

Annexe A

Principales définitions¹

Accréditation

Procédure par laquelle un organisme qui fait autorité reconnaît officiellement qu'un organisme ou une personne a la compétence nécessaire pour l'exécution de tâches spécifiques (« Directives de la FAO pour l'étiquetage écologique du poisson et des produits des pêches de capture marines »).

Organisme d'accréditation

Organisme qui conduit et gère un système d'accréditation et accorde l'accréditation (« Directives de la FAO pour l'étiquetage écologique du poisson et des produits des pêches de capture marines »).

Système d'accréditation

Système qui utilise ses propres règles de fonctionnement et de gestion pour procéder à une accréditation. Note : normalement, l'accréditation des organismes de certification est accordée au vu du résultat positif d'une évaluation, à laquelle une surveillance appropriée fait suite (Glossaire FAO d'après le Guide ISO 2, paragraphe 17.1).

-
1. ISO/CEI : la reproduction des termes et des définitions contenus dans la présente Norme internationale est autorisée dans les manuels d'enseignement, les modes d'emploi, les publications et revues techniques destinés exclusivement à l'enseignement ou à la mise en application. Les conditions d'une telle reproduction sont les suivantes : aucune modification n'est apportée aux termes et définitions ; la reproduction n'est pas autorisée dans des dictionnaires ou publications similaires destinés à la vente ; la présente Norme internationale est citée comme document source.

Audit

Examen méthodique et indépendant sur le plan fonctionnel en vue de déterminer si les activités et les résultats obtenus satisfont aux objectifs préétablis (Codex Alimentarius, 1995).

Autorité

Organisme qui exerce des prérogatives légales (ISO/CEI, 2004).

Organisme responsable des normes et des règlements

Entité de droit public ou privé qui a une mission et une composition déterminées. Par exemple une organisation, une autorité, une entreprise ou une fondation (ISO/CEI, 2004).

Certification

Procédure par laquelle les organismes de certification officiels et les organismes officiellement agréés donnent, par écrit ou de manière équivalente, l'assurance que des denrées alimentaires ou des systèmes de contrôle des denrées alimentaires sont conformes aux exigences spécifiées. La certification des aliments peut, selon le cas, s'appuyer sur toute une série de contrôles prévoyant l'inspection continue sur la chaîne de production, l'audit des systèmes d'assurance qualité et l'examen des produits finis (Codex Alimentarius, 1995).

On distingue l'auto-certification, la certification par des organismes affiliés et la certification par des tiers. Bien qu'il n'en existe pas de définition officielle, la classification ci-après s'applique généralement :

- *Auto-certification* : auto-déclaration de conformité à des normes définies par la société à l'origine de l'allégation ;
- *Certification par des organismes affiliés* : vérification par le biais d'un organisme apparenté, par exemple une association sectorielle/professionnelle/de consommateurs, généralement au regard de normes établies par ces organismes ou par des pairs ;
- *Certification par des tiers* : évaluation de la conformité et audit par un organisme/prestataire indépendant, de préférence par un organisme d'audit accrédité, mais également par d'autres entités externes, au regard d'une norme (Dankers, 2003).

Organisme de certification

Organisme compétent et reconnu procédant à la certification. Un organisme de certification peut superviser des activités de certification menées pour son compte par d'autres organismes (« Directives de la FAO pour l'étiquetage écologique du poisson et des produits des pêches de capture marines »).

Chaîne de responsabilité

Série de mesures visant à garantir que le produit mis sur le marché et portant l'écolabel provient effectivement de la pêche certifiée concernée. Ces mesures devaient donc couvrir aussi bien le traçage/la traçabilité du produit tout au long de la chaîne de transformation, de distribution et de commercialisation que le traçage de la documentation (et le contrôle de la quantité concernée) (« Directives de la FAO pour l'étiquetage écologique du poisson et des produits des pêches de capture marines »).

Allégation

Toute représentation qui énonce, suggère ou laisse entendre qu'une denrée possède des qualités particulières liées à son origine, ses propriétés nutritives, sa nature, sa transformation, sa composition ou toute autre qualité (Codex Alimentarius, 2007).

Code de bonne pratique

Document qui recommande des pratiques ou des procédures en matière de conception, de fabrication, d'installation, d'entretien ou d'utilisation d'équipements, de structures ou de produits. Un code de bonne pratique peut être une norme, une partie de norme ou être indépendant d'une norme (ISO/CEI, 2004).

Système d'étiquetage écologique

Les systèmes d'étiquetage écologique autorisent l'apposition sur un produit de la pêche d'un logo et d'une déclaration certifiant que le poisson a été pêché conformément aux normes de conservation et de durabilité. Le logo ou la déclaration visent à permettre aux acheteurs d'acheter un produit en connaissance de cause et, ce faisant, à inciter les consommateurs à promouvoir et à stimuler l'utilisation durable des ressources halieutiques (« Directives de la FAO pour l'étiquetage écologique du poisson et des produits des pêches de capture marines »).

Aptitude à l'emploi

Aptitude d'un produit, d'un processus ou d'un service à remplir un emploi défini dans des conditions spécifiées (ISO/CEI, 2004).

Hygiène alimentaire

Conditions et mesures nécessaires pour la production, l'élaboration, l'emmagasinage et la distribution des denrées alimentaires afin d'obtenir des produits en bon état, salubres, inoffensifs et convenables pour la consommation humaine (Codex Alimentarius, 2001)

Sécurité des aliments

Assurance que les aliments sont sans danger pour le consommateur quand ils sont préparés et/ou consommés conformément à l'usage auquel ils sont destinés (Codex Alimentarius, 2003).

Mise en œuvre des documents normatifs

Un document normatif peut être mis en œuvre de deux façons. Soit par mise en application dans la production, le commerce, etc., soit par reprise, totale ou partielle, dans un autre document normatif. Il peut être alors mis en application par le biais de ce second document ou repris de nouveau dans un autre document normatif (ISO/CEI, 2004).

Inspection

Examen des aliments ou des systèmes de contrôle portant sur les aliments, les matières premières, la transformation et la distribution – y compris essais en cours de fabrication et sur les produits finis – de façon à vérifier qu'ils sont conformes aux exigences spécifiées (Codex Alimentarius, 1995).

Étiquette

Toute fiche, marque, image ou autre matière descriptive, écrite, imprimée, poncée, apposée, gravée ou appliquée sur l'emballage d'une denrée alimentaire ou jointe à celui-ci (Codex Alimentarius, 2007).

Obligatoire

Requis ou exigé par une autorité ; impératif, contraignant.

Organisation

Organisme qui est fondé sur la participation ou l'adhésion d'autres organismes ou de particuliers et qui est doté de statuts bien établis et de sa propre administration (ISO/CEI, 2004).

Qualité

Aptitude d'un ensemble de caractéristiques intrinsèques à satisfaire des exigences (ISO, 2005).

Recommandation

Disposition formulant un conseil ou une orientation (ISO/CEI, 2004).

Référence aux normes (dans la réglementation)

Référence à une ou plusieurs normes se substituant à l'énoncé de dispositions détaillées dans un règlement (ISO/CEI, 2004).

Règlement

Document qui contient des règles à caractère obligatoire et qui a été adopté par une autorité (ISO/CEI, 2004).

Autorité réglementaire

Autorité qui est responsable de la préparation ou de l'adoption des règlements (ISO/CEI, 2004).

Exigence

Une disposition formulant des critères à remplir (ISO/CEI, 2004).

Mesure sanitaire ou phytosanitaire

Toute mesure appliquée :

- pour protéger, sur le territoire du Membre, la santé et la vie des animaux ou préserver les végétaux des risques découlant de l'entrée, de l'établissement ou de la dissémination de parasites, maladies, organismes porteurs de maladies ou organismes pathogènes ;
- pour protéger, sur le territoire du Membre, la santé et la vie des personnes et des animaux des risques découlant des additifs, contaminants, toxines ou organismes pathogènes présents dans les produits alimentaires, les boissons ou les aliments pour animaux ;

- pour protéger, sur le territoire du Membre, la santé et la vie des personnes des risques découlant de maladies véhiculées par des animaux, des plantes ou leurs produits, ou de l'entrée, de l'établissement ou de la dissémination de parasites ; ou
- pour empêcher ou limiter, sur le territoire du Membre, d'autres dommages découlant de l'entrée, de l'établissement ou de la dissémination de parasites.

Les mesures sanitaires ou phytosanitaires comprennent toutes lois, tous décrets, toutes réglementations, toutes prescriptions et toutes procédures pertinents, y compris, entre autres choses, les critères relatifs au produit final ; les procédés et méthodes de production ; les procédures d'essai, d'inspection, de certification et d'homologation ; les régimes de quarantaine, y compris les prescriptions pertinentes liées au transport d'animaux ou de végétaux ou aux matières nécessaires à leur survie pendant le transport ; les dispositions relatives aux méthodes statistiques, procédures d'échantillonnage et méthodes d'évaluation des risques pertinentes ; et les prescriptions en matière d'emballage et d'étiquetage directement liées à l'innocuité des produits alimentaires (OMC, 1995).

Norme

Point de référence (ou indicateur, ou valeur de référence) qui a été officiellement établi et mis en vigueur par une autorité, et sur la base duquel peuvent être prises des mesures contraignantes (Glossaire de la FAO – voir note 13). Une norme publique a des implications essentiellement juridiques pour l'opérateur économique qu'elle vise, tandis que les « normes » privées ont essentiellement des conséquences commerciales dans les situations de non-conformité.

Une norme dont l'application est rendue obligatoire en vertu d'une loi de portée générale ou d'une référence exclusive dans un règlement est une norme obligatoire (ISO/CEI, 2004). Lorsqu'une norme est déclarée obligatoire, elle devient un règlement technique (CNUCED/OMC, 2002).

Norme de certification

Document approuvé par un organisme ou dispