toute mesure d'effet équivalent, sont interdites entre les Etats membres". Toute mesure susceptible d'entraver les exportations en général, ou certains exportateurs par rapport à d'autres, sont interdites; les mesures ayant pour objet ou pour effet de restreindre spécifiquement les exportations, sont à considérer comme des mesures d'effet équivalent à l'exportation<sup>34</sup>: la CJCE estime que, pour qu'une mesure soit réputée contraire à l'article 34, elle doit avoir pour objet, ou pour effet, de restreindre spécifiquement les courants d'exportation, établissant ainsi une différence de traitement entre le commerce intérieur d'un Etat membre et son commerce d'exportation qui résulterait en un avantage particulier à la production nationale ou au marché intérieur de l'Etat intéressé. Il y a donc une différence d'interprétation des mesures d'effet équivalent à l'importation et à l'exportation, ces dernières étant plus restrictives<sup>35</sup>.

Dans le secteur des denrées alimentaires, des restrictions à l'importation ou à l'exportation peuvent être légalement justifiées par les nécessités de "la protection de la santé et de la vie des personnes ou, dans le cas de réglementations indistinctement applicables aux produits nationaux et importés, par une exigence impérative, même économique (loyauté des transactions commerciales)"<sup>36</sup>.

---

<sup>28</sup> Arrêt Rau, Aff. 261/81, du 10 novembre 1982, Rec. 1982, p. 3961, et Arrêt Prantl, Aff. 16/83, du 13 mars 1984, Rec. 1984, p. 1299.<sup>29</sup> Arrêt Dassonville, op. cit..

<sup>30</sup> Voir pour exemple Arrêt Commission contre Italie, Aff. 193/80, du 9 décembre 1981, Rec. 81 1981, p. 3019, relatif à la réservation de la dénomination vinaigre aux seuls produits fabriqués à partir de vin.

<sup>31</sup> Arrêt Smanor, Aff. 298/87, du 14 juillet 1988, JOCE L 215, du 17 août 1989.

<sup>32</sup> Arrêt Deserbais, Aff. 286/86, du 22 septembre 1988, non publié.

<sup>33</sup> "Food, Drug and Cosmetic Act", Section 401 "Code of Federal Regulations", Subchapter B§ 130.3 à 130.17.

<sup>34</sup> Arrêt Bouhelier, Aff. 53/76, du 3 février 1977, Rec. 1977, p. 197. et Arrêt Groenveld, Aff.15/79, du 8 novembre 1979, Rec. 1979, p. 3409.

<sup>35</sup> A. Mattera, "Le Marché Unique européen", Coll. Jupiter, p. 511 à 523.

<sup>36</sup> Article 36 du Traité du Rome.

Pour qu'une mesure soit justifiée, elle doit respecter trois critères dégagés par l'arrêt Rau (Aff. 261/81, précitée): elle doit être nécessaire pour satisfaire à l'objectif poursuivi, proportionnée à cet objectif, et il ne doit pas y avoir de moyen apportant moins d'obstacle à la liberté des échanges pour satisfaire cet objectif.

Selon l'article 36, les interdictions d'importer ci-dessus justifiées ne doivent constituer ni un moyen de discrimination arbitraire, ni une restriction déguisée dans le commerce entre Etats membres, ceci afin d'empêcher que ces motifs ne soient détournés de leur fin et utilisés de manière à protéger indirectement certains producteurs nationaux<sup>37</sup>.

Enfin, il faut préciser, que c'est à l'Etat qui utilise l'article 36 de prouver que la mesure respecte les trois conditions susvisées.

La "Nouvelle approche" est donc fondée sur les quatre principes suivants:

- (a) l'harmonisation est essentiellement limitée à l'adoption d'exigences de sécurité;
- (b) des organes institutionnels de normalisation se voient confier l'élaboration des spécifications techniques qui sont nécessaires à la fabrication et à la commercialisation de produits conformes aux exigences fixées par les directives;
- (c) ces spécifications techniques ne sont pas obligatoires et gardent leur caractère de normes volontaires;
- (d) il est fait obligation aux administrations nationales de reconnaître aux produits fabriqués selon ces normes harmonisées une présomption de conformité aux exigences essentielles fixées par la directive<sup>38</sup> y relative.

Le succès de cette stratégie ne peut être assuré que si elle s'accompagne d'une politique ayant pour objectif d'égaliser dans les Etats membres les conditions de fonctionnement de l'activité d'évaluation de la conformité; en effet, la nécessité pour un fournisseur d'accompagner ses produits de certificats ou marques de conformité sur chaque marché différents constitue une entrave aux échanges<sup>39</sup>.

L'instrument privilégié pour harmoniser les législations nationales en matière de produits alimentaires est la directive horizontale (cependant quelques règlements ont été élaborés). Dès lors, les autorités nationales compétentes ou les producteurs selon les cas choisiront les moyens permettant de respecter les exigences communautaires<sup>40</sup>.

Toujours d'actualité, cette orientation a cependant connu un certain infléchissement dû aux limites de l'étiquetage et à la mise en oeuvre de la politique communautaire en faveur du monde rural à partir de 1988.

---

<sup>37</sup> Arrêt Henn et Darby, Aff. 34/19, du 14 décembre 1979, Rec. 1979, p. 3795.

<sup>38</sup> Résolution du Conseil, du 7 mai 1985, JOCE C 136, du 4 juin 1985.

<sup>39</sup> Communication de la Commission, "Une approche globale en matière de certification et d'essais", COM (89) 209 final du 15 juin 1989.

<sup>40</sup> A. Mattera, *op. cit.* p. 162 et s.

### **1.3 Ouverture aux produits de qualité supérieure**

La normalisation est une démarche qui vise à spécifier les produits mais qui peut s'appliquer aussi bien aux produits classiques de l'industrie qu'à ceux de l'agro-alimentaire. En 1988, il s'est avéré nécessaire de définir une politique de la qualité: un certain nombre de mécanismes permettant la protection juridique des produits de grande qualité<sup>41</sup> ont été mis en place afin de favoriser, ou protéger, le développement de certaines zones rurales. Il est apparu que le maintien et la promotion de produits de haute qualité pourrait devenir un atout important, surtout dans les zones les plus défavorisées, et répondait en outre aux attentes du consommateur; l'augmentation du revenu des producteurs favorise en effet le maintien des populations dans les régions agricoles.

A cet égard, la Commission a relevé l'importance de la spécificité des produits agricoles: ont été notamment adoptés le règlement 2082/92, du 14 juillet 1992 relatif aux attestations de spécificité des produits agricoles et des denrées alimentaires qui protège le savoir-faire, les caractéristiques particulières du produit, le règlement 2081/92, du 14 juillet 1992 relatif à la protection des indications géographiques des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires qui fait référence à l'origine du produit. Ces deux textes s'inspirent du système français des labels agricoles et des appellations d'origine.

## **2. ORIENTATION DES NEGOCIATIONS DU GATT DANS LE CADRE DE L'URUGUAY ROUND ET DECISIONS PRISES PAR LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS**

Pour les négociateurs du GATT, l'objectif essentiel est l'harmonisation, au niveau international des normes qui servent de base à la législation des différents Etats membres pour qu'elles ne constituent plus de simples obstacles aux échanges. Ils recommandent pour cela qu'elles s'appuient sur les normes Codex<sup>42</sup>, ces normes ayant été élaborées par consensus international. Le GATT et le Codex estiment que l'incorporation de références aux normes et aux codes d'usages du Codex dans les accords du GATT contribuera considérablement à promouvoir le commerce international des denrées alimentaires et à réduire au minimum les problèmes qui résultent aujourd'hui des différences entre les règlements nationaux et qui risquent d'être à l'origine d'obstacles techniques au commerce<sup>43</sup>. En l'absence de normes internationales, ou lorsque le règlement national sera différent de ces normes, et dans les cas où les normes et règlements sont susceptibles d'influencer les échanges commerciaux internationaux, les parties doivent aviser les autres parties intéressées de leur intention d'adopter des normes ou règlements, indiquer les produits visés, fournir sur demande des détails sur ces documents permettant aux intéressés de présenter leurs observations. Elles doivent également publier les textes dès leur adoption<sup>44</sup>.

---

<sup>41</sup> Voir Communication de la Commission, "Avenir du monde rural", COM (88) 501, du 28 juillet 1988.

<sup>42</sup> Voirs Normes alimentaires, "Examen et évaluation des procédures et de la structure de la Commission FAO/OMS de Codex Alimentarius", Rapport de la Conférence FAO/OMS sur les normes alimentaires, les substances chimiques dans les aliments et le commerce des denrées alimentaires, Rome, 18/27 mars 1991, p. 17.

<sup>43</sup> R.J. Ronk et D. Dodgen, "Normes alimentaires: stratégie globale pour l'élaboration de prescriptions communes applicables à toutes les denrées alimentaires", ALICOM 91/6.

<sup>44</sup> Voir, "Les accords du GATT" dans "Les relations internationales de la CEE", Dictionnaire dumarché commun, 1989, N° 4, p. 199.



En matière de qualité des produits, la Commission du Codex considère qu'il convient d'entendre par "critères de qualité uniquement les facteurs essentiels pour la désignation, la définition ou la composition du produit considéré"; il s'agit d'une conception anglo-saxonne de la qualité. L'inclusion de tels facteurs dans une norme Codex "définit une caractéristique en dessous de laquelle le libre mouvement du produit en cause devrait être restreint". Mais ces facteurs pourraient englober la qualité des matières premières en vue de protéger la santé du consommateur et comporter des dispositions sur la saveur, l'odeur, la couleur et la texture qui peuvent être évaluées par les sens et être des critères fondamentaux pour caractériser les produits finis"; en effet, ces éléments peuvent également être source de fraude<sup>45</sup>. La Commission projette actuellement de prendre une orientation proche de celle suivie par la CEE: elle a retenu les conclusions du Comité sur les Principes généraux selon lequel il faut désormais privilégier l'approche horizontale et les dispositions relatives aux additifs, mais également à l'hygiène des aliments, l'étiquetage, les pesticides et autres contaminants; il est moins nécessaire de mettre l'accent sur les normes de denrées alimentaires, les normes horizontales étant plus favorables à la libéralisation de commerce international car elles concernent tous les produits, même les produits nouveaux, alors que l'adoption de normes verticales ne permet de réduire les obstacles que pour les échanges des seuls produits concernés. Il est également prévu que les normes ne devraient pas contenir de dispositions facultatives non essentielles pour assurer la protection des consommateurs, la qualité des produits et la loyauté des pratiques commerciales. Néanmoins, les dispositions concernant, entre autres, la taille, le type, la valeur nutritive du produit peuvent également constituer des obstacles aux échanges. C'est pourquoi le GATT prévoit qu'elles doivent faire l'objet d'une normalisation volontaire<sup>46</sup>.

## **CHAPITRE IV -IMPERATIF DE QUALITE AUX DIFFERENTS STADES DE PRODUCTION ET D'ECHANGES**

Disposer des instruments permettant la mise en oeuvre d'une politique de qualité est également important pour les pays en développement- En effet, la qualité est source de valeur ajoutée. La qualité doit être présente aussi bien dans les produits de base (agricoles), transformés (industriels), qu'échangés.

### **1. PRODUITS AGRICOLES**

Leur exportation n'est possible que s'ils répondent non seulement au goût des consommateurs nationaux mais aussi à celui d'autres marchés. Ces produits doivent être homogènes, ne pas être dangereux pour la santé et la sécurité des consommateurs. Enfin, lorsque ils sont destinés à être transformés, les produits doivent être fiables et disponibles.

---

<sup>45</sup> Voir Rapport de la cinquième session de la Commission du Codex Alimentarius, Rome, 20 février- 1<sup>er</sup> mars 1968, ALINORM 68/35.

<sup>44</sup> Ali M. A. Kidiku, "Normes alimentaires - Evaluation des prescriptions essentielles et des critères de qualité acceptables inclus dans les normes Codex", ALICOM 91/8, ou Rapport de la conférence FAO/OMS sur les normes alimentaires, les substances chimiques dans les aliments et le commerce des denrées alimentaires, Rome, 18-27 mars 1991, p. 15 à 16.

## 2. DENREES ALIMENTAIRES

La vente de denrées élaborées de qualité permet d'optimiser la valeur ajoutée; à cet effet, il est nécessaire d'augmenter l'efficacité du système de production - afin de réduire les pertes dues à la fabrication, la détérioration, la manutention, la contamination - mais aussi d'accroître les capacités de production et le volume ainsi que la complexité des régies de fabrication des produits exportés. Il est enfin essentiel que les produits de bases soient transformés et les denrées alimentaires élaborées en parfaite conformité aux règles d'hygiène.

## 3. ECHANGES DE PRODUITS AGRICOLES ET DE DENREES ALIMENTAIRES

Même si le pays dispose d'un marché local potentiel, obtenir des débouchés dans certains pays importateurs dotés de devises fortes est d'intérêt manifeste. Or, pour pouvoir être exportée ou importée, une denrée agro-alimentaire doit répondre aux spécifications nationales et internationales relatives à la qualité des aliments.

En ce qui concerne les pays en développement, deux situations se présentent. A l'exportation, si un système de contrôle est en place et fonctionne de façon satisfaisante, les produits agricoles et denrées alimentaires de ces pays répondront aux dispositions, impératives ou volontaires, des pays développés; s'en trouveront favorisées à la fois la promotion extérieure des produits, la loyauté des transactions commerciales et les protection du consommateur local. En effet, dans la mesure où les autorités compétentes et les producteurs s'inspirent des prescriptions des pays industrialisés dans l'élaboration de leurs règles nationales, le consommateur local bénéficie de façon induite de l'amélioration de la sécurité et de la qualité des produits. C'est là un premier pas vers une harmonisation internationale en la matière<sup>47</sup>.

*A contrario*, l'absence d'un système de contrôle fiable a des conséquences à la fois sur le volume des exportations et sur la qualité des importations. Il apparaît en effet que les pays qui tentent d'exporter leurs denrées subissent des pertes considérables en raison des défaillances des chaînes de production: la législation des Etats importateurs étant généralement très stricte, les produits peu sûrs ne sont pas acceptés. En outre, si le contrôle n'est pas performant, la qualité des importations laissera à désirer: les exportateurs peu scrupuleux tenteront d'écouler des denrées agro-alimentaires de mauvaise qualité<sup>48</sup>.

---

<sup>47</sup> F.G. Winamo, *op. cit.*.

<sup>48</sup> E. Morales, "Problems faced by Latin American and Caribbean Countries in the import and export of food products" in "FAO/WHO joint workshops on health and food standardization and export food in Latin America and the Caribbean", 89287403, ESN/89, p. 1.



## **DEUXIEME PARTIE - OUTILS DE LA CONSTRUCTION DE LA QUALITE DES DENREES AGRO-ALIMENTAIRES**

Dans l'élaboration des règles de base, administrations responsables et organismes du secteur privé, selon le cas, adoptent généralement un instrument de type particulier: la norme; bien, qu'étant de nature juridique variée, cet instrument répond en effet aux exigences et spécificités d'une politique de qualité pour les denrées agro-alimentaires. Néanmoins, les différents partenaires économiques, ou para-économiques, donnent au terme "norme" des définitions variées. Il est donc difficile de déterminer ce qu'est une norme par une simple définition; tout comme en droit administratif (de type romano-français), la méthode à suivre est celle du faisceau d'indices<sup>49</sup>.

---

<sup>49</sup> L. González Vaqué, "Législation de l'étiquetage des pesticides", Etude législative N° 43, FAO, 988.



## CHAPITRE I - NOTION DE NORME ALIMENTAIRE

La complexité de cette matière provient du fait que la notion de norme n'est ni définie, ni interprétée de manière uniforme; il en résulte des conséquences juridiques importantes.

### 1. DIFFERENTES CONCEPTIONS DE LA NORME

Selon Murray<sup>50</sup>, les normes alimentaires synthétisent l'ensemble des règles relatives aux denrées agro-alimentaires, quel qu'en soit l'aspect traité.

En anglais, le mot utilisé est *standard*: il s'agit d' "une base de mesure, d'un critère, d'un modèle reconnu ou accepté, d'un niveau déterminé d'excellence ou d'adéquation requis, attendu ou possible".

Toute caractéristique pouvant faire l'objet d'une description précise peut être normalisée. Bien que les définitions précitées soient extrêmement larges, les différentes interprétations aboutissent à l'élaboration de normes, volontaires ou obligatoires.

#### 1.1 Norme

Selon la définition internationale adoptée par la Commission économique pour l'Europe, une norme est une "spécification technique ou autre document accessible au public, établi avec la coopération et le consensus ou l'approbation générale de toutes les parties intéressées, fondé sur les résultats de la science, de la technologie et de l'expérience, visant à l'avantage de la communauté dans son ensemble et approuvé par un organisme qualifié sur le plan national, régional ou international".

En revanche, il est à noter que pour la Commission du Codex, la norme est un instrument plus rigide puisqu'il s'agit de "toute recommandation destinée à être soumise aux gouvernements pour acceptation". Ce n'est d'ailleurs qu'à cette condition que peut être atteint l'objectif du Codex qui consiste à diminuer les obstacles non tarifaires au commerce résultant de la divergence des réglementations nationales.

Les définitions étant divergentes, l'analyse de l'essence de la norme se fait par l'étude descriptive de ses éléments constitutifs. A cet égard, l'on relève qu'une norme doit être:

- (a) ***accessible au public***: la norme est élaborée par tous ceux qui le désirent et appliquée par tous ceux qui le souhaitent. Elle doit être rendue accessible à tous (c'est à dire publiée et largement distribuée) car elle est d'autant plus efficace qu'elle est utilisée par le plus grand nombre;
- (b) ***évolutive***: la norme doit pouvoir évoluer pour prendre en compte le développement du marché, du progrès technique et de l'innovation en général;

---

<sup>50</sup> Voir "Quality control in the food industry", vol. 1, 2nd, Ed. Herschodoerfer, p. 353.

- (c) ***d'observation non obligatoire:*** sauf exception, c'est-à-dire lorsque l'autorité compétente met en oeuvre les procédures nécessaires pour en faire un "règlement technique", la norme n'est pas d'application obligatoire. Elle traduit un accord librement consenti entre les différents, partenaires; néanmoins, ceci n'exclut pas qu'elle puisse être prise en compte comme présomption de conformité aux exigences essentielles définies par les lois et règlements et que les tribunaux puissent s'y référer en tant que règle communément admise dans un secteur professionnel donné;
- (d) ***d'application répétée et continue:*** cette caractéristique différencie la norme des documents particuliers établissant des spécifications valables pour un seul usage.

De manière générale, la norme est un instrument de régulation du marché: elle favorise les économies d'échelle liées à la compatibilité des produits et permet une meilleure identification de leur qualité. Elle est donc l'instrument privilégié des organisations régionales d'intégration économique telle la Communauté européenne.

Que l'organisme chargé de l'élaboration de la norme soit national, régional ou international, il est nécessaire que la dite norme soit reconnue par les pouvoirs publics - le mode de reconnaissance peut être le contrat (Allemagne), l'acte législatif ou réglementaire (France) - ou, tout simplement, par les partenaires économiques intéressés (Etats-Unis).

## 1.2 Règlement technique

Pour ce qui est du règlement technique, la définition retenue par le GATT établit qu'il s'agit "d'un document qui énonce les caractéristiques de produits ou les procédés et méthodes de production se rapportant à ces produits, y compris les dispositions administratives qui s'y réfèrent; son respect est obligatoire"<sup>51</sup>.

Si l'on s'en tient à cette définition, le règlement technique s'oppose à la norme puisqu'il s'agit d'une spécification obligatoire adoptée par les autorités publiques en vue de protéger la santé et la sécurité des personnes, et non plus d'un instrument d'observation volontaire.

Néanmoins, pour le Codex, cette définition correspond en fait à celle du mot norme<sup>52</sup>.

Ici encore, c'est l'analyse du contenu et non la définition qui permet de cerner ce qu'est un règlement technique.

Selon la conception la plus communément admise, le règlement technique contient à lui seul tous les éléments sur lesquels se fonde la protection des consommateurs; outre les dispositions relatives à la composition et la dénomination des produits, il comporte des éléments concernant la santé, la sécurité des consommateurs ainsi que la loyauté des relations commerciales.

---

<sup>51</sup> Annexe 3 de l'Accord relatif aux obstacles techniques au commerce, CX/FICS 92/5, p. G.1.

<sup>52</sup> Voir infra les normes du Codex Alimentarius, alors que le sens donné par le GATT correspond également à celui de la CEE, et de la plus part des Etats. Voir par exemple: P. Creyssel, *op. cit.*; L. Brykman, "The single market, technical standards and certification, insider-outsiders and global competition", *Journal of development planning*, N° 22, 1992, p. 161; Accord du GATT (1991) relatif aux obstacles techniques au commerce; Comité du Codex sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires, première session, Canberra, 21-26 septembre, CX/FICS 92/5, p. G. 1.

Cependant, l'évolution actuelle est de limiter le contenu des règlements techniques<sup>53</sup> à ce qui correspond à la fonction originelle, c'est-à-dire à la composition, la présentation et l'identité du produit, et de faire figurer dans des réglementations distinctes toutes les dispositions relatives à la santé des consommateurs et à la loyauté des relations commerciales: étiquetage, additifs<sup>54</sup>.

## 2. DIFFERENTS TYPES DE NORMES

### 2.1 Norme obligatoire/norme volontaire

Selon Gérard, la norme est dite obligatoire lorsqu'il s'agit d'une disposition ayant la nature d'un acte législatif ou réglementaire. Ce type de norme est donc assorti d'un régime juridique de sanctions défini soit par les dispositions contenues dans la norme, soit par une loi générale sur les produits alimentaires, soit par le droit pénal général<sup>55</sup>.

Une norme étant par nature "volontaire", l'absence d'une décision spécifique la rendant obligatoire fait qu'elle demeure facultative<sup>56</sup>.

Les règlements techniques peuvent donc être qualifiés de normes obligatoires même si, au sens propre du terme, une norme ne peut être que volontaire.

La référence aux normes apparaît comme un mode de rédaction de réglementations techniques consistant à remplacer dans le texte réglementaire l'énoncé détaillé des spécifications techniques par la référence à une ou plusieurs normes rendues obligatoires. Les rédacteurs des départements de l'agriculture utilisent généralement la méthode qui consiste à désigner une ou plusieurs normes déterminées dans des conditions telles que les révisions de la ou des normes ne sont applicables que si le règlement est lui-même modifié.

On peut également se borner à une référence générale aux normes, en tant que règles reconnues de la technique (norme volontaire). L'application de l'ensemble des normes portant sur l'objet visé par la réglementation permet au produit d'être conforme à la réglementation.

La norme peut enfin se substituer complètement à la réglementation<sup>57</sup>.

La formulation de normes volontaires permet aux producteurs de denrées agro-alimentaires d'apporter corrections ou changements aux procédés habituellement suivis, de telle sorte que lorsque ces règles deviennent obligatoires, elles sont déjà appliquées par certaines entreprises et donc déjà éprouvées.

De manière générale, les rédacteurs juridiques appliquent la technique dite de "mise au point progressive des normes"<sup>58</sup>.

---

<sup>53</sup> Ou norme obligatoire: voir *infra*.

<sup>54</sup> L. Bigwood et A. Gérard, "Objectifs et principes fondamentaux d'un droit comparé de l'alimentation", vol. 4, p. 222 à 228, Bâle, S. Karger.<sup>55</sup> A. Gérard, "Eléments du droit de l'alimentation", Etude législative N° 7, FAO, 1975, p. 20.

<sup>56</sup> D. Nguyen-Bourgeois, Juris-classeur concurrence consommation, 1990, fascicule 870, N° 60, p. 11.

<sup>57</sup> D. Nguyen-Bourgeois, *op. cit.*.

<sup>58</sup> L. Bombin, "Législation phytosanitaire", Etude législative N° 28, FAO, 1983.



## **2.2 Norme de moyen/norme de résultat**

La norme de moyen décrit de façon précise les systèmes à utiliser pour que le produit visé présente effectivement les caractéristiques techniques exigées. La norme volontaire entre généralement dans ce cas.

La norme de résultat décrit simplement les caractéristiques précises exigées du produit, sans en spécifier la constitution interne, ni les moyens à mettre en oeuvre pour aboutir au résultat escompté<sup>59</sup>.

## **2.3 Norme horizontale/norme verticale**

La norme est dite horizontale lorsqu'elle s'applique à un élément commun à l'ensemble des produits (étiquetage, additifs...); elle est dite verticale lorsqu'elle réunit l'ensemble des dispositions applicables à un produit ou une catégorie de produits déterminés.

Dans le Codex, sont utilisés les termes de norme générale ou spécifique. Cependant, alors que les normes spécifiques sont toujours verticales, les normes générales contiennent à la fois des dispositions verticales et horizontales<sup>60</sup>. Le Codex emploie maintenant plus volontiers les termes de norme verticale et horizontale<sup>61</sup>.

De manière générale, la tendance est au développement des normes horizontales.

## **3. AUTRES TYPES DE DOCUMENTS UTILISES**

Sont également utilisés comme référence un certain nombre de documents qui présentent des similitudes avec les normes. Ces documents peuvent soit servir de complément à la loi de base en matière d'alimentation, soit de fondement à l'élaboration de normes alimentaires volontaires.

### **3.1 Documents non obligatoires**

Ils présentent une similitude avec les normes mais s'en différencient par le mode d'élaboration et surtout d'approbation. Ces textes entérinent généralement les pratiques utilisées par les professionnels du secteur agro-alimentaire depuis l'origine de la profession.

Il s'agit des documents suivants:

- (a) ***Guides de bonnes pratiques professionnelles en matière de sécurité alimentaire*** -ces guides sont élaborés par les professionnels en liaison avec les organismes techniques et les administrations compétentes. Ils constituent des recommandations complémentaires obligatoires qui fixent les exigences pour la sécurité des consommateurs. Ils énoncent également des modalités d'auto-contrôle par l'entreprise

---

<sup>59</sup> A. Penneau, "Règles de l'art et normes techniques", LGDJ 1989, N° 94 et s.

<sup>60</sup> R.H. Murray, "National and International Standards", in "Quality control in the food industry", Vol. 1, 2nd ed., S.M. Herschdoerfer.

<sup>61</sup> Voir Conférence FAO/OMS sur les normes alimentaires, les substances chimiques dans les aliments et le commerce des denrées alimentaires, *op. cit.*.

elle-même et des recommandations relatives à la maîtrise des points critiques qui serviront à la mise en place des programmes de surveillance.

Même s'ils contiennent un rappel des obligations réglementaires, ces guides sont d'application optionnelle. Cependant, leur observation par les entreprises pourra être prise en compte par les services de contrôle comme présomption de conformité à des exigences essentielles et, éventuellement, par les tribunaux dans le domaine civil (notamment le droit de la responsabilité).

- (b) **Codes professionnels facultatifs** - Certaines associations, syndicats ou organismes professionnels souhaitent parfois que les codes d'usages ou de bonnes pratiques relatifs à leur profession n'aient pas un caractère obligatoire afin de mieux traduire un consentement volontaire à des règles établies de commun accord. Cela permet également de faciliter les évolutions nécessaires en fonction des techniques ou des marchés.
- (c) **Spécifications de type normatif** - Il s'agit des caractéristiques de composition ou d'usage, des procédés d'obtention, de fabrication, de conservation ou de transport des produits. Les spécifications de type normatif précisent les méthodes de contrôle permettant d'assurer le respect des caractéristiques spécifiées. Elles sont le support du système français de certification <sup>62</sup>.

### 3.2 **Documents obligatoires**

Un certain nombre de textes sont qualifiés de normes alors qu'ils ne correspondent pas aux définitions données précédemment:

- (a) **Normes de sécurité microbiologiques ou critères microbiologiques** - Il s'agit de seuils en deçà desquels les produits ne peuvent être mis à la vente. Ces dispositions se rencontrent dans des décrets et sont qualifiés de *standards* aux États-Unis et au Canada;
- (b) **Exigences minimales de qualité des règlements communautaires** - Elles imposent des normes minimales de qualité obligatoires pour les entreprises qui veulent bénéficier de l'aide communautaire pour leurs produits (tomates pelées ou poires au sirop);
- (c) **Normes communes de commercialisation des règlements communautaires** - Il s'agit des règlements suivants: (i) règlement 1906/90 pour les volailles; (ii) règlement 1907/90 pour les oeufs; (iii) règlement 2136/89 pour les sardines; (iv) règlement 1035/72 pour les fruits et légumes (modifié en 1992). Ces règlements fixent une qualité minimale à laquelle les produits doivent répondre pour bénéficier d'une dénomination de vente.

---

<sup>62</sup> Voir *supra*.

### **3.3 Code d'usage**

Est parfois utilisé le terme de code de bonne pratique<sup>63</sup>. Il s'agit d'un recueil établi par un organisme professionnel reconnu par un Etat, ou par des syndicats professionnels (dans ce dernier cas les textes sont généralement approuvés par le ministère concerné). Ces documents regroupent l'ensemble des décisions professionnelles (relatives aux procédés de fabrication et parfois aux règles d'assurance qualité) qui, dans le cadre de la législation en vigueur, favorisent l'établissement de règles permettant le contrôle de la qualité et sont opposables aux produits importés<sup>64</sup>. Ils accordent une part importante à la sécurité associée au produit, en privilégiant les aspects relatifs aux conditions de production. La reconnaissance explicite de ces textes par le ministre concerné, et l'utilisation qu'en font les services de contrôle en rendent l'application obligatoire (leur non-respect constitue l'élément matériel d'une infraction).

### **3.4 Norme et code d'usage du Codex Alimentarius**

#### **3.4.1 Normes du Codex**

**Contenu** - Les normes élaborées par le Codex, et destinées à être adoptées par les Etats, visent "à guider et à promouvoir l'élaboration, la mise en oeuvre et l'harmonisation de définitions et d'exigences relatives aux produits alimentaires et, de ce fait, à faciliter le commerce international"<sup>65</sup>.

Ces normes établissent les spécificités de produits, bruts ou transformés; elles peuvent également constituer des recommandations et codes d'usages relatifs soit à des éléments communs, de type "horizontaux", tels les additifs ou l'étiquetage, soit à certains aspects particuliers de l'hygiène des fabrications.

Afin qu'elles ne constituent pas de simples obstacles aux échanges, les normes du Codex doivent avoir un fondement scientifique et être vérifiables<sup>66</sup>; la notion de caractère scientifique des normes internationales a été au centre des travaux de la réunion du Codex qui s'est tenue du 28 juin au 7 juillet 1993<sup>67</sup>.

**Elaboration** - Les procédures d'élaboration et d'acceptation des normes du Codex ont été modifiées lors de la dernière session de la Commission du Codex Alimentarius (la huitième édition du manuel de procédure, qui vient d'être publiée, prend en compte les modifications adoptées lors de ladite session). Elles sont désormais les suivantes:

- la Commission décide de la création d'une norme mondiale en fonction des "critères concernant la détermination de l'ordre de priorité des activités" et désigne l'organe subsidiaire, ou autre, chargé d'entreprendre les travaux. La décision d'élaborer des normes peut être prise également par des organes subsidiaires de la Commission

---

<sup>63</sup> Voir par exemple le Codex Alimentarius.

<sup>64</sup> Voir toutefois la particularité de la législation communautaire vis-à-vis des produits en provenance des Etats membres.

<sup>65</sup> Voir "Directives générales pour la mise au point d'un système national efficace de contrôle des denrées alimentaires", FAO/OMS, 1976, p. 142.

<sup>66</sup> C.W. McMillan, "Normes alimentaires et contrôle des substances chimiques contenues dans les aliments: Impacts sur le commerce international", ALICOM 91/2.

<sup>67</sup> Voir *supra*.

conformément aux critères susmentionnés, sous réserve de l'approbation consécutive de la Commission, ou de son Comité exécutif, dans les meilleurs délais possibles. Dans le cas des normes régionales, la Commission doit fonder sa décision sur la proposition de la majorité des membres appartenant à une région ou à un groupe de pays donnés (Etape 1);

- le Secrétariat fait établir un "avant-projet de norme", qui est distribué aux membres de la Commission pour observation, puis examiné, sur la base de ces observations, par l'organisme subsidiaire compétent qui peut soumettre le texte à la Commission en tant que "projet de norme" (Etapas 2, 3 et 4);
- dans le cas des normes régionales, tous les membres de la Commission peuvent présenter des observations mais seule la majorité des Etats concernés présents à la session peut décider de modifier ou d'adopter le projet en tenant compte des observations qui ont été faites (Etape 5);
- si la Commission adopte le "projet de norme", celui-ci est à nouveau communiqué aux gouvernements pour observations; après un nouvel examen par l'organisme subsidiaire compétent, la Commission peut adopter le projet sous forme de "Norme Codex". Dans le cas de normes régionales, tous les membres intéressés peuvent soumettre des observations mais seuls les pays membres situés dans la région considérée peuvent décider de modifier ou adopter le projet (Etape 8);
- la Commission, le Comité consultatif, ou tout organe subsidiaire, sous réserve de confirmation par la Commission ou le Comité exécutif, peut décider que l'urgence est telle qu'une procédure d'élaboration accélérée doit être suivie (Etape 1). Le Secrétariat fait alors établir un avant-projet de norme (Etape 2). La Commission ou l'organe subsidiaire compétent, ou tout autre organisme intéressé, peut décider de renvoyer le projet pour recueillir des observations (Etape 3). Les observations sont communiquées à l'organe subsidiaire ou à tout autre organe compétent (Etape 4).

En matière de révision, la procédure est la même que celle utilisée lors de l'élaboration des normes, certaines étapes de la procédure pouvant cependant être omises.

Les normes Codex sont ensuite publiées et envoyées aux Etats pour acceptation (Etape 7); l'acceptation est concrétisée par notification.

**Statut juridique** - Trois situations doivent être distinguées:

- (a) norme acceptée sans réserve par un Etat - Dans ce cas, ledit Etat s'engage (i) à intégrer la norme dans la réglementation nationale, (ii) en attendant cette intégration, à ne pas laisser circuler sur son territoire des produits non conformes, et (iii) à accepter les produits conformes;
- (b) acceptation assortie de dérogations spécifiées - De même portée que l'acceptation sans réserve si ce n'est à l'égard de certaines dispositions de la norme auxquelles l'Etat déclare ne pas pouvoir se conformer<sup>68</sup>;

---

<sup>68</sup>

Voir vingtième session du Codex Alimentarius, *op. cit.*.

- (c) libre distribution (notion ajoutée lors de la dernière réunion du Codex) - Les pays concernés s'engagent à ce que les produits conformes aux normes soient distribués librement sur leur territoire<sup>69</sup>.

**Statut des normes Codex hors mise en oeuvre de la procédure d'acceptation par les Etats -**  
Dans ce cas, ces normes ne sont que des références techniques internationales qui peuvent être prises en compte à divers titres tels (i) l'inclusion dans des contrats internationaux pour définir la qualité minimale des denrées faisant l'objet du contrat, (ii) la prise en considération lors de l'élaboration d'une norme ou d'un règlement technique national<sup>70</sup>.

Cependant, en application du projet d'accord sur l'acceptation des normes Codex qui a été conclu lors de la session de juin 1993, "les parties contractantes au GATT peuvent être tenues de justifier leurs dérogations concernant les aspects sanitaires des normes Codex (les spécifications sanitaires n'ayant rien à voir avec la protection de la santé), indépendamment de la position du pays en ce qui concerne l'acceptation<sup>71</sup>. Les parties doivent en particulier préciser si elles considèrent que la norme n'est pas suffisamment rigoureuse pour assurer le niveau approprié de protection<sup>72</sup>. Cette orientation est importante, notamment pour les pays de l'Union européenne car, dans la plupart des cas, ils n'acceptent pas les normes du Codex dans la mesure où cela les conduirait à revoir l'ensemble de leur législation qui est en général antérieure et plus restrictive. Ainsi, ils pourraient être obligés d'accepter les denrées alimentaires provenant d'Etats tiers même si ces produits ne sont pas conformes aux règles sanitaires communautaires, dès lors qu'ils sont conformes aux normes Codex en la matière.

#### 3.4.2 Code d'usage Codex en matière d'hygiène

Ils sont comparables à des directives techniques tels les codes de bonnes pratiques hygiéniques<sup>73 74 75</sup>.

---

<sup>69</sup> Voir programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, Commission du Codex Alimentarius, Vingtième Session, Genève, 28 juin - 7 juillet 1993, ALINORM 93/33, Annexe p. 24.

<sup>70</sup> Voir pour exemple "Approche des gouvernements à l'égard du Codex - Etudes de cas: Les normes alimentaires aux Pays-Bas", ALICOM 91/5A, dans "Rapport de la conférence FAO/OMS sur les normes alimentaires, les substances chimiques dans les aliments et le commerce des denrées alimentaires", Rome, 18-27 mars 1991, p. 9.

<sup>71</sup> Voir Commission du Codex Alimentarius, vingtième session, 28 juin-7 juillet 1993, point 15 (c) de l'ordre du jour; "Rapport de la dixième session du Comité du Codex sur les principes généraux" Paris, 7-11 septembre 1992; "Avant-projet de procédure unique pour l'élaboration des normes Codex et textes apparentés", Alinorm 93/33, Add., p. 5.

<sup>72</sup> Voir Comité du Codex Alimentarius sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires, première session, Canberra, 21-26 septembre 1992, CX/FICS 92/5, p. L44.

<sup>73</sup> Voir *supra*.

<sup>74</sup> P. Creyssel, *op. cit.*.

<sup>75</sup> Voir "Directives générales pour la mise au point d'un système national efficace de contrôle des aliments", *op. cit.*.

## 4. CHAMP D'APPLICATION DE LA NORME

Il existe dans le domaine agro-alimentaire quatre types de normes qui se distinguent par leur champ d'application.

### 4.1 Norme de spécification de produits

Il s'agit de l'ensemble des données qualitatives et quantitatives convenablement choisies pour permettre de définir un produit<sup>76</sup>.

L'évolution des connaissances scientifiques, et le développement de leur application pratique, tendent aujourd'hui à privilégier les identifications des caractères physico-chimiques de la denrée. En effet, l'estimation possible de la mesure de ces paramètres, de leur exactitude, de leur précision et de leur fidélité, les rendent d'un usage commode, sûr et susceptible de devenir universel.

Les normes de spécification de produits énoncent généralement:

- (a) leurs objet et domaine d'application;
- (b) certaines références techniques utiles aux utilisateurs;
- (c) la définition du produit qui peut prendre en compte par exemple l'origine botanique, ou le mode d'obtention;
- (d) les caractéristiques ou spécifications de l'objet qui sont classées en deux catégories:
  - *les caractéristiques ou spécifications générales* qui concernent la présentation du produit (produit cru, congelé), la technique de production utilisée (hachage), la présence d'additifs éventuels ou d'ingrédients importants (sucre), la couleur, l'odeur, la consistance, la flaveur, l'absence de défaut dont la nature est précisée;
  - *les caractéristiques ou spécifications particulières*, c'est à dire les caractères organoleptiques, ou chimiques, souvent présentés sous la forme de tableau dans lequel sont précisées les références de méthodes d'essais correspondantes et certaines caractéristiques physiques;
- (e) les méthodes d'analyse et d'échantillonnage, et notamment les modes de conservation des échantillons.

Les méthodes d'essais sont indiquées soit dans le tableau des spécifications, soit dans les références, soit dans une annexe à la norme.

Relevant de ce type, les normes du Codex<sup>77</sup> ont pour objectif de faciliter l'harmonisation des différents systèmes: elles comprennent l'ensemble des points permettant de définir un produit à des fins réglementaires; de plus, les spécifications y sont très détaillées.

---

<sup>76</sup> P. Mainguy, *op. cit.*, p.21.

<sup>77</sup> Voir le Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius, *op. cit.*.

D'intérêt particulier en ce qui concerne le thème du présent ouvrage, leurs rubriques "Description et facteurs essentiels de composition et de qualité" comportent:

- (a) la description du champ d'application et un ensemble d'informations (définition du produit, description des matières premières utilisées et toute mention nécessaire relative aux procédés de fabrication, types et modes de présentation du produit, type de conditionnement);
- (b) les facteurs essentiels de composition et de qualité tels les teneurs minimales en ingrédients de bases, les matières premières essentielles, les ingrédients secondaires, les adjuvants obligatoires et facultatifs, les additifs alimentaires autorisés, le milieu de couverture, et les tolérances pour les défauts;
- (c) des dispositions en matière d'étiquetage (nom du produit, liste des ingrédients, contenu net, nom et adresse du producteur, pays d'origine, datage, lot d'origine, ces derniers éléments devant ultérieurement être rassemblés dans des normes horizontales<sup>78</sup>).

#### **4.2 Norme d'environnement de produit**

Ces normes visent à définir les modalités concernant l'emballage du produit, les exigences techniques liées à la mise sur le marché, les normes d'hygiène et de sécurité des matériels destinés à la production, ainsi que les normes de vocabulaire d'usage dans un secteur particulier; elles ne concernent en aucun cas les effets sur l'homme et l'environnement. Elles peuvent être classées de la façon suivante:

- (a) normes de vocabulaire et de nomenclature - elles définissent l'aspect morphologique, la qualité ou la présentation d'un produit;
- (b) normes d'emballage - elles déterminent les spécifications techniques du conditionnement, c'est à dire les dimensions et le type de matériaux utilisables en fonction de la destination du produit;
- (c) normes relatives à certaines exigences techniques elles portent sur certains aspects de la mise sur le marché des produits tels que le stockage, le transport, les conditions de conservation;
- (d) normes d'hygiène et de sécurité des matériels destinés à l'agro-alimentaire - elles ont pour objectif de fixer les règles applicables aux outils de l'agro-alimentaire lors de leur conception et de leur construction afin d'assurer, d'une part, l'hygiène des denrées alimentaires et, d'autre part, la sécurité des utilisateurs au cours des opérations de préparation, conditionnement, stockage, transport, distribution; elles sont en principe destinées aux constructeurs de matériel;
- (e) normes portant sur le contrôle des processus ou des ingrédients.

---

<sup>78</sup>

Voir ALICOM 91/8, p. 1 et 2.

### **4.3 Norme de méthode d'analyse et d'essais**

La plupart des normes existant dans le domaine agro-alimentaire sont des normes de ce type: elles définissent les méthodes à utiliser pour assurer une qualité optimale (objective ou subjective) des produits; c'est pourquoi elles se rencontrent même dans les pays qui n'ont pas de normes de produits (Royaume-Uni, Allemagne). L'objectif est d'harmoniser les méthodes utilisées. Elles fixent principalement les méthodes d'échantillonnage, et les méthodes d'analyse physique, chimique, microbiologique ou sensorielle. Elles constituent le domaine d'intervention privilégié de la normalisation.

### **4.4 Norme de ligne directrice**

Il s'agit des "guidelines" anglo-saxons qui contiennent des recommandations quant aux méthodes à mettre en oeuvre dans le but d'optimiser la qualité sanitaire ou hygiénique, organoleptique ou de service des produits.

Selon le cas, ces normes décrivent des techniques de mise en oeuvre (par exemple les normes d'entreposage que l'on trouve dans certaines normes d'environnement et qui précisent des critères pratiques couramment utilisés pour déterminer la meilleure date de récolte), ou sont utilisables pour préparer des guides de bonnes pratiques de sécurité alimentaire; ces dernières pourraient faciliter notamment la mise en place dans l'entreprise de l'assurance qualité (il n'existe pas encore de norme de ce type)<sup>79</sup>.

## **CHAPITRE II - EVOLUTION DE L'APPROCHE ADMINISTRATIVE**

En matière de normes alimentaires, les instruments sur lesquels se fonde la qualité ont évolué du concept de respect de normes obligatoires vers celui de l'application concomitantes de normes volontaires, sauf dans les domaines qui comportent un risque sanitaire.

### **1 APPROCHE CLASSIQUE**

#### **1.1 Pratique des Etats**

La pratique habituelle des Etats était la suivante: élaboration de règles techniques en matière alimentaire qui consistent en dispositions législatives, réglementaires ou administratives, elles-mêmes renvoyant à des spécifications techniques, des codes professionnels ou de bonnes pratiques.

##### **1.1.1 Loi de base**

Un texte législatif de base (ci-après la loi) édicté les principes généraux en matière de production, manipulation et commercialisation des denrées alimentaires. Il vise à sauvegarder la santé du consommateur et à le protéger contre les fraudes. Le domaine d'application relevant de la compétence de différents départements ministériels (notamment l'agriculture, la santé, le commerce

---

<sup>79</sup> Pour la définition des différents types de normes, voir P. Creyssel, *op. cit.*, p. 46 et suiv.



et l'industrie, la pêche), certaines difficultés peuvent apparaître dans la mise en application qui se fait au travers de textes réglementaires.

Dans les Etats à structure fédérale, la compétence est donnée soit aux institutions fédérales (Etats-Unis), soit aux différents Etats ou provinces fédérés (Australie pour les denrées agro-alimentaires produites et consommées sur le territoire national).

La loi comprend en général la définition de l'aliment (Chili, loi DFL N° 725; Etats-Unis, "Food, Drug and Cosmetic Act"; Royaume-Uni, "Food Safety Act"), une définition des caractéristiques de conformité, ainsi que les causes d'infraction; une définition des aliments impropres à la consommation est parfois donnée.

Son domaine d'application peut être étendue (composition, hygiène, étiquetage, aux Etats-Unis et en France) ou limité aux seules règles d'hygiène (Chili).

#### *Stades auxquels les contrôles sont effectués*

La protection de la santé du consommateur s'exerce à la production, à la transformation, à l'entreposage, au transport, à la manutention et à la vente des denrées; elle peut également s'appliquer aux denrées importées (France, Chili), à moins que des dispositions spécifiques (Etats-Unis) ou une loi particulière (Australie) n'existent en la matière.

Les procédures de contrôle seront exposées plus avant dans cet ouvrage; néanmoins, il faut retenir qu'en cas de non-conformité des produits, les autorités responsables ou le juge peuvent prescrire la saisie, la consignation avec autorisation (France, Etats-Unis) ou sans autorisation (Chili), la destruction ou la dénaturation des produits, ou parfois délivrer un simple avertissement (Chili).

Les sanctions applicables peuvent consister en de simples amendes et/ou en emprisonnement (France, Etats-Unis, Royaume-Uni).

Des sanctions subsidiaires sont également prévues: fermeture de l'établissement (Chili), affichage du jugement, confiscation des produits (France).

Les procédures judiciaires sont plus ou moins détaillées, car en général elles ne font que compléter le code de procédure pénale (France, Etats-Unis). Au Royaume-Uni, il existe un code spécifique en la matière, "Food Safety Act Code of Practice, No. 2".

En général, la loi désigne les personnes qui peuvent prendre l'initiative de la poursuite (victime, autorités administratives ou judiciaires), le mode de la preuve, l'étendue de la responsabilité (sauf aux Etats-Unis où tout relève du code de procédure pénale).

#### 1.1.2 Réglementation technique d'application

Les spécifications contenues dans la loi ne pouvant être trop détaillées (un texte lourd et difficilement modifiable ne pourrait s'adapter aux évolutions techniques), des **règlements d'application** sont élaborés par l'exécutif, ou tout autre organe chargé de la mise en oeuvre de la loi. Les dispositions relatives à la transformation des aliments, à l'hygiène et aux contrôles sont du domaine réglementaire. En relèvent aussi (i) les immatriculations des entreprises et les patentes<sup>80</sup>;

---

<sup>80</sup> Chili, décret N° 60 du 5 avril 1982.

(ii) les notifications nécessaires<sup>81</sup>; (iii) les délégations de pouvoir relatives aux inspections, prélèvements d'échantillons, décisions de saisie (France, Chili); et (iv) le nombre et le paiement éventuel des échantillons prélevés (France).

### 1.1.3 Autres instruments juridiques - codes professionnels, codes de bonnes pratiques et normes

Dans certains pays (Italie), les dispositions relatives à la composition et à la spécification des produits sont incorporées à la réglementation; dans d'autres (France), il s'agit de textes distincts qui constituent généralement des codes professionnels ou des normes obligatoires. Les codes peuvent servir de base pour l'élaboration de ces normes.

## 1.2 Système de la CEE

### 1.2.1 Instruments juridiques communautaires

La politique communautaire en matière de qualité des denrées agro-alimentaire repose sur trois types d'instrument juridique<sup>82</sup>.

- (a) **Le règlement** "a une portée générale, est obligatoire dans tous ses éléments et est directement applicable dans tous les Etats membres" (art. 189 du Traité de Rome). Ces derniers ne disposent d'aucune marge d'appréciation pour l'application des dispositions du règlement qui fixe une obligation de moyen; il n'est pas non plus nécessaire que les Etats membres mettent en oeuvre des mesures de réception. Le règlement édicté donc des droits et obligations qui s'imposent aux particuliers et aux autorités des Etats membres dès sa date d'application.
- (b) **La directive** lie tout Etat membre destinataire quant au résultat à atteindre tout en laissant aux instances nationales la compétence quant à la forme et aux moyens (art. 189, al. 3 du Traité de Rome). Contrairement au règlement, la directive n'est obligatoire que dans le but à atteindre; il revient aux Etats membres de prendre, dans le délai imparti, les mesures nécessaires à l'insertion des principes de la directive dans le droit national. En la matière, les Etats membres n'ont qu'une obligation de résultat.

En ce qui concerne la transposition en droit interne des directives, elle se fait par le biais "de dispositions équivalentes à celles qui sont applicables dans l'ordre juridique interne en vue d'imposer le respect de prescriptions semblables à celles que prévoit la directive en cause"<sup>83</sup>, En cas de défaut de transposition, les dispositions de la directive peuvent néanmoins être invoquées en vertu du principe d'applicabilité directe du droit communautaire en droit interne: lorsque son contenu est clair, précis et inconditionnel, la directive établit, en faveur des particuliers, des droits que les

---

<sup>81</sup> Royaume-Uni, "Détention of Food (Prescribed Forms) Régulations, 1991 "; France, décret du 22 janvier 1991.

<sup>82</sup> Goldman, "Droit commercial européen", Dalloz, Paris, 1988.

<sup>83</sup> Arrêt Commission c. Belgique, Aff. 102/79, du 6 mai 1980, Rec. 1980, p. 1473.

juridictions nationales sont tenues de sauvegarder. L'Etat ne peut donc pas dans ce cas opposer l'application de sa législation interne non conforme à la directive<sup>84</sup>.

- (c) **La décision** est "un acte unilatéral de l'institution communautaire habilitée, obligatoire en tous ses éléments pour les destinataires qu'elle désigne" (art. 189 du Traité de Rome). Elle n'a pas de portée générale et ne s'adresse qu'à un "destinataire" spécifique: un Etat, les Etats membres dans leur ensemble, un particulier. Selon la CJCE, la décision est d'applicabilité directe avec principe de primauté.

### 1.2.2 Mise en oeuvre dans les Etats membres

L'autorité chargée de la mise en oeuvre du droit communautaire varie selon les Etats. En Italie et en Allemagne, elle passe essentiellement par la voie parlementaire. En Allemagne, le gouvernement peut cependant prendre des habilitations au coup par coup (art. 80 de la Loi fondamentale). D'autres Etats utilisent la voie parlementaire de façon systématique. Ainsi au Royaume-Uni, le gouvernement et les ministres sont-ils autorisés à mettre en oeuvre le droit communautaire par voie *d'Order in Council ou de Simple Regulation même s' il faut pour cela modifier les actes du Parlement* (art. 2.2, "European Communities Act"). Au Luxembourg, la loi du 9 août 1971 accorde au gouvernement des pouvoirs de politique administrative complets et permanents. C'est en France que la voie réglementaire directe a le plus d'importance.

Les réglementations techniques peuvent relever des collectivités décentralisées. Ainsi en Allemagne, les autorités des Länder sont-elles chargées de la mise en application de la politique communautaire et des lois fédérales, notamment en matière commerciale. En Italie, les compétences régionales sont en fait très limitées. La compétence générale reste à l'Etat qui conserve le contrôle de légitimité et d'opportunité sur les lois et les activités administratives.

### 1.2.3 Procédures d'information de la Commission

Afin d'éviter qu'un texte national n'introduise des entraves aux échanges, le Conseil a adopté la directive 83/189, du 28 mars 1983<sup>85</sup> qui prévoit une procédure facultative dans le domaine des normes et règles techniques. Bien que l'information de la Commission ne soit pas obligatoire, il est préférable d'y recourir. La procédure d'information remplace l'accord de statu quo et a été étendue aux denrées alimentaires par la directive 88/182, du 22 mars 1988<sup>86</sup> elle a pour objectif de donner à la Commission un délai lui permettant de proposer une modification de la norme ou de la règle technique envisagée, ou de préparer une directive communautaire en la matière.

**Première phase** - Dès qu'un projet de norme ou de règle technique nationale est élaboré (sauf s'il s'agit d'une transcription intégrale d'une norme internationale ou communautaire), ledit projet doit être transmis par l'Etat à la Commission "à un stade de préparation qui permet encore de lui apporter des amendements substantiels"<sup>87</sup>

---

<sup>84</sup> Arrêt Rewe, Aff. 158/80, du 7 juillet 1981, Rec. 1981, p. 837; G. Isaac "Droit communautaire général", Collection Masson. <sup>85</sup> JOCE L 109/8, du 26 avril 1983.

<sup>86</sup> JOCE L 81/75, du 26 mars 1988.

<sup>87</sup> Directive 83/189, *op. cit.*.

**Deuxième phase** - Dès réception, la Commission transmet le projet proposé aux autres Etats membres.

**Troisième phase** - Un statu quo de trois mois permet à la Commission et aux autres Etats membres d'examiner le projet.

**Quatrième phase** - Etat membre ou Commission peuvent adresser leurs observations à l'Etat auteur du texte. Durant ces trois mois, la Commission peut aussi annoncer son intention de proposer la rédaction d'une directive relative à l'objet visé par le texte proposé par l'Etat membre.

Les observations apportées par un Etat membre ou par la Commission doivent être prises en considération par l'Etat qui a eu l'initiative du texte; il s'agit cependant d'une obligation morale.

Les Etats membres, ou la Commission peuvent également émettre un avis circonstancié exigeant que le texte soit modifié ou adapté afin de tenir compte de l'existence d'autres projets de norme ou de règle technique, et, éventuels problèmes d'application.

Dans le cas où un avis circonstancié est émis, l'adoption du projet est retardée d'un délai supplémentaire de six mois. Si la Commission décide que le contenu de la proposition doit faire l'objet d'une directive, le délais est alors de douze mois.

Lorsque l'Etat qui notifie le projet de texte estime qu'il y a urgence, il doit le préciser dès le début de la procédure. Dans ce cas, il pourra adopter le texte dès sa notification à la Commission, cette dernière vérifiant le bien-fondé de l'urgence.

**Cinquième phase** - La Commission vérifie que l'Etat auteur du projet a bien respecté les observations et avis donnés.

Ainsi, dès lors qu'un Etat membre formule un projet de norme ou de règle technique, celui-ci est d'abord contrôlé par la Commission puis est mis à l'ordre du jour du Comité européen de normalisation, le CEN (voir supra), dans le cadre des mandats qui lui ont été confiés par la Commission.

La procédure est actuellement volontaire mais la Commission a décidé de la réviser afin d'assurer la transparence effective des travaux à l'échelle nationale<sup>68</sup>.

Il est à noter que cette procédure ne s'applique pas en matière d'attestation de spécificité, d'appellation d'origine ou d'indication géographique<sup>89</sup>, dans la mesure où ces règles sont imposées par la législation communautaire (et non par les Etats).

#### 1.2.4 Règles techniques adoptées par la Commission en matière de composition des produits

Bien que la Commission se soit orientée vers l'adoption de règlements horizontaux, la réglementation verticale n'est pas sans consistance: c'est notamment le cas pour le chocolat (directive 73/241, du 24 juillet 1973), les sucres (directive 73/437, du 11 décembre 1973), le miel (directive 74/409, du 22 juillet 1974), les jus de fruits (directive 75/726, du 17 novembre 1975), le lait de

---

<sup>88</sup> Voir Proposition de Directive du Conseil modifiant la Directive 83/189, COM (92)491 final, JOCE du 27 décembre 1992.

<sup>89</sup> Art. 1er des règlements 2082/92 et 2081/92.

conserve (directive 76/118, du 18 décembre 1975), les extraits de café et de chicorée (directive 77/436, du 27 juin 1977), les confitures (directive 79/693, du 24 juillet 1979), les eaux minérales (directive 80/777, du 15 juillet 1980), et les protéines du lait (directive 83/417, du 27 juillet 1983).

### **1.3 Dispositions recommandées par la FAO**

Selon les Directives générales pour la mise au point d'un système national efficace de contrôle des aliments<sup>90</sup>, la mise en oeuvre d'une législation alimentaire moderne ne requiert que l'incorporation des seuls principes de contrôle à caractère général dans le texte législatif de base; en revanche, la réglementation contient les dispositions détaillées applicables aux diverses catégories de produits visés.

La loi comporte donc notamment les dispositions générales qui suivent:

- objectifs fondamentaux et champ d'application,
- définitions des concepts de base,
- désignation des autorités chargées de l'application,
- procédures et moyens d'inspection et d'analyse,
- procédures d'établissement des normes alimentaires,
- sanctions.

La réglementation technique doit porter sur les aspects suivants: normes alimentaires, hygiène, additifs, résidus des pesticides, emballage et étiquetage des aliments, publicité.

Des textes réglementaires de portée générale sont nécessaires pour préciser le mode d'exécution de la loi, notamment en matière de saisie des documents et prélèvements d'échantillons.

En ce qui concerne les *normes alimentaires obligatoires*, le produit doit être décrit de façon complète et détaillée, notamment en ce qui concerne la composition essentielle (les facteurs facultatifs devant faire l'objet de normes volontaires) et la concentration minimale et maximale. Ces normes peuvent prévoir l'application de codes d'usages. Les méthodes d'échantillonnage et d'analyse doivent être spécifiées pour assurer l'uniformité des techniques utilisées et de l'**interprétation des résultats**.

## **2. NOUVELLE APPROCHE - INSTRUMENTS VOLONTAIRES**

Cette nouvelle approche repose sur l'élaboration de normes volontaires. La normalisation ou procédure d'établissement des normes "est l'activité propre à apporter des solutions d'application répétitive à des questions relevant essentiellement des sphères de la science, de la technique et de l'économie et visant à l'obtention du degré optimal d'ordre dans un contexte donné"<sup>91</sup>.

---

<sup>90</sup> Voir série FAO: Contrôle des aliments N° 1.

<sup>91</sup> Voir France ou Royaume-Uni pour des exemples d'organisation de la procédure de normalisation; également Grèce (loi N° 872, du 24 juin 1976, E.K. I 166, du 30 juin 1976), Portugal (Décret réglementaire N° 56/91, du 14 octobre 1991, D.R. I série-B N° 236, du 14 octobre 1991).

Longtemps limitée à la standardisation de produits industriels, la normalisation a étendu son domaine notamment aux produits agro-alimentaires. Elle est actuellement devenue l'une des techniques d'une politique générale tendant non seulement à une production rationnelle mais également à la compétitivité des entreprises, à la promotion des exportations, au respect des intérêts des consommateurs et à la coopération technique avec les pays en développement. Elle poursuit donc de nouveaux objectifs d'intérêt général; à cet égard, elle apparaît comme une alternative aux dispositions législatives et réglementaires coercitives traditionnelles.

En se soumettant volontairement aux normes, le producteur est assuré de réduire les coûts de production et de mettre en oeuvre une politique de qualité qu'apprécient les distributeurs et les consommateurs; ces derniers peuvent en effet faire reposer leurs choix sur des informations données par les certificats de qualité, les labels agricoles, les attestations de spécificité, les appellations d'origine.

La normalisation contribue donc au développement des deux aspects de la qualité: qualité-spécificité-excellence et qualité-sûreté-régularité.

Lois et règlements demeurent néanmoins nécessaires en ce qui concerne le contrôle des risques pour la santé, l'Etat devant exercer le rôle de protecteur de l'ordre public.

Dans le cadre communautaire, la normalisation devient l'instrument essentiel de fonctionnement du marché unique. En effet, conserver une réglementation nationale spécifique en matière de composition des produits désavantage les producteurs nationaux par rapport aux producteurs des autres Etats membres à qui ladite réglementation ne peut être opposée cette réglementation en vertu du principe de suppression des entraves aux échanges.

Il en va de même pour les codes d'usages et guides de bonnes pratiques dans la mesure où, contrairement aux normes, ils ne font pas l'objet d'une reconnaissance mutuelle.

La normalisation est également préconisée par le GATT comme moyen de supprimer les entraves aux échanges.

Même si la normalisation des produits agro-alimentaires n'est pas encore très développée, elle sera de plus en plus utilisée dans l'avenir, vu l'adhésion qu'elle remporte à tous les niveaux.

## **2.1 Référence à la norme**

### **2.1.1 Dans les entreprises**

La normalisation permet d'économiser des efforts en fournissant à moindre frais des solutions à des problèmes répétitifs. Soit du fait de leur propre initiative, soit pour répondre à des commandes répétées se rapportant à une même norme, les entreprises sont amenées à prendre la norme volontaire comme référence de base dans leur activité de production.

### **2.1.2 Dans les contrats**

La norme volontaire permet notamment de définir avec précision l'objet du contrat et la qualité des produits recherchée. Elle évite des désaccords ultérieurs sur ces points. Il est en outre préférable que sa référence soit expresse et précise si l'on veut éviter toute contestation ultérieure.

Ceci entraîne un certain nombre de conséquences juridiques en ce qui concerne l'application du contrat: dans les cas de non conformité à la norme, l'acheteur peut soit exiger la livraison de produits conformes, soit demander la résolution du contrat avec dommages-intérêts.

### 2.1.3 Dans la réglementation

Les normes peuvent être utilisées comme auxiliaires à la réglementation qui précise si elles sont d'application obligatoire, simplement volontaire, ou encore volontaire mais avec résultat obligatoire (dans ce dernier cas, il est possible de ne pas respecter la norme à condition de pouvoir faire la preuve que les résultats atteints par d'autres moyens sont au moins équivalents à ceux prescrits par ladite norme). D'autre part, dans certains pays où ne se pratique pas la référence à la norme, les producteurs doivent au minimum justifier de la conformité de leurs produits aux normes volontaires relatives à la santé et à la sécurité<sup>92</sup>.

## 2.2 Nature juridique en droit romain

Caractère essentiel de la nouvelle approche en matière de norme, le volontarisme ne va pas à rencontre des principes classiques du droit romain. En effet, les nouvelles normes sont assimilables à des instruments déjà utilisés par les producteurs.

### 2.2.1 Distinction droit privé/droit public

Le *droit public* est l'ensemble des règles qui organisent d'une part les pouvoirs publics, d'autre part les rapports entre pouvoirs publics et citoyens. Il est donc constitué en complément *au droit privé* qui ne régit que les rapports entre particuliers.

**Jusqu'**à ces dernières années, l'Etat intervenait directement dans le domaine économique. Cela s'expliquait par l'expansion de la notion d'ordre public qui conservait un caractère politique et moral mais portait aussi sur la protection et même la direction de l'économie<sup>93</sup>

### 2.2.2 Norme comme acte administratif

Dans les pays de droit romain, les normes sont élaborées par des organismes publics: elles sont donc des actes administratifs de plein droit.

### 2.2.3 Cas particulier de la France

Bien que la norme soit un acte émanant d'une personne privée, l'AFNOR (Association française de normalisation), elle est prise en accomplissement d'une mission de service public dans

---

<sup>92</sup> J. Mihailov, "La normalisation en tant qu'instrument de la sécurité des consommateurs", et J.C. Fourgoux, "Normalisation et obligation de sécurité", in Colloque sécurité des consommateurs et responsabilité du fait des produits défectueux, LGDJ, 1987.

<sup>93</sup> J. Carbonnier, "Introduction au droit civil", Thémis, PUF.

le cadre de l'exercice d'une prérogative de puissance publique. La norme peut donc aussi être qualifiée d'acte administratif; à ce sujet, la jurisprudence est constante\*<sup>4</sup> et la doctrine unanime<sup>95</sup>

### ***Mission de service public***

Le principe de l'intérêt général de l'activité ressort des objectifs de la mission attribuée à l'AFNOR<sup>96</sup> seul organisme habilité à exercer l'activité de normalisation<sup>97</sup> Il lui est ainsi attribué un monopole, facteur déterminant de l'attribution à une institution privée d'une fonction de service public<sup>98</sup>. La mission d'intérêt général qui lui est accordée est encadrée par un pouvoir de contrôle de l'administration: un délégué aux normes, désigné par décret pris en Conseil des ministres, remplit les fonctions de commissaire du gouvernement auprès de l'AFNOR<sup>99</sup>

### ***Prérogative de puissance publique***

Les normes étant facultatives, aucune sanction ne peut donc être prononcée contre les producteurs qui ne les appliquent pas; néanmoins, l'AFNOR chargée de l'homologation des normes dispose donc, de par cette compétence d'une prérogative de puissance publique.

## **2.3 Valeur juridique des nouvelles normes**

Intrinsèquement, les normes, même homologuées, ne sont pas de caractère obligatoire; elles ne le sont que si un acte juridique pris par l'autorité publique l'établit. Généralement, les producteurs ne s'y réfèrent que pour les avantages techniques de sécurité qu'elles offrent.

Les normes d'application volontaire sont assimilables à des règles de l'art ou des usages loyaux et constants<sup>100</sup> En effet, le consentement général des professionnels à les appliquer de façon semblable à des règles professionnelles justifie une telle assimilation. Cependant, que ce soit en droit romain ou en droit anglo-saxon<sup>101</sup> l'usage - même loyal et constant - doit être notoire, certain et raisonnable. Ledit usage n'acquiert sa notoriété qu'à partir du moment où il a été bien établi et qu'il est reconnu par les professionnels dans leur ensemble. Ainsi, l'usage doit-il être ancien et spontané.

## **2.4 Rapports entre nouvelles normes et contrôles officiels de la qualité**

L'exercice des procédures de contrôle volontaires menées par l'autorité administrative est facilité dans le cas où l'entreprise utilise les normes relatives à son activité. En France, il est établi par circulaire administrative que les contrôles ne sont généralement pas nécessaires à l'égard des

---

<sup>94</sup> CE 28 juin 1946 Morand, Rec. Lebon 1946, p. 183; CE 13 janvier 1961, Magnier RDP 1961-63, Trib. Com. 6 novembre 1978, Brenardi, AJDA, p. 35.

<sup>95</sup> P. Devolve, "L'acte administratif", Sirey 1986, N° 12 et suiv.; F. Moderne, "Remarques sur le concept d'acte administratif dans ses relations avec les notions de personne privée et de service à gestion privée", AJDA 1975-4.

<sup>96</sup> Voir ci-après la procédure de normalisation.

<sup>97</sup> Voir pour exemple la loi française du 24 mai 1941 et l'article 5 du décret du 26 janvier 1984.

<sup>98</sup> R. Théry, "Les associations à monopole: Pourquoi", Dr. Social, p. 971 à 87.

<sup>99</sup> Art. 3-4 du décret de 1984.

<sup>100</sup> J. Milhaïlov, "Normes européennes et droit national", Revue Enjeux, N° 87, p. 69; et J. Boucourechliev, "Usages commerciaux, usages professionnels, élaboration et formulation", in "Dix ans de droit de l'entreprise", Litec, 1978, p. 19.

<sup>101</sup> J. Dupichot et E. du Pontavice, \*Traité de droit commercial\*, Thémis, PUF.



produits qui sont élaborés en conformité avec une norme: "lorsqu'une norme de sécurité, ou de performance, est généralement reconnue comme représentative des usages en vigueur, l'enquête sur les produits présentés sans référence à la norme est prioritaire par rapport à la vérification de la conformité effective des produits présentés comme conformes"<sup>102</sup>.

Lors de l'interprétation du contrat, le juge recourt généralement aux normes volontaires, soit sur la base de la notion d'usage supplétif, soit en s'appuyant sur la technique anglo-saxonne du *standard* qui autorise l'aménagement judiciaire du contrat en puisant dans les principes de bonne foi, diligence, sécurité, équilibre contractuel.

Dans l'interprétation de la volonté des parties, le juge accorde aux normes une véritable autorité de fait<sup>103</sup>. Il les utilise le plus souvent lors de l'examen du sort du contrat ou à l'occasion d'une action en responsabilité pour faute.

Lorsqu'il doit interpréter un terme technique, le juge peut se référer à la définition normalisée pour préciser la portée exacte du terme contesté. Il s'agit alors d'une présomption de fait qui conduit le juge à considérer que le non-respect de la norme volontaire constitue une faute, sauf à démontrer que celle-ci ne répond plus aux règles de l'art en raison de sa désuétude. S'il s'avère que les produits ne correspondent pas aux définitions normalisées, le co-contractant peut arguer de la nullité du contrat pour erreur sur les qualités substantielles ou dol, ou encore réclamer la réparation pécuniaire du préjudice causé.

Si en matière de constatation d'un défaut, le caractère défectueux du produit révèle un comportement fautif dans sa fabrication, le non-respect de la norme peut être considéré comme étant la cause du caractère défectueux du produit.

## **2.5 Procédure de normalisation nationale**

Chaque pays dispose d'une procédure de normalisation qui lui est propre (voir supra).

## **2.6 Cas de la Communauté**

En l'absence de normes communautaires en matière agro-alimentaire, c'est le principe de la reconnaissance mutuelle des normes nationales qui s'applique entre les Etats membres. Cependant, des normes de spécification de produits ou de méthodes d'analyse spécifiques sont actuellement en préparation: normes en matière de méthodes d'analyse et d'échantillonnage des jus de fruit, du lait et des produits laitiers, des huiles et graisses; normes en matière de méthodes générales d'analyse des denrées alimentaires; normes de définition des produits relatives aux fruits et légumes en conserve<sup>104</sup>. Ce "retard" provient, d'une part, du choix de la Commission de développer une normalisation en matière de sécurité des produits avant de créer des normes en matière de santé des consommateurs et, d'autre part, de l'hostilité des Etats du nord de l'Europe à l'égard de la normalisation des spécifications de produits.

---

<sup>102</sup> Voir circulaire du 28 novembre 1985, JORF du 24 décembre 1985.

<sup>103</sup> Le droit des normes professionnelles et techniques, Colloque des 16 et 17 novembre 1983, Université de Liège, Ed. Bniylant, 1985.

<sup>104</sup> "EC food law", 16 avril 1993, p.7.

Le texte de base en matière de normalisation communautaire est la résolution du Conseil 85/C 136 du 4 juin 1985 concernant une nouvelle approche en matière d'harmonisation technique et de normalisation. La Commission a proposé d'étendre au secteur des denrées alimentaires la procédure de renvoi aux normes<sup>105</sup>

La normalisation est du ressort du Comité européen de normalisation (ci-après le CEN) qui regroupe les instituts de normalisation des Etats membres et ceux de l'AELE.

#### 2.6.1 Elaboration de la norme communautaire

L'initiative de son élaboration peut revenir à la Commission en application de la procédure énoncée dans la directive 83/189, du 28 mars 1983<sup>106</sup>. Sur la base de la norme nationale, un comité spécialisé présidé par un représentant de la Commission peut inviter le CEN à élaborer une norme communautaire dans un délai déterminé.

L'initiative peut également être le fait d'organismes professionnels communautaires ou d'instituts nationaux de normalisation; dans ce cas, l'inscription au programme du CEN donne lieu à un vote à la majorité qualifiée du bureau technique qui est composé des représentants desdits instituts.

L'élaboration de la norme communautaire s'effectue sous l'autorité du secrétariat technique. Deux procédures sont utilisées selon qu'il existe ou non un document de référence.

- (a) S'il n'existe pas de document de référence, le comité technique réunit des experts compétents. Le projet élaboré est ensuite soumis à enquête probatoire dans chacun des Etats membres. Cette enquête est conduite par les différents instituts nationaux.
- (b) S'il existe un document de référence, une procédure simplifiée est appliquée. Le document est assorti d'un questionnaire préliminaire qui tient lieu d'enquête probatoire dans chaque Etat.

Dans tous les cas, l'adoption de la norme est soumise à un vote formel à la majorité qualifiée du bureau technique du CEN. Elle est ensuite publiée par les instituts nationaux de normalisation.

Pendant l'élaboration de la norme communautaire<sup>107 108</sup>s Etats membres doivent prendre toutes mesures nécessaires pour que les instituts nationaux n'établissent pas de normes dans le domaine en question.

L'objectif de la normalisation dans le cadre du CEN est l'harmonisation des normes nationales existantes pour obtenir une qualité homogène; c'est pourquoi les normes communautaires doivent être obligatoirement reprises dans la collection nationale, les organismes nationaux s'engageant à retirer toute norme nationale contraire. Par ailleurs, les normes communautaires doivent être, dans la mesure

---

<sup>105</sup> Communication de la Commission "Achèvement du marché intérieur: législation communautaire des denrées alimentaires", Corn (85) 643 final du 8 novembre 1985.

<sup>106</sup> JOCE L 109/8 du 26 avril 1983.

<sup>107</sup> Directive 83/189, *op. cit.*.

<sup>108</sup> Communication de la Commission concernant le développement de la normalisation européenne, Action pour une intégration technologique plus rapide en Europe, Corn (90) 456 final, du 16 octobre 1990.

du possible, la transposition uniforme dans la Communauté des normes internationales issues de l'ISO<sup>109</sup>.

L'élaboration de normes nationales est l'un des moyens permettant de constituer un socle pour la future normalisation communautaire. Les normes nationales permettent en effet d'établir s'il existe une possibilité d'accord sur le contenu d'une future norme communautaire, ou s'il est possible de fonder une stratégie d'alliance entre les pays dont les conceptions et les règles de fabrication sont compatibles.

#### 2.6.2 Intérêts de la normalisation communautaire pour les producteurs des Etats tiers

L'intérêt est tout d'abord économique. La normalisation nationale fragmente le marché communautaire en raison des divergences entre les différents régimes nationaux. Le gain économique sera donc beaucoup plus important avec l'existence de normes communautaires. Le producteur sera assuré que la qualité de son propre produit est conforme aux normes des autres pays, d'où la possibilité d'exporter un produit donné sans adaptation spécifique à chaque Etat membre.

En outre, le développement de normes communautaires alignées sur les normes internationales favorisera l'harmonisation de la qualité des produits comme le préconise le GATT.

Adopter les normes communautaires ou, en attendant leur adoption, des normes nationales harmonisées, permet aux producteurs des Etats tiers d'avoir accès à l'ensemble du Marché commun. S'il utilise des spécifications différentes, le producteur ne pourra y avoir accès que si une certification spécifique, faite par un organisme tiers, a été reconnue par la Communauté<sup>110</sup>

### 2.7 Normalisation internationale

Elle ressort du mandat de l'ISO, créée en 1947. La normalisation internationale, au même titre que les travaux du Codex, a pour objet de faciliter les échanges de marchandises, et donc de denrées agro-alimentaires. L'ISO élabore et publie des normes internationales qui peuvent être reprises par les différents Etats membres, soit directement, soit après retranscription. Le caractère facultatif des normes ISO est la différence essentielle avec les normes CEN.

L'ISO est composée de comités membres, qui soit en fait l'institut de normalisation le plus représentatif du pays respectif. Les travaux s'effectuent au sein de comités techniques dont les secrétariats sont répartis entre les comités membres.

#### **La procédure de normalisation ISO est la suivante:**

- (a) proposition des travaux et approbation par le comité technique compétent;
- (b) préparation de l'avant-projet;

---

<sup>109</sup> Voir *infra*.

<sup>110</sup> L. Brykman, "The single market, technical standards and certification, insiders-outsiders and globalcompetition", in *Journal of Development Planning*, N° 22-1992, "Implications of the singleEuropean Act for non-member countries,\* Part II, Ed. United Nations, p. 164 à 166.

- (c) enregistrement du projet comme projet de norme internationale (*draft international standard*, DIS);
- (d) soumission du DIS au vote (une norme est approuvée si 75 % des comités votent positivement);
- (e) publication de la norme ISO,

Dans le domaine agro-alimentaire, l'ISO a élaboré des normes de méthodes d'analyse et de spécification des matières premières. En outre, les normes ISO relatives à l'organisation de l'entreprise sont utilisées comme fondement de l'assurance qualité (voir *supra*).



## **TROISIEME PARTIE - CONTROLE DE LA QUALITE DES PRODUITS**

### **AGRO-ALIMENTAIRES: EVOLUTION VERS**

#### **L'AUTO-CONTROLE**

Le fondement du contrôle de qualité des produits agro-alimentaires repose sur la responsabilité des gouvernements qui ont généralement le devoir de protéger les citoyens contre les risques pour la santé et les fraudes commerciales. Le contrôle est exercé par un organe administratif et porte sur les denrées alimentaires produites dans le pays, comme sur celles qui sont importées. L'objet de ce type de contrôle est la recherche et la constatation des infractions aux lois, règlements et usages alimentaires.



## CHAPITRE 1 - CONTROLE TRADITIONNEL DE LA QUALITE

### 1. GENERALITES

Dans le cas des importations, les contrôles ont pour objet de vérifier que les produits sont conformes aux dispositions nationales en vigueur. Les procédures varient selon les Etats; certains exigent une licence d'importation, d'autres demandent qu'un certificat d'importation soit établi par le service gouvernemental compétent de l'Etat exportateur démontrant que le produit répond à certaines spécifications minimales.

En matière d'exportation, certains pays ont mis en place un système destiné à garantir la qualité et la sécurité des aliments vendus à l'extérieur, à répondre aux spécifications de l'acheteur étranger et à se conformer aux règlements alimentaires du pays importateur de manière à éviter tout refus aux points d'importation.

Le contrôle consiste généralement en une certification accompagnée ou non d'une inspection.

#### **Système d'inspection des denrées agro-alimentaires**

Il s'agit de l'ensemble des ressources et techniques mises en oeuvre pour garantir, au moyen de l'examen des denrées agro-alimentaires ou du contrôle des matières premières, procédés de fabrication et systèmes de distribution, que les aliments sont conformes aux normes spécifiées.

#### **Système de certification des denrées agro-alimentaires**

Il s'agit de l'ensemble des modalités par lesquelles les autorités compétentes vérifient que les aliments sont conformes aux normes spécifiées et formulent des avis à l'intention des parties intéressées<sup>111</sup>.

Cependant, en cas de lacune dans la structure officielle, la certification de la qualité des denrées agro-alimentaires, notamment destinées à l'exportation, peut être réalisée par des organismes privés avec supervision étatique comme c'est le cas pour les producteurs de raisins au Chili; néanmoins, la responsabilité finale appartient dans tous les cas à l'Etat<sup>112</sup>.

Quelque soit le niveau considéré, national ou international, les domaines relatifs à la santé des consommateurs font l'objet de textes obligatoires assortis de sanctions pénales; en ce qui concerne les règles conçues pour améliorer la qualité des aliments (composition, valeur calorique, valeur nutritionnelle), elles peuvent être contenues dans des normes volontaires qui n'impliquent pas de sanction pénale.

---

<sup>111</sup> Principes généraux concernant l'inspection et la certification des importations et des exportations alimentaires", CX/F1CS, juillet 1992, *op. cit.*, p. 1-2.

<sup>112</sup> LoiDFLN<sup>0</sup> 4 du 25 avril 1983, DO. N° 31.603 du 27 juin 1983 et décret N° 238 du 12 septembre 1984, DO. N° 32028 du 22 novembre 1984; E. Morales, "Problems faced by Latin American and Caribbean countries in the import and export of food products", FAO/WHO joint workshops on health and food standardization and export food in Latin America and the Caribbean, ESN/89, p. 8.



C'est ici que repose la différence entre les produits agricoles et les denrées produites par les industries agro-alimentaires. En effet, les règles applicables aux produits de base de l'agriculture sont souvent obligatoires car elles mettent directement en jeu la santé des consommateurs ou la loyauté des relations commerciales. Les Etats en général disposent d'une législation spécifique en matière de lait, fruits et légumes, viandes<sup>113</sup>; c'est notamment le cas dans les pays où les organisations professionnelles sont bien structurées (France, Amérique du Sud). Le contrôle des denrées provenant de l'industrie agro-alimentaire repose quant à lui sur des aspects scientifiques complémentaires (valeur nutritionnelle) ou plus subjectifs (ingrédients, couleur) et dont l'application peut être laissée à la libre appréciation des entreprises, soumises a posteriori à un contrôle public.

Le contrôle de la qualité des produits agro-alimentaires destinés à la consommation nationale, à l'exportation ou à l'importation est, généralement, confié à une autorité administrative interministérielle.

## **2. CONTROLE DES DENREES AGRO-ALIMENTAIRES PRODUITES SUR LE TERRITOIRE NATIONAL ET DESTINEES A LA CONSOMMATION INTERNE**

Tous les pays n'ont pas les mêmes préoccupations en matière de contrôle; certains sont particulièrement vigilants sur la composition chimique des produits ou l'existence de résidus, alors que d'autres portent leur attention sur les germes. Malgré cette différence de stratégie, les contrôles sont toujours basés sur les mêmes principes. La responsabilité du contrôle peut être exercée directement par les services administratifs centraux ou peut être déléguée à des autorités locales: ainsi alors qu'au Royaume-Uni les autorités locales sont compétentes pour la délivrance aux *Sampling Officers* des autorisations de prélèvement des échantillons, dans la plupart des autres pays c'est l'autorité centrale qui accorde lesdites autorisations (Chili, Etats-Unis, France).

### **2.1 Stades auxquels les contrôles sont effectués**

Le contrôle à la production porte sur l'équipement, sur les procédés de fabrication (en amont de la chaîne de production, le long de la chaîne ou en fin de production), et sur les matériaux (il peut s'agir des matières premières, des produits intermédiaires, des produits finis); en France et au Royaume-Uni, le contrôle peut également porter sur tous les produits entrant dans la composition d'une denrée et sur les matériaux en contact. Aux Pays-Bas, le service d'inspection (Rijkskeunngsdienst van Waren: RW) peut inspecter toutes les matières, mais l'inspection des produits finis n'est couverte sur le plan juridictionnel que dans la mesure où ces produits sont commercialisés ou destinés à être commercialisés (loi sur la qualité des produits agricoles).

Seul un contrôle de l'ensemble des éléments précités permet en effet d'assurer que le produit n'est pas adultéré ou corrompu (France, Royaume-Uni, Etats-Unis, Chili), la vérification du produit fini ne permettant que de constater l'infraction mais pas d'en connaître les raisons.

### **2.2 Types de contrôle effectués**

Les différents types de contrôle sont les contrôles physiques, chimiques, microbiologiques, organoleptiques; ils ont pour but d'assurer que les denrées agro-alimentaires sont conformes aux

---

<sup>113</sup> Voir la législation du Royaume-Uni ou les règlements communautaires, *supra*.

dispositions légales (notamment réglementaires) applicables en matière de composition chimique, caractéristiques microbiologiques et organoleptiques (Chili).

- (a) Qualité des produits - Il s'agit de la vérification de la composition ou de l'authenticité des produits en référence aux réglementations et codes d'usages en vigueur, et du contrôle du respect des règles relatives aux certifications, labels agricoles, appellations d'origine, marques commerciales<sup>114</sup> ors que ce type de contrôle est de la responsabilité d'une seule autorité - en France, la direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (ci-après DGCCRF), et aux Etats-Unis, la Food and Drug Administration (ci-après FDA) - dans certains pays comme Royaume-Uni, peuvent intervenir des agents autres que ceux qui contrôlent les aspects physiques de la marchandise: il s'agit des contrôleurs des normes commerciales. Néanmoins, les échantillons qu'ils prélèvent doivent être examinés par un expert officiel ou, le cas échéant, un chimiste de l'Etat<sup>115</sup>.
- (b) Hygiène de la production et des produits<sup>116</sup> - Il existe généralement un décret spécifique en la matière. Au Chili, les textes de base portent principalement sur le contrôle de l'hygiène, même s'ils font référence à la nomenclature et aux dénominations établies. Ce type de contrôle peut être réalisé par des agents spécifiques comme au Royaume-Uni où les inspecteurs d'hygiène de l'environnement sont seuls compétents.
- (c) Systèmes internes de contrôle - Il s'agit de la vérification de l'efficacité des systèmes d'auto-contrôle mis en place par les entreprises.
- (d) Documents - Les agents peuvent également inspecter les documents comptables, commerciaux, techniques et tout autre document de nature à faciliter l'accomplissement de la mission de contrôle (France). Toutefois, aux Etats-Unis, l'inspection ne peut porter sur des informations financières ou commerciales autres que celles relatives au transport, à la fixation des prix ou au personnel; elle ne peut non plus concerner les données en matière de recherche. Aux Pays-Bas, le contrôle des documents n'est fait que par les contrôleurs du fisc, ceux du RW par exemple ne pouvant y accéder.

### **2.3 Qualification du personnel**

En général, il existe deux types d'agents: les inspecteurs et les contrôleurs.

Les inspecteurs doivent justifier d'un diplôme universitaire (France, Etats-Unis), ou d'une grande école (notamment une école vétérinaire pour le contrôle des denrées d'origine animale).

Les contrôleurs sont titulaires d'un diplôme de technicien professionnel (France, Chili). Parfois la formation technique se fait à l'intérieur même du service (Belgique).

---

<sup>114</sup> Voir *supra*.

<sup>115</sup> "Sale of Goods Act, 1979",

<sup>116</sup> Chili, décret N° 60 du 5 avril 1982; France, décret N° 91-406 du 28 avril 1991.

## **2.4 Responsabilité par produit**

De manière générale, plusieurs autorités participent aux contrôles; leur compétence est fonction des produits: en France, les services vétérinaires, qui relèvent du ministère de l'agriculture, sont compétents pour les contrôles relatifs aux produits d'origine animale, alors que les contrôles sur les autres types de denrées sont confiés à la DGCCRF qui dépend du ministère de l'économie.

Aux Etats-Unis, la FDA est compétente pour la plupart des produits alors que les agents du département de l'agriculture sont responsables pour les contrôles effectués sur les boissons contenant 1% ou plus d'alcool, les viandes et chairs de volaille, certains produits transformés à base de viande et/ou de chair de volaille, et les ovoproduits.

Au Royaume-Uni, le contrôle est généralement effectué par les agents du ministère de la santé alors que les aspects spécifiques à la qualité, la composition et l'authenticité sont de la responsabilité des contrôleurs des normes commerciales.

## **2.5 Pouvoirs du personnel d'inspection**

Afin d'effectuer ces contrôles, le personnel d'inspection est généralement habilité à:

- (a) accéder aux locaux de production - la visite est autorisée à toute heure raisonnable et dans tout lieu nécessaire à la recherche des faits, l'agent étant muni d'une notification écrite;
- (b) saisir ou consigner la marchandise si nécessaire;
- (c) consulter les documents;
- (d) accéder aux produits et aux recettes de fabrication, avec certaines limites relatives au secret de fabrique;
- (e) accéder aux matières premières et aux produits.

## **2.6 Règles en matière de prélèvement des échantillons**

Le nombre d'échantillons pouvant être prélevé est différent selon les pays: il est de trois en France, alors qu'au Royaume-Uni les autorités de contrôle peuvent se contenter d'un échantillon qui sera divisé en trois parties; aux Pays-Bas, un seul échantillon, avec droit à un contre-échantillon, suffit.

Aux Etats-Unis, l'agent doit remettre une partie de l'échantillon au propriétaire ou à toute personne responsable de la marchandise si la demande en est faite.

L'agent qui prélève les échantillons doit généralement envoyer une copie des résultats au propriétaire ou responsable de la marchandise (France, Etats-Unis, Royaume-Uni).

### **3. CONTROLE DES DENREES AGRO-AUMENTAIRES IMPORTEES**

Les gouvernements sont tenus de faire en sorte que les aliments qui pénètrent sur leur territoire répondent aux spécifications nationales de qualité. Les importations alimentaires sont donc susceptibles d'être examinées afin d'éviter tout risque sanitaire imprévu et de protéger la population contre la fraude. Le lot jugé non conforme sera alors reconditionné, réexporté ou détruit selon les circonstances. Certains pays imposent une licence d'importation pour qu'un aliment soit autorisé à pénétrer sur son territoire; pour d'autres, un certificat d'acceptation doit être établi par le service compétent du pays exportateur<sup>117</sup>.

#### **3.1 Nature du contrôle au lieu d'importation**

Certains pays imposent un contrôle à la frontière pour toutes les denrées agro-alimentaires importées: Australie, "Imported Food Control Act, 1992"; Etats-Unis, "Food, Drug and Cosmetic Act"; Finlande, loi sur les aliments. Au Canada, "Food and Drug Act", le contrôle n'est pas réalisé systématiquement à la frontière, mais peut l'être dans les entrepôts et chez les distributeurs grossistes.

Au Danemark en revanche, l'importation des denrées agro-alimentaires se fait sans contrôle sauf pour les produits d'origine animale (directive 90/675/CEE) tels que la viande, le poisson et les produits laitiers; dans ce cas, des vérifications sont faites en divers points de la chaîne de commercialisation.

#### **3.2 Responsabilité du contrôle**

Une seule autorité peut être compétente en matière de contrôle de la qualité des denrées agro-alimentaires importées. En Australie, par exemple, la responsabilité opérationnelle des contrôles incombe aux services de la quarantaine et de l'inspection qui dépendent du département des industries primaires et de l'énergie; en Pologne, les spécifications qualitatives ont été confiées aux inspecteurs de la qualité du ministère des relations économiques avec l'étranger, le contrôle des produits d'origine végétale et animale au ministère de l'agriculture et de l'économie alimentaire, le ministère de la santé et des affaires sociales restant compétent pour tous les autres produits.

Dans d'autres pays comme la Finlande, la responsabilité est confiée à diverses autorités: le laboratoire des douanes est chargé du contrôle des aliments et produits de consommation qui nécessitent des analyses chimiques ou d'autres examens de laboratoire, alors que les questions d'étiquetage relèvent des districts douaniers.

Aux Etats-Unis, des produits tels que le lait, la viande, les produits laitiers et les produits carnés, ainsi que les oeufs et les alcools peuvent faire l'objet de règlements spécifiques et être confiés à des services spéciaux. Au Canada, le contrôle relève, selon le produit en cause, de l'un des quatre départements fédéraux suivants: Santé et bien-être Canada, *Health Protection Branch*; Agriculture Canada, *Food Production and Inspection Branch*, avec un service différent selon le produit considéré; Pêche et océan Canada, *Inspection Services Directorate*; et Consommateurs et entreprises Canada, *Consumer Products Branch*. Chacun de ces départements a établi des programmes pour surveiller les denrées importées et vérifier leur conformité aux spécifications réglementaires.

---

<sup>117</sup> R.K. Malik, *op. cit.*, p.4.

Aux Etats-Unis, les ovoproduits ne peuvent être importés qu'en provenance de pays agréés par le département de l'agriculture c'est-à-dire disposant d'un système d'inspection similaire au système américain; actuellement, seuls le Canada et les Pays-Bas remplissent ces conditions.

Enfin, les systèmes de contrôle peuvent-ils être décentralisés comme en Norvège et en Suisse où les cantons sont compétents, ou national comme aux Etats-Unis, au Canada et au Royaume-Uni.

### **3.3 Etendue du contrôle**

En général, l'étendue du contrôle dépend du degré de risque présenté par la denrée agro-alimentaire ou du type de produit importé. En Australie et au Canada\* les produits de la catégorie à risque élevé (ceux qui constituent une menace sérieuse ou immédiate pour le consommateur) sont inspectés systématiquement; les aliments source de risque moins immédiat le sont également en Australie, mais selon une fréquence déterminée comme au Canada. Les produits à risque faible peuvent faire l'objet de simples sondages (Canada) ou être inspectés au hasard des points de vente (Australie).

Le classement par risque est généralement établi selon les antécédents du fabricant, les renseignements en matière de procédés de fabrication à la disposition de l'Etat importateur, et les résultats des contrôles effectués par l'Etat d'origine. Dans d'autres cas (Finlande et Danemark), les produits sont classés en fonction du risque pour la santé mais aussi du type de consommation, les produits de grande consommation étant plus contrôlés.

### **3.4 Informations relatives à la détention ou au rejet**

En général, les motifs du rejet sont automatiquement communiqués à l'importateur (Australie, France, Danemark), les pays communautaires informant également la Commission. L'information est aussi donnée à l'exportateur (Etats-Unis) ou aux services de contrôle de l'Etat exportateur (Canada).

### **3.5 Licences d'importation**

L'importation de certains types de denrées agro-alimentaires peut être conditionnée à l'obtention d'une licence d'importation; c'est notamment le cas aux Etats-Unis. Mais les licences pouvant constituer une entrave importante aux échanges, le GATT en a réglementé la délivrance dans "l'Accord relatif aux procédures en matière de licences d'importation" entré en vigueur l<sup>er</sup> janvier 1981. Selon ce texte, les licences d'importation sont "des procédures administratives utilisées pour la mise en oeuvre de régimes de licences à l'importation qui exigent, comme condition préalable à l'importation sur le territoire douanier du pays importateur, la présentation à l'organisme administratif compétent d'une demande ou d'autres documents distincts des documents nécessaires aux fins douanières". Les procédures de présentation de la demande et la liste des produits soumis à licence doivent être publiées.

Il faut distinguer les licences d'importation non automatiques dont le but est d'administrer les contingents et autres restrictions à l'importation, des licences automatiques qui sont accordées sans restriction sur demande et sont en pratique requises à des fins documentaires, de contrôle statistique ou de prévision des importations.

#### 4. CONTROLE DES DENREES AGRO-ALIMENTAIRES DESTINEES A L'EXPORTATION

La législation en matière de contrôles à l'exportation a pour but d'interdire l'exportation des denrées non conformes aux dispositions des lois et règlements en vigueur. Dans la plupart des pays, un texte rend ces contrôles obligatoires (France, Royaume-Uni). Cependant les contrôles de la qualité des denrées agro-alimentaires destinées à l'exportation peuvent être volontaires; ils sont alors organisés par les producteurs qui élaborent des normes de qualité et emploient leurs propres inspecteurs: c'est le cas par exemple des noisettes exportées de Turquie.

Lorsque le système mis en oeuvre a une bonne réputation, la crédibilité du certificat émis n'en est que meilleure et le contrôle effectué par le pays importateur sera d'autant moins poussé.

Les pays (à l'exception des Etats membres de la CEE pour ce qui concerne le commerce intercommunautaire) sont libres d'imposer tout certificat qu'ils jugent nécessaire dès lorsqu'il n'existe pas de texte international qui le leur interdise, le type de certificat variant en fonction de la denrée agro-alimentaire exportée<sup>118</sup>.

Dans les pays développés, les exportations de denrées agro-alimentaires ne sont pas nécessairement soumises à inspection; cependant, des contrôles spécifiques peuvent toujours être réalisés à la demande du pays importateur (Royaume-Uni, "Food Safety (Exports) Regulations, 1991"). Certains produits tels que les produits carnés (Etats-Unis, "Animals and Animal Products Act"), les oeufs, les fruits et les légumes (France, décret du 2 août 1947) doivent parfois faire l'objet d'un contrôle systématique à l'exportation.

Dans les pays communautaires, bien qu'une denrée agro-alimentaire destinée à l'exportation ne doive pas forcément être conforme à la législation et aux usages du pays d'origine, certaines conditions sont néanmoins à remplir: conformité aux conditions exigées par l'Etat de destination, étiquetage en ce sens, conformité aux spécifications de l'acheteur étranger.

En Australie, le "Export Control Act" stipule que les autorités compétentes doivent notamment vérifier que les conditions relatives aux licences ont été respectées. Pour se faire, l'inspecteur dispose d'un droit de visite. Les marchandises non conformes à ce texte peuvent être saisies.

Un grand nombre de pays, tels ceux d'Amérique latine, ne possèdent aucune structure gouvernementale ou institutionnelle chargée du contrôle de la qualité des exportations. Il est néanmoins assez fréquent que les producteurs et exportateurs effectuent eux-mêmes des contrôles et émettent un certain type de certification<sup>119</sup>. Cette certification peut être supervisée par l'administration<sup>120</sup>.

Dans tous les pays déjà cités dans le présent ouvrage, un certificat de qualité à l'exportation peut être délivré si le destinataire en fait la demande.

Les Etats membres du GATT devront cependant respecter les principes établis par ce dernier dans l' "Accord sur les obstacles techniques au commerce". Selon ce texte, les parties doivent appliquer aux produits importés un traitement non moins favorable que celui qui est appliqué aux produits similaires d'origine nationale, ou aux produits similaires de tout autre pays. Pour ce qui est

---

<sup>118</sup> "Manual of food quality control, Food for export", FAO, first revision 1990, p. 10, 19 et suiv.

<sup>119</sup> R.K. Malik, *op. cit.*, p. 6.

<sup>120</sup> Voir Chili, *supra*.

des systèmes de certification, "en vue de déterminer si les produits importés sont conformes aux normes édictées, les parties doivent garantir qu'ils seront acceptés pour essai aux mêmes conditions que les produits similaires d'origine nationale ou d'autre origine, que les méthodes d'essais, les procédures administratives et les redevances éventuellement exigées seront également identiques pour les uns et pour les autres. Les résultats devront être communiqués. Par ailleurs les parties doivent accepter, si possible, les résultats d'essais, les certifications ou marques de conformités établies par d'autres parties, et notamment le pays producteur ou exportateur".

## **5. CONTROLE COMMUNAUTAIRE DES DENREES AGRO-ALIMENTAIRES**

Dans la perspective de l'achèvement du Marché intérieur, il est apparu nécessaire d'harmoniser les législations relatives aux contrôles officiels des denrées alimentaires. La suppression des contrôles aux frontières implique nécessairement le renforcement des contrôles intérieurs en particulier au stade de la production.

### **5.1 Contrôle officiel des denrées agro-alimentaires**

Il repose sur la directive 89/397, du 14 juin 1989 (JOCE L 186/89, du 30 juin 1989), relative au contrôle officiel des denrées alimentaires au terme de laquelle tous les contrôles doivent être effectués indépendamment de la destination ou de l'origine des produits. La directive n'exclue pas que les denrées alimentaires soient contrôlées dès l'origine d'après les règles en vigueur dans l'Etat membre de destination, même si elles ne sont pas identiques à celles de l'Etat membre producteur; c'est pourquoi, il est précisé que les produits destinés à l'exportation vers un autre Etat membre sont contrôlés "avec le même soin" que ceux destinés à être commercialisés sur le territoire de l'Etat membre où ils ont été produits. Il est également prescrit que les Etats membres n'excluent pas du contrôle un produit du seul fait qu'il est destiné à être exporté hors de la Communauté, la directive précisant dans ce cas que le contrôle doit être "approprié". Ce contrôle n'étant pas obligatoire, il est nécessaire que les pays tiers contrôlent les produits communautaires importés sur leur territoire pour éviter que les producteurs de la Communauté n'y écoulent les produits rejetés par les Etats membres.

Le contrôle est effectué soit de façon régulière, soit en cas de soupçon de non conformité (police administrative). Il peut porter sur les matières premières, sur les produits semi-finis et finis, sur les produits d'entretien et de nettoyage utilisés lors de la production des denrées alimentaires. Il peut être réalisé au stade de production, fabrication, importation dans la Communauté, lors du traitement, du stockage, du transport, de la commercialisation. A cet égard, il incombe à l'autorité compétente dans chaque cas de choisir le stade le plus approprié.

Le contrôle peut être effectué sans avertissement préalable et doit être le mieux adapté possible au but recherché. Les procédures sont: l'inspection, le prélèvement d'échantillons et leur analyse, le contrôle de l'hygiène du personnel, l'examen du matériel scriptural et documentaire, ainsi que des systèmes de vérification éventuellement mis en place par l'entreprise, et des résultats qui en découlent.

Un droit de recours doit être ouvert aux intéressés contre les décisions prises pour l'exercice du contrôle par les autorités compétentes.

En complément à la directive 89/397, la Commission a élaboré une proposition de directive (COM (91) 526 final, du 6 février 1992) qui porte sur les mesures additionnelles concernant le contrôle des denrées alimentaires; elle stipule en particulier que les Etats membres veillent à ce que les autorités compétentes disposent d'un nombre suffisant d'agents qualifiés et expérimentés.

#### 5.1.1 Collaboration en matière de contrôle

Pour améliorer la coopération entre les différents services nationaux compétents, chaque Etat membre doit communiquer à la Commission la liste des autorités compétentes pour effectuer les opérations de contrôle. Il est également nécessaire de disposer d'un programme coordonné au niveau communautaire; c'est ainsi que la directive prévoit que la Commission doit adresser aux Etats membres, après les avoir consultés dans le cadre du Comité permanent des denrées alimentaires, une recommandation relative à un programme de contrôles coordonnés pour l'année.

Les autorités compétentes des Etats membres doivent de plus se prêter assistance administrative et judiciaire mutuelle. L'adoption du plan d'action pour l'échange des contrôleurs est réalisée par la décision du Conseil 92/481/CEE, du 22 septembre 1992 (JOCE L 286/65, du 1<sup>er</sup> octobre 1992) relative à l'adoption d'un plan d'action pour l'échange entre les fonctionnaires nationaux appartenant aux administrations des Etats membres qui sont engagés dans la mise en oeuvre de la législation communautaire nécessaire à l'achèvement du Marché intérieur.

#### 5.1.2 Prélèvement des échantillons et méthodes d'analyse

Le Conseil a adopté la directive 85/591 (JOCE L 372, du 31 décembre 1985) concernant l'introduction de méthodes de prélèvement d'échantillons et de méthodes d'analyses communautaires pour le contrôle des denrées alimentaires destinées à l'alimentation humaine. Il s'agit d'une directive-cadre, qui prévoit certains critères auxquels doivent satisfaire les méthodes d'analyses; elle met en place une procédure simplifiée pour l'adoption des modes de prélèvement d'échantillons ou des modes d'analyse communautaire, destinés à déterminer la composition, les caractéristiques de fabrication, le fonctionnement, le conditionnement ou l'étiquetage d'une denrée agro-alimentaire.

Les dispositions prises sur la base de cette directive doivent en outre comporter une clause de sauvegarde permettant de justifier les mesures édictées par les Etats pour protéger la santé de leurs ressortissants.

#### 5.1.3 Contrôle de qualité des fruits et légumes frais

Dans le cas des fruits et légumes, la Commission a élaboré un règlement faisant directement référence au contrôle de la qualité. Le texte applicable est le règlement 2251/92 relatif aux contrôles de qualité des fruits et légumes frais modifié par le règlement 3720/92, du 22 décembre 1992 (JOCE L 378/32, du 23 décembre 1992).

Ce règlement impose la prise d'échantillons représentatifs du lot; l'inspecteur doit indiquer les lots de produit qu'il souhaite examiner afin que l'importateur les lui présente. Sur chacun desdits lots doit être apposée une marque ou une mention permettant de les identifier et indiquant le type de produit, le nom de l'importateur, le pays d'origine, la qualité et, si nécessaire, la variété ou le type commercial.



Le prélèvement des échantillons a pour but de vérifier la conformité de l'emballage, du marquage, et du produit lui-même. S'il estime que ce dernier est conforme à la législation communautaire, l'inspecteur délivre un certificat de qualité. Dans le cas contraire, il doit notifier au propriétaire ou à l'importateur les défauts constatés, rédiger un acte indiquant le critère de qualité non rempli, et s'assurer que les produits ne seront pas consommés.

La compétence des organismes certificateurs est également vérifiée, ces organismes devant régulièrement s'assurer que la qualité des produits ne varie pas.

Les opérateurs exemptés de contrôle - car ayant mis en oeuvre un système d'assurance qualité dans leur entreprise - doivent faire figurer le numéro d'enregistrement dans l'étiquetage des produits.

#### 5.1.4 Contrôle de la qualité des fruits et légumes frais destinés à être importés dans la Communauté

Les fruits et légumes frais provenant des Etats tiers sont contrôlés pour vérifier qu'ils sont conformes aux prescriptions communautaires ou, dans le cas de pays tiers non européens ou situés hors de la région méditerranéenne, aux règles équivalentes aux règles communautaires. Lorsque le produit est inspecté dans son pays d'origine par un organisme reconnu par la Communauté, il doit être muni d'un certificat attestant de sa conformité aux dispositions communautaires ou équivalentes. L'Etat de destination peut cependant effectuer de nouvelles vérifications.

#### 5.1.5 Relations CEE/pays tiers *Relations avec les A.C.P.*

Le 15 décembre 1989 a été signée à Lomé la quatrième convention entre la Communauté européenne et les Etats A.C.P. (Afrique-Caraïbes-Pacifique) qui restera en vigueur jusqu'en février 2000. Cette convention instaure un régime général d'accès libre au marché communautaire, sous réserve de certaines exceptions permettant aux marchandises originaires des Etats A.C.P. de circuler sans entraves. Il n'est prévu aucune réciprocité pour les exportations de la Communauté vers les Etats A.C.P. En règle générale, ces pays bénéficient du même traitement que celui que se reconnaissent les Etats membres de la Communauté. Ainsi, des restrictions aux importations peuvent-elles être appliquées dans la mesure où elles sont justifiées par des raisons de protection sanitaire.

#### ***Relations avec les P.T.O.M.***

Les articles 131 à 136 du traité CEE ont consacré le principe de l'association à la Communauté de pays en territoire non européen; le but de l'association est d'étendre à la Communauté dans son ensemble les liens particuliers qu'entretenaient les métropoles avec leurs anciens territoires dépendants. C'est par la décision du Conseil 90/146, du 5 mars 1990 (JOCE L 84, du 30 mars 1990) que l'association des P.T.O.M. (pays et territoires d'Outre Mer) à la CEE fondée par la décision 86/283, du 30 juin 1986, (JOCE L 175, du 1<sup>er</sup> juillet 1986) a été prorogée. Ces textes reprenant les principes en vigueur au titre des Accords de Lomé, les mêmes règles sont donc applicables en matière de contrôle.

### ***Autres Etats***

Ces principes d'identité des contrôles sanitaires avec les produits provenant des Etats membres et restrictions d'importations pour raisons sanitaires s'appliquent également pour les produits provenant des autres Etats tiers à la Communauté<sup>121</sup>.

Une fois que les formalités d'importation ont été accomplies et les droits de douane perçus, le produit importé d'un Etat tiers sera mis en libre pratique; c'est à dire qu'il pourra circuler librement à l'intérieur du territoire douanier de la Communauté<sup>122</sup> et sera considéré comme équivalent à un produit communautaire.

Depuis le 1<sup>er</sup> janvier 1988, la Communauté s'est dotée d'une codification générale des dispositions de droit communautaire applicables aux produits qui entrent dans la Communauté: le TARIC. Institué par le règlement "Nomenclature combinée (NC)" N° 2658/87, du 23 juillet 1987 (JOCE L 256, du 7 septembre 1987), le TARIC fait notamment référence aux licences et certificats nécessaires pour chaque produit.

### ***Relations CEE/Pays tiers en cas de constatation d'un risque pour la santé***

Elles sont formalisées dans le règlement N° 339/93, du 8 février 1993 (JOCE L 40/1, du 17 février 1993), relatif aux contrôles de conformité des produits importés de pays tiers aux règles applicables en matière de sécurité et de santé; ce texte, qui concerne tous les produits et non pas les seules denrées agro-alimentaires, ne s'applique pas dans les cas couverts par les réglementations relatives aux contrôles vétérinaires.

Lorsque dans le cadre d'un contrôle, les autorités douanières constatent que le produit suscite un doute sérieux faisant apparaître un danger grave et immédiat pour la santé ou la sécurité, en l'absence d'un marquage prévu par les règles communautaires ou nationales applicables en matière de sécurité et/ou d'un document devant accompagner le produit, elles suspendent la mainlevée pour le produit alimentaire en cause et informent sans délai les autorités nationales compétentes en matière de surveillance des marchés. Si après intervention, ces dernières estiment qu'il n'y a pas danger grave et immédiat pour la santé, ou qu'il n'y a pas non conformité aux règles communautaires ou nationales en matière de santé, le produit est mis en libre pratique. Lorsque le produit présente réellement un danger ou qu'il ne respecte pas les dispositions communautaires ou nationales applicables en matière de sécurité, la facture commerciale qui l'accompagne doit être revêtue d'une mention spécifique indiquant ce fait.

## **5.2 Hygiène alimentaire**

La législation en la matière est éparse et incomplète. Elle concerne les viandes fraîches (directive 64/433, JOCE L 121/64, modifiée en dernier lieu par la directive 88/657, JOCE L 382/88), les viandes de volaille (directive 71/118, JOCE L 55/71, modifiée en dernier lieu par la directive 88/657, JOCE L 382/88), les produits à base de viande (directive 77/99, JOCE L 26/77, modifiée en dernier lieu par la directive 89/227, JOCE L 382/89), les laits traités thermiquement (directive

---

<sup>121</sup> Voir Echanges extérieurs et Etats associés, dans "Les relations internationales de la Communauté", Dictionnaire du Marché commun, p. 225 et suiv.

<sup>122</sup> La mise en libre pratique est réglementée par la directive 695, du 24 juillet 1979, JOCE L 205, du 13 août 1970, la directive 57, du 17 décembre 1981, JOCE L 28, du 19 janvier 1982, et directive 371, du 14 juillet 1983, JOCE L 204, du 28 juillet 1983.

85/397, JOCE L 226/85, modifiée en dernier lieu par le règlement 3768/85, JOCE L 362/85), les ovoproduits (directive 89/437, JOCE L 212/89) et les produits de la pêche (directive 91/493, JOCE L 268/91).

Pour les produits non encore couverts par cette politique d'harmonisation, une proposition de directive relative à l'hygiène de toutes les denrées alimentaires<sup>123</sup> est en voie d'adoption; elle constituera la base de la législation communautaire en la matière (il est à remarquer que ce texte est de type horizontal). Cette proposition donne une définition de l'hygiène alimentaire; il s'agit de "toutes les mesures nécessaires pour garantir la sécurité, la qualité et la salubrité des denrées alimentaires aux stades suivants: production, transformation, fabrication, conditionnement, stockage, transport, distribution, manutention ou vente au consommateur final". La recherche des procédés nécessaires à la sécurité, la mise en oeuvre, le suivi des procédures de contrôle sont de la compétence des exploitants des entreprises. Il leur est également recommandé d'établir des documents concernant les bonnes pratiques en matière d'hygiène basées sur les codes d'usages internationaux<sup>124</sup>.

Le non respect des règles d'hygiène pourra aller jusqu'au retrait et/ou la destruction des denrées alimentaires, ou la fermeture de l'entreprise.

### **5.3 Contrôles vétérinaires post-mortem**

#### **5.3.1 Régime des échanges entre les Etats membres pour la plupart des produits d'origine animale**

La directive 89/662, du 11 décembre 1989 (JOCE L 395, du 30 décembre 1989) relative aux contrôles vétérinaires applicables dans les échanges intercommunautaires, prévoit de remplacer les contrôles vétérinaires effectués aux frontières internes de la Communauté par des contrôles effectués au lieu de départ, éventuellement complétés par d'autres contrôles au lieu de destination.

Les contrôles vétérinaires seront effectués par les établissements d'origine et par les autorités compétentes de l'Etat membre d'expédition. Ces dernières doivent prendre les mesures nécessaires pour assurer le respect des exigences vétérinaires à tous les stades de production et pour sanctionner les infractions commises. Les contrôles doivent être effectués conformément aux dispositions harmonisées lorsqu'elles existent; dans le cas contraire, ils porteront sur la conformité des produits aux règles de l'Etat membre de destination, dès lors que celles-ci sont justifiées au regard de l'article 36 du Traité.

Les certificats délivrés par les vétérinaires officiels doivent mentionner l'identification, la provenance et la destination du produit ainsi que les renseignements sanitaires nécessaires et être accompagnés d'une attestation de salubrité pour les viandes<sup>125</sup> qui sont également objet de marquage de salubrité.

Dans l'Etat membre de destination, les contrôles vétérinaires ne peuvent être effectués que par sondage, sans discrimination. Toutefois, en cas de présomption grave d'irrégularité, ils peuvent avoir lieu au cours du transport de la marchandise.

---

<sup>123</sup> Voir COM(91) 525 final, du 31 janvier 1992, modifiée par COM(92) 547 final, du 31 décembre 1992 et par COM(93) 219 final, du 19 mai 1993.

<sup>124</sup> Voir "Principes généraux d'hygiène alimentaire", Codex Alimentarius, volume A. Seconde révision (1985), FAO, Rome, 1988.

<sup>125</sup> Voir directive 64/433/CEE, *op. cit.*

Des dispositions sont prévues au cas où le contrôle au lieu de destination révélerait que les animaux sont atteints d'une maladie, ou que les documents d'accompagnement sont défectueux.

En cas de désaccord, l'Etat de réception doit accorder à l'expéditeur le droit d'obtenir l'avis d'un expert vétérinaire. L'expertise n'affecte pas les voies de recours prévues par le droit national. La procédure à suivre a été établie par la directive 65/277. L'Etat membre destinataire qui a refusé les produits mais doit pas prendre de mesures destinées à rendre l'expertise plus difficile ou impossible, et doit mettre à la disposition de l'expert tous les renseignements et les moyens matériels nécessaires. L'expert remet son avis à l'autorité compétente de l'Etat destinataire et à la Commission.

La directive 92/67, du 14 juillet 1992 (JOCE L 268, du 14 septembre 1992) a finalisé la mise en place de la directive 89/662: depuis le 1<sup>er</sup> juillet 1992, est effective la suppression des contrôles vétérinaires sur l'ensemble des produits animaux, compte tenu des progrès réalisés dans le domaine des contrôles des produits en provenance des pays tiers, et notamment de la lutte contre la fièvre aphteuse et la peste porcine.

### 5.3.2 Produits en provenance des pays tiers

La directive 90/675, du 10 décembre 1990 (JOCE L 373, du 31 décembre 1990) fixe les principes relatifs à l'organisation des contrôles vétérinaires pour les produits en provenance des pays tiers introduits dans la Communauté. Cette directive s'applique non seulement aux produits d'origine animale mais également aux produits végétaux pouvant contaminer le cheptel communautaire.

Contrôle documentaire et contrôle d'identité doivent être réalisés pour chaque lot en provenance des Etats tiers, par le personnel vétérinaire du poste d'inspection frontalier ou par toute autre autorité compétente<sup>126</sup>. Les produits sont ensuite acheminés, sous surveillance douanière, jusqu'au poste d'inspection frontalier situé à proximité immédiate du point d'entrée du territoire communautaire, pour y subir des contrôles supplémentaires. L'accès des produits sur le territoire de la Communauté peut également être interdit lorsqu'ils sont inscrits sur des listes (établies par la Commission) qui indiquent les pays ou parties de pays en provenance desquels l'importation peut avoir lieu, et les établissements dont les Etats membres peuvent autoriser l'importation. C'est ainsi que la Commission a pris des décisions concernant l'importation de viandes en provenance de pays d'Amérique du Sud tels que l'Argentine, le Brésil, l'Uruguay, le Paraguay, et la Colombie<sup>127</sup>.

Les certificats officiels qui accompagnent les viandes doivent être obligatoirement délivrés par un vétérinaire officiel du pays exportateur et établis le jour du chargement; ils attestent de la conformité des viandes fraîches aux dispositions communautaires relatives aux importations. Ces préceptes sont fixés par la directive 72/462 (JOCE L 302, du 31 décembre 1972), le vétérinaire assumant la responsabilité du contrôle.

Lorsque les contrôles révèlent que les produits ne sont pas conformes aux dispositions de la réglementation communautaire, ou nationale dans les domaines non encore harmonisés, ou s'il y a des irrégularités, ces derniers sont renvoyés; si la réexpédition n'est pas possible, les produits sont détruits sur le territoire de l'Etat membre où le contrôle a eu lieu; certaines dérogations peuvent être cependant accordées.

---

<sup>126</sup> Voir également Art. 6 de la directive 89/662/CEE *op. cit.*.

<sup>127</sup> Voir pour le Brésil la décision 87/119, (JOCE L 49, du 18 février 1987), modifiée par les décisions 92/257, (JOCE L 128, du 14 mai 1992), et 92/485, (JOCE L 290/13, du 6 octobre 1992).

Des mesures de sauvegarde sont prévues en cas de danger grave pour les animaux ou la santé humaine, ou pour des raisons de police sanitaire ou de protection de la santé humaine. Des experts de la Commission, en collaboration avec les autorités compétentes, vérifient que les postes d'inspection répondent aux conditions d'agrément. Si l'Etat membre de destination constate le non-respect des dispositions de la directive, il en informe immédiatement l'Etat membre par lequel le produit a été introduit. Lorsqu'un manquement répété aux dispositions de ladite directive est constaté, l'autorité compétente de l'Etat membre qui le constate en informe la Commission et les autres Etats membres.

Certains produits faisaient déjà l'objet d'une réglementation communautaire antérieure à l'élaboration de la directive relative aux contrôles vétérinaires pour les produits en provenance des Etats tiers. Ces textes restent applicables tout en étant adaptés à la nouvelle directive; il s'agit de: (i) la directive 64/433 précitée relative à des problèmes sanitaires en matière d'échanges intercommunautaires de viandes fraîches, modifiée en dernier lieu par la directive 88/657 précitée; (ii) la directive 71/118 précitée relative à des problèmes sanitaires en matière d'échanges de viandes fraîches de volaille, modifiée en dernier lieu par la directive 88/657 précitée; (iii) la directive 72/461, (JOCE L 302/72), relative à des problèmes de police sanitaire en matière d'échanges intercommunautaires de viandes fraîches, modifiée en dernier lieu par la directive 87/489, (JOCE L 382/87); (iv) la directive 77/99 précitée, modifiée en dernier lieu par la directive 89/227 précitée; (v) la directive 80/215, (JOCE L 47/80), relative à des problèmes de police sanitaire en matière d'échanges intercommunautaires de produits à base de viande, modifiée en dernier lieu par la directive 88/660, (JOCE L 382/88); (vi) la directive 85/397 précitée, modifiée en dernier lieu par le règlement 3768/85 précité; (vii) la directive 88/657, (JOCE L 382/88), établissant les exigences relatives à la production et aux échanges de viandes hachées, de viandes en morceaux de moins de cent grammes et de préparation de viandes; et (viii) la directive 89/437 précitée, concernant les problèmes d'ordre hygiénique et sanitaire relatifs à la production et à la mise sur le marché des ovoproduits.

#### **5.4 Types de contrôles autorisés pour le commerce des denrées entre les Etats membres**

Ces contrôles sont réalisés en respectant le principe de la reconnaissance mutuelle des contrôles nationaux<sup>128</sup>; ne ils sont licites "que s'ils" visent à atteindre une finalité légitime" (art. 36 du Traité de Rome). Les pratiques suivantes sont en conséquence interdites:

- (a) doubles contrôles et contrôles systématiques - Il s'agit des contrôles imposés à l'importation alors que des contrôles analogues, équivalents non par leur modalité d'exécution mais quant aux objectifs à atteindre, ont été effectués par les autorités officielles de l'Etat exportateur. Ces contrôles systématiques ne sont pas justifiés dans la mesure où ils ne font que répéter ceux effectués dans l'Etat membre de production, dès lors qu'ils offrent des garanties équivalentes<sup>129</sup>. Des contrôles par sondage sont cependant admissibles s'ils ne constituent pas une mesure d'effet équivalent;
- (b) contrôle de l'Etat importateur sur l'évolution du produit au cours du transport - Il n'est pas non plus justifié dans la mesure où le contrôle de l'Etat exportateur porte également sur les conditions dans lesquelles l'entreposage et le transport des produits ont été effectués<sup>130</sup>. Cependant, la Cour de justice a estimé qu'un contrôle à l'importation, limité aux mesures destinées à parer aux risques de transport découlant

---

<sup>128</sup> Directive 89/397, JOCE L 186/89, du 30 juin 1989, relative au contrôle officiel des denrées alimentaires.

<sup>129</sup> Arrêt Simmental, Aff. 35/76, du 10 décembre 1976, Rec. 1976, p. 1871.

<sup>130</sup> Arrêt Delhaize, Aff. 2 à 4/82, du 6 octobre 1983, Rec. 1983, p. 2973.

d'éventuelles manipulations postérieures au contrôle opéré au départ, serait admissible si le contrôle effectué dans l'Etat membre d'exportation n'offrait aucune garantie<sup>131</sup>;

- (c) production des documents accompagnant la denrée agro-alimentaire - Il s'agit principalement des certificats sanitaires ou de salubrité établis par l'Etat membre de provenance et des licences délivrées par l'Etat membre importateur. Les licences d'importation sont interdites en dehors de celles justifiées par l'article 36 du traité de Rome<sup>132</sup>. Quant aux certificats sanitaires, ils peuvent constituer une présomption de conformité des marchandises avec les exigences de la législation sanitaire de l'Etat d'importation. Ils sont donc justifiés puisqu'ils permettent, dans le cadre de la collaboration entre les autorités nationales, un allègement des contrôles effectués à l'occasion du passage de la marchandise d'un Etat membre vers l'autre<sup>133</sup>.

## **6. INFRASTRUCTURE DU CONTROLE DES DENREES AGRO-ALIMENTAIRES RECOMMANDEE PAR LA FAO**

Selon la FAO, pour que le système de contrôle soit efficace, il est nécessaire que:

- (a) les opérations soient réalisées par une administration dont les tâches sont réparties entre les services locaux et l'autorité centrale. Il est généralement préférable de centraliser les contrôles au niveau national;
- (b) les fonctionnaires chargés du contrôle de la qualité des denrées agro-alimentaires disposent des pouvoirs leur permettant de prendre des mesures qui s'imposent lorsque les produits ne sont pas conformes aux normes en vigueur;
- (c) la consultation, la coordination et la coopération de tous les organismes ayant à faire avec le contrôle des aliments soient favorisées;
- (d) des règles d'inspection et d'échantillonnage soient élaborées;
- (e) un service d'analyse des denrées alimentaires soit mis en place; en effet, pour que le contrôle soit efficace, il faut disposer d'un laboratoire et d'analystes compétents. L'inspection doit s'accompagner de prises d'échantillons sélectives, d'analyses sérieuses et de l'action administrative ou juridique appropriée;
- (f) les fabricants de denrées alimentaires qui disposent de leur propre service de contrôle de la qualité utilisent les mêmes méthodes que celles des analystes officiels<sup>134</sup>.

---

<sup>131</sup> Arrêt United Food, Aff. 132/80, du 7 avril 1981, Rec. 1981, p. 995.

<sup>132</sup> Arrêt International Fruit, Aff. 51 à 54/81, du 14 décembre 1971, Rec. 1971, p. 1039.

<sup>133</sup> Arrêt Commission c. Grèce, Aff. 35/88, JOCE N° 1, février 1989.

<sup>134</sup> Directives générales pour la mise au point d'un système national efficace de contrôle des aliments, *op. cit.*, p. 70 à 81.

## 7. LIMITES DU CONTROLE TRADITIONNEL

Le type de contrôle décrit dans ce chapitre n'est pas sans inconvénients; en effet:

- (a) les risques inhérents à la transformation des produits alimentaires ne sont pas suffisamment pris en compte;
- (b) en cas d'essais destructifs, il y a gaspillage du produit;
- (c) les contrôles ne décèlent les défauts qu'après coup;
- (d) le personnel a tendance à considérer, que le contrôle de la production ne le concerne pas, mais est l'affaire de l'inspecteur;
- (e) l'efficacité souffre des limitations inhérentes à tout système d'échantillonnage à base statistique<sup>135</sup>.

C'est pourquoi, malgré la subsistance des contrôles traditionnels, le contrôle de la qualité est de plus en plus laissé aux professionnels eux-mêmes.

## CHAPITRE II - AUTO-CONTROLE: UNE PROCEDURE EN EXPANSION

L'industrie agro-alimentaire a généralisé le conditionnement et le préemballage des denrées; il est donc paru évident qu'un contrôle efficace et préventif devait s'effectuer le plus en amont possible: à l'usine ou après la récolte juste avant la mise sur le marché. Cette étape, tout en étant encore valable est dépassée; en effet, l'obligation de sécurité imputable au professionnel implique un auto-contrôle préalable qui a pour conséquence de ramener le rôle du contrôle officiel à celui de contrôle au deuxième degré. Ce contrôle de la qualité des aliments laissé à la responsabilité des intéressés a également pour but de faire progresser la production et l'industrie agro-alimentaire. Cette évolution requiert que les auto-contrôles soient exécutés selon une procédure reconnue: celle qui fait le plus l'unanimité est le système d'assurance qualité fondé sur le système HACCP, *Hazard Analysis Critical Control Point* (Analyse des dangers, points critiques pour leur maîtrise)<sup>136</sup>.

L'auto-contrôle est réalisée par l'entreprise elle-même; mais elle peut éventuellement être assistée par des laboratoires tiers. L'auto-contrôle procède de l'obligation générale mise à la charge des professionnels: c'est le cas en France (code de la consommation), au Royaume-Uni ("Consumer Protection Act, 1987"); pour la Communauté européenne en général (directive 92/59, JOCE L 228 du 11 août 1992, qui complète la directive 85/374, JOCE L 210 du 7 août 1985). Aux Etats-Unis, les Etats fédéraux sont compétents dans le domaine. Selon les principes fixés par les textes précités, le responsable de la première mise sur le marché est tenu de vérifier la conformité des produits qu'il fabrique aux prescriptions en vigueur et de justifier des vérifications et contrôles effectués. Inciter les

---

<sup>136</sup> Avant-projet de législation-type applicable aux systèmes de certification et fondée sur les principes 'assurance de la qualité', CX/FICS 92/8, juin 1992, p.2.

<sup>136</sup> C. Castang, "Principes généraux du contrôle alimentaire - Bilan et perspectives communautaires", EDA, p. 12 et 13.

entreprises à gérer le contrôle s'inscrit dans la volonté des Etats de mettre en oeuvre des mécanismes concertés d'amélioration de la qualité; ceci conduit à l'allègement des contrôles administratifs<sup>137</sup>.

## 1. ASSURANCE QUALITE

Selon la norme ISO 8402, l'assurance qualité consiste en "l'ensemble des actions préétablies et systématiques visant à donner à des acteurs la confiance appropriée, en ce qu'une entreprise fournisse des produits ou des services ayant la capacité de satisfaire, de façon régulière, aux exigences des données relatives à la qualité".

L'assurance qualité est basée sur le principe selon lequel "on respecte mieux les normes en intégrant la qualité au produit en cours de fabrication plutôt qu'en s'efforçant de déceler les éventuelles défaillances au moyen d'une inspection pratiquée en fin de fabrication"<sup>138</sup>.

Le principe de l'assurance qualité est né aux Etats-Unis dans les années 50; pour palier la difficulté de "réunir un corps d'inspecteur suffisamment important pour faire respecter les codes de construction" du secteur de l'aérospatial et contrôler les produits fabriqués<sup>139</sup>, a été mise en place cette méthode privilégiée par la politique industrielle en général.

Actuellement, l'absence de techniciens spécialisés dans les cadres de la fonction publique est l'un des problèmes rencontrés par les pays en développement: l'adoption des systèmes d'assurance qualité et d'HACCP devrait permettre de remédier à ces difficultés, dans le domaine agro-alimentaire pour le moins.

L'objectif de l'assurance qualité est de garantir que l'entreprise qui y recourt est apte à fabriquer un produit conforme aux exigences du consommateur<sup>140</sup>. En faisant la preuve que la qualité recherchée est atteinte, l'assurance qualité concourt à l'établissement de liens de confiance entre l'entreprise et ses clients. Autre avantage essentiel: la réduction des coûts d'inspection.

### 1.1 Normes sur lesquelles peuvent se fonder l'assurance qualité

ISO 9001, système qualité - modèle pour l'assurance qualité en conception/dé-veloppement, production, installation et soutien après la vente; on recourt à ce système lorsqu'un contrat entre deux parties impose au fournisseur de s'assurer de la conformité à des exigences spécifiées à différents stades tels que le développement du produit, la fabrication, le stockage et la livraison.

ISO 9002, système qualité - modèle pour l'assurance qualité en production et installations; ce modèle est utilisé lorsque le fournisseur souhaite être assuré de la conformité à des exigences spécifiées durant la production et l'installation. Les exigences en matière de système qualité concernent non seulement le système proprement dit mais également la responsabilité de la direction,

---

<sup>137</sup> Voir Lamy, Droit économique "Le contrôle de la qualité", 1992, p. 1734.

<sup>138</sup> Voir "Avant-projet de législation-type applicable aux systèmes de certification et fondée sur les principes de l'assurance de la qualité", *op. cit.*, p. 2.

<sup>139</sup> R. Genevray, "Un système d'assurance de la qualité: Est-ce une nécessité pour tous?", *Qualité Magazine* 17, 1990, p.53.

<sup>140</sup> O. Pierre, A.M. Goutel et P. Viet, "Les outils de maîtrise de la qualité et leur prise en compte dans les contrôles de la DGCCRF", *Revue concurrence et consommation*, 1990, N° 57, p. 18.



les dispositions contractuelles et l'examen des contrats, le processus de contrôle, d'inspection et de révision des pièces à produire, les dispositions à prendre en cas de non-conformité.

**ISO 9003, système qualité - modèle pour l'assurance qualité en contrôle et essais;** ce système est mis en application lorsque le contrat entre deux parties requiert la capacité pour le fournisseur à détecter et à contrôler la conformité à des exigences. Cette condition ne s'impose que lors de l'inspection et des essais.

**ISO 9004, gestion de la qualité et éléments de système qualité;** ce système fournit des indications sur les éléments de base qui constituent un système qualité et envisage les moyens de contribuer à leur efficacité<sup>141</sup>.

Parmi les normes définies ci-dessus, certaines sont plus adaptées que d'autres aux particularités des entreprises agro-alimentaires.

## **1.2 Normes adaptées à l'industrie agro-alimentaire**

La norme la plus utilisée par l'industrie agro-alimentaire est la norme ISO 9002; les grandes entreprises accordent généralement le statut de **fournisseur privilégié** à celui des fournisseurs qui se réfère à cette norme. Cependant, cette norme s'appliquant à une large gamme de produits, certains organismes administratifs tels que The Australian Quarantine and Inspection Service, The New Zealand Kiwifruit Marketing Board, The Australian Horticultural Corporation et The Leatherhead Food Research Association (Royaume-Uni) ont mis en évidence les aspects de la norme qui concernent spécifiquement les denrées alimentaires. Cette adaptation des systèmes d'assurance qualité aux denrées est également préconisée par le Comité du Codex sur les systèmes de d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires; en effet, il recommande que "les systèmes en usage concernant l'assurance de la qualité dans les cas où deux parties sont liées par contrat, soient adaptés expressément aux aliments"<sup>142</sup>.

Quant aux normes ISO 9001 et ISO 9003, elles s'appliquent moins directement à l'industrie alimentaire. On peut néanmoins les rencontrer dans certains contrats.

## **1.3 Autre approche de l'assurance qualité**

Une approche plus simple privilégie les aspects des opérations de l'entreprise qui sont susceptibles de comporter un risque du point de vue de l'hygiène et de la sécurité des denrées alimentaires. Ce système permettant de remédier à ces problèmes fait appel à des codes de bonnes pratiques de fabrication destinés à fixer des normes pour la conception et le fonctionnement de l'entreprise en privilégiant l'emploi du système HACCP comme moyen de contrôle .

---

<sup>141</sup> Voir pour la définition des normes: ISO 9000 "International standards for quality management", p. 51, 59, 67 et 71.

<sup>142</sup> CX/FICS 92/3, *op. cit.*, p.2.

<sup>143</sup> Voir Comité du Codex sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations de denrées alimentaires, "Avant-projet de législation type applicable aux systèmes de certification et fondée sur les principes d'assurance qualité", CX/FICS 92/8, juin 1992, p.4.

## 2. SYSTEME HACCP

Le HACCP, est une méthode permettant d'identifier et d'évaluer les dangers associés aux différents stades du processus de production d'une denrée alimentaire et de définir les moyens nécessaires à sa maîtrise. Elle permet donc d'établir qu'une denrée alimentaire satisfait aux exigences de sécurité.

L'intérêt du HACCP est d'être destiné aux entreprises agro-alimentaires, et d'aider "à l'inspection par les organes officiels et promouvoir le commerce international en augmentant la confiance dans la sécurité des produits alimentaires"<sup>144</sup>.

Le HACCP peut être utilisé seul<sup>145</sup>, mais il est intéressant d'y recourir dans le cadre de la mise en oeuvre du système d'assurance qualité.

### 2.1 HACCP et assurance qualité

Lorsque l'entreprise recourt aux normes ISO 9000, le HACCP permet de construire et de mettre en oeuvre l'assurance qualité. En effet, lesdites normes limitent-elles leur objectif à la description des éléments d'organisation et ne déterminent pas les moyens techniques utilisables par l'industrie agro-alimentaire ni la façon de mettre en oeuvre les dispositions énoncées relatives à l'assurance qualité; ces normes incitent à avoir recours à "toute méthode spécifique appropriée". De nombreuses années d'utilisation dans le secteur agro-alimentaire en Europe et surtout aux Etats-Unis ont permis de juger que le HACCP est la méthode la plus apte à être associée à l'assurance qualité<sup>146</sup>. En effet, il associe à la fois des éléments relatifs à l'identification et à l'analyse des besoins et d'autres qui correspondent à des éléments d'intervention directe.

Le HACCP étant une méthode répondant aux principes anglo-saxons, les pays latins comme la France, l'Italie et l'Espagne ont tout d'abord été réticents à son égard.

### 2.2 Spécificités de la méthode HACCP

La sécurité ne peut résulter uniquement d'une accumulation de moyens techniques; elle nécessite également une démarche rigoureuse visant à adapter les ressources et les activités à un objectif spécifiquement défini: la sécurité/santé. L'analyse des fonctions et des principes d'action de la méthode HACCP permet de comprendre en quoi elle répond à ces besoins.

Les fonctions de la méthode HACCP sont: (i) l'analyse des dangers; (ii) la maîtrise des points critiques; (iii) la surveillance des conditions d'exécution; et (iv) la vérification de l'efficacité du système. A cet égard, les principes d'action sont les suivants:

- (a) identifier les dangers associés à tout stade de la production alimentaire, évaluer la probabilité d'apparition de ces dangers et identifier les mesures préventives nécessaires;

---

<sup>144</sup> Comité du Codex sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires, *op. cit.*, p. 1.

<sup>145</sup> Voir supra, CX/FICS 92/8 p.4.

<sup>146</sup> J.L. Jouve et Ph. Rohmer, "La méthode HACCP: contexte et principes d'utilisation", CTCPA/CT info, 1992, p. 4 et 5.

- (b) déterminer les "points critiques" pour la maîtrise de ces dangers (point/étape opérationnelle/procédure qui peut, et doit être, maîtrisé afin d'éliminer un danger ou de réduire son occurrence à un niveau acceptable);
- (c) établir les critères opérationnels;
- (d) établir un système de surveillance permettant d'assurer la maîtrise effective des "points critiques";
- (e) établir les actions correctives à mettre en oeuvre lorsque la surveillance révèle qu'un "point critique" donné n'est pas ou plus maîtrisé;
- (f) établir des procédures spécifiques pour la vérification, destinée à confirmer que le système HACCP fonctionne efficacement;
- (g) établir un système documentaire approprié couvrant l'application des principes antérieurement cités.

### **2.3 Mise en pratique de la méthode HACCP**

La mise en pratique de la méthode HACCP requiert la constitution d'une équipe responsable, la description du produit, l'identification de l'utilisation attendue, la description du procédé de fabrication, la vérification sur le site du diagramme de fabrication. En outre, doivent être effectués l'analyse des dangers, ainsi que l'identification et l'évaluation des mesures préventives, leur formulation, l'identification des points critiques pour la maîtrise, et enfin l'établissement des valeurs cibles et des tolérances. De plus, il est nécessaire d'établir un système de surveillance et d'entreprendre les actions correctives correspondantes, de vérifier l'efficacité du système mis en oeuvre, et de constituer un système documentaire.

En conclusion, il apparaît donc que la méthode HACCP est structurée et progressive, d'application pluridisciplinaire, participative et responsabilisante notamment par le travail en groupe qu'elle implique; elle est spécifique à une entreprise, une chaîne de fabrication, ou encore un produit déterminé. Etant essentiellement préventive, elle permet de prendre en compte rapidement toute évolution du marché.

### **2.4 Incitation à utiliser la méthode HACCP**

La méthode HACCP semble apporter la réponse la plus satisfaisante aux exigences relatives à la responsabilité du fait des produits défectueux.

Bien qu'elle ne soit en aucun cas un substitut à la réglementation, cette méthode permet d'établir de nouvelles relations entreprises/pouvoirs publics.

A titre d'illustration, il faut noter que:

- (a) l'OMS, dans sa consultation du 22 novembre 1989 à Bruxelles a considéré que le HACCP "constituait l'un des meilleurs moyens pour garantir la sécurité des produits alimentaires et que le concept HACCP devrait être introduit dans les réglementations nationales et internationales et être considéré comme un moyen de d'améliorer

l'efficacité des actions de contrôle public". Pour cela, il est nécessaire d'établir une étroite collaboration entre les entreprises et les pouvoirs publics, ces derniers devant évaluer et approuver les systèmes mis en place par l'industrie;

- (b) le Codex Alimentarius, quant à lui, recommande également le recours à cette méthode notamment pour les contrôles publics et l'harmonisation internationale des termes et éléments du système<sup>147</sup> ;
- (c) les Etats membres de la CEE ont eux aussi vivement recommandé le recours à cette méthode. Le Royaume-Uni s'y est le premier intéressé (Premier rapport du Richmond Committee on the Microbiological Safety of Foods (1990) établi à la demande du Parlement anglais). En France, le ministère de l'agriculture y fait référence dans son programme Aliment 2000. Le HACCP fait partie intégrante de la réglementation CEE puisqu'il y est fait référence dans l'article 3 du projet de directive relative à l'hygiène des denrées alimentaires<sup>148 149 150</sup> ;
- (d) aux Etats-Unis enfin, la FDA et l'USDA ont décidé, en accord avec les organisations professionnelles concernées, d'utiliser le HACCP comme base nouvelle de leurs interventions de contrôle public.

---

<sup>147</sup> Voir Comité du Codex sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires, "Avant projet de législation type applicable aux systèmes de certification et fondée sur les principes d'assurance qualité",

<sup>148</sup> Voir COM(91)525 final, *op. cit.*.

<sup>149</sup> J.L. Jouve, "Le HACCP et l'assurance de la sécurité des denrées alimentaires", Option Qualité, N° 90, décembre 1991, p. 11 et suivantes.

<sup>150</sup> J.L. Jouve et Ph. Rohmer, *op. cit.*.



## **QUATRIEME PARTIE**

### **SIGNES DE QUALITE DANS L'AGRO-ALIMENTAIRE**

Les nombreux signes de qualité spécifiques aux denrées alimentaires permettent d'attester qu'une entreprise de production s'est engagée volontairement à respecter un référentiel aboutissant à une certification. Dans leur diversité, ces signes peuvent être regroupés en deux catégories: (i) la certification de conformité des denrées alimentaires (certification de produit); et (ii) la certification des systèmes d'assurance qualité (certification d'entreprise).

Il est à noter que parmi les divers types de certification de produit, certains ont pour objectif de protéger les denrées agro-alimentaires de qualité supérieure: il s'agit des labels agricoles, des attestations de spécificité et des appellations d'origine.



## **CHAPITRE I - SIGNES DE QUALITE RECONNUS PAR UNE ADMINISTRATION NATIONALE**

### **1. PRINCIPES GENERAUX DE LA CERTIFICATION**

Qu'elle porte sur les produits ou les entreprises (en attestant de la conformité du système d'assurance qualité aux normes de la série ISO 9000 - EN 29000<sup>151</sup>), la procédure de certification requiert l'intervention d'un organisme tiers, l'organisme certificateur, qui délivre un certificat; cette certification est dite par tierce partie. Mais il existe aussi des certifications de seconde partie données par exemple par un acheteur à son fournisseur.

La certification d'assurance qualité peut s'appliquer à un laboratoire: elle est alors qualifiée d'accréditation.

En règle générale, la certification atteste de l'observation volontaire de règles non obligatoires. Elle peut cependant garantir l'observation de réglementations; en effet, dans certains pays la ligne de partage entre règles volontaires et dispositions réglementaires prises en compte dans la certification n'est pas toujours claire (Royaume-Uni, Etats-Unis, Australie). Elle est cependant différente du certificat obligatoire à l'exportation précédemment étudié.

La certification peut donner lieu à une marque de certification (il s'agit d'une marque collective), qu'il faut distinguer des autres marques individuelles ou collectives qui ne supposent pas la mise en oeuvre d'une procédure de certification.

Dans la plupart des pays étudiés dans le présent ouvrage, il n'existe pas de législation spécifique à la certification, les textes applicables étant ceux portant sur les marques de commerce. Viennent donc en exception la Belgique, la France et le Portugal où des textes particuliers ont été adoptés.

#### **1.1 Certification de l'entreprise: assurance qualité**

L'objectif est la conformité des produits à des exigences spécifiées, de sorte que la régularité de qualité de ceux des produits qui sont élaborés dans des unités de production appliquant un tel système qu'aux besoins s'en trouve garantie; les exigences doivent répondre aussi bien aux besoins exprimés (satisfaction/service) implicites (sûreté/santé) des consommateurs.

##### **1.1.1 Oganisation des différents systèmes de certification d'entreprise**

Il existe deux grands types d'organisation de la certification: les systèmes à un niveau, et les systèmes à deux niveaux.

###### ***Systèmes à un niveau***

Dans ce cas, un organisme ayant généralement un statut d'association reconnue d'intérêt public certifie les entreprises. A l'exception de la France (Association française pour l'assurance

---

<sup>151</sup> T. Geslain, "Les signes de la qualité en Europe", Option qualité, N° 105 avril 1993, p.11.



qualité, AFAQ), l'organisme certificateur est l'organisme national de normalisation, par exemple l'Institut portugais de la qualité (IPQ).

Pour que ces organismes certificateurs soient reconnus au niveau international, ils doivent être accrédités en référence à la norme EN 45012 traitant des critères généraux auxquels ils doivent se soumettre. Trois cas peuvent se présenter:-

- (a) il existe au sein de l'organisme certificateur un service indépendant qui accrédite les entités certificatrices (Portugal);
- (b) le ministère de tutelle assure l'accréditation (Luxembourg);
- (c) l'organisme se soumet à un audit fait par un organisme homologue étranger; ceci se développe dans la CEE.

### *Systemes à deux niveaux*

Plusieurs organismes certificateurs, généralement privés, sont accrédités, en référence à la norme EN 45012, par un organisme national unique tel l'Institut anglais de normalisation (BSI). Les organismes certificateurs sont alors nombreux: BVQI, Lloyd's (Royaume-Uni, Belgique, Pays-Bas, Chili), Veritas (Danemark). Dans la plupart des cas, l'organisme national d'accréditation est une association où sont représentés les ministères intéressés; cet organisme est généralement créé par le ministère de l'industrie.

#### 1.1.2 Certification des entreprises agro-alimentaires

Le recours à ce type de certification est surtout le fait des pays anglo-saxons qui possèdent une longue expérience en ce domaine.

Lorsqu'il certifie une marque relative à une denrée agro-alimentaire, l'organisme compétent prend en compte les spécificités relatives à l'assurance qualité<sup>152</sup>.

En matière de certification du système d'assurance qualité, la difficulté réside dans l'interprétation des normes ISO 9000. Certains organismes certificateurs garantissent que l'entreprise certifiée fournira de manière continue des produits répondant aux spécifications de chaque client (France, Royaume-Uni); d'autres garantissent simplement que l'entreprise a mis en place un système d'organisation conforme à ce qui est décrit dans les normes; mais ils n'attestent pas que l'entreprise fournit des produits conformes à certaines exigences particulières<sup>153</sup>.

Bien que ce type de certification s'adresse à tous genre d'entreprises, il existe un certain nombre de spécificités propres aux seules entreprises agro-alimentaires qui sont dues aux particularités de ce secteur. D'une façon générale, dans l'agro-alimentaire, les organismes certificateurs ont à faire la preuve a priori de leur degré d'expertise technique du secteur industriel. Cette expertise est basée sur la qualification et l'expérience des auditeurs. Toutefois, en Allemagne par exemple<sup>154</sup>, le système est plus libéral puisque l'organisme certificateur dispose d'une liberté totale pour mettre en

---

<sup>152</sup> Royaume-Uni, "Trade Markes Act, 1938" amendé en 1984.

<sup>153</sup> Irlande, "Industriel Research and Standards Act, 1961" N° 20 du 17 juillet 1961.

<sup>154</sup> Ordonnance sur les marques du 25 février 1970, modifiée les 28 mars 1973, 17 décembre 1988 et

place ses propres systèmes d'intervention sectorielle. Dans d'autres pays comme l'Irlande, l'organisme certificateur exige que l'entreprise agro-alimentaire se mette en conformité avec une norme nationale de bonne pratique hygiénique<sup>155</sup>.

Le certificat obtenu par l'entreprise précise les éléments suivants: le domaine d'activité, le site géographique et le modèle sur lequel le système de qualité de l'entreprise a été évalué.

Le processus de vérification qui privilégie l'examen des archives de contrôle est assorti d'entretiens avec les principaux responsables de l'observation des tableaux de marche et, s'il y a lieu, de l'échantillonnage des produits.

### 1.1.3 Exemples de certification d'entreprises

#### ***Système à un niveau: France***

La certification des systèmes d'assurance qualité est réalisée par l'Association française pour l'assurance qualité (ci-après l'AFAQ), créée par la loi du 20 juillet 1988. Cette association comporte en son sein un comité de certification agro-alimentaire qui réunit des représentants des acheteurs, des fournisseurs, des organismes techniques; il a pour mandat d'évaluer le système qualité proposé. Pour ce faire, le comité utilise des référentiels internationaux.

La procédure est la suivante:

- (a) l'entreprise choisit de respecter l'un des référentiels existant en vue de l'attestation par l'AFAQ. L'audit chargé de son évaluation rédige un rapport indiquant si le système d'assurance de la qualité de l'entreprise satisfait au règlement de l'association;
- (b) l'audit qualité est effectué par des auditeurs mandatés par l'AFAQ selon la méthode contenue dans la norme ISO 10011. Comme pour tout système de certification par tierce partie, l'AFAQ organise le suivi de l'entreprise par des audits afin de s'assurer que les conditions d'accréditation sont satisfaites en permanence<sup>156</sup>;
- (c) le certificat obtenu par l'entreprise précise les éléments suivants: le domaine d'activité, le site géographique et le modèle sur lequel le système qualité de l'entreprise a été évalué (modèle 1: conception, développement, production; modèle 2: production et maintenance; modèle 3: contrôles et essais finaux)<sup>157</sup>.

#### ***Système à deux niveaux: Royaume-Uni***

Au Royaume-Uni, l'organisme national de normalisation est la *British Standards Institution* (BSI). Créée en 1931, la BSI a pour mandat de: coordonner les efforts des producteurs et utilisateurs en vue de l'amélioration, la normalisation et la simplification du matériel, des produits et des procédés de fabrication, dans le but de faciliter la production (assurance qualité) et la distribution, et d'éliminer le gaspillage de temps et matériels imposé par une production excessivement variée; créer des normes de qualité des produits et des services; préparer ou promouvoir l'adoption de normes nationales et leur

---

<sup>155</sup> "Food Hygiene Regulation-Order" du 26 janvier 1986, SI. N° 21 de 1986.

<sup>156</sup> Voir Lamy, Droit économique, *op. cit.*.

<sup>157</sup> P. Creyssel, *op. cit.*, p. 34 et 35.

révision; enregistrer, au nom de l'institution, les marques; tester et fixer ou concéder sous licence l'apposition de ces marques ou autre preuve, lettre, nom, description ou inscription; ester en justice pour protéger les intérêts de l'institution (art. 3 de la Charte royale de 1981, modifiée le 18 avril 1989 et le 11 février 1992).

Comme la BSI n'élabore que des normes de méthodes d'essais, les entreprises qui fabriquent des produits pour lesquels il n'existe pas de telles normes peuvent obtenir directement l'homologation après un contrôle de qualité réalisé par les organismes compétents. Cette procédure spéciale d'homologation est dénommée *Registration Firm of Assessed Capability*. Elle est ouverte aux entreprises étrangères comme aux entreprises britanniques; les entreprises ayant satisfait aux conditions exigées par l'homologation directe sont autorisées à le faire valoir à leurs clients en apposant sur leurs publicités, documents ou matériels commerciaux un signe particulier: *BSI-Registered Firm*.

Avant d'apposer la marque précitée, la BSI contrôle le système de qualité de l'entreprise et l'aptitude de cette dernière à fabriquer un produit de manière satisfaisante.

La BSI est ouverte à toute personne intéressée, physique ou morale, publique ou privée (entreprise, collectivité locale, entreprise d'utilité publique, association ou organisation de scientifiques, professionnels ou à caractère commercial).

## **1.2 Certification des produits agro-alimentaires**

Bien qu'il existe une grande diversité de systèmes en la matière, ce type de certification se fait généralement par marquage sur le produit sauf si le producteur dispose de sa propre marque, comme c'est le cas au Royaume-Uni<sup>158</sup>.

La certification du produit est basée sur un référentiel donné (cahier des charges ou normes) et est effectuée par un organisme certificateur.

### **1.2.1 Référentiel de base: cahier des charges ou normes**

#### ***Cahiers des charges***

Il existe deux types de cahiers des charges: les codes professionnels, et les cahiers des charges réglementés.

- (a) Codes professionnels - Il s'agit des codes d'usages ou de bonnes pratiques. Ces documents contiennent systématiquement des éléments relatifs aux procédés de fabrication (conditions de fabrication, pratiques d'élevage, bonnes pratiques hygiéniques) et parfois même des règles d'assurance de la qualité. Ils accordent une part importante à la sécurité associée au produit en privilégiant les aspects relevant des conditions de production. Ces référentiels ne donnent cependant pas forcément lieu à certification; ils se rencontrent surtout dans les pays anglo-saxons et du nord de l'Europe où ils sont destinés à relever le niveau de qualité de la production nationale (Danemark<sup>159</sup>, Etats-unis<sup>160</sup>).

---

<sup>158</sup> "Trade Mark Act, 1938" amendé en 1988.

<sup>159</sup> Loi N° 211, du 11 juin 1959 relative aux marques.

- (b) Cahiers des charges réglementés - Il s'agit de tous les types de cahiers des charges élaborés conjointement par les professionnels et l'administration nationale ou régionale responsable. Ils font l'objet d'approbation administrative et apparaissent dans la plupart des cas dans une publication officielle. Ce type de cahier des charges se rencontre surtout dans les pays où existent de nombreux produits typiques ou associés à un terroir tels que la France<sup>161</sup>, l'Espagne<sup>162</sup>, la Belgique<sup>163</sup>, ou le Portugal<sup>164</sup>.

On trouve dans cette catégorie les cahiers des charges sur lesquels se fondent les appellations d'origine, les indications de provenance et les labels et marques de qualité. Contrairement aux codes professionnels, ces cahiers des charges comportent essentiellement des éléments relatifs au produit lui-même, mais ils peuvent également contenir des exigences se rapportant à son mode de production.

### *Normes*

Il s'agit des normes nationales entendues au sens de normes volontaires. Parmi les différentes catégories rencontrées, les normes de produits contiennent le plus de spécifications qualitatives. Ce type de norme est d'usage fréquent, en Irlande, en Italie, en France et au Portugal.

#### 1.2.2 Systèmes de certification

##### *Systèmes à un niveau*

Un organisme certificateur unique délivre les certificats après contrôle des produits, directement ou par l'intermédiaire d'un sous-traitant et/ou de l'audit de l'entreprise qui les fabrique. C'est le cas des systèmes de certification qui prévoient que le ministère de l'agriculture joue le rôle de contrôleur et de certificateur, comme dans le cas de la marque nationale luxembourgeoise<sup>165</sup>. Cela concerne également les systèmes de certification rencontrés au Royaume-Uni et en Allemagne où les programmes de certification sont réalisés par filière alimentaire. Les organismes certificateurs sont alors des offices par produits (Irlande, Royaume-Uni), l'interprofession (Danemark, Pays-Bas<sup>166</sup>), ou des organismes parapublics qui collaborent avec les offices (Royaume-Uni et Belgique).

Ces organismes sont eux-mêmes homologués par une administration de tutelle, généralement le ministère de l'agriculture.

<sup>160</sup> "Food and Drugs Code of Federal Regulations" §10-90 subs. A(d); "Federal Code", Titre 15, chap. 22 - Trademarks.

<sup>161</sup> Art. I. 115-21 et suivants du code de la consommation.

<sup>162</sup> Loi N° 32/88, du 10 novembre 1988; règlement N° 645, du 18 mai 1990.

<sup>163</sup> Décret N° 89-2237, du 7 septembre 1989.

<sup>164</sup> Décret-règlement N° 56/91, du 14 octobre 1991.

<sup>165</sup> Loi du 2 juillet 1932 concernant la standardisation des produits agricoles et horticoles et la création d'une marque nationale, voir pour exemple les règlements du Gouvernement en Conseil du 18 mai 1965, MLA N° 36 du 6 juillet 1965 et du 22 juin 1973, WLA N° 41 du 17 juillet 1973 relatifs à la création d'une marque nationale pour le miel luxembourgeois, règlement du Gouvernement en Conseil du 3 juillet 1970, MLA N° 39 du 14 juillet 1970 relatif à la création d'une marque nationale du beurre luxembourgeois.

<sup>166</sup> "Agriculture Quality Act, 1971".

### ***Systèmes à deux niveaux***

Certains organismes certificateurs, de statut privé, sont agréés par une commission ou un organisme national, et délivrent les certificats sous leur propre responsabilité. Ces organismes relèvent généralement du ministère de l'agriculture (France) ou de celui de l'industrie (Chili<sup>167</sup>). La crédibilité des certificats qu'ils délivrent dépende de l'application d'une norme ISO commune; c'est ce à quoi tendent les pays de la Communauté européenne dans lesquels ces organismes certificateurs privés devront tous être conformes à la norme EN 45011.

Au Pérou, la certification peut être effectuée soit par des organismes publics, soit par des organismes privés autorisés par une commission nationale<sup>168</sup>.

La certification comporte plusieurs aspects; elle peut consister en une certification de conformité qui s'applique à tous les types de denrées agro-alimentaires de qualité (et non pas aux seules denrées de qualité supérieure), en un label qui atteste de la qualité supérieure d'un produit particulier, en une appellation d'origine ou en la certification de marque.

## **2. TYPES PARTICULIERS DE CERTIFICATION**

### **2.1 Certification de conformité**

Le cas français est caractéristique des systèmes et cultures pour lesquels la qualité est l'élément essentiel du produit.

La certification de conformité est régie par les articles L 115-21 à L 115-26 du code de la consommation et le décret N° 90-859 du 25 septembre 1990 (JORF du 27 septembre 1990) relatif à la certification de conformité des denrées alimentaires et des produits agricoles non alimentaires et non transformés. Elle introduit, à côté du label agricole qui ne vise que les produits de qualité supérieure, une possibilité de certification pour les produits conformes à des caractéristiques spécifiques ou à des règles préalablement fixées portant sur la fabrication, la transformation ou le conditionnement du produit.

Le certificat de conformité est délivré par des organismes indépendants du producteur, du fabricant, du vendeur ou de l'importateur.

Le nouveau code de la consommation (loi N° 93-949 du 26 juillet 1993, JORF du 27 juillet 1993) précise les modalités de la délivrance de la certification de conformité des denrées alimentaires et des produits agricoles non alimentaires et non transformés.

#### **2.1.1 Agrément de l'organisme certificateur**

Il est délivré pour cinq ans par arrêté conjoint de l'autorité de tutelle (ministre de l'agriculture, ministre de la consommation), après avis de la section de la certification de conformité de la commission nationale des labels et de la certification. Il concerne à la fois un organisme certificateur spécifique et un produit donné (et non pas un référentiel servant de base à la

---

<sup>167</sup> Loi DFL N° 4 du 25 janvier 1983 et décret N° 238, du 12 septembre 1984.

<sup>168</sup> Décret-loi N° 658, El Peruano, du 15 août 1991. certification).

Le dossier permettant d'apprécier l'aptitude de l'organisme demandeur comporte tout document permettant de vérifier son impartialité, sa compétence et sa capacité à assurer un contrôle efficace. Les conditions sont les mêmes que celles définies dans la norme EN 45011 portant sur l'accréditation des organismes certificateurs.

Le dossier contient les éléments relatifs: (i) à la structure et au règlement intérieur de l'organisme intéressé; (ii) à l'organisation des contrôles et à la préparation des responsabilités; (iii) au mandat et à la composition du conseil d'administration, ou de l'organe qui en tient lieu, et à la liste des responsables; (iv) à la qualification du personnel permanent chargé de la certification; et (v) à ses ressources.

Visant à démontrer l'indépendance de l'organisme à l'égard des producteurs, fabricants, vendeurs et importateurs de produits susceptibles d'être certifiés, le dossier de demande d'agrément doit décrire: (i) les procédures de certification et les règles à suivre pour les obtenir; (ii) les conditions de gestion de la documentation et le suivi de la procédure de certification; (iii) les moyens d'essai ou de contrôle dont l'organisme certificateur dispose; (iv) les mesures applicables en cas de manquement aux engagements souscrits et les voies de réclamation offertes en cas de contestation des décisions; et (v) les moyens utilisés pour porter à la connaissance du consommateur la conformité d'un produit à une norme ou à un autre document de type normatif.

Chaque organisme certificateur agréé adresse aux ministres intéressés un rapport annuel d'activité. Il communique également toute modification d'exercice de ses activités et tient à disposition les documents permettant de contrôler son fonctionnement et la régularité de ses activités. L'agrément peut faire l'objet d'un retrait ou d'une suspension.

#### 2.1.2 Spécifications de type normatif

Le référentiel technique est soit une norme (dans ce cas seule l'AFNOR est habilitée à certifier le produit), soit une spécification de type normatif; il n'est pas soumis à homologation ou à une approbation ministérielle particulière. L'intérêt de recourir à des normes est d'avoir un référentiel accepté au niveau national par tous les professionnels, par les représentants des consommateurs et toutes les autres personnes concernées.

Les spécifications de type normatif sont élaborées soit par une entreprise ou un groupement d'entreprises, soit par un organisme ou un établissement professionnel, soit par un organisme certificateur agréé. Pour éviter toute confusion avec les labels et la certification d'assurance de la qualité, le code stipule que les dispositions de type normatif doivent définir, pour chaque produit auquel elles s'appliquent, les caractéristiques de sa composition, ou de son usage, les procédés de son obtention, de sa fabrication, de sa conservation ou de son transport; elles doivent également préciser les méthodes de contrôle du respect de ces caractéristiques.

Les normes élaborées par l'AFNOR sont réputées satisfaire aux conditions précitées. Le référentiel utilisé devra faire l'objet d'une publication officielle et être tenu à la disposition du public qui peut présenter des observations.

#### 2.1.3 Matérialisation de la certification

L'entreprise doit obligatoirement veiller à ce que, dans la présentation et l'étiquetage des produits, soient indiquées la nature et les caractéristiques certifiées; ceci permet aux consommateurs

de mieux les comprendre et les évaluer. En revanche, l'entreprise peut utiliser, mais n'est pas dans l'obligation de le faire, une marque collective traduite par un logo attestant de la certification; chaque organisme certificateur peut déposer son propre logo (une trop grande diversité n'est pas forcément une bonne chose dans la mesure où cela peut créer une confusion dans l'esprit des consommateurs).

#### 2.1.4 Sanctions

Est passible des peines prévues en matière de tromperie, quiconque a utilisé ou tenté d'utiliser frauduleusement une certification, assuré une certification sans satisfaire aux conditions nécessaires, utilisé un mode de présentation faisant croire, ou de nature à faire croire, qu'un produit bénéficie d'une certification.

## 2.2 Marque collective

Déposée en tant que marque collective, la marque de certification relève des dispositions de la loi N° 91-7 du 4 janvier 1991 (JORF du 6 janvier 1991) et du décret N° 92-100 du 30 janvier 1992 (JORF du 31 janvier 1992) relatifs aux marques de fabrique. Ces textes précisent notamment que la marque collective peut être exploitée par toute personne respectant un règlement d'usage établi par le titulaire de l'enregistrement.

Une marque collective de certification ne peut être déposée que par une personne morale qui n'est ni fabricant, ni importateur, ni vendeur de produits ou de services. Elle ne peut faire l'objet de cession, de gage, ou d'aucune autre mesure d'exécution forcée.

L'usage abusif d'une telle marque expose aux infractions relatives à la contrefaçon de marque et à l'usage d'une marque contrefaite (art. 422 du code pénal). Sont ainsi interdits en tant que tels: (i) la reproduction ou l'usage d'une marque, même avec l'adjonction des mots tels que "formule, façon, système, imitation, genre, méthode"; et (ii) l'usage d'une marque reproduite, pour des produits ou des services identiques à ceux désignés dans l'enregistrement.

## 2.3 Labels

Le label se caractérise par le fait qu'il est une marque en lui-même (France, Belgique); il atteste qu'un produit possède un certain niveau de qualité et qu'il est homologué par le ministère de l'agriculture postérieurement à l'établissement de son règlement d'utilisation.

Le fondement économique du système du label est la recherche d'une définition objective et mesurable de la qualité d'un produit donné dans le but de promouvoir les productions agricoles de qualité par l'élaboration d'un plancher de qualité <sup>169</sup>.

### 2.3.1 Cas de la France

En France, le code de la consommation stipule que les labels agricoles sont des marques collectives attestant qu'une denrée alimentaire, ou un produit agricole non alimentaire et non

---

<sup>169</sup> F. Féral et D. Beaufort, "Les signes de qualité en France à la veille du grand Marché communautaire et à la lumière d'autres systèmes", les cahiers du Cervac, octobre 1989, p. 3.

transformé, possède un ensemble de caractéristiques spécifiques préalablement fixées et établissant un niveau de qualité dit "de qualité supérieure".

La distinction entre label agricole et certification de conformité provient du fait que le label établit la conformité d'un produit à un cahier des charges élaboré par un groupement de producteurs alors que la certification est attribuée par référence à des normes ou spécificités de type normatif. En outre, le système du label ne s'applique que pour les produits de haute qualité.

Les labels agricoles sont apposés par un organisme certificateur: il s'agit d'une personne morale de droit public ou de droit privé qui n'est ni producteur, ni fabricant, ni importateur, ni vendeur de produits de même nature. Les labels agricoles ne peuvent être utilisés que s'ils font l'objet d'une homologation par arrêté ministériel<sup>170</sup>.

L'organisme certificateur doit offrir des garanties suffisantes d'indépendance et d'impartialité à l'égard de toute entreprise de production, de transformation ou de commerce pouvant prétendre à l'utilisation d'un label; il doit justifier en permanence des moyens nécessaires pour assurer les contrôles de qualité et la promotion des produits faisant l'objet d'un label. L'organisme certificateur peut être propriétaire de plusieurs labels dès lors qu'ils s'appliquent à des produits différents.

Le signe distinctif délivré par l'organisme certificateur matérialise le label qui sera apposé sur les produits qui en bénéficient. Il doit remplir toutes les conditions requises pour constituer une marque valable<sup>171</sup>.

Ce signe est soit la marque déposée par le ministère de l'agriculture lui-même pour les labels nationaux, soit la marque homologuée pour les labels régionaux. Le cas échéant, est établie une notice technique définissant les critères minima à remplir pour l'obtention d'un tel label. Ce document, susceptible de faire l'objet de révisions périodiques, est approuvé par arrêté ministériel après avis de la Commission nationale des labels et de la certification de conformité. Lorsque s'améliore la qualité des produits similaires mais de type plus courant, le seuil qualitatif d'attribution du label est relevé; les décisions d'homologation déjà prises sont reconsidérées<sup>172</sup>.

### ***Labels nationaux***

La requête relative à une demande d'homologation d'un label national doit être accompagnée des documents suivants:

- (a) statut et règlement intérieur de l'organisme demandeur;
- (b) liste des membres du Conseil d'administration et de toutes les personnes occupant des fonctions de responsabilité;
- (c) indication des ressources dudit organisme;
- (d) tous les contrats types conclus par cet organisme; et

---

<sup>170</sup> Art, L 115-22 du code de la consommation.

<sup>171</sup> Voir loi N° 91-7, du 4 janvier 1999), *op. cit.*.

<sup>172</sup> Art. 19 et 20 du décret N° 83-507, du 17 juin 1983.



- (e) le projet de règlement<sup>173</sup> qui doit donner (i) des précisions sur le produit et la zone de production et de transformation; (ii) le signe distinctif choisi pour le label; (ni) une notice technique définissant les caractéristiques spécifiques du produit; (iv) un exposé des modalités et de la périodicité des contrôles du produit aux divers stades de la production, de la commercialisation, accompagné d'un barème des sanctions internes; (v) les conditions prévues pour l'admission de nouveaux bénéficiaires du label; (vi) un modèle d'étiquetage du label.

Si, pour réaliser ses contrôles, l'organisme certificateur fait appel à un organisme tiers, la convention qui les lie doit indiquer que cet organisme tiers est indépendant et dispose de moyens de contrôle.

### ***Labels régionaux***

La demande d'homologation d'un label régional est présentée par l'organisme certificateur. Le dossier de demande contient les mêmes documents que ceux prévus pour le label national, à l'exception du projet de règlement du label. La demande doit être accompagnée d'une liste des produits traditionnels ou spécifiques de la région considérée et susceptibles de bénéficier du label.

Comme dans le cas du label national, l'homologation est accordée par arrêté conjoint du ministre de l'agriculture et du secrétaire d'Etat chargé de la consommation après avis de la Commission nationale des labels et de la certification de conformité.

Après homologation du label régional, chacun des produits de la liste susceptible de bénéficier du label fait l'objet d'un règlement technique établi dans la même forme que celle prévue pour le règlement technique d'un label national.

L'homologation du règlement technique de chaque produit est accordée, après consultation de la Commission technique régionale, par arrêté du préfet de région.

### ***Dépôt du label Homologué***

Comme toutes les marques collectives, les labels sont régis par la loi du 4 janvier 1991<sup>174</sup> concernant les conditions de validité et l'enregistrement des marques. Cependant, dans la mesure où les labels garantissent l'origine et la qualité de produits agricoles ou alimentaires, leur objet est d'intérêt général et justifie le contrôle du ministre de l'agriculture; c'est pourquoi, préalablement à son enregistrement par l'Institut national de la propriété industrielle, l'organisme certificateur soumet le label à l'homologation du ministre de l'agriculture. Pour que le label soit enregistré, l'organisme certificateur doit déposer, avec les pièces requises pour le dépôt des marques ordinaires, la preuve de la décision d'homologation et le règlement déterminant les conditions auxquelles l'utilisation du label est subordonnée.

### ***Obligations des organismes utilisant les labels***

L'organisme certificateur, propriétaire du label, ou l'utilisateur du label ne peuvent faire usage d'autres marques individuelles ou collectives qui prêteraient à confusion avec ce label. Est prohibée l'utilisation pour un même produit d'un label national et d'un label régional.

---

<sup>173</sup> Art. 6 et 7 du décret du 17 juin 1983.

<sup>174</sup> Voir sous certification de conformité.

Les services de la répression des fraudes sont compétents pour effectuer toute vérification nécessaire et veiller à la bonne application des dispositions relatives aux labels.

L'homologation peut être retirée ou suspendue. En outre, sont réprimés<sup>175</sup> l'utilisation ou la tentative d'utilisation frauduleuse d'un label, la délivrance, l'utilisation ou la tentative d'utilisation d'un label n'ayant pas fait l'objet d'une homologation, l'utilisation d'un mode de certification faisant croire ou de nature à faire croire qu'un produit bénéficie d'un label agricole, et enfin le fait de faire croire ou de tenter de faire croire qu'un produit assorti d'un label est garanti par l'Etat ou un organisme public.

### 2.3.2 Cas de la Belgique

Deux éléments sont à retenir: il n'existe pas de distinction entre certification et label; la certification est de la responsabilité des exécutifs régionaux. A titre d'exemple, le décret du 7 septembre 1989 relatif à "l'attribution du label de qualité wallon, l'appellation d'origine locale et l'appellation d'origine wallonne"<sup>176</sup> fixe les règles permettant de valoriser les produits de qualité supérieure. Il s'agit d'un label de type régional. Selon ce texte, le label de qualité wallon est la marque collective attestant qu'un produit fabriqué ou transformé en Wallonie possède un ensemble de qualités et caractéristiques spécifiques préalablement fixées et établissant un niveau de qualité. L'exécutif régional est le dépositaire du label de qualité conformément aux dispositions du droit belge et aux conventions internationales en vigueur.

L'exécutif régional est compétent: (i) pour arrêter les cahiers des charges, (ii) pour agréer les organismes chargés de la certification qui délivrent l'attestation de qualité, (iii) pour établir les modèles de ces certifications, (iv) pour arrêter les conditions et garanties que doit présenter tout organisme désirant bénéficier de l'agrégation (en cas de non respect de ces conditions, l'agrégation est suspendue ou retirée).

L'organisme certificateur agréé doit mettre en place un contrôle préalable à la délivrance de l'attestation de qualité pour vérifier que les conditions prévues dans le cahier des charges sont respectées; dans le cas contraire, le demandeur peut réclamer une nouvelle analyse de l'organisme certificateur; il doit s'assurer régulièrement et au moins une fois par an auprès des bénéficiaires de l'attestation de qualité de ce que les conditions de l'obtention restent acquises. A la demande de l'exécutif, l'organisme certificateur doit lui présenter ses projets de cahiers des charges ou de modification de cahiers des charges.

Tous les contrôles précités doivent être réalisés par des organismes tiers agréés par l'exécutif wallon.

Sont habilités à demander l'attestation: les producteurs, fabricants, transformateurs, ou groupes de producteurs, fabricants, transformateurs de produits wallons.

La Commission des labels de qualité et des appellations d'origine comprend des représentants des producteurs, fabricants ou transformateurs, des associations de consommateurs, de l'administration régionale wallonne, des organismes certificateurs et des milieux scientifiques. Ils doivent être domiciliés ou avoir leur principale activité en Wallonie. La Commission a pour tâche de surveiller les organismes certificateurs, de régler les conflits de compétence entre les organismes certificateurs,

---

<sup>175</sup> Voir contrôle national.

<sup>176</sup> MB. 19448 du 28 novembre 1989.

ainsi que ceux survenant entre les organismes certificateurs et les usagers du label, de rendre un avis sur toute proposition de cahier des charges et de modifications de ceux-ci, ainsi que sur toute question ou tout projet qui lui est soumis par l'exécutif régional.

Il est interdit:

- (a) d'user d'une dénomination en la présentant comme un label de qualité alors qu'une telle dénomination n'a pas encore été reconnue par un arrêté de l'exécutif régional;
- (b) de fabriquer, d'offrir à la vente ou de vendre sous le label de qualité wallon des produits qui ne sont pas conformes aux conditions fixées par l'arrêté de l'exécutif régional.

### 3. APPELLATIONS D'ORIGINE

La reconnaissance et la protection des appellations d'origine est un phénomène particulièrement ancien, notamment en France et au Portugal où une production viti-vinicole de qualité est de tradition.

En France, le régime classique remontant au XIX<sup>ème</sup> siècle a été refondu par la loi de 1990 qui a été incorporée dans le nouveau code de la consommation. Une appellation d'origine est constituée du nom d'un pays (au sens de *pagus*), d'une région, d'une ancienne province ou d'une localité servant à désigner traditionnellement un produit qui en est originaire et dont la qualité ou les caractères dépendent du milieu géographique qui comprend les facteurs naturels et les facteurs humains (art. L 115-1 du code de la consommation). L'appellation d'origine se distingue de l'indication de provenance par le fait que cette dernière n'implique aucune spécificité liée à des facteurs naturels ou humains; elle ne donne au consommateur que des informations sur le lieu de fabrication du produit<sup>177</sup>.

L'appellation d'origine se distingue également de la marque qui n'est qu'un signe susceptible de représentation graphique servant à distinguer les produits ou les services d'une personne morale, et ne fait pas mention du savoir-faire local traditionnel. En outre, la marque est privative, cessible et a un aspect purement individuel, alors que l'appellation d'origine est collective, inaliénable et ne peut en aucun cas tomber dans le domaine public<sup>178</sup>.

Il est à noter qu'en matière de produits agro-alimentaires n'est d'application que le régime spécifique des **appellations d'origine contrôlées**; il est fondé sur les éléments du régime commun auxquels doit s'ajouter le caractère de notoriété dûment reconnue.

#### 3.1 Types de protection des appellations d'origine

Il existe deux types de protection des appellations d'origine: d'une part la voie administrative récemment établie, et d'autre part l'ancienne procédure judiciaire qui n'est plus applicable, les appellations dont elle a été la source restant cependant reconnues.

---

<sup>177</sup> F. Férai et D. Beaufort, *op. cit.*, p. 10.

<sup>178</sup> D. Denis, "La vigne et le vin, régime juridique", Immobilier, droit et gestion, Ed. Sirey 1989, p. 134.

### 3.1.1 Voie administrative

L'appellation d'origine est établie par décret en Conseil d'Etat (art. L115-2 du code de la consommation). La publicité de ce décret fait obstacle pour l'avenir à l'exercice de l'action judiciaire prévue aux articles L 115-8 à L 115-15 cités ci-dessous.

L'appellation d'origine contrôlée ne peut jamais être considérée comme présentant un caractère générique (qui perd toute connotation d'origine et désigne simplement un mode de fabrication original mais diffusé sur tout le territoire) et tomber dans le domaine public.

Le nom géographique qui constitue l'appellation d'origine contrôlée ou toute autre mention l'évoquant ne peut être employé pour aucun produit similaire, sans préjudice des dispositions législatives ou réglementaires en vigueur au 6 juillet 1990, ni pour aucun produit lorsque cette utilisation est susceptible de détourner ou d'affaiblir la notoriété de l'appellation d'origine contrôlée. Cependant, à titre dérogatoire, les appellations d'origine relevant de la loi N° 49-1603 du 18 décembre 1949 relative à la reconnaissance officielle des vins dits délimités de qualité supérieure (VDQS) ainsi que celles en vigueur au 1<sup>er</sup> juillet 1990 dans les Département d'Outre-mer ont conservé leur statut (art. L 115-5 du code de la consommation).

### 3.1.2 Procédure judiciaire

Cette procédure n'est indiquée que pour mémoire; elle peut cependant être d'intérêt pour des pays qui ne sont pas à même de mettre en place un système autocéphale mais peuvent faire appel à la voie judiciaire pour faire reconnaître une appellation.

C'était le système en vigueur jusqu'en 1990. Toute personne qui estimait avoir droit à une appellation d'origine pouvait en faire utilisation sous sa responsabilité sans autorisation préalable. Cependant, cette possibilité s'exerçait sous réserve du respect des droits des tiers: le tribunal civil pouvait être saisi par toute personne intéressée; il décidait alors si la mention figurant sur le produit constituait ou non une appellation d'origine et fixait la zone géographique correspondant à ladite appellation, ainsi que les caractères du produit pouvant bénéficier de l'appellation. La reconnaissance judiciaire se fondait sur les usages locaux, loyaux et constants.

## **3.2 Détermination de l'appellation d'origine contrôlée**

Chaque appellation d'origine contrôlée est définie par décret sur proposition de l'Institut national des appellations d'origine (INAO). Le décret délimite l'aire géographique de production et détermine les conditions de production et d'agrément du produit. L'aire géographique peut être déterminée en tenant compte des usages locaux loyaux et constants. Le décret en Conseil d'Etat ne peut être pris qu'après enquête publique<sup>179</sup>.

## **3.3 Institut national des appellations d'origine (INAO)**

L'INAO exerce des compétences étendues à l'ensemble des produits agricoles ou alimentaires bruts ou transformés.

---

<sup>179</sup> Décret N° 69-335 du 11 avril 1969, JORF du 16 avril 1969.

Après avis des syndicats de défense intéressés, l'INAO propose la reconnaissance d'une appellation d'origine contrôlée, laquelle comporte la délimitation des aires géographiques de production et la détermination des conditions de production et d'agrément.

Il rend un avis sur les dispositions nationales relatives à l'étiquetage et à la présentation de chacun des produits relevant de sa compétence. Il peut être consulté sur toute autre question relative aux appellations d'origine.

L'INAO comprend un Comité national compétent pour les vins, eaux-de-vie, cidres, poirés, apéritifs à base de cidres, de poirés ou de vins, un Comité national des produits laitiers, un Comité national des produits autres que ceux couverts par les instances mentionnées ci-dessus.

### **3.4 Produits soumis à procédure particulière**

Deux types de produits sont soumis à une procédure particulière: les vins et spiritueux, et les fromages.

#### **3.4.1 Vins et spiritueux**

Les vins et spiritueux suivent les règles imposées par l'article 21 du décret-loi du 30 juillet 1935<sup>180</sup>: est établie une catégorie d'appellation d'origine contrôlée qui ne peut être appliquée qu'à des vins ou spiritueux présentant toutes les garanties précisées par l'INAO.

Après avis des syndicats de défense intéressés, l'INAO délimite les aires de production des vins et eaux-de-vie à appellation d'origine. Des techniques sont relatives aux cépages, aux rendements, au titre alcoométrique volumique naturel minimum du vin, aux procédés de culture et de vinification ou de distillation.

Pour les vins de qualité supérieure, les conditions d'obtention du label VDQS ainsi que les modalités de délivrance de celui-ci sont fixées par les lois du 18 décembre 1949 et du 24 mai 1951.

Enfin, les vins de qualité produits dans une région déterminée (VQPRD) doivent répondre à certaines prescriptions inscrites dans les règlements communautaires, notamment le règlement 823/87 (voir les appellations d'origine communautaires).

#### **3.4.2 Fromages**

L'article 3 de la loi N° 55-1533 du 28 novembre 1955<sup>181</sup> établit la procédure à suivre pour la création ou la modification d'une appellation. L'aire géographique d'établissement, les conditions de production et d'affinage sont fixées par le Comité national des appellations d'origine des fromages (CNAOF) et ensuite approuvées par le gouvernement.

---

<sup>180</sup> JORF du 1<sup>er</sup> août 1935 relatif à la défense du marché du vin et au régime de l'alcool.

<sup>181</sup> JORF du 1<sup>er</sup> juillet 1935.

#### **4. PAYS OU LES SIGNES DE QUALITE SONT REGLEMENTS PAR LA LEGISLATION RELATIVE AUX MARQUES**

Pour les pays anglo-saxons en particulier, la qualité et l'origine des produits ne sont que des éléments de la politique commerciale (et non de la protection de la spécificité des produits); c'est pourquoi la certification relève de la législation relative aux marques de commerce et ne fait pas l'objet de textes particuliers. Les signes de qualité utilisés dans ces pays n'ont pour but que d'individualiser les produits et non de protéger leur qualité ou leur origine. Ceci implique de nombreuses conséquences vis-à-vis des appellations d'origine pour lesquelles qualité et origine sont les éléments essentiels.

La marque de certification qui vise à garantir la qualité, l'origine, le mode de fabrication peut également être enregistrée. Les règles applicables en la matière peuvent être identiques (Etats-Unis) ou différentes (Royaume-Uni) à celles applicables aux marques de commerce normales.

Ce type de marque peut être inscrit sur la même partie du registre que les autres (Etats-Unis, Royaume-Uni) ou sur une partie spécifique (Australie).

Lorsqu'il dépose la marque, l'organisme professionnel doit également indiquer quelles sont les règles qui régissent l'usage de la marque certifiée.

Une fois la marque enregistrée, l'organisme professionnel est propriétaire de la marque apposée sur les produits de ses membres et dispose (Etats-Unis) ou non (Royaume-Uni) des mêmes droits que le dépositaire des autres marques de commerce. Il est également protégé par la législation relative aux marques. La protection des produits certifiés est donc liée au fait que la marque de certification est déposée, la qualité ou l'origine des produits n'étant pas protégées en tant que telles.

#### **5. CONSEQUENCES EN MATIERE DE PROTECTION DES INDICATIONS D'ORIGINE**

Dans les pays tels que l'Allemagne, l'Australie, les Etats Unis et le Royaume-Uni une distinction est effectuée entre provenance et qualité. L'indication géographique n'apporte alors aucune garantie sur le plan qualitatif; elle ne sert qu'à individualiser le produit. Cette conception différente du rôle des appellations d'origine pose des problèmes au niveau de la protection internationale des appellations reconnues dans des pays qui associent appellation et qualité. En effet, cette dissociation faite entre appellation d'origine et qualité conduit à une interprétation différente de la notion d'indication de provenance, la notion d'appellation d'origine n'apparaissant plus que par le biais de l'indication géographique de provenance. Ainsi, les appellations d'origine deviennent-elles des appellations génériques décrivant une méthode qui est ajoutée à l'indication de provenance.

Conséquence immédiate: dans des pays comme les Etats-Unis ou l'Australie, les appellations d'origine européennes sont licitement utilisées pour des produits locaux qui bénéficient de la protection juridique (Champagne californien). L'appellation d'origine devenue générique est alors utilisée comme marque, puisque qu'un nom géographique peut être utilisé comme tel<sup>182</sup>.

---

<sup>182</sup> D. Denis, *op. cit.*, p. 135 à 139.

## CHAPITRE II - SIGNES DE QUALITE RECONNUS DANS LA CEE

Il s'agit du système de reconnaissance mutuelle: (i) des certifications nationales, (ii) de l'attestation de spécificité, (iii) de la protection des indications géographiques, et (iv) des appellations d'origine des produits agricoles et denrées alimentaires.

### 1. RECONNAISSANCE MUTUELLE DE LA CERTIFICATION NATIONALE

#### 1.1 Certification communautaire de conformité aux normes et certification de conformité aux exigences essentielles pour les domaines réglementés par les directives CEE

La certification de la conformité aux exigences essentielles contenues dans la réglementation communautaire est la seule certification de produit qui existe actuellement dans le cadre de la CEE. Elle est impérativement matérialisée par la marque CE. Mais cette marque ne peut être apposée que sur les produits industriels<sup>183</sup>. Elle ne concerne pas les produits agro-alimentaires.

Il existe néanmoins une proposition de règlement en matière d'apposition et d'utilisation de la marque CE pour certains autres produits non alimentaires<sup>184</sup>.

#### 1.2 Système de reconnaissance mutuelle

En matière de certification de conformité, prévaut le principe de la reconnaissance mutuelle des organismes nationaux et des marques de certification nationales. Selon la résolution du Conseil du 7 mai 1985 concernant une nouvelle approche en matière d'harmonisation technique et de normalisation<sup>185</sup>, la preuve de la conformité des produits aux normes communautaires ou nationales dans les domaines où des normes harmonisées n'existent pas encore, se fait par des certificats ou des marques délivrés au niveau national par tierce partie. Les produits ainsi certifiés bénéficient d'une présomption de conformité.

Cependant, la création en 1990 de l'Organisation européenne pour les essais et la certification (EOTC), ayant vocation à négocier des accords de reconnaissance mutuelle des essais et des certifications de conformité ainsi qu'à attribuer, par délégation, la marque d'un organisme certificateur à un autre organisme certificateur, pourrait aboutir à l'apposition d'une nouvelle marque communautaire de conformité aux normes sur les produits agro-alimentaires.

Le fait que la certification soit réalisée au niveau national requiert l'harmonisation des activités des organismes certificateurs des différents Etats membres, ainsi qu'un niveau minimal de compétences. C'est pourquoi la Commission impose que les organismes nationaux de certification se conforment à terme aux normes communautaires EN 45011 et que la certification soit ouverte aux

---

<sup>183</sup> Décision du Conseil 90/683 du 13 décembre 1990, JOCE L 380, du 31 décembre 1990, concernant les modules relatifs aux différentes phases des procédures d'évaluation de la conformité et destinées à être utilisées dans les directives d'harmonisation technique.

<sup>184</sup> Proposition de règlement du Conseil COM(91) 145 final, du 17 mai 1991, et modification de cette proposition et de la décision précitée: COM(92) 499 final, du 7 décembre 1992.

<sup>185</sup> N° C (136) 85.

produits des autres Etats membres pour empêcher la constitution de discriminations entre produits nationaux et importés.

Ceci a permis par exemple aux éleveurs de saumon d'Ecosse d'obtenir la reconnaissance réciproque du certificat britannique *Food From Britain* et du Label rouge français, afin que leurs produits bénéficient d'une marque reconnue sur le territoire français<sup>186</sup>.

La Communauté encourage également la certification des systèmes d'assurance de la qualité au même titre et en complément de la certification de produit, ces deux techniques étant selon elle complémentaires et non alternatives.

La transparence de ces systèmes nationaux de certification est assurée par leur notification à la Commission, assortie d'une publication au Journal officiel de la Communauté. Les autorités nationales doivent veiller au maintien de la compétence des organismes certificateurs participant aux accords situés sur leurs territoire, dans le cadre de la surveillance qu'elles exercent normalement sur les structures nationales de certification et d'essais<sup>187</sup>.

Enfin, la Commission envisage de proposer au Conseil un règlement fixant les conditions selon lesquelles les systèmes de certification volontaire élaborés au niveau communautaire pourraient bénéficier de la protection juridique communautaire sous la surveillance des autorités de contrôle des Etats membres<sup>188</sup>.

### **1.3 Relations avec les pays tiers**

Dans ses relations avec les pays tiers, la Commission a conclu des accords de reconnaissance avec certains organismes certificateurs non communautaire (art. 113 du traité de Rome). Elle s'assure que la compétence desdits organismes se situe et se maintient au même niveau que celle exigée pour leurs homologues communautaires, le régime de la reconnaissance réciproque étant limitée aux rapports, certificats et marques directement exécutés et délivrés par les organismes désignés dans les accords.

## **2. ATTESTATION DE SPECIFICITE**

Ce système est très largement inspiré du label agricole français. Il est fondé sur le règlement 2082/92 du 14 juillet 1992 (JOCE L 208 du 24 juillet 1992) relatif aux attestations de spécificité des produits agricoles et des denrées alimentaires.

L'attestation de spécificité est la reconnaissance sanctionnée par un enregistrement communautaire de ce qu'un produit agricole ou une denrée alimentaire se distingue nettement d'autres produits ou denrées similaires appartenant à la même catégorie. La Commission a institué un registre

---

<sup>186</sup> T. Geslain, *op. cit.*, p. 16.

<sup>187</sup> Voir Communication de la Commission au Conseil COM(89) 209 final du 24 juillet, 1989, JOCE C 231 du 8 septembre 1989, p. 3 et JOCE C 267 du 19 octobre 1989, p. 3, relatives à une approche globale en matière de certification et d'essais; Résolution du Conseil du 21 décembre, 1989, JOCE C 10 du 16 janvier, 1990, p. 1, relative à une approche globale en matière d'évaluation de conformité.

<sup>188</sup> Voir Proposition de règlement du Conseil, en matière de certification européenne des denrées alimentaires, Projet DG III, du 22 mai 1991, 111 43308/91-Fr CIL/82/03/00.



des attestations de spécificité sur lequel figurent les noms des produits agricoles et les denrées alimentaires dont la spécificité a été reconnue.

La Commission peut définir un symbole communautaire qui est utilisé dans l'étiquetage, la présentation et la publicité des produits. S'il utilise l'attestation de spécificité communautaire, le producteur peut aussi continuer à utiliser celle accordée dans son Etat d'origine.

Pour figurer sur le registre, le produit agricole ou la denrée alimentaire doit soit être composé de matières premières traditionnelles, soit présenter une composition traditionnelle ou un mode de production et/ou de transformation qui relève du type de production et/ou de transformation traditionnel, à l'exception des produits dont la spécificité réside dans la provenance ou l'origine géographique.

En outre, le nom doit être soit spécifique, soit exprimer la spécificité du produit agricole ou de la denrée alimentaire. Ce nom ne peut cependant être enregistré s'il fait référence uniquement à des allégations d'ordre général utilisées pour un ensemble de produits agricoles ou de denrées alimentaires, ou à celles prévues par une réglementation communautaire; c'est le cas par exemple lorsque la caractéristique du produit agricole ou de la denrée alimentaire est trop évidente.

Le nom doit enfin être traditionnel et conforme à des dispositions nationales consacrées par l'usage.

## **2.1 Respect d'un cahier des charges**

Le cahier des charges qui détermine la composition du produit doit contenir les éléments suivants:

- le nom du produit agricole ou de la denrée alimentaire rédigé dans une ou plusieurs langues;
- la description de la méthode de production, y compris la nature et les caractéristiques de la matière première et/ou des ingrédients utilisés et/ou la méthode d'élaboration du produit agricole ou de la denrée alimentaire, se référant à sa spécificité;
- les éléments permettant d'évaluer le caractère traditionnel;
- la description des caractéristiques du produit agricole ou de la denrée alimentaire par l'indication de ses principales caractéristiques physiques, chimiques, microbiologiques et/ou organoleptiques qui se rapportent à la spécificité;
- les exigences minimales et les procédures de contrôle de la spécificité.

Une fois l'enregistrement réalisé, tout Etat membre peut faire valoir qu'une condition nécessaire n'est plus remplie et en fait part à l'Etat membre concerné. En cas d'irrégularité répétée, une requête motivée doit être adressée à la Commission.

## **2.2 Personnes habilitées à demander l'enregistrement**

Seul un groupement (toute organisation, quelle que soit sa forme juridique ou sa composition, de producteurs et/ou de transformateurs concernés par le même produit agricole ou la même denrée alimentaire) peut faire la demande d'enregistrement. L'attestation de spécificité n'est délivrée que si le produit agricole ou la denrée alimentaire a déjà fait l'objet d'une certification nationale; c'est pourquoi la demande d'enregistrement doit être introduite auprès de l'autorité compétente de l'Etat membre dans lequel le groupement est établi, accompagné du cahier des charges. L'autorité compétente transmet alors la demande à la Commission si elle estime que les exigences nécessaires à l'enregistrement communautaire sont remplies.

## **2.3 Procédure d'enregistrement communautaire**

La Commission transmet la demande d'enregistrement aux autres Etats membres dans un délai de 6 mois à compter de la date de réception de la demande.

Une fois cette transmission faite, la Commission publie au Journal officiel les éléments principaux de la demande. Toute partie ayant un intérêt légitime peut s'opposer à l'enregistrement dans un délai de 5 mois à compter de la publication.

Si aucune opposition n'est déposée dans les 6 mois, la Commission inscrit sur le registre prévu à cet effet les principaux éléments constitutifs et descriptifs du produit agricole ou de la denrée alimentaire et les publie au Journal officiel.

## **2.4 Structure de contrôle**

Chaque Etat membre doit mettre en place une structure de contrôle chargée de vérifier que les produits agricoles ou les denrées alimentaires portant attestation de spécificité répondent au cahier des charges. Ils doivent notamment à terme remplir les conditions de la norme EN 45011.

## **2.5 Protection accordée**

Le produit agricole ou la denrée alimentaire objet de l'attestation de spécificité se voit réserver un nom, associé à une mention ou le cas échéant un symbole communautaire. Par dérogation, le nom seul est réservé au produit agricole ou à la denrée alimentaire correspondant au cahier des charges lorsque le groupement en a fait la requête dans sa demande d'enregistrement, ce nom n'étant pas forcément utilisé de façon légale, notoire et économiquement significative pour des produits similaires.

Les Etats membres doivent également assurer une protection juridique contre les utilisations abusives ou fallacieuses des noms, mentions ou symboles communautaires réservés, ainsi que contre les pratiques susceptibles d'induire le consommateur en erreur. Les dénominations nationales de vente, notamment, ne doivent pas pouvoir être confondues avec les noms enregistrés et réservés.

## **2.6 Relations avec les Etats tiers**

Sans préjudice d'accords conclus antérieurement par les Etats membres, le règlement de 1992 s'applique aux produits agricoles et aux denrées alimentaires en provenance des Etats tiers, à condition:

- que le pays tiers soit en mesure de donner des garanties identiques ou équivalentes à celles relatives au cahier des charges, aux conditions spécifiques de fabrication et à l'absence d'enregistrement en tant qu'appellation d'origine ou d'indication géographique;
- qu'il existe dans le pays tiers concerné un régime de contrôle équivalent à celui de l'Etat membre importateur;
- que le pays tiers concerné soit disposé à accorder une protection équivalente à celle existant dans la Communauté aux produits agricoles et denrées alimentaires correspondant provenant de la Communauté et bénéficiant de l'attestation communautaire.

## **3. PROTECTION DES APPELLATIONS D'ORIGINE ET INDICATIONS GEOGRAPHIQUES (AOP et IGP)**

Le règlement 2081/92 du 14 juillet 1992 (JOCE L 208 du 24 juillet 1992) instaure un système homogène de protection des appellations d'origine (similaire aux systèmes français ou portugais) mais aussi de protection des simples indications géographiques.

### **3.1 Appellations d'origine**

Tout comme dans l'exemple français, l'appellation d'origine de type communautaire est déterminée par: (i) le nom d'une région, d'un lieu déterminé ou, dans les cas exceptionnels, d'un pays qui sert à désigner un produit agricole ou une denrée alimentaire originaire de cette région, de ce lieu déterminé ou de ce pays; (ii) la qualité ou les caractéristiques *résultant* essentiellement ou exclusivement du milieu géographique, comprenant des facteurs naturels et humains, et dont la production, la transformation et l'élaboration ont lieu dans l'aire géographique déterminée.

Sont également considérées comme appellations d'origine certaines autres dénominations dont il est démontré que la nature ou les caractéristiques sont dues aux facteurs ci-dessus énoncés.

### **3.2 Indications géographiques**

Il s'agit du nom d'une région, d'un lieu déterminé ou, dans des cas exceptionnels, d'un pays, qui sert à désigner un produit agricole ou une denrée alimentaire originaires de ces région, lieu déterminé ou pays, et dont la qualité, la réputation ou toute autre caractéristique peut être attribué à l'origine géographique; les produit ou denrée doivent en outre être élaborés ou transformés dans l'aire géographique considérée.

Il n'a donc pas été rendu obligatoire que la matière première elle-même provienne de la région en question, ceci afin d'éviter d'aller à rencontre des principes essentiels de certaines législations telles que l'italienne<sup>189</sup> ou la belge<sup>190</sup>.

Rien n'empêche également que l'aire géographique soit définie arbitrairement comme c'est le cas par exemple pour le "beurre des Ardennes" et "le jambon des Ardennes". la législation belge ayant défini différemment la région des Ardennes dans les deux cas <sup>191</sup>.

Les dénominations devenues génériques (le nom d'un produit agricole ou d'une denrée alimentaire qui, bien que se rapportant au lieu ou à la région où ce produit agricole ou cette denrée alimentaire a été initialement produit ou commercialisé, est devenu le nom commun d'un produit agricole ou d'une denrée alimentaire) ne sont pas protégées: moutarde de Dijon, eau de Cologne.

### **3.3 Fonctionnement du système**

#### **3.3.1 Produits protégés**

Bien que s'appliquant aux produits agricoles et denrées alimentaires, ce règlement ne concerne pas le secteur viti-vinicole, dont les spiritueux, qui fait l'objet de textes spécifiques:

- (a) pour les vins de consommation courante, règlement 823/87 du 16 mars 1987 (JOCE L 84/59 du 27 mars 1987); pour les vins de qualité produit dans une région déterminée (VQPRD), règlements 997/81 du 26 mars 1981 (JOCE L 106) et 2392/89 du 24 juillet 1989 (JOCE L 232). L'existence d'un système communautaire spécifique aux VQPRD n'exclue pas la possibilité pour les Etats membres de maintenir les mentions traditionnelles, qui sont néanmoins complémentaires (AOC);
- (b) pour les spiritueux, règlements 822/87 du 16 mars 1987 (JOCE L 84/59 du 27 mars 1987), 1576/89 du 29 mai 1989 (JOCE L 160/1), 1014/90 du 24 avril 1990 (JOCE L 105/9) amendé par le règlement 1180/91 du 6 mai 1991 (JOCE L 115/5).

#### **3.3.2 Nécessité d'un cahier des charges**

Le cahier des charges doit indiquer:

- (a) le nom du produit agricole ou de la denrée alimentaire comprenant l'appellation d'origine ou l'indication géographique;
- (b) la description technique du produit agricole ou de la denrée alimentaire comprenant la matière première le cas échéant, et ses principales caractéristiques physiques, chimiques, microbiologiques et/ou organoleptiques;

---

<sup>189</sup> Loi N° 116, du 3 février 1963, GU. 58, du 1<sup>er</sup> mars 1963.

<sup>190</sup> Décret concernant l'attribution du label de qualité wallon, l'appellation d'origine locale et l'appellation d'origine wallonne du 7 septembre 1989, MB du 28 novembre 1989.

<sup>191</sup> O. Brouwer, "Community protection of geographical indications and specifies character as a means of enhancing foodstuff quality", in "Common Market Law Review", N° 28, 1991, p. 631 et 632.

- (c) la délimitation de l'aire géographique et, le cas échéant, les éléments indiquant le respect des conditions nécessaires pour les dénominations traditionnelles;
- (d) les éléments prouvant que le produit agricole ou la denrée alimentaire sont bien réalisés dans l'aire géographique considérée;
- (e) la description de la méthode d'obtention du produit agricole ou de la denrée alimentaire et le cas échéant, les méthodes locales loyales et constantes;
- (f) les éléments justifiant le lien avec le milieu géographique ou avec l'indication d'origine;
- (g) les références concernant la ou les structures de contrôles prévues;
- (h) les éléments spécifiques de l'étiquetage liés à la mention AOP ou IGP, selon le cas, ou les mentions traditionnelles nationales équivalentes;
- (i) les exigences à respecter en vertu de dispositions communautaires et/ou nationales.

Une fois l'enregistrement réalisé, tout Etat membre pourra faire valoir que l'une des conditions prévues au cahier des charges n'est pas remplie. En cas d'irrégularité répétée, c'est la Commission qui prend les mesures nécessaires.

### 3.3.3 Personnes habilitées à demander l'enregistrement et caractéristiques de la demande

La demande d'enregistrement est présentée par un groupement de producteurs ou une personne physique ou morale; elle comprend le cahier des charges et est adressée à l'Etat membre dans lequel est située l'aire géographique. Ce dernier transmet alors sa décision à la Commission. Lorsque la dénomination concerne également une aire géographique située dans un autre Etat, celui-ci est également consulté.

### 3.3.4 Procédure d'enregistrement communautaire

La Commission vérifie dans un délai de six mois que la demande d'enregistrement comprend tous les documents nécessaires, puis informe l'Etat membre de sa décision. Si sa conclusion est positive, elle publie au Journal officiel le nom et l'adresse du demandeur, le nom du produit, les éléments principaux de la demande, les références aux dispositions nationales qui régissent son élaboration, sa production ou sa fabrication. Si aucune opposition n'est déposée, la dénomination est inscrite sur le registre tenu par la Commission; une fois inscrite audit registre, la dénomination est à nouveau publiée en forme définitive.

Les autres Etats membres disposent d'un délai de six mois pour s'opposer à l'enregistrement qui précède l'inscription sur le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées.

### 3.3.5 Structures de contrôle

Elles sont identiques à celles prévues pour les attestations de spécificité, notamment en ce qui concerne la conformité aux normes EN 45011.

### 3.4 Protection accordée

Les mentions AOP et IGP, ou toute mention traditionnelle nationale équivalente, ne pourront plus figurer que sur les produits agricoles ou les denrées alimentaires conformes à la réglementation communautaire.

Une fois enregistrée, toute dénomination (indication ou appellation) bénéficie d'une protection contre:

- (a) l'utilisation commerciale d'une dénomination enregistrée pour des produits non couverts par l'enregistrement et comparables à ceux enregistrés sous cette dénomination;
- (b) l'imitation ou l'usurpation évocation de nom, même accompagnée d'un terme faisant référence à cette similarité;
- (c) l'indication fausse ou fallacieuse relative à la provenance, à l'origine, à la nature, aux qualités substantielles figurant sur le conditionnement ou l'emballage, sur la publicité ou sur tout document afférent au produit;
- (d) l'utilisation pour le conditionnement d'un récipient de nature à créer une impression erronée sur l'origine;
- (e) toute autre indication pouvant induire le consommateur en erreur. Les dénominations ainsi protégées ne peuvent devenir génériques.

Une appellation d'origine ou une indication géographique ne peut être enregistrée lorsque, compte tenu de la renommée d'une marque, de sa notoriété et de la durée de son usage, l'enregistrement est de nature à induire le consommateur en erreur.

### 3.5 Relations avec les Etats tiers

Ce texte s'applique également aux produits agricoles et denrées alimentaires en provenance des Etats tiers aux conditions qui suivent:

- (a) les produits et denrées doivent donner des garanties identiques ou équivalentes en matière de cahier des charges;
- (b) le régime de contrôle est équivalent;
- (c) l'Etat tiers concerné doit accorder une protection équivalente à celle existant dans la Communauté aux produits agricoles et aux denrées alimentaires correspondant provenant de la Communauté.

Lorsqu'une dénomination protégée d'un pays et une dénomination protégée communautaire sont homonymes, l'enregistrement est accordé en tenant compte des usages locaux et traditionnels, et des risques effectifs de confusion.

L'usage d'une telle dénomination n'est autorisé que si le pays d'origine du produit est clairement et visiblement indiqué sur l'étiquette.

Contrairement aux législations nationales et instruments internationaux qui ne protègent que les appellations d'origine, le système communautaire instaure la protection des indications géographiques<sup>192</sup>.

## **CHAPITRE III - PROTECTION INTERNATIONALE DES SIGNES DE QUALITE**

Elle n'existe qu'en matière d'appellation d'origine; la création d'un système de certification internationale est cependant envisagée.

### **1. CERTIFICATION INTERNATIONALE**

Certains Etats tels que ceux d'Amérique latine et des Caraïbes ont proposé la création d'un symbole de conformité avec les normes et codes Codex et/ou la délivrance de certificats de conformité aux normes du Codex<sup>193</sup>.

### **2. CONVENTIONS INTERNATIONALES**

La diversité des dispositions internationales en vigueur reflète l'existence des différentes conceptions de la notion de qualité.

#### **2.1 Convention de l'Union de Paris**

Signée le 20 mars 1883, révisée à Stockholm le 14 juillet 1967 et modifiée en 1979, cette convention pour la protection de la propriété industrielle concerne les appellations d'origine et les autres signes de qualité.

Ladite convention élargit à tout ressortissant d'un Etat signataire le système de protection de la propriété industrielle établi par les lois nationales en vigueur. Toute utilisation directe ou indirecte d'une indication fausse concernant la provenance du produit ou l'identité du producteur est donc sanctionnée. Néanmoins, l'appréciation des faits relève des juges nationaux; or, dans des pays tels que les Etats-Unis ou l'Australie, l'indication ne peut être considérée comme fausse dès lors qu'elle n'a plus de signification géographique pour le consommateur ou lorsqu'elle est accompagnée d'une mention délocalisante (Australie) ou enfin lorsqu'elle est devenue générique (Etats-Unis)<sup>194</sup>.

---

<sup>192</sup> O. Brouwer, *op. cit.*, p. 633.

<sup>193</sup> Voir Avis du Comité de coordination du Codex pour l'Amérique Latine et les Caraïbes (CCLAC), Alinorm 91/36, p.3.

<sup>194</sup> D. Denis, *op. cit.*, p. 144.

## **2.2 Arrangement de Madrid**

Cet instrument concerne la répression des indications de provenance fausses ou fallacieuses. Signé à Madrid le 14 avril 1891 (la dernière révision datant de 1979), il comble en partie les lacunes de la Convention de Paris. Tout produit portant une indication fausse ou fallacieuse par laquelle un des pays auquel s'applique le présent arrangement, ou un lieu situé dans l'un d'eux, serait directement ou indirectement indiqué comme pays ou comme lieu d'origine, peut être saisi à l'importation.

Les présentes dispositions ne font pas obstacle à ce que le vendeur indique son nom ou son adresse sur les produits provenant d'un pays différent de la vente; mais dans ce cas, l'adresse ou le nom doit être accompagné de l'indication précise, et en caractères apparents, du pays ou du lieu de fabrication ou de production, ou d'une autre indication suffisante pour éviter toute erreur sur l'origine véritable des marchandises. Sur la base de ce texte, des décisions judiciaires ont été rendues permettant de protéger certaines appellations. L'inconvénient de ce texte est d'être signé par trop peu de pays. Des pays tels les Etats-Unis, l'Australie ne l'ont pas ratifié.

## **2.3 Convention internationale de Stresa (1951)**

Cette convention porte sur l'emploi des appellations d'origine et de certaines dénominations en matière de fromages. Les parties contractantes sont très peu nombreuses: Autriche, Danemark, France, Italie, Norvège, Pays-Bas, Suède et Suisse. Sa portée juridique en est d'autant limitée.

## **2.4 Arrangement de Lisbonne**

L'arrangement concernant la protection des appellations d'origine et leur enregistrement international a été signé à Lisbonne en 1958 et révisé à Stockholm en 1967.

Au terme de ce texte, les pays signataires s'engagent à protéger, sur leur territoire les appellations d'origine des produits des autres signataires, reconnues et protégées à ce titre dans le pays d'origine et enregistrées.

Au sens du présent arrangement, une appellation d'origine est la dénomination géographique d'un pays, d'une région ou d'une localité servant à désigner un produit qui en est originaire et dont la qualité ou les caractères sont dûs exclusivement ou essentiellement au milieu géographique comprenant les facteurs naturels et les facteurs humains (cette définition a été reprise dans le règlement communautaire en matière d'appellation d'origine).

Le pays d'origine est celui dans lequel sont situées la région ou la localité dont le nom constitue l'appellation d'origine qui a donné au produit sa notoriété. Aucune appellation d'origine ne peut être considérée comme générique et donc être appropriée comme marque dès lors qu'elle se trouve protégée comme telle dans son pays d'origine.

La protection est assurée contre toute usurpation ou imitation, même si l'origine véritable du produit est indiquée ou si l'appellation est employée en traduction ou accompagnée d'expressions telles que genre, type, façon (ceci a également été repris dans la réglementation communautaire).

Une appellation admise à la production dans un des pays signataires n'y pourra être considérée comme générique aussi longtemps qu'elle se trouve protégée comme appellation d'origine dans le pays d'origine.



Bien que cet arrangement instaure un système efficace de lutte contre les usurpations d'appellation, son rôle est limité par le fait que peu de pays y ont adhéré<sup>195</sup>.

### **3. ACCORDS BILATERAUX**

Il existe de nombreux accords bilatéraux de reconnaissance et protection mutuelles de l'appellation des produits agricoles ou denrées agro-alimentaires. Dans la plupart des cas, les accords portent sur les vins et spiritueux telle la Convention franco-portugaise de 1934 en vertu de laquelle la France accorde aux vins et aux vins de liqueur portugais détenteurs d'une appellation d'origine les mêmes mesures de contrôle et de protection que celles qui sont appliquées aux vins et aux vins de liqueur français.

Autre exemple, le Traité franco-suisse relatif à la protection des indications de provenances, des appellations d'origine et d'autres dénominations géographiques, signé à Berne le 14 mai 1974. Les signataires s'engagent à prendre toutes les mesures nécessaires pour protéger efficacement:

- (a) les produits naturels ou élaborés originaires du territoire de l'autre Etat contractant contre la concurrence déloyale dans les activités industrielles et commerciales;
- (b) les noms, dénominations et représentations graphiques, notamment les noms "République française", "France", et ceux des anciennes provinces françaises ainsi que les noms "Confédération suisse", "Confédération" et "Suisse".

Il existe également des accords spécifiques à certaines appellations. C'est ainsi que, par échange de lettre fait entre la France et les Etats-Unis, est instauré un système de protection en France des appellations Bourbon et Bourbon-Whisky, et aux Etats-Unis des appellations Armagnac, Calvados et Cognac. Les Etats-Unis s'engagent notamment à réserver dans le commerce inter-Etats et dans le commerce extérieur des Etats-Unis l'utilisation des appellations sus-visées aux produits français ayant droit à cette appellation en vertu de la législation française en vigueur. Est donc prohibée l'utilisation de ces appellations pour tout autre produit même accompagnée de termes tels que genre, type, façon.

Ces quelques exemples illustrent ce qui peut être fait en matière de reconnaissance bilatérale des appellations d'origine. Bien qu'ayant un champ d'application limité, ces textes sont essentiels dans la mesure où ils sont la base d'une éventuelle procédure contentieuse de protection.

---

<sup>195</sup> Lamy Production-Distribution-Consommation, février 1993, N° 2-985 à 2-998, p. 12 à 14.

## CINQUIEME PARTIE - LEGISLATIONS NATIONALES

Sont ci-après analysées les législations<sup>196</sup> en vigueur dans les pays suivants: Australie, Chili, Etats-Unis, France et Royaume-Uni. Les deux derniers cas donnent une illustration du système mis en place sous l'égide de la Communauté économique européenne.

---

<sup>196</sup> Dans la mesure du possible, le vocabulaire qui suite a été systématiquement utilisé:

- (a) "législation", ou législation au sens large, désigne l'ensemble des textes juridiques soit adoptés par le pouvoir législatif (la loi), soit pris par le pouvoir exécutif (réglementation d'application ou d'interprétation);
- (b) "loi", ou législation au sens strict, désigne les seuls textes juridiques adoptés par le pouvoir législatif- les modalités d'adoption et les appellations sont diverses (les exemples donnés ne sont pas limitatifs: (i) loi votée par la représentation nationale; (ii) ordonnance signée par le chef de l'Etat en vertu de la constitution, ou d'une loi spécifique d'habilitation votée par le Parlement, ou d'une loi cadre fixant le fonctionnement des pouvoirs publics);
- (c) "réglementation" désigne tout instrument juridique pris par délégation par le pouvoir exécutif, soit en application des principes généraux définis par la loi (décret et arrêté réglementaires; règlement; ordre ministériel), soit en interprétation d'un texte hiérarchiquement supérieur (circulaire; instruction administrative; note).



## AUSTRALIE

La législation relative au contrôle des denrées agro-alimentaires produites dans le pays et destinées à la consommation locale est du ressort exclusif des Etats et des Territoires, A cet égard et à titre d'exemple, le système en vigueur dans l'Etat d'Australie méridionale repose sur la loi N° 49 relative aux denrées alimentaires.

Pour sa part, le contrôle des denrées importées et exportées relève de la compétence des autorités du Commonwealth.

### **1. CONTROLE A L'IMPORTATION**

Il repose sur la loi relative au contrôle des denrées alimentaires importées, 1992, N° 221.

Et concernée à toute denrée agro-alimentaire importée en Australie. Celles-ci doivent être exemptes de micro-organismes pathogènes ou de leurs toxines, de micro-organismes indiquant que les règles d'hygiène n'ont pas été respectées, de pesticides ou résidus de pesticides, d'additifs prohibés ou en quantité supérieure à ce qui est autorisé, de tout autre contaminant ou ingrédient qui rend le produit dangereux pour la santé humaine.

#### **1.1 Certificat de contrôle**

Toute denrée agro-alimentaire importée doit être munie d'un certificat spécifique établi selon les règles suivantes:

- (a) la demande de certificat doit être faite par le propriétaire des denrées agro-alimentaires à un agent désigné à cet effet, et contenir tous les renseignements nécessaires imposés par les textes;
- (b) la remise du certificat est de la responsabilité dudit agent, après inspection, ou inspection et analyse si elles sont nécessaires;
- (c) le certificat indique si le produit doit être soumis à inspection ou, cumulativement, à inspection et analyse, ou bien encore s'il est exempté de tout contrôle.

#### **1.2 Compétence du ministre de l'industrie**

Le ministre détermine: (i) les types de denrées soumises à inspection et/ou analyse, ou susceptibles d'être saisies, ainsi que la façon de réaliser ces opérations et l'étendue des pouvoirs accordés aux agents; (ii) les règles spécifiques utilisées pour contrôler les certificats ou les certificats d'assurance qualité reconnus par l'administration étrangère (à l'inverse, la liste des certificats reconnus comme certificats officiels de l'administration du pays d'origine de la denrée agro-alimentaire est établie par le secrétaire d'Etat aux industries primaires et à l'énergie). Ces certificats peuvent porter sur des produits ou des systèmes d'assurance qualité.

### **1.3 Pouvoirs accordés aux agents de contrôle**

Les agents exercent ledit contrôle en tout lieu et par tout moyen, à toute heure du jour et de la nuit, avec l'accord des occupants des lieux. Le contrôle porte sur la marchandise et les documents l'accompagnant. Les agents sont habilités à procéder à des perquisitions et à saisir tout document quelle qu'en soit la forme. Lorsqu'ils ont des raisons suffisantes de croire qu'une infraction a été commise, lesdits agents peuvent notamment prélever des échantillons et prendre des photographies.

Un mandat du juge est parfois être nécessaire; mais en cas d'urgence, l'agent peut agir sans mandat.

Les échantillons et documents retenus doivent être conservés par les agents pendant une durée de 60 jours; ce délai peut être prorogé par autorisation judiciaire.

Toute personne susceptible de détenir des renseignements utiles peut être contrainte à produire les éléments de preuve qu'elle détient, tout refus étant sanctionné.

Le certificat d'un analyste reconnu peut également servir de moyen de preuve.

### **1.4 Avis d'inspection (Inspection Advice)**

Une fois réalisées toutes les inspections et analyses nécessaires, un avis d'inspection est délivré au propriétaire, ou à la personne en possession des denrées au moment du contrôle en douanes; si le produit ne répond pas aux règles en vigueur, ledit avis précise si le produit doit être détruit, transformé ou renvoyé. Le propriétaire peut alors demander par écrit qu'un nouvel examen soit réalisé.

### **1.5 Arrêté de retenue (Holding Order)**

Lorsque l'inspection et/ou l'analyse des échantillons réalisée révèle un défaut de conformité, ou lorsqu'il estime que l'importation d'un tel produit fait courir un risque à la population, le secrétaire d'Etat aux industries primaire et à l'énergie peut édicter un *Holding Order*. La décision est susceptible de révision si la personne concernée en fait la demande par écrit. Si aucune réponse n'est renvoyée dans les 28 jours suivants, la demande est rejetée.

Si le désaccord persiste, le tribunal administratif d'appel peut être saisi.

Le secrétaire d'Etat est également chargé de publier les informations relatives aux méthodes de transformation utilisées par l'exportateur et les incidents qui ont pu survenir dans le passé.

### **1.6 Sanctions**

Est passible d'un emprisonnement d'une durée de 10 ans:

- (a) toute personne qui importe en connaissance de cause une denrée agro-alimentaire non conforme aux normes en vigueur, ou dangereuse pour la santé humaine; la gravité de l'infraction commise est appréciée en tenant compte de la compétence, de l'expérience, de la qualification de son auteur présumé;

- (b) toute personne non autorisée qui détient des denrées agro-alimentaires importées non accompagnées du certificat nécessaire, ou que l'agent compétent a considéré étant comme non conformes aux règles en vigueur.

La denrée agro-alimentaire considérée comme frauduleuse donne lieu, selon les cas, à transformation, destruction ou réexpédition vers son pays d'origine.

La transformation est autorisée par l'agent compétent lorsque le produit peut encore être mis en conformité avec les dispositions en vigueur ou utilisé pour un usage autre que la consommation humaine. L'agent notifie par écrit sa décision au propriétaire en lui indiquant, ou convenant avec lui, les mesures à prendre pour mettre en conformité sa marchandise (démarche à suivre, délais à respecter).

En cas de réticence ou d'impossibilité du propriétaire ou de l'exportateur à satisfaire aux exigences de mise en conformité des produits, ces derniers sont détruits. Cette décision est notifiée au contrevenant dans les 21 jours qui suivent la constatation des faits. En attendant leur destruction, les produits sont confisqués par l'administration, et le propriétaire doit payer une amende; en outre, il se voit refuser toute demande ultérieure de certificat de contrôle.

## **2. CONTROLE A L'EXPORTATION**

Le texte applicable est la loi sur le contrôle à l'exportation, 1982, N° 47, remise à jour le 28 février 1991.

La loi possède un champ d'application très large englobant l'ensemble des marchandises exportées, denrées agro-alimentaires comprises. Les marchandises visées sont aussi bien celles qui sont produites en Australie que celles introduites sur le territoire national en attente de réexportation.

### **2.1 Notification d'intention**

Toute personne qui désire exporter des marchandises soumises à autorisation doit en informer le secrétaire d'Etat aux industries primaires et à l'énergie, ou l'agent compétent pour effectuer le contrôle des denrées destinées à l'exportation. Elle doit également indiquer le lieu de destination du produit. En cas de non respect de ces obligations, la sanction est de 12 mois d'emprisonnement.

### **2.2 Denrées agro-alimentaires soumises à autorisation**

Les denrées agro-alimentaires destinées à l'exportation peuvent être soumises à autorisation préalable lorsqu'elles risquent d'être refusées par l'Etat destinataire; dans ce cas, l'exportation est interdite ou restreinte. Ces contraintes peuvent être limitées à une aire géographique déterminée. Dans certains cas, l'interdiction d'exporter vaut jusqu'à obtention d'une licence ou d'une permission.

Des sanctions spécifiques sont applicables lorsque l'exportateur ne respecte pas les dispositions indiquées ci-dessus; ainsi, est passible d'un emprisonnement de 5 ans toute personne qui fait pénétrer sur le territoire australien en attente de réexportation des produits soumis à autorisation accompagnés de documents falsifiés de façon à faire croire qu'ils ne sont pas soumis à autorisation.

Lorsque l'exportation de denrées agro-alimentaires soumises à autorisation est totalement interdite, ou lorsque que les conditions imposées précédemment ne sont pas remplies, toute personne qui exporte, transporte ou a en sa possession de telles denrées en connaissance de cause, est sujette à un emprisonnement de 5 ans maximum.

Lorsque les conditions relatives à l'octroi d'une licence ou d'une permission ne sont pas respectées, la personne en charge des marchandises est passible d'une amende.

## **2.3 Contrôle et retenue**

Les dispositions qui suivent sont applicables tant aux marchandises soumises à autorisation qu'à celles qui sont d'exportation libre.

### **2.3.1 Contrôle**

Les agents chargés du contrôle doivent s'assurer que les dispositions des textes, restrictions et conditions relatives à l'octroi des licences ont été respectées. Dans ce but, ils peuvent pénétrer dans tout lieu nécessaire avec l'autorisation des occupants. Dans certains cas, ils doivent être munis d'un mandat délivré par le juge de paix, ledit mandat indiquant la période pendant laquelle l'agent peut exercer ses fonctions.

L'inspection porte sur les marchandises mais également les documents; l'agent peut réaliser des analyses et échantillons si cela s'impose.

### **2.3.2 Retenue**

En cas de suspicion d'infraction, l'agent peut retenir pendant 60 jours les produits et tout document pouvant servir de preuve, lesdits produits et autre objet saisis pouvant être restitués à leur propriétaire, ou à la personne qui en a la charge, par le secrétaire d'Etat aux industries primaires et à l'énergie, avec ou sans condition.

Toute personne qui fait obstruction au travail de l'agent est passible d'une peine d'emprisonnement de 6 mois.

## **2.4 Marques officielles et certification**

Il est interdit d'utiliser une marque qui peut être confondue avec une marque officielle sous peine d'un emprisonnement d'une durée de 5 ans.

Le secrétaire d'Etat aux industries primaires et à l'énergie peut délivrer un certificat lorsque l'administration du pays de destination des denrées en provenance d'Australie l'impose. Ce certificat peut porter sur certains aspects de la denrée, sur sa conformité à la législation australienne; il peut devoir être apposé sur certains types de denrées ou sur toutes les denrées exportés vers ce pays.

### **3. ADMINISTRATION RESPONSABLE**

En Australie, les normes alimentaires ne sont pas élaborées par l'organisme national de normalisation, *Standards Australia* (SAA), mais par la *National Food Authority* (NFA). La loi applicable est la loi sur l'Office national des denrées alimentaires, 1991, N° 118<sup>197</sup>.

#### **3.1 Compétences**

L'Office est chargé de développer ou proposer de nouvelles normes, revoir ou modifier les normes existantes, fixer des normes pour les denrées agro-alimentaires importées, et développer des codes d'usages destinés aux industries agro-alimentaires. Ces activités ont pour but de protéger la santé publique, d'informer le consommateur, de prévenir les fraudes, de promouvoir le commerce des denrées agro-alimentaires, et d'harmoniser les normes australiennes avec celles utilisées dans le monde.

A cet effet, l'Office dispose de tous les pouvoirs nécessaires pour exercer ses compétences à l'intérieur et hors du territoire australien.

Les normes élaborées peuvent porter sur les sujets suivants: (i) composition et préparation de la denrée; (ii) emballage et mode de stockage; (iii) information du consommateur; (iv) tout aspect relatif à la santé.

#### **3.2 Procédures d'élaboration des normes**

L'initiative de la proposition de nouvelle norme ou de modification d'une norme existante appartient à l'Office, ou à toute personne physique ou morale qui désire obtenir la création ou la révision d'une norme. Ladite personne doit déposer la proposition par écrit, indiquer les renseignements requis, respecter certaines règles de forme, et fournir un échantillon de la denrée si nécessaire.

L'Office doit tout d'abord vérifier si cette proposition porte sur la création ou la modification de normes, si une proposition similaire a déjà été formulée mais non acceptée et, enfin, si toutes les informations requises sont données. Une fois les contrôles nécessaires réalisés, l'Office peut accepter ou rejeter la proposition.

En cas de rejet, l'Office doit notifier par écrit les raisons de sa décision.

Si la proposition est acceptée, l'Office doit le notifier par écrit au demandeur et lui indiquer qu'il doit soumettre dans les délais impartis, et par écrit, toute suggestion nécessaire pour l'élaboration ou la modification de la norme; il doit aussi entreprendre d'en informer le public et les agences gouvernementales concernées.

Après étude détaillée de la proposition, l'Office prépare un projet de norme ou de modification de norme qu'il envoie au demandeur, à toute agence gouvernementale et à toute personne qui a fait valoir ses remarques à la suite de la publication indiquée ci-dessus. Il publie ensuite son projet de texte pour le faire connaître dans chaque Etat ou Territoire.

---

<sup>197</sup> "National Food Authority Act, 1991", N° 118.



L'Office doit également informer le gouvernement fédéral, les Etats et Territoires de tous les projets à l'étude. Ces derniers peuvent alors adopter, amender, rejeter ou renvoyer le projet à l'Office pour reconsidération.

#### **4. MARQUE DE COMMERCE CERTIFIEE**

Au terme de la législation sur les brevets et marques<sup>198</sup>, les marques de commerce certifiées peuvent être enregistrées et donc protégées. La marque apposée sur un produit, peut être une marque certifiée qui garantit la qualité, ou toute autre caractéristique du produit (origine, mode de fabrication avec assurance qualité) permettant de distinguer le produit des autres produits du même type qui n'ont pas été certifiés; la marque non certifiée ne peut donc contenir de terme faisant référence à la qualité ou à l'origine du produit. La marque de commerce certifiée est enregistrée dans une partie spécifique du registre officiel tenu par un fonctionnaire responsable (*Registrar*) de l'Office des brevets et marques (*Trade Mark Office*) et procure à son propriétaire le droit d'usage exclusif de cette marque et celui d'obtenir réparation en cas de contrefaçon. Ce droit ne peut être exercé que dans la limite de l'enregistrement: néanmoins, il ne s'applique pas aux produits non cités dans le texte enregistré ou devant être exportés, ni dans le cas où le propriétaire n'a pas apposé la marque sur la denrée agro-alimentaire ou lorsqu'il a expressément ou implicitement accepté qu'un tiers puisse en faire usage.

Lorsqu'une marque certifiée a été enregistrée, la denrée alimentaire qui en bénéficie ne peut porter d'autre marque.

##### **4.1 Procédures d'enregistrement des marques de commerce certifiées**

Pour qu'une marque de commerce certifiée puisse être enregistrée à l'Office des brevets et marques, la demande doit être accompagnée d'une proposition de règles en gouvernant l'usage, ainsi que de l'énoncé des dispositions prises si l'enregistrement n'est pas accepté.

Sont examinés (i) la compétence de la personne qui demande l'enregistrement ou de celle qui agit en son nom, (ii) le contenu de la marque, et (iii) les éléments relatifs au respect de l'intérêt du public.

Toute personne qui s'oppose à l'enregistrement doit le faire savoir dans les trois mois suivant l'acceptation de l'enregistrement par le *Registrar*. La protection de la marque est accordée pour une période de 7 ans renouvelable.

Une fois que la marque de commerce certifiée est enregistrée, les règles relatives à son usage peuvent toujours être modifiées par le *Registrar*. En outre, elle peut être cédée ou transmise avec le consentement du *Registrar*.

##### **4.2 Sanctions**

Toutes contrefaçon ou falsification est passible d'une amende ou d'une peine d'emprisonnement de 2 ans.

<sup>198</sup> "Trade Marks Act, 1955", réimprimé en février 1993, N° 3.

Des sanctions similaires sont applicables dans les cas d'importation de produits dont la marque peut prêter à confusion avec une marque de commerce certifiée.

Tout litige relève du ressort de la Cour fédérale d'Australie.

## **CHILI**

### **1. CONTROLES GENERAUX**

#### **1.1 Denrées agro-alimentaires destinées au marché national et denrées agro-alimentaires importées**

La production de denrées agro-alimentaires (dont la définition est établie par la législation<sup>199</sup>) étant l'un des éléments importants de l'économie nationale, le Chili a institué un système original permettant de contrôler l'hygiène: le texte de base est la loi DFL N° 725 du 11 décembre 1967 (DO. N° 26956, du 31 janvier 1968) relative au code d'hygiène qui régit les questions concernant la santé de la population.

Plusieurs règlements ont été pris en application de ce texte, notamment, le règlement relatif à l'hygiène des denrées alimentaires (ci-après le règlement), approuvé par le décret N° 60 du 5 avril 1982, modifié par la suite.

Selon l'article 4 du règlement, toutes les substances contenues dans une denrée agro-alimentaire produite ou importée au Chili doivent être conformes aux dispositions législatives et réglementaires applicables en matière de composition chimique, caractéristiques microbiologiques et organoleptiques, ainsi qu'à celles relatives à la nomenclature et aux dénominations législatives (et réglementaires) établies.

La responsabilité consécutive à la constatation d'une infraction peut être opposée tant aux producteurs qu'aux techniciens responsables des procédés de fabrication.

Les produits importés ne peuvent être commercialisés que s'ils proviennent d'établissements ayant reçu une autorisation des autorités sanitaires compétentes de leur pays d'origine (comme c'est le cas pour les produits nationaux).

Le règlement donne les définitions suivantes:

- (a) un aliment est dit adultéré lorsque par l'action d'agents physiques, chimiques ou biologiques, il a subi une détérioration de sa composition intrinsèque;
- (b) un aliment est dit contaminé lorsqu'il contient soit des agents biologiques ou des toxines qui peuvent le rendre impropre à la consommation, soit des agents chimico-toxiques ou des agents physiques en quantité supérieure à ce qui est normalement

<sup>199</sup> Voir *supra*, Première partie. toléré;

- (c) un aliment est dit adultéré par l'homme lorsque celui-ci: (i) en extrait partiellement ou totalement des composants; (ii) remplace partiellement ou totalement un composant par un composant étranger ou inexistant dans le produit à l'origine; (iji) utilise un procédé permettant de dissimuler l'altération de la pureté du produit;
- (d) un aliment est dit falsifié lorsque le nom ou le qualificatif indiqué sur l'emballage est faux ou de nature à induire en erreur sur l'origine, l'identité ou la valeur nutritive du produit.

L'agent compétent doit saisir et détruire les produits qui constituent un risque pour la santé; il peut également décider qu'ils doivent être dénaturés et destinés à un usage autre que l'alimentation humaine; les frais relatifs à ces opérations sont à la charge du propriétaire.

## **1.2 Stades auxquels les contrôles sont effectués**

Les contrôles peuvent être réalisés lors du passage en douane, lors de l'élaboration, mais également à tout autre stade du système de production et de commercialisation.

## **1.3 Autorités compétentes**

Les agents du Service national de la santé sont compétents pour effectuer les inspections et visites nécessaires à la constatation des infractions; ils peuvent être accompagnés d'agents des forces publiques lorsque cela est nécessaire. Certaines mesures d'ordre sanitaire sont à la charge des municipalités.

Le pays dispose de 27 services sanitaires locaux ayant chacun un département spécialisé dans le contrôle des denrées alimentaires. Les contrôles sont réalisés par des vétérinaires et des techniciens spécialisés.

## **1.4 Attributions et obligations des municipalités**

Sans préjudice des compétences attribuées au Service national de la santé, les municipalités doivent pourvoir à la salubrité et aux conditions de sécurité des lieux publics, veiller à la mise en oeuvre des dispositions législatives et techniques relatives à l'hygiène et la sécurité des établissements de production et de distribution. Le service est compétent dès que plus d'un territoire municipal est concerné<sup>200</sup>.

En vue de réaliser les objectifs précités, les autorités municipales délivrent patentes et permis nécessaires autorisant l'activité des entreprises agro-alimentaires à condition d'en avoir antérieurement reçu l'autorisation par le service<sup>201</sup>.

<sup>200</sup> Art. 14 du code.

<sup>201</sup> Art. 1S du code et ordonnance relative aux normes d'hygiène de base applicables dans la Municipalité de Santiago, art. 11.

### **1.5 Pouvoirs du personnel d'inspection**

Lorsqu'ils constatent une infraction, les agents du service doivent dresser un procès verbal indiquant la preuve matérielle des faits. Ce document doit être signé par l'agent qui a effectué l'enquête, et a valeur d'acte authentique.

Dans les cas de visite d'une entreprise, l'agent peut notifier le procès verbal au propriétaire, au locataire, à toute personne responsable ou, à défaut, à toute personne majeure se trouvant sur les lieux. Si aucune des personnes précitées n'est présente, il doit l'indiquer sur ledit procès verbal.

Les agents disposent d'un droit de visite dans tout lieu nécessaire. Toute personne présente peut signer l'acte qui doit contenir un inventaire des biens; l'agent qui exécute le contrôle leur en donne une copie.

Si, durant l'inspection, l'enregistrement ou la visite, les agents découvrent les éléments de preuve de l'infraction, ils peuvent soit décider de les consigner dans un local appartenant au service, soit les laisser sur place en les mettant sous scellés.

### **1.6 Répression des infractions**

La constatation des infractions peut être effectuée à la demande de toute personne intéressée, ou du directeur général de la santé. Dans les deux cas, l'autorité sanitaire dispose de la compétence requise pour mener les enquêtes et obtenir les déclarations nécessaires à l'éclaircissement des faits.

Dans les cas où un particulier prend l'initiative des poursuites, l'autorité sanitaire cite les deux parties, examine séparément les témoignages et autres moyens de preuve et effectue tous les contrôles nécessaires à l'éclaircissement des faits.

La preuve de l'infraction peut être apportée par témoignage ou par l'acte émis par l'agent qui a constaté l'infraction.

Les personnes condamnées peuvent faire appel de la décision devant la justice civile dans les 5 jours ouvrables qui suivent la notification de la condamnation. Le tribunal rejette l'appel si les faits motivant la sanction ont été démontrés durant la phase administrative, et s'il considère que la sanction prononcée est juste.

### **1.7 Sanctions et mesures sanitaires**

En l'absence de sanction spécifique édictée par la législation, toute infraction est punie d'une amende correspondant à un vingtième du salaire mensuel versé aux employés de l'industrie et du commerce du département de Santiago. La peine est portée au double en cas de récidive.

L'infraction peut également être sanctionnée par la fermeture de l'établissement ou du local où elle a été commise, et être assortie de l'annulation de l'autorisation d'activité, des saisie, destruction ou dénaturalisation des produits en cas de danger pour la santé.

## **2. CONTROLE A L'EXPORTATION**

Le ministre de l'agriculture est compétent en matière de contrôle sanitaire à l'exportation.

Au terme du décret-loi N° 3.557 de 1980 relatif à la protection agricole, toute denrée agro-alimentaire exportée doit antérieurement obtenir un certificat d'autorisation délivré par les services du ministère de la santé. Des analyses sont effectuées à tout moment sur les produits importés; s'appliquent les mêmes règles que pour la production nationale.

## **3. CONTROLE DE LA QUALITE DES DENREES AGRO-ALIMENTAIRES**

Le décret N° 858 du 21 juillet 1964 (DO. N° 25.928, du 29 août 1964) porte création du Conseil national de coordination; relevant du ministère de l'industrie, le conseil est compétent en matière de normes de production et de contrôle de qualité à la production. La normalisation et le contrôle de qualité s'appliquent aux produits bruts, aux produits de la mer et aux produits manufacturés qui sont élaborés sur le territoire national, ainsi qu'à ceux qui y sont importés.

Les compétences du conseil sont les suivantes: (i) il coordonne les fonctions des organismes publics ou privés qui, en application des dispositions en vigueur, sont compétents en matière de contrôle de qualité; (ii) il conseille les autorités compétentes en matière de décisions relatives aux contrôles de qualité; (iii) il effectue les vérifications des normes existantes; (iv) il accrédite les laboratoires officiels; (v) il est organe de liaison avec les organismes nationaux et internationaux du secteur; (vi) il propose un système permettant l'usage de certificats de qualité.

## **4. NORMES DE QUALITE**

Au terme du décret suprême N° 456 (DO. N° 27.167, du 14 octobre 1968), le ministre de l'agriculture est compétent pour créer les normes techniques de qualité relatives aux produits agricoles. Lorsque les services du ministre ne peuvent réaliser les études nécessaires en la matière, l'Institut national d'investigation technologique et de normalisation est compétent.

Les normes techniques élaborées par l'institut sont déclarées normes officielles et peuvent entrer en vigueur par décret du ministre de l'agriculture.

Au terme du décret N° 447, (DO. N° 33.97, du 29 mai 1991) approuvant l'accord cadre entre la Communauté économique européenne et la République du Chili, la coopération économique entre les deux pays est étendue au domaine des normes et contrôles de qualité.

## **5. CERTIFICATION DES PRODUITS DESTINES A L'EXPORTATION**

Seuls certains types de produits peuvent bénéficier d'un certificat à l'exportation. La loi DFL. N° 4, du 25 avril 1983 (DO. N° 31.603, du 27 juin 1983) et le décret N° 238, (DO N° 32.028, du 22 novembre 1984) applicables en la matière indiquent que seuls les fruits et légumes et les produits de la mer destinés à l'exportation peuvent bénéficier d'une certification de conformité. Le ministre de l'économie du développement et de la reconstruction est compétent en matière de certification.

La certification de conformité de la qualité est l'action qui permet d'attester, par un document qu'un produit est conforme à des normes, ou des spécifications techniques officielles.

Les organismes certificateurs sont inscrits sur un registre tenu par le sous-secrétaire d'Etat à l'économie, au développement et à la reconstruction. Pour pouvoir être enregistrés, les intéressés doivent présenter au sous-secrétaire une demande fournie par l'Institut nationale de normalisation qui doit contenir les renseignements relatifs:

- à leur statut;
- à leur organisation interne et à leur fonctionnement;
- au domaine d'exercice de leurs compétences;
- aux compétences techniques du personnel réalisant les opérations;
- aux équipements, installations, méthodes et normes utilisées pour accomplir les opérations.

Le sous-secrétaire doit se prononcer dans les 30 jours ouvrables après réception de la demande et des documents précités puis transmettre sa décision à l'Institut.

Le requérant peut obtenir son inscription sur le registre, l'absence de réponse du sous-secrétaire dans le délai de 30 jours indiqué ci-dessus valant acceptation. Qu'il accepte ou rejette la demande, le sous-secrétaire doit motiver sa décision.

### **5.1 Document de référence**

L'intéressé choisissant lui-même la norme à utiliser, la certification doit reposer: a) sur des normes nationales approuvées par l'Institut national de normalisation, b) sur des normes internationales, c) sur des normes officielles de l'Etat de destination, d) ou encore sur des spécifications contractuelles relatives à la qualité du produit.

Même si les normes précédemment citées ne sont pas rendues obligatoires, le certificat délivré doit décrire les valeurs obtenues en référence à l'une des normes a, b et c ci-dessus.

Les organismes certificateurs exercent leurs activités exclusivement dans les domaines indiqués sur l'acte d'enregistrement.

### **5.2 Contrôle des organismes certificateurs**

Le ministre de l'économie du développement et de la reconstruction et le ministre de l'agriculture, par l'intermédiaire du service national de la pêche et du service de l'agriculture, conseillés par l'Institut national de normalisation, sont responsables du contrôle du fonctionnement technique des organismes certificateurs.

A cette fin, ils peuvent:

- contrôler les équipements et installations de l'organisme certificateur,
- formuler des observations sur la méthodologie utilisée,

- vérifier le calibrage des outils utilisés et proposer leur remplacement lorsqu'ils sont inadaptés à l'usage auquel ils sont destinés,
- constater les irrégularités ou déficiences observées dans le fonctionnement du système.

### **5.3 Exclusion du registre**

Les causes d'exclusion du registre sont les suivantes:

- (a) fausses indications ou faux renseignements ou moment de l'inscription sur le registre;
- (b) retard dans l'indication des modifications affectant l'activité de l'organisme;
- (c) (lorsque l'organisme accorde un certificat sans avoir mesuré, inspecté ou analysé le produit) émission d'un certificat qui ne correspond pas aux caractéristiques du produit enfin, en cas d'erreurs graves sur les informations et certificats émis.

Le sous-secrétaire d'Etat à l'économie, au développement et à la reconstruction est compétent pour annuler l'inscription au registre. Ces dispositions s'appliquant sans préjudice des actions civiles ou pénales prévues par la législation en la matière.

Les produits de la mer destinés à être exportés sont certifiés par le service national de la pêche (ci-après le SERNAP) qui appose un certificat sur les produits de la pêche destinés à l'exportation. Le certificat ne peut être apposé que si le contrat conclu entre l'importateur et l'exportateur l'exige ou s'il est imposé par la législation du pays de destination.

Le SERNAP est compétent pour contrôler la qualité sanitaire des poissons frais importés et pour certifier la qualité de ceux destinés à l'exportation en tenant compte uniquement des normes obligatoires élaborées en la matière (qui peuvent être des normes nationales, internationales déterminées par l'Etat de destination ou encore par les parties au contrat). La qualité est également certifiée si l'exportateur le demande et selon les exigences exprimées par lui. Le SERNAP peut également déléguer ses compétences en matière de contrôle de qualité à des organismes privés ou publics qui sont soumis à une réglementation stricte et surveillés par l'équipe technique du SERNAP.

En matière de fruits et légumes, c'est l'association des exportateurs qui est compétente pour demander la certification.

L'association des exportateurs à son propre programme de vérification de la qualité; elle en confie la gestion à l'Université catholique du Chili qui travaille; en étroite collaboration avec l'Institut national de normalisation pour élaborer et promouvoir des normes pour les légumes et fruits frais.

L'Institut de recherche agricole est un organisme privé qui dépend du ministre de l'agriculture; il est également impliquée dans les activités relatives à l'exportation de fruits de par le rôle joué par ses laboratoires.

## **ETATS-UNIS**

### **1. CONTROLES ADMINISTRATIFS**

Les textes applicables sont la loi sur les denrées alimentaires, et le code fédéral sur les denrées alimentaires<sup>202</sup>. Les viandes et chairs de volaille, certains produits transformés à base de viande et/ou de chair de volaille sont régis par des textes spécifiques<sup>203</sup>, tout comme les ovoproduits<sup>204</sup> <sup>205</sup>. Ces textes spécifiques à certains types de produits contiennent essentiellement des règles d'hygiène.

#### **1.1 Denrées agro-alimentaires destinées au marché national**

Les dispositions en la matière relèvent de la section 301 du chapitre 3 de la loi sur les denrées alimentaires<sup>206</sup>.

##### **1.1.1 Interdictions**

Sont notamment interdits: (i) la remise en vue de la distribution sur le marché inter-étatique, la mise sur le marché inter-étatique, la vente ou la fabrication de denrées agro-alimentaires adultérées ou dont l'étiquetage est de nature à induire le consommateur en erreur; (ii) le refus de l'accès au marché inter-étatique; (iii) toute obstruction à inspection de l'entreprise; (iv) la contrefaçon, l'utilisation frauduleuse d'une marque imposée par la réglementation, (v) l'utilisation dans l'étiquetage ou la publicité de toute référence aux analyses ou rapports réalisés lors du contrôle de l'entreprise productrice de la denrée agro-alimentaire.

##### **1.1.2 Denrée alimentaire adultérée**

Une denrée alimentaire est dite "adultérée":

- (a) lorsqu'elle contient des substances toxiques ou nuisibles à la santé; néanmoins, lorsque la substance est naturellement contenue dans la denrée, sa présence en quantité normale, ne crée pas de risque pour la santé;
- (b) lorsque des substances toxiques ou nuisibles à la santé ou des additifs prohibés ont été ajoutés; cependant, les résidus de pesticide restant sur ou dans un produit agricole transformé ne doivent pas être considérés comme nuisibles pour la santé, si la quantité de résidus retirée du produit brut lors de sa transformation est celle requise en matière de bonnes pratiques de fabrication et que la quantité restante dans la denrée alimentaire prête à consommer n'est pas supérieure à la limite imposée pour le produit agricole brut;

<sup>202</sup> "Food, Drug and Cosmetic Act, 1906"; "Food and Drug Code of Federal Regulations".

<sup>203</sup> "Federal Meat Inspection Act"; "Poultry Production Act".

<sup>204</sup> "Egg Products Inspection Act".

<sup>205</sup> Voir notamment "Animals and Animal Products Code of Federal Regulations".

<sup>206</sup> Voir "Compilation of selected acts within the jurisdiction of the Committee on Energy and Commerce", février 1993, p. 9.



- (c) lorsqu'elle contient en totalité ou en partie, des saletés, des moisissures ou des substances en décomposition;
- (d) lorsqu'elle a été préparée, emballée ou conservée dans des conditions insalubres qui peuvent avoir favorisé sa contamination ou la rendre impropre à la consommation, ou lorsqu'elle provient d'un animal malade ou qui n'a pas été tué en abattoir;
- (e) lorsqu'elle contient en totalité ou en partie des substances toxiques ou dangereuses qui peuvent la rendre impropre à la consommation humaine;
- (f) lorsque des substances, composants ont été ajoutés ou supprimés ou lorsqu'ils ont pour objectif d'augmenter frauduleusement le poids ou la qualité de la denrée;
- (g) lorsque la denrée a été mélangée à des substances non nutritives, sauf si ladite substance est utilisée pour des nécessités de fabrication, et ne trompe pas le consommateur sur la qualité réelle du produit.

### 1.1.3 Procédures de contrôle

#### ***Agents compétents***

Les contrôles peuvent être réalisés par l'Agence fédérale pour les denrées alimentaires (ci-après FDA) qui relève du secrétariat d'Etat à la santé<sup>207</sup>, ou par tout employé d'un Etat, d'un territoire ou d'une subdivision politique compétent dans le domaine alimentaire ou de la santé et à condition d'être dûment délégué par le secrétaire d'Etat à la santé en tant qu'agent officiel.

Les agents précités sont compétents pour réaliser les examens et inspections nécessaires et peuvent également exercer d'autres actions si le *Commissioner* de la FDA le requiert.

#### ***Echantillon et analyse***

Lorsqu'un échantillon est prélevé pour analyse, l'agent doit remettre une partie de cet échantillon officiel pour examen ou analyse à la demande de toute personne mentionnée sur l'étiquette de la denrée ou au propriétaire ou à son conseil juridique ou agent. Pour être considéré comme échantillon officiel, celui-ci doit être désigné comme tel.

### 1.1.4 Inspection des entreprises

#### ***Inspection des locaux***

Tout agent peut sur présentation de son titre de compétence et d'une notification écrite pénétrer à toute heure raisonnable dans tout local dans lequel la denrée agro-alimentaire est produite, transformée en vue d'être introduite sur le marché inter-étatique; il peut également intervenir après cette introduction ou inspecter les véhicules, les équipements, les matières premières, utilisés.

---

<sup>207</sup> Voir Food and Drug administration: FDA, section 903 et §5.100 Subchapter A pour sa composition et son fonctionnement.

### ***Inspection des documents***

L'inspection ne peut porter sur des informations financières ou commerciales autres que celles relatives au transport des marchandises, à la fixation des prix ou au personnel (qui ne concernent ni la qualification technique ou professionnelle ni les performances des employés). Elle ne peut non plus porter sur les données relatives à la recherche. En cas d'inspection des documents, une notification séparée doit être présentée.

### ***Obligations lors de l'achèvement du contrôle***

Lorsqu'il achève son inspection et avant de quitter les lieux, l'agent doit remettre au propriétaire, ou responsable, un procès-verbal faisant ressortir les conditions et pratiques observées qui selon lui indiquent que les denrées sont en totalité ou en partie impropres à la consommation. Une copie doit également être envoyée au secrétaire d'Etat à la santé.

Dans le cas où l'agent prélève des échantillons, il doit remettre au propriétaire ou au responsable de l'entreprise, avant de quitter les lieux, un reçu décrivant les échantillons réalisés.

### ***Analyse et échantillons***

L'agent qui prélève des échantillons et les fait analyser doit envoyer une copie des résultats obtenus au propriétaire, ou responsable de l'entreprise agro-alimentaire où lesdits échantillons ont été prélevés.

Il faut également remarquer que des dispositions particulières s'appliquent en matière de contrôle des poissons et crustacés<sup>208</sup>.

#### **1.1.5 Mesures d'urgence**

Lorsque la denrée est contaminée par des micro-organismes qui la rendent dangereuse pour la santé et que la nature du préjudice ne peut être véritablement déterminée lors de l'entrée de la denrée sur le marché inter-étatique, le secrétaire peut prendre une mesure d'urgence imposant un permis pour les fabricants et revendeurs de ce type de denrées.

#### **1.1.6 Sanctions administratives**

L'auteur d'une infraction peut être sanctionné par un emprisonnement d'une durée maximale d'un an et/ou par une amende.

Lorsque l'infraction est commise intentionnellement, la durée de l'emprisonnement est portée à 3 ans maximum.

Des dommages-intérêts peuvent également être demandés par arrêté du secrétaire d'Etat à la santé.

---

<sup>208</sup> Voir notamment section 706 du "Food, Drug and Cosmetic Act", et §197.310 à 197.885 du Subchapter B du Code of Federal Regulations qui imposent le marquage des produits.

### 1.1.7 Sanctions judiciaires

Les tribunaux de district, *The district courts of the United States*, ainsi que les tribunaux territoriales, *The United states courts of the territories*, sont compétentes en cas d'infraction.

Toute denrée alimentaire adultérée ou étiquetée de façon à induire le consommateur en erreur est susceptible d'une action en justice lors de son introduction sur le marché ou ultérieurement sur demande d'information et est considérée impropre à la consommation par toute cour de district des Etats-Unis ou par toute autre cour du ressort territorial du lieu où a été trouvée la denrée.

Lorsque plusieurs infractions sont commises et qu'elles relèvent de la compétence territoriale de juridictions différentes mais ont le même fondement juridique, elles peuvent être jugées devant la même juridiction. Si le demandeur désire que les affaires soient jointes, le procès est mené dans tout district sur lequel porte l'accord des parties ou, en l'absence de stipulation entre les parties en temps raisonnable, dans tout district choisi par la cour saisie.

Toute denrée reconnue illicite doit être mise à la disposition de la cour pour destruction ou vente. Si le produit ne peut être vendu, la cour peut ordonner sa destruction ou sa transformation de façon à le rendre conforme aux dispositions de la loi.

Lorsque le produit incriminé est un produit importé, la cour peut décider de rendre le produit à son propriétaire de bonne foi en vu de le renvoyer vers son pays d'origine.

## **2. IMPORTATION ET EXPORTATION**

Le texte applicable et l'autorité compétente varient selon le produit considéré<sup>209 210</sup>.

### **2.1 Importation**

Toute marchandise qui entre sur le territoire fédéral fait l'objet de formalités destinées à s'assurer que l'importateur a respecté les règles imposées en matière d'indication d'origine, de normes techniques, d'hygiène, de sécurité et d'étiquetage. Sont visés tous les produits à l'exception des viandes et chairs de volaille, de certains produits transformés à base de viande et/ou de chair de volaille, des ovoproduits, du lait et du thé<sup>211 212</sup>.

---

<sup>209</sup> Dans leur majorité, les produits sont soumis au chapitre 8, section 801 du "Food, Drug and Cosmetic Act".

<sup>210</sup> Voir "Committee on Energy and Commerce", *op. cit.*.

<sup>211</sup> Pour les viandes, les chairs de volaille et certains produits transformés à base de viande et /ou de chair de volaille les textes applicables sont: "Federal Meat Inspection Act", "Poultry Products Inspection Act" et les règlements de "Animal and Animal Products Code of Federal Regulations: Importation of certain animals and poultry and certain animal poultry products; Inspection and other requirements for certain means of conveyance and shipping containers thereon", Part 91 du Code, "Rinderpest, foot-and-mouth disease, fowl pest disease, African swine fever, hog cholera, and bovine spongiform encephalopathy: prohibited and restricted importations", Part 94 du Code et "Overtime services relating to imports and exports", Part 96 du Code, mais ils indiquent essentiellement des règles d'hygiène.

<sup>212</sup> Il existe également une loi particulière en matière d'importation de thé, "Tea Importation Act", et de lait, "Federal Import Milk Act".

L'importation est refusée s'il apparaît que le produit contrôlé n'a pas été fabriqué, transformé ou emballé dans des conditions conformes aux règles d'hygiène, ou que le produit ne peut être vendu ou proposé à la vente dans son pays d'origine, ou encore qu'il est adultéré ou que son étiquetage peut induire le consommateur en erreur.

Si la marchandise fait l'objet d'un refus d'admission, le directeur de district de la FDA qui exerce sa compétence sur le port d'entrée où la marchandise a été contrôlée, doit notifier par écrit au propriétaire de ladite marchandise les raisons de son refus. Ce dernier peut toujours demander à ce que la marchandise puisse être transformée de façon à la rendre conforme à la législation; sa requête doit contenir la description des dispositions envisagées ainsi que la date et le lieu des opérations.

Si la transformation n'est pas possible, le secrétaire d'Etat doit ordonner la destruction de la marchandise refusée à moins qu'elle ne soit réexportée dans les 90 jours qui suivent la notification du refus.

S'il apparaît que la marchandise peut être re-étiquetée ou transformée en vue de la rendre conforme à la réglementation ou de l'utiliser à d'autres fins que l'alimentation, la destination finale ainsi que l'admission de ces marchandises doivent être indiquées et autorisées par le secrétaire d'Etat.

Une fois les opérations précitées réalisées, le propriétaire des denrées concernées doit apporter la preuve des transformations opérées et supporter les frais encourus.

## **2.2 Exportation**

Une denrée agro-alimentaire destinée à l'exportation n'est pas considérée comme adultérée ou étiquetée de façon à induire le consommateur en erreur (i) si elle est conforme aux intérêts des consommateurs du pays de destination; (ii) si elle n'est pas contraire aux dispositions du pays de destination; (iii) si elle est étiquetée sur l'extérieur de l'emballage spécifique en matière de transport maritime comme il est prévu pour l'exportation.

Pour les viandes, certains produits transformés à base de viandes des textes spécifiques ont été élaborés par le département de l'agriculture dont les agents sont compétents pour effectuer les contrôles relatifs à l'hygiène des produits mais non à leur qualité.

## **3. NORMES ALIMENTAIRES**

Comme dans la législation du Royaume-Uni et de la Communauté européenne, le principe est que l'étiquetage doit permettre au consommateur de différencier les produits.

Chaque fois que le secrétaire d'Etat au commerce l'estime nécessaire pour promouvoir le commerce dans l'intérêt des consommateurs, il doit promulguer des règlements qui établissent, pour toute denrée alimentaire, sous son nom commun ou usuel, une définition et des normes d'identité et de qualité et/ou des normes de remplissage des containers. Ces normes, ou *standards*, sont relatives à la sécurité microbiologiques.

La norme permet de déterminer un niveau de qualité au-dessous duquel le produit ne peut être vendu.

Une denrée alimentaire n'est pas considérée comme étant conforme à la définition et aux normes d'identité; si elle contient un ingrédient non énoncé dans la définition ou dans la norme à moins qu'il ne s'agisse d'un additif accidentellement introduit en quantité insignifiante et que son indication ne soit pas imposée dans l'étiquetage des denrées non normalisées; ou si elle n'est pas composée de tous les ingrédients énoncés dans cette définition ou norme.

Des exceptions sont cependant admises pour les besoins expérimentaux.

#### **4. DIRECTIVES**

Des guidelines contiennent des recommandations quant aux méthodes à mettre en oeuvre pour optimiser la qualité sanitaire, hygiénique, organoleptique ou de service d'une denrée agro-alimentaire donnée.

Selon le §10.90 du Subchapter A, la FDA élaboré des directives ("guidelines") contenant les pratiques générales à suivre notamment en matière de *product standards*, d'ingrédients, de techniques de fabrication. Les dispositions de ces directives sont d'application volontaire, leur non respect n'entraînant pas de sanctions. En revanche, toute personne qui respecte les dispositions de ces directives est assurée que les pratiques suivies seront acceptées par la FDA.

L'élaboration des normes doit être fondée sur les informations scientifiques et technologiques, qui permettront leur révision en cas de nouvelles informations et qui seront proposées pour protéger le public contre des produits ou des méthodes de fabrication dangereuse pour la santé, inefficaces ou qui peuvent induire en erreur.

#### **5. MARQUE DE CERTIFICATION**

En matière de marque, la compétence législative appartient aux Etats sauf en matière de commerce inter-étatique.

Les marques collectives et les marques de certification, y compris les indications de provenance régionale, peuvent être enregistrées de la même manière et avec les mêmes effets que les marques de produits, par les personnes, pays, Etats, municipalités exerçant un contrôle légitime sur l'utilisation de la marque faisant objet d'une demande d'enregistrement; ceci, même si l'auteur de la demande d'enregistrement ne possède pas d'établissement industriel ou commercial. Une fois la marque collective ou la marque de certification enregistrée, son propriétaire bénéficie de la protection prévue pour les marques de produits, sauf si elles sont utilisées de manière à induire le consommateur en erreur. Le dépôt des demandes et la procédure doivent être conformes aux dispositions prévues pour l'enregistrement des marques de produits.

Le dépôt de la marque se fait auprès de l'Office des brevets et marques; après examen et acceptation, celui-ci enregistre la marque et délivre un certificat indiquant les produits sur lesquels elle est susceptible d'être apposée. Un avis d'enregistrement est alors publié dans la gazette officielle de l'office. Si le déposant n'est pas domicilié aux Etats-Unis, il doit indiquer sur le document déposé à l'office les nom et adresse d'un correspondant local.

Il est à noter qu'en matière d'indication d'origine, la marque ne peut pas être enregistrée lorsqu'elle est uniquement descriptive des produits du point de vue géographique.

Les certificats d'enregistrement des marques sont délivrés sous le sceau de l'Office des brevets et marques. Ce certificat constitue un commencement de preuve par écrit de la validité de la marque et de son enregistrement, donne à son titulaire un droit de propriété, et produit des effets juridiques vis-à-vis des tiers sur l'ensemble du territoire. Tout certificat d'enregistrement est valable 10 ans et est renouvelable.

Toute personne justifiant d'un motif légitime peut s'opposer à l'enregistrement dans les 30 jours suivant la publication de la marque.

Le titulaire d'une marque enregistrée peut le notifier au public en présentant la marque accompagnée de la mention *Registered in U.S. Patent and Trademark Office*.

## **FRANCE**

### **1. CONTROLE DE LA QUALITE**

En matière de contrôle de qualité des denrées agro-alimentaires, produites sur le territoire national ou importées, les procédures appliquées et les pouvoirs des agents sont fixés par le code de la consommation (ci-après le code) et le décret du 22 janvier 1919 (JORF du 31 janvier 1919).

Il est à noter que le contrôle des produits d'origine animale relève de la compétence des services de la santé animale alors que les agents de la direction générale de la consommation, du contrôle et de la répression des fraudes (ci-après DGCCRF) sont responsables pour toutes les autres denrées (art. L 215-1 du code de la consommation).

#### **1.1 Contrôle des denrées agro-alimentaires destinées à la consommation nationale**

##### **1.1.1 Fonctions du contrôle**

Le contrôle de la qualité des aliments a deux fonctions: (i) assurer la protection de la santé et de la sécurité des consommateurs; et (ii) promouvoir la qualité des produits.

##### ***Protection de la santé et sécurité des produits***

Dès leur première mise sur le marché, les produits doivent répondre aux prescriptions relatives à la santé et à la protection des consommateurs, et à la loyauté des transactions commerciales (art. L 212-1). Le contrôle des denrées agro-alimentaires a donc pour objectif d'empêcher la commercialisation de produits falsifiés, corrompus, toxiques ou impropres à la consommation.

Ces impératifs justifient que les agents chargés du contrôle interviennent dans le secteur de l'hygiène des fabrications et des ventes (art. L 213-1 et L 213-2).

### ***Promotion de la qualité des produits***

L'administration s'est attachée à élever le niveau de qualité minimal des denrées agro-alimentaires au moyen d'instruments juridiques spécifiques. A cet effet, ont été fixés des niveaux qualitatifs particuliers pour toute une série de produits, la DGCCRF étant chargée d'en contrôler le respect.

#### **1.1.2 Stade auquel le contrôle est effectué**

Le contrôle peut être effectué à tous les stades, de la production à la commercialisation (art. L 215). En matière de fabrication, la fraude peut porter sur la définition, la composition, la dénomination des marchandises, les traitements licites dont elles peuvent être l'objet, les caractéristiques qui les rendent impropres à la santé, et l'hygiène des établissements et des personnes (art. L 214-1).

#### **1.1.3 Pouvoirs du personnel d'inspection**

Les contrôles sont réalisés dans les lieux de production ou de fabrication (art. L 215-3). Le fait de s'opposer aux agents dans l'exercice de leur fonction constitue un délit punissable des mêmes peines que la fraude elle-même.

L'article L 213-4 détermine les heures durant lesquelles les inspections peuvent être réalisées.

Les agents peuvent également procéder à des saisies (art. L 215-5) ou à des consignations (art. L 215-7) lorsque le maintien sur le marché des marchandises suspectes porte gravement et immédiatement atteinte à la loyauté des transactions ou à l'intérêt des consommateurs. La saisie se fait sur ordonnance du juge d'instruction, sauf cas de flagrant délit (art. L 215-5).

Lorsque les produits sont reconnus corrompus ou toxiques, les agents peuvent ordonner la destruction, la stérilisation ou la dénaturation; les opérations à réaliser sont indiquées dans un procès-verbal (art. L 215-6).

Lorsqu'une infraction au code peut être constatée sans qu'il soit nécessaire de procéder à une analyse de la marchandise, les agents peuvent dresser procès-verbal directement et y joindre les pièces à conviction. Les procès-verbaux font foi jusqu'à preuve du contraire (art. 431 du code de procédure pénale).

#### **1.1.4 Types de contrôle effectués**

Le contrôle s'effectue sur la marchandise mais également sur les documents s'y rapportant (art. L 216-6); en outre, selon la circulaire du 28 novembre 1985, tout détenteur de documents peut être mis en demeure de les fournir. Il s'agit aussi bien du responsable de l'établissement contrôlé que des employés, ou de toutes autres personnes avec lesquelles ils sont en rapport. Néanmoins, cette exigence de communication est limitée par le respect du secret de fabrique.

### 1.1.5 Règles à suivre lors du prélèvement d'échantillons

Au titre de l'article 10 du décret de 1919, tout prélèvement officiel est constitué d'au moins trois échantillons; l'un pour l'analyse de détection, les autres étant destinés à l'expertise judiciaire; tout prélèvement d'échantillon donne lieu à l'établissement d'un procès-verbal.

### 1.1.6 Phase judiciaire

Les poursuites étant engagées à la requête du parquet ou de la partie civile, l'incrimination donne lieu à des peines d'emprisonnement et/ou des amendes. C'est notamment le cas pour les délits de tromperie (art. L 213-1) et de falsification (art. L 213-3), ainsi que pour les nombreuses infractions sanctionnées au titre des lois auxquelles fait référence l'article L 213. Ces peines sont portées au double en cas de récidive et lorsque les denrées agro-alimentaires ont été rendues dangereuses pour la santé de l'homme ou de l'animal (art. L 213-2).

Des sanctions accessoires telles que la publication, l'affichage du jugement et la confiscation des produits sont également prévues (art. L 216-3).

## **2. CONTROLE DES DENREES AGRO-ALIMENTAIRES IMPORTEES OU DESTINEES A L'EXPORTATION**

### **2.1 Denrées agro-alimentaires importées**

Elles peuvent être soumises à des contrôles à la frontière et à des règles relatives à l'indication d'origine.

#### 2.1.1 Contrôle à la frontière

Selon les dispositions des articles L 212-1 et suivants du code de la consommation, ce contrôle a pour but d'assurer que les denrées agro-alimentaires sont, dès leur première mise sur le marché, conformes aux prescriptions en vigueur relatives à la sécurité et la santé des personnes. Que le produit soit inspecté ou pas, "l'importateur doit procéder à toutes les vérifications utiles pour s'assurer que le produit d'origine étrangère qu'il met sur le marché convient à la réglementation et aux usages français" (Circulaire du Garde des sceaux N° 67-25 du 27 décembre 1967). Est donc passible de sanction pénale quiconque n'effectue pas ce contrôle systématique.

#### 2.1.2 Indication d'origine

Sauf pour certains produits tels que les conserves de poissons, de légumes, les noix et les prunes (loi du 29 juin 1934), il n'y a pas d'obligation générale d'indication d'origine. Cependant rien ne s'oppose à ce que les fabricants et les distributeurs prennent eux-même l'initiative de fournir ce type de renseignement s'il leur paraît de nature à répondre aux attentes des consommateurs.



## **2.2 Denrées agro-alimentaires destinées à être exportées**

Si ces produits respectent les conditions exigées par le pays destinataire (décret-loi du 14 juin 1938), il n'est pas nécessaire qu'ils soient conformes à la législation et aux usages français qui les concernent. Néanmoins, des contrôles spéciaux et obligatoires faits par sondage sont imposés pour les fruits et légumes, et les oeufs. L'emballage de ces produits doit être revêtu d'un label dénommé "label exportation" (décret du 2 août 1947, modifié par le décret du 24 septembre 1957).

D'autres certificats peuvent cependant être délivrés par les organismes compétents : sont compétents (i) les services vétérinaires pour les certificats sanitaires et de salubrité, et (ii) la DGCCRF pour les certificats d'analyse et de pureté des produits d'origine végétale ou minérale.

## **3. NORMALISATION**

La norme établie peut être volontaire ou rendue obligatoire.

### **3.1 Elaboration des normes volontaires**

Le fondement législatif de la normalisation est la loi du 24 mai 1941 (JORF du 28 mai 1941). Le décret N° 84-74 du 26 janvier 1984, tel que modifié par les décrets N° 90-653 du 18 juillet 1990 et N° 91-283 du 19 mars 1991, fixe le nouveau statut de la normalisation française. Le décret N° 61.664 du 27 juin 1961 est quant à lui spécifique à la normalisation des produits agro-alimentaires.

#### **3.1.1 Compétence**

Les normes sont formellement élaborées par l'Association française de normalisation (ci-après l'AFNOR) à qui le législateur a confié un mandat exclusif en la matière; néanmoins, cette institution placée sous la tutelle du ministère chargé de l'industrie constitue en fait le noyau fédérateur d'un ensemble de bureaux de normalisation spécifiques à chaque secteur industriel.

Chaque année, l'AFNOR définit un programme général des travaux de normalisation en fonction des besoins exprimés par un ou plusieurs individus, une entreprise ou un groupement professionnel; elle exerce ainsi une mission générale de recensement des besoins en normes nouvelles, de coordination des travaux de normalisation, de centralisation et d'examen des projets de normes, de diffusion des normes, de promotion de la normalisation et de représentation des intérêts français dans les instances non gouvernementales de normalisation (art. 5 du décret de 1984).

Pour leur part, les divers bureaux de normalisation sont chargés de la préparation technique des projets de norme; peut être agréé comme bureau de normalisation, après décision conjointe du ministre de l'industrie et des autres ministres intéressés, tout organisme doté ou non de la personnalité juridique, justifiant de sa capacité technique à animer les travaux de commission de normalisation d'un secteur donné.

### 3.1.2 Procédures

- (a) Préparation de l'avant-projet - Lorsqu'une demande de normalisation est déposée, l'AFNOR réalise une enquête de faisabilité auprès de toutes les parties concernées. S'il s'avère que ta démarche normative est appropriée et qu'une norme peut apporter des solutions bénéfiques, à des besoins clairement identifiés, une commission de normalisation est constituée; l'AFNOR peut aussi saisir le bureau de normalisation compétent aux fins de préparer un avant-projet de normes (art. 9 du décret de 1984). Dans la recherche du caractère d'intérêt général, sont interrogés des scientifiques, des qualitatifs, des experts qualifiés, des producteurs, les représentants des utilisateurs et l'administration.
- (b) Procédure d'instruction - Pour vérifier que l'avant-projet répond à l'intérêt général et qu'il ne soulève aucune objection de nature à en empêcher l'adoption, l'AFNOR peut le soumettre à instruction administrative (directive du ministre de l'industrie du 1<sup>er</sup> janvier 1984).

Les avis de mise à l'enquête probatoire sont publiés, conjointement, au Bulletin de la normalisation française et au Journal officiel. La durée de l'instruction ne peut être inférieure à quinze jours. A l'issue de cette consultation d'opinion, les observations formulées sont examinées par la commission de normalisation compétente qui en tient compte pour l'élaboration du projet définitif (art. 10 du décret de 1984).

Si aucune observation n'est formulée, ou si les observations émises ne concernent que des questions de fond, l'AFNOR peut arrêter elle-même le projet définitif.

- (c) Homologation de la norme - Elle est du ressort du conseil d'administration de l'AFNOR qui peut déléguer cette attribution à son directeur général (art. 11 du décret de 1984). La liste des normes homologuées au cours de chaque mois est publiée le mois suivant au Journal officiel. Le texte est publié soit comme norme homologuée, soit comme norme expérimentale (document pour lequel une période d'expérimentation ou de mise à l'épreuve est nécessaire pendant laquelle des observations peuvent être émises) soit enfin comme fascicule de documentation (sans portée normative véritable).

## 3.2 Normes rendues obligatoires

### 3.2.1 Ediction de normes obligatoires

Les normes sont rendues obligatoires par:

- (a) arrêté ministériel fondé sur (1) le décret N° 61-664 du 27 juin 1961 (JORF du 29 juin 1961) relatif à la normalisation des produits agricoles alimentaires qui stipule que ces produits "peuvent être soumis, par arrêté conjoint du ministre de l'agriculture et du secrétariat au commerce intérieur, à l'obligation de conformité aux normes correspondantes homologuées en application de la loi du 24 mai 1941 relative au statut de la normalisation"; ou (2) le décret N° 84-74 du 26 janvier 1984 (JORF du 1<sup>er</sup> février 1984) au terme duquel une norme alimentaire homologuée peut être rendue obligatoire par arrêté ministériel si des raisons de protection de la santé et de

la vie des personnes ou des exigences impératives tenant à la loyauté des transactions commerciales et à la défense du consommateur rendent une telle mesure nécessaire (art. 12). L'on retrouve ici les éléments de base de l'article 36 du Traité de Rome: lorsque l'équivalence d'une norme homologuée à l'étranger avec une norme applicable en France en vertu des accords internationaux est reconnue, cette dernière peut également être rendue obligatoire en France. Il est à noter que, dans la pratique, peu de normes ont été rendues obligatoires sur ce fondement; on peut cependant citer le cas de la norme "NF'V 45-056" relative à la classification des huîtres.

- (b) l'incorporation dans les réglementations techniques - toute norme, quel'en soit le statut, peut être rendue obligatoire lorsque les pouvoirs publics l'incorporent dans la réglementation.

Quelque soit le moyen employé, les normes rendues obligatoires deviennent élément constitutif de nombreux contrats de service ou de fourniture, que ceux-ci s'y réfèrent ou non. La référence, même tacite, permet au consommateur d'en obtenir le bénéfice sans manifestation de volonté.

### 3.2.2 Infractions consécutives à l'inobservation des normes obligatoires

Le décret du 26 janvier 1984 ne prévoit pas de sanction pénale pour assurer le respect des normes obligatoires. Cependant, le décret du 27 juin 1961 relatif à la normalisation des produits agricole, en son article 8, donne mission au service des fraudes d'assurer le contrôle de la conformité des produits normalisés aux définitions des normes obligatoires les concernant.

La transgression des normes obligatoires peut engager la responsabilité civile du professionnel sans qu'il soit nécessaire de relever l'existence d'une faute ou d'une simple négligence (Trib. inst. Biarritz, 16 juin 1987, inédit).

### 3.2.3 Sanction du non-respect des normes obligatoires

Il peut s'agir (i) de la contravention aux règlements de l'autorité administrative (article R 26-15 du code pénal), (ii) du délit d'imprudence (lorsque le non-respect de la norme obligatoire occasionne un dommage corporel, le prévenu est condamné pour homicide ou blessure involontaire sur le seul motif de la violation d'un règlement des lors que le lien de causalité est établi), (iii) le délit de tromperie (l'intention délictueuse est le plus généralement caractérisée par une affirmation abusive du chef du producteur sur la conformité du produit à la norme), (iv) le délit de publicité trompeuse (lorsque l'allégation inexacte de conformité aux normes est portée sur un document publicitaire, le délit de tromperie confine au délit de publicité fausse ou de nature à induire en erreur, loi du 27 décembre 1973).

## **4. CODES D'USAGES**

Les codes d'usage sont obligatoires pour les producteurs nationaux. Il faut en distinguer deux types:

- (a) les codes émanant des centre techniques qui ont pour objet de participer à l'élaboration des règles permettant le contrôle de la qualité. A titre d'exemple, le Centre technique de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viandes diffuse

le code des usages de la charcuterie regroupant les règles de composition et de présentation des produits concernés, les composants, les produits de charcuterie-salaison spécifiés d'une façon descriptive et par une série de critères analytiques, les méthodes d'analyse applicables et l'ensemble des textes réglementaires de diverses origines s'appliquant aux produits de la charcuterie-salaison;

- (b) les codes édictés par un syndicat professionnel. Ces textes sont généralement approuvés par le ministère concerné comme reflétant les usages loyaux et constants de la profession.

## **ROYAUME-UNI**

### **1. CONTROLE DES DENREES AGRO-ALIMENTAIRES DESTINEES A LA CONSOMMATION NATIONALE**

Le texte de base est la loi de 1990 sur la sécurité des denrées alimentaire<sup>213</sup>.

Selon ce texte, le contrôle porte sur les denrées alimentaires destinées à la consommation humaine, ainsi que sur les ingrédients, (sec. 7(1)) et les matériaux en contact (sec. 7(3)). Les agents évaluent l'effet probable des aliments sur l'homme en tenant compte de la dose journalière admissible (sec. 7(2)). La loi fixe également les règles applicables en matière d'enregistrement des entreprises (sec. 19)<sup>214</sup>.

#### **1.1 Stades auxquels le contrôle est effectué**

En ce qui concerne leur nature, qualité et substance, les aux produits vendus aux consommateurs doivent être identiques à tous les niveaux de la production à la distribution (section 14). Néanmoins, dans les faits, ce n'est généralement qu'à la suite d'une plainte ou d'une inspection dans le commerce de détail qu'est effectué un contrôle à la production.

#### **1.2 Types de contrôle**

Lorsqu'il est raisonnablement fondé à croire qu'une faute a été commise, l'agent compétent dispose des pouvoirs nécessaires pour effectuer des inspections ou des contrôles de l'entreprise où la denrée a été produite, des procédés et des méthodes de fabrication, des matières premières, des produits finis, et des documents se rapportant à la marchandise (dans la limite du respect du secret de fabrique). En cas de plainte ou d'inspection du commerce de détail, tous les types de documents sont contrôlés afin d'établir les responsabilités des fautes présumées.

Lorsque l'entreprise dispose d'un système d'assurance qualité, elle doit tenir des registres qui sont contrôlés au moment de l'inspection afin d'établir les responsabilités en cas d'infraction.

---

<sup>213</sup> "Food Safety Act 1990" (C.16 du 29 juin 1990) qui remplace le "Food Act, 1984" à l'exception des parties III et IV.

<sup>214</sup> Voir aussi "Food Premises (Registration) Regulations, 1991", SI. 1991, N° 2825.

### 1.3 Saisie

L'agent responsable peut procéder à une saisie si le résultat du contrôle indique que le produit n'est pas conforme à la réglementation en matière de sécurité ou de santé des consommateurs. Dans ce cas, il remet les produits suspects au juge de paix, *Justice of Peace*, (section 9).

### 1.4 Actes émis par les agents chargés du contrôle

Il existe deux types d'actes possibles: *improvement notice* et *prohibition order*.

- (a) *Improvement notice* - L'agent émet un *improvement notice* lorsque l'entreprise de production ou de commercialisation apparaît ne pas être en conformité avec la législation relative à la fabrication et au traitement des produits agro-alimentaires, ou que les conditions d'hygiène ne sont pas respectées. Le contenu de cet acte doit préciser l'objet de l'infraction et les mesures pour y remédier dans des délais précis (sect. 10 et 12(e))<sup>215</sup>.
- (b) *Prohibition orders* - Ils peuvent être émis lorsque le responsable d'une entreprise du secteur agro-alimentaire est poursuivi pour manquement à la législation relative à la fabrication ou à l'hygiène alimentaire, ou dans le cas de non respect d'un *improvement notice*. Par un tel document administratif, l'agent peut interdire: (i) le recours à un procédé de fabrication ou un traitement particulier; (ii) l'utilisation d'un local ou d'un équipement spécifique; (iii) l'exercice de la direction ou de la gestion d'une entreprise agro-alimentaire.

Le *prohibition order* prend fin lorsque le propriétaire peut justifier devant la cour d'un certificat émis par les autorités compétentes qui constate que des mesures suffisantes ont été prises pour assurer qu'il n'y a plus aucun risque pour la santé. Cependant, cette demande ne peut être faite que six mois après que le *prohibition order* ait été délivré (section 11).

Des *prohibition orders* peuvent également s'imposer en cas de risque imminent pour la santé<sup>216</sup>.

### 1.5 Responsabilité

Peut être sanctionnée d'une amende allant jusqu'à 20,000 livres et/ou d'un emprisonnement de 3 mois minimum toute personne qui a commis les infractions suivantes: (i) a rendu la denrée agroalimentaire offerte à la vente dangereuse pour la santé humaine (sect. 7); (ii) a offert à la vente des denrées non conformes aux dispositions applicables en matière de sécurité des produits agro-alimentaires (sect. 8), ou qui ne sont pas de la nature, substance ou qualité attendue (sect. 14)<sup>217</sup>;

---

<sup>215</sup> Voir pour les formes, notamment en cas d'urgence, des notices "Detention of Food (prescribed forms) Regulations, 1990" (SI. 1990 N° 2614) et "Food safety (improvement and prohibition-prescribed forms) Regulations, 1991" (SI. 1991 N° 100).

<sup>216</sup> Voir sect. 12 et 13 du "Food Safety Act 1990 (Commencement N° 1) Order, 1990", SI. 1990 N° 1383 (C.40).

<sup>217</sup> Lorsque seule une partie d'un lot n'est pas conforme aux dispositions requises, l'on présume, jusqu'à preuve du contraire, que la totalité des marchandises est en infraction (section 8 (3)).

(iii) a donné dans l'étiquetage ou la publicité des indications fausses ou de nature à induire en erreur sur la nature, le contenu ou la qualité de la denrée (sect. 15).

Les dispositions pénales de la loi fixent les règles de responsabilité. Le principe applicable est celui de *due diligence* selon lequel c'est au producteur incriminé de prouver qu'il a agi avec toute la prudence nécessaire pour éviter de réaliser lui-même l'infraction ou pour empêcher que toute personne sous sa responsabilité ne la commette (sect. 21). Le revendeur dispose de moyens de défense spécifiques qui varient selon que les produits sont commercialisés, ou non, sous sa propre marque (sect. 21).

## **1.6 Analyses et échantillons**

Peuvent être prélevés des échantillons sur la denrée suspecte ou inspectée, les produits utilisés pour sa fabrication, les matières premières, les matériaux en contact, ou toute autre substance qui peut être utilisée comme moyen de preuve. L'agent qui réalise le contrôle doit envoyer une copie du certificat d'examen ou d'analyse à la personne responsable de la marchandise analysée (sect. 6 (1)).

Le mode de prélèvement de l'échantillon doit permettre de disposer de trois extraits: l'un est remis au détaillant ou au vendeur, l'autre est conservé par l'expert officiel, et le troisième est remis au chimiste d'Etat en cas de litige. Ces dispositions ne concernent pas les produits réglementés par une législation particulière dont, en particulier, le lait (SI. 1989, N° 2383), le lait demi-écrémé et le lait écrémé (SI. 1988, N° 2206), les boissons à base de lait (SI. 1988, N° 1508); les préparations de la crème (SI. 1983, N° 1509); la viande de volaille contenant de l'eau (SI. 1984, N° 1145); l'eau minérale naturelle (SI. 1985, N° 71); les matériaux en contact avec les denrées alimentaires (SI. 1987, N° 1523); en outre, certains textes sont spécifiques à l'Ecosse: législations relatives au lait, au lait demi-écrémé et écrémé, à la crème, aux boissons à base de lait et à l'eau dans les volailles (sect. 2, "Food Safety (Sampling and qualifications) Regulations, 1990").

## **1.7 Qualification du personnel**

En matière de qualification du personnel, la réglementation ci-dessus mentionnée stipule que les personnes compétentes pour réaliser l'analyse et l'examen des denrées agro-alimentaires doivent être autorisées par les autorités locales à effectuer des prélèvements d'échantillons et des contrôles sur place (sect. 4). En revanche, toute personne exerçant une activité dans l'industrie ou le commerce agro-alimentaire ne peut exercer de contrôle public (sect. 5).

Au terme de la réglementation sur les produits d'origine animale<sup>218</sup> qui incorpore au droit interne les directives communautaires 89/662 et 90/675 relatives aux contrôles vétérinaires dans la Communauté, les contrôles sur les produits d'origine animale doivent être effectués par des vétérinaires.

Les contrôles de l'hygiène de la production et des produits relèvent des inspecteurs de l'hygiène de l'environnement.

Enfin, la qualité (composition, authenticité) du produit est de la compétence des contrôleurs des normes commerciales.

---

<sup>218</sup> Voir "Products of Animal Origin (Import and Export) Regulations, 1992".

## 1.8 Codes de bonne pratique

La loi sur la sécurité des denrées alimentaires (Food Safety Act, 1990) donne pouvoir aux ministres compétents d'édicter des codes de bonne pratique auxquels se réfèrent les services administratifs responsables. Ces codes permettent la bonne exécution de la réglementation.

Les principaux codes concernent:

- (a) les autorités responsables pour la mise en oeuvre de la loi de 1990: le code ("Food Safety Act 1990 Code of Practice No. 1 : Responsibility for Enforcement of the Food Safety Act" 1990, HMSO, ISBN 0 11 321354 9) précise que (1) les *district councils* sont compétents pour mettre en oeuvre une action en justice en cas de constatation de contamination des denrées agro-alimentaires par micro-organismes ou leurs toxines, ou par moisissures, et (2) les *county councils* sont responsables en cas de contamination chimique, d'infraction en matière de composition, d'adultération ou de tromperie;
- (b) les méthode d'analyse et inspection: le code ("Food Safety Act Code of Practice No. 7: Sampling for Analysis or Examination", HMSO, ISBN 0 11 321351 4) établit la procédure à suivre pour prélever des échantillons en application de la loi; tous les échantillons qui pourraient être utilisés lors d'une action en justice et ceux qui font l'objet d'un examen microbiologique doivent être réalisés selon les prescriptions du code, notamment pour certaines denrées spécifiques; sont donnés des modèles de certificats devant accompagner ces denrées et les recommandations à suivre lorsque la division des échantillons en trois parties est difficile à effectuer.
- (c) l'inspection de l'hygiène alimentaire: le code ("Food Safety Act Code of Practice No. 9: Food Hygiène Inspections", HMSO, 1991, ISBN 0 11 321467 7) établit la fréquence, et décrit la nature des inspections à réaliser et l'objet des visites à effectuer; les entreprises du secteur agro-alimentaire y sont classées en six catégories croissantes fonction des risques (pour la première catégorie, une visite tous les soixante mois, alors que la catégorie à hauts risques, une au minimum tous les six mois).
- (d) les inspections techniques: le code ("Food Safety Act 1990 Code of Practice No. 3: Inspection Proep-.dures: General", HMSO, ISBN 0 11 321355 7) spécifie que les contrôles doivent être menés en respectant la législation communautaire en la matière, et que le système HACCP mis en place dans l'entreprise doit être vérifié périodiquement;
- (e) le non respect de la réglementation en vigueur: les différents codes établis en la matière portent, notamment, sur l'inspection des denrées suspectes, et le recours aux actes administratifs ("Code of Practice No. 4: Inspection, Detention and Seizure of Suspect Food", HMSO, ISBN 0 11 321350 6, "Code of Practice No. 5: The use of Improvement Notices", HMSO, ISBN 0 11321352 2, "Code of Practice No. 6: Prohibition Procedures" HMSO, ISBN 0 11 321349 2); selon ces codes, l'agent compétent peut prendre différentes mesures en cas de non-respect de la législation relative à l'hygiène qui vont de la simple lettre d'avis à l'ordre de fermeture de l'établissement: sont déterminés les cas où l'*Improvement Notice* et la *Prohibition Procedure* sont nécessaires, ainsi que ceux où saisie et/ou confiscation des produits s'imposent.

- (f) la vérification du respect des normes alimentaires: le code ("Food Safety Act Code of Practice No. 8: Food Standards Inspections", HMSO, 1991, ISBN 0 11 321466 9) précise les dispositions légales adoptées en matière de qualité, composition, étiquetage, présentation et publicité des denrées alimentaires et des matériaux en contact. Tous les locaux où sont transformés des produits agricoles doivent être inspectés au moins une fois par an; ceux où sont fabriqués les produits alimentaires, au moins tous les deux ans, et enfin ceux où sont seulement manipulés les produits au moins tous les cinq ans. Les autorités compétentes doivent mettre en oeuvre des programmes basés sur l'estimation du risque. Comme en matière d'hygiène, l'objectif est la prévention des infractions aux normes alimentaires; en cas de risque d'irrégularité, les autorités qui exercent le contrôle doivent donner des avis et des recommandations permettant de modifier le système de contrôle de qualité de l'entreprise.

## **2. CONTROLE DES DENREES ACRO-ALIMENTAIRES IMPORTEES ET DE CELLES DESTINEES A L'EXPORTATION**

### **2.1 Denrées destinées à l'exportation**<sup>219</sup>

Il n'y a pas de contrôles spéciaux sur les produits exportés à moins que l'exportateur ne le demande. Les inspecteurs et les vétérinaires doivent vérifier si le produit destiné à être commercialisé dans un pays de la CEE est fabriqué et étiqueté conformément à la législation du Royaume-Uni ou de l'Etat de destination. Ils peuvent inspecter les produits destinés à l'exportation hors de la Communauté. Les autorités locales doivent établir une liste des agents spécialement investis du contrôle des normes alimentaires.

### **2.2 Denrées importées**

Le contrôle des denrées agro-alimentaires importées est avant tout du ressort des autorités sanitaires portuaires, *Port Health Inspectors*. Toutefois, il existe un système spécifique, *Home authority*, par lequel les autorités locales du lieu où sont importés ou fabriqués les produits sont directement responsables de l'application de la loi.

Les denrées agro-alimentaires importées sont sujettes à inspection mais sont admises en général sans licence d'importation. Les denrées sont saisies si elles sont impropres à la consommation humaine, un tel produit étant présumé être destiné à la consommation humaine jusqu'à preuve du contraire. Certains produits agricoles tels les oeufs sont soumis à des prélèvements systématiques (salmonelle). En cas de doute, l'agent délivre un procès verbal, *Notice*, à l'importateur ou à la personne en possession de la denrée lui interdisant d'en disposer sans consentement administratif jusqu'à ce que la justice se soit prononcée. Si le contrôle démontre la mauvaise qualité du produit, les autorités du pays d'origine doivent en être informées.

---

<sup>219</sup> Le texte applicable est le "Food Safety (exports) Regulations, 1991" (SI. N° 1476).



Les denrées importées par train ou par avion relèvent d'un régime spécial<sup>220</sup>. Il en est de même en matière d'importation et d'exportation de viandes fraîches<sup>221</sup>.

### **2.3 Codes d'usage**

Ces codes sont généralement élaborés par les professionnels, par les organisations professionnelles, par les autorités locales ou par les ministères de l'agriculture, de la pêche et des denrées alimentaires ou celui de la santé et de la sécurité sociale. Ils sont d'application volontaire.

- (a) Les codes établis par *The Ministry of Food* sont relatifs à différents produits particuliers tels que le thé et le café, le sel, et les biscuits (Codes N° 10, 11 et 20).
- (b) Les codes élaborés par les autorités décentralisées, "Local Authorities Joint Advisory Committee Codes of Practices", et les associations professionnelles concernent par exemple les produits à base de crabe norvégien (Code N° 3) ou les haricots en boîte à la sauce tomate (Code N° 5).
- (c) Les codes relatifs à l'hygiène alimentaire sont proposés par les ministres chargés de l'agriculture, de la pêche et des denrées alimentaires. Ils ont pour objectif de donner les conseils nécessaires au respect de la législation relative à l'hygiène alimentaire (préparation et emballage de la volaille, hygiène dans le commerce et l'industrie du pain).
- (d) Le ministère du commerce a rédigé deux codes en matière de système de contrôle de qualité: "Department of Trade, Code of Practical Guidance for Packers and Importers", N° 1, 4ème édition 1986, "Department of Trade, Manual of Practical Guidance for Inspectors", N° 1, 1985.

### **2.4 Marque de certification**

Selon la législation en vigueur<sup>222</sup>, la marque de commerce au Royaume-Uni, *Trademark*, ne fait pas obligatoirement référence au fabricant mais peut être utilisée dans le but d'indiquer une relation commerciale entre les produits et la personne ayant le droit d'exploiter la marque.

Le dépôt de marque s'effectue auprès du conservateur du registre des marques du Bureau des brevets. Après examen par celui-ci, la demande de dépôt fait l'objet d'une publication au *Trade Marks Journal* et toute personne intéressée dispose d'un mois pour faire opposition au dépôt de cette marque. Ce registre est divisé en deux parties (A et B), l'inscription dans l'une ou l'autre partie ainsi que la protection accordée à la marque déposée étant de degré différents; le critère utilisé provient du

---

<sup>220</sup> Voir "Food Hygiene (General) Regulations, 1970", modifiées par "Food Hygiene (Amendment) Regulations, 1990", N° 1431, 1991.

<sup>221</sup> Voir "Products of Animal Origin (Import and Export) Regulations", 1992, N° 3298, incorporant au droit national les directives communautaires 89/662 et 90/675.

<sup>222</sup> Voir "Trade Marks Act, 1938", amendé en 1988 (d'autres modifications devront intervenir prochainement pour respecter les dispositions de la législation communautaire et notamment de la directive 89/104, JOCE L 40, du 11 février 1989, instituant un régime communautaire de dépôt et de protection des marques).

caractère distinctif de la marque à enregistrer: pour pouvoir figurer à partie A, il faut que la marque comporte des éléments (nom propre, raison sociale, mot inventé ou tout autre signe distinctif) permettant d'établir sans aucun doute possible son originalité; au contraire, si les éléments cités ci-dessus n'apparaissent pas ou si un doute subsiste quant à son originalité, la marque est inscrite dans la partie B quitte à être ultérieurement transférée dans la partie A.

La protection des marques déposées est initialement accordée pour une période de sept ans renouvelable pour une période de quatorze ans. Le défaut d'usage pendant cinq années consécutives entraîne la radiation du registre sauf si le déposant prouve qu'il n'a jamais eu l'intention d'exploiter la marque (il s'agit alors d'une marque "défensive").

L'utilisation d'une marque inscrite dans la partie A ne peut être contestée sauf cas de fraude alors que cela est possible si la marque est enregistrée dans la partie B du registre. D'autre part, en cas de contrefaçon, le propriétaire d'une marque figurant dans la partie A du registre peut obtenir que le juge prononce une injonction à rencontre du contrefacteur; il n'obtient cependant des dommages et intérêts que si le contrefacteur n'a pas mis un terme à l'infraction dès qu'il a été informé des droits du propriétaire. S'il s'agit d'une marque inscrite dans la partie B du registre, le propriétaire a un droit d'utilisation exclusif mais en cas de contrefaçon il n'existe pas de recours s'il s'avère que le contrevenant a agi sans intention de tromper. C'est la division de la Chancellerie qui est compétente au sein de la Haute Cour de justice pour juger des litiges en la matière.

Il est également possible d'intenter une action en justice afin de défendre une marque non déposée. Il s'agit d'une action en *passing-off* (voir également appellation d'origine) qui permet de sanctionner le comportement dolosif d'un producteur ou d'un commerçant qui, en cherchant à faire passer ses produits auprès de ses clients pour des produits de qualité alors qu'ils n'en sont pas, nuit à la bonne réputation d'un autre<sup>223</sup>. En outre, sont illicites les marques qui font faussement croire que le produit possède une qualité particulière (sauf si cette référence est indirecte) ou qu'il provient d'un lieu géographique déterminé et fameux.

Les associations professionnelles peuvent faire enregistrer une marque de commerce pour les produits qu'elles certifient. Elles disposent alors de droits équivalents à ceux des propriétaires d'une marque ordinaire. La marque de certification, marque analogue à la marque collective, est utilisée pour distinguer les produits certifiés en raison de leur origine, mode de fabrication, qualité spécifique, des autres produits de même type vendus dans le commerce. Cette marque est obligatoirement enregistrée dans la partie A du registre. L'association professionnelle peut autoriser ses membres à utiliser la marque de commerce enregistrée mais sous certaines conditions (cahier des charges) et uniquement pour les produits indiqués dans l'acte d'enregistrement; c'est le cas de la marque *Food From Britain* qui est fondée sur des plans de certifications (élaborés par les inter-professions) combinant des normes de qualité ayant trait aux conditions de traitement, de fabrication ou d'origine, et des règles d'assurance qualité (le saumon d'Ecosse en est un exemple).

Alors qu'en matière de marque les dispositions générales de la loi restent applicables, les questions qui relèvent de la politique publique sont de la compétence du *Board of Trade* notamment sur les points suivants: le propriétaire de la marque peut-il certifier les denrées agro-alimentaires, l'enregistrement de la marque est-il fait dans l'intérêt du public, le règlement interne relatif à l'usage de la marque est-il satisfaisant?

---

<sup>223</sup>

Voir affaire Champagne Heidsiek et Cie. v. Scotto en Bishop (1926; 43 RPC 101): le producteur français s'est vu reconnaître que la qualité du Champagne anglais n'était pas celle du Champagne français et que l'utilisation d'une même dénomination pour deux produits de qualité différente nuisait au producteur original.

La personne qui demande l'enregistrement d'une marque de certification doit également fournir un exemplaire des règles gouvernant l'usage de la marque. Le *Board of Trade* peut revenir sur son acceptation de l'enregistrement lorsque la réglementation n'est pas respectée; aucun contrôle n'est cependant régulièrement effectué sur les marques de certification.

Les dispositions de la législation britannique sont applicables aux ressortissants des pays étrangers qui ont ratifiés les conventions internationales auxquelles le Royaume-Uni est partie.

## **BIBLIOGRAPHIE**

- Barbier J-L. "Evolution de la politique française en faveur des produits agroalimentaires de qualité", Revue de droit rural, N° 196, octobre 1991.
- Bigwood L. et Gérard A. "Objectifs et principes fondamentaux d'un droit comparé de l'alimentation", Vol. 4, Bâle, S. Karger.
- Boucoucheliev J. "Usages commerciaux, usages professionnels, élaboration et formulation", in "Dix ans de droit de l'entreprise", Litec, 1978.
- Brouwer O. "Community protection of geographical indications and specific character as a means of enhancing foodstuff quality", in "Common Market Law Review", N° 28, 1991.
- Brykman L. "The Single Market technical standards and certification, insiders-outsiders and global competition", Journal of Development and Planning, N° 22, 1992.
- Burke R.B. et Smith B.L. "Contrôle de l'import-export: nouvelles façons d'envisager les prescriptions à l'importation et à l'exportation dans le cadre des systèmes nationaux de contrôles alimentaires", ALICOM 91/18, novembre 1990.
- Carbonnier J. Castang Ch. "Introduction au droit civil", Thémis, PUF.
- Charles-Le Bihan et Gadbin D. "Principes généraux du contrôle alimentaire - Bilan et perspectives communautaires", in "Colloque sur le droit alimentaire: trente ans de droit alimentaire dans la Communauté", AEDA, 1991.
- Creysel P. "Achèvement du marché intérieur dans les filières agro-alimentaires mutation du droit national", Revue de droit rural, N° 201, mars 1992.
- Denis D. "Agro-alimentaire: pour une stratégie de normalisation", Revue Enjeu, tiré à part N° 113, février 1991.
- Devolve P. "La vigne et le vin, régime juridique", Immobilier droit et gestion, Ed. Sirey 1989.
- J. Dupichot et E. du Pontavice "L'acte administratif", Ed. Sirey 1986, N° 12 et suiv.
- Férai F. et Beaufort D. "Traité de droit commercial", Thémis, PUF. "Les signes de qualité en France à la veille du grand marché communautaire et à la lumière d'autres systèmes", Les cahiers du Cervac, octobre 1989.
- Fies M. "La qualité aux mains des entreprises", Ria N° 500, mai 1993.

- Fourgeoux J.C. "Normalisation et obligation de sécurité", in "Colloque sécurité des consommateurs et responsabilité du fait des produits défectueux", LGDJ, 1987.
- Genevray R. "Urr système d'assurance de la qualité: est-ce une nécessité pour tous?", Qualité magazine, N° 17, 1990.
- Gérard A. "Droit de l'alimentation et produits nouveaux - Les aspects législatifs", Alimentex, spécial, décembre 1991.
- Geslain T. "Les signes de qualité en Europe", Option qualité, N° 105, avril 1993.
- Homardinqer J-F. "Pour une histoire de l'alimentation", Cahier des annales, N° 28, A. Colin, Paris, 1990.
- Isaac G. "Droit communautaire général", Coll. Masson.
- Jouve J-L. "Le HACCP et l'assurance de la qualité des denrées alimentaires", Option qualité, N° 90, décembre 1991.
- Jouve J-L. "HACCP et systèmes de qualité (ISO 9000)", Option qualité, N° 97, juillet 1992.
- Jouve J-L.  
etRohmer Ph. "La méthode HACCP: contexte et principes d'utilisation", CTCPA, infos 1, 1992.
- Juran J-M.,  
Gryma F.M. et  
BinghamR.S. "Quality control for the food industry", McGraw Hill Book Company, 1979.
- Kidiku M. A. "Normes alimentaires-Evaluation des prescriptions essentielles et des critères de qualité acceptables inclus dans les nonnes Codex", ALICOM 91/8. '
- Le Tourneau Ph. "Les professionnels ont-ils du coeur?", Dalloz 1990-Chr, p. 22.
- McMillan C. W. "Normes alimentaires et contrôle des substances chimiques contenues dans les aliments: Impact sur le commerce international", ALICOM 91/2.
- Mainguy P. "La qualité dans le domaine agro-alimentaire", Rapport effectué à la demande du ministère de l'agriculture et de la forêt, et du secrétariat d'Etat à la consommation.
- Mihaïlov J. "La normalisation en tant qu'instrument de la sécurité des consommateurs", in "Colloque sécurité des consommateurs et responsabilité du fait des produits défectueux", LGDJ, 1987.
- Mihailov J. "Normes européennes et droit national", Revue Enjeu, N° 87.

- Malik R.K. "Contrôle des importations et des exportations: identification des problèmes majeurs en matière de contrôle des denrées alimentaires", ALICOM 91/15.
- Mattera A. "Le marché unique européen", Coll. Jupiter.
- Moderne F. "Remarques sur le concept d'acte administratif dans ses relations avec les notions de personne privée et de service à gestion privée", AJDA, 1975-4.
- Morales E. "Problems faced by Latin American and Caribbean Countries in the import and export of food products", in "FAO/WHO joint workshops on health and food standardization, and export food in Latin America and the Caribbean", 89287403, ESN/89.
- Muiton J-L.  
et Davenas J. "Qu'est-ce que la qualité alimentaire et quels en sont les opérateurs?", in "La qualité des produits alimentaires", Coll. Sciences et techniques agro-alimentaire, Apria.
- Murray R.H. "National and International Standards", in "Quality control in the food industry", Vol. 1, 2nd., Ed. Herschdoerfer.
- Nguyen-Bourgeois D. "Normalisation", Juris-classeur concurrence consommation, 1990, fascicule 870, N° 60.
- Penneau A. "Règles de l'art et normes techniques", LGDJ, N° 94, 1989.
- Pierre O.,  
Goutel A-M.  
et Viet P. "Les outils de maîtrise de la qualité et leur prise en compte dans les contrôles de la DGCCRF", Revue concurrence et consommation, 1990, N° 57.
- Ronk R.J.  
et Dodgen D. "Normes alimentaires: stratégie globale pour l'élaboration de prescriptions communes applicables à tous les types de denrées alimentaires", ALICOM 91/6.
- Schaeffer B.  
et Viet P. "La direction de la consommation et de la répression des fraudes, et le contrôle de la qualité des aliments", in "La qualité des produits agro-alimentaires, politique, incitations, gestion et contrôle", Apria.
- Théry R. "Les associations à monopole: Pourquoi?", Dr. Social, 971-87.
- Vivez S. "Les appellations d'origine - Législation et jurisprudence actuelle", Thèse de doctorat en droit, Bordeaux, 1932.
- Waleffe P. "Les classiques de la table", Jean Biron SA, Lausanne, 1967.
- Winarno F.G. "Normes alimentaires: harmonisation des spécifications critiques au cours de la production et de la transformation", ALICOM 91/7.

"Appellations d'origine", Lamy Production-Distribution-Consommation, février 1993.

"Avis du Comité de coordination du Codex pour l'Amérique Latine et les Caraïbes (CCLAC)", ALINORM 91/36.

"Accord du GATT (1991) relatif aux obstacles techniques au commerce", par le Comité du Codex sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires, Canberra, 21-26 septembre 1992, CX/FICS 92/5.

"Les avis techniques et l'assurance de la qualité", interview de Dawint, in Revue technique Apave N° 252 - 1990.

Commission européenne, DG 10, "De l'agriculteur au consommateur", Europe verte, N° CCAK 90002 FRC.

European Community Food Law Revue, Agra Europe (London) Ltd.

"Echanges extérieurs et Etats associés", in "Les relations internationales de la Communauté", Dictionnaire du marché commun.

"International standards for quality management", ISO 9000.

"La normalisation", Lamy droit économique, 1992.

"Le contrôle de la qualité", Lamy droit économique, 1992.

"Le droit des normes professionnelles et techniques", Colloque des 16 et 17 novembre 1983, Université de Liège, Ed. Bruylant, 1985.

"The law of contracts", Vol. 1, General principles, London, Sweet and Maxwell, 1983, 35ème édition, N° 855-856.

### **Publications FAO**

"Directives générales pour la mise au point d'un système national efficace de contrôle des aliments", Contrôle des aliments, N° 1, FAO/OMS.

"Eléments du droit de l'alimentation", Etude législative N° 7, 1975, par A. Gérard.

"Législation de l'étiquetage des pesticides", Etude législative N° 43, 1988, par L. Gonzalez Vaqué.

"Législation phytosanitaire", Etude législative N° 28, 1983, par L. Bombin.

Manuel of food quality control, food for export", first revision, 1990.

Commission du Codex Alimentarius, Vingtième session, Genève, 28 juin-7 juillet 1993, ALINORM 93/33.

"Rapport de la Conférence FAO/OMS sur les normes alimentaires, les substances chimiques dans les aliments et le commerce des denrées alimentaires", Rome, 18-27 mars 1991.

## CAHIERS TECHNIQUES DE LA FAO

### ÉTUDES LÉGISLATIVES DE LA FAO

1	Wildlife and national park législation in Asia, 1971 (A*)	30	Water law in selected European countries (Cyprus, Finland, the Netherlands, Union of Socialist Republics, Yugoslavia) - Vol. II, 1983 (A)
2	Wildlife and national park legislation in Latin America, 1971 (A* E*)		
3	Vicuna conservation législation, 1971 (A* E")		
4	Législation Systems for environment protection: Japan, Sweden, United States, 1972 (A*)	31	The role of législation in land use planning for developing countries, 1985 (A)
5	Droit agraire et justice agraire, 1977 (A E* F)	32	Agricultural census législation, 1984 (A)
6	Agricultural credit législation in selected developing countries, 1974 (A)	33	Le régime juridique de la productivité des sols: éléments de droit comparé, 1985 (AEF)
7	Eléments du droit de l'alimentation, 1975 (A E F)	34	Répertoire systématique par bassin de traités, déclarations, textes législatifs et jurisprudence concernant les ressources en eau internationales - Tome II, 1984 (A/E/F)
8	Législación de aguas en America Central, Caribe y México - Vol. I, 1975 (E)		
9	A legal and institutional framework for natural resources management, 1975 (A E)	35	Régional compendium of fisheries législation (Western Pacific Région) - Vols. I et II, 1984 (A)
10	Le droit des eaux dans certains pays européens (Angleterre et pays de Galles, Belgique, Espagne, France, Israël, Italie, Turquie) - Tome I, 1977 (A E F)	36	Législation relative au commerce international de la viande bovine, 1985 (A E F)
11	Fundamentos teóricos para una legislación tributaria en el sector agropecuario, 1975 (E)	37	La législation forestière au Cap-Vert, en Ethiopie, en Gambie, au Mali et en Mauritanie, au Niger, au Rwanda et au Sénégal, 1986 (F)
12	Normes alimentaires internationales et droits nationaux, 1976 (A/F")	38	Impacts sur l'environnement des incitations économiques à la production agricole: étude de droit comparé, 1985 (AEF)
13	Derecho agrario y desarrollo agrícola: estado actual y perspectivas en America Latina, 1976 (E)	39	Propiedad, tenencia y redistribución de tierras en la legislación de America Central y Mexico, 1986 (E)
14	Réponses juridiques et institutionnelles à l'accroissement de la demande d'eau. 1979, (A E F)	40	Le statut des eaux souterraines en droit international, 1987 (AEF)
15	Répertoire systématique par bassin de traités, déclarations, textes législatifs et jurisprudence concernant les ressources en eau internationales - Tome I, 1978 (A/E/F)	41	Statuts fonciers et politique forestière, 1986 (A F)
16	Législation des semences, 1978 (A E F)	42	Régional compendium of fisheries législation (Indian Océan Région) - Vols. I et II, 1987 (A)
17	Le droit des eaux dans certains pays africains, 1981 (AEF)	43	Législation sur l'étiquetage des pesticides, 1987 (A E F)
18	Reforma agraria y desarrollo rural integrado, 1979 (E)	44	La réforme du droit de la terre dans certains pays d'Afrique francophone, 1987 (F)
19	La législation des eaux dans les pays d'Amérique du Sud, 1980 (AEF)	45	Législation aspects of international joint ventures in agriculture, 1990 (A)
20	La législation sur la faune, la criasse et les aires protégées dans certains pays européens, 1980 (AEF)	46	The freshwater-maritime interface: legal and institutional aspects 1990 (A)
21	Conditions imposées par les Etats côtiers aux navires de pêche étrangers (Rév. 1) - Vol. I, 1984 (A E F)	47	La réglementation de la pêche au filet maillant dérivant en haute mer: questions juridiques, 1991 (A F)
22	Agricultural insurance législation. 1981 (A E)	48	Les périmètres irrigués en droit comparé africain (Madagascar, Maroc, Niger, Sénégal, Tunisie), 1992 (F)
23	Le régime juridique des ressources en eau internationales, 1981 (A E F)	49	Analyse préliminaire de certains textes législatifs régissant l'aquaculture, 1993 (F S)
24	Las organizaciones de regantes en el derecho y la administración de algunos países de America Latina, 1981 (AE)	50	Traités concernant l'utilisation des cours d'eau internationaux à des fins autres que la navigation -Europe, 1993 (A/F/E)
25	La législation sur la faune et les aires protégées en Afrique, 1981 (A F)	51	Législation sur l'homologation des pesticides, 1994 (F)
26	La Convention des Nations Unies sur le droit de la mer et la réglementation de la pêche du thon, 1985 [A F]	52	Preparing national regulations for water resources management, 1994 (A)
27	Gompendium régional de la législation sur la pêche - Afrique occidentale (Région du COPACE), 1983 (A/F*)	53	Evaluation des impacts sur l'environnement pour un développement rural durable: étude juridique, 1994 (F)
28	Législation phytosanitaire, 1984 (AEF)	54	Régime juridique du contrôle et de la certification de la qualité des denrées alimentaires: puissance publique et producteurs, 1994 (F)
29	Législation on foods for infants and small children, 1983 (A*)		



## PUBLICATION ANNUELLE

Recueil de législation: alimentation et agriculture (A E F) Sélection de lois et règlements concernant l'alimentation et l'agriculture en vigueur dans les Etats Membres de la FAO.

Disponibilité: mars 1994

A	-	Anglais	Multil. -Multilingue
Ar	-	Arabe	* Epulsé
C	-	Chinois	** En préparation
E	-	Espagnol	
F	-	Français	
P	-	Portugais	

*On peut se procurer les Cahiers techniques de la FAO auprès des points de vente des publications de la FAO, ou en s'adressant directement à la Section distribution et ventes, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome, Italie.*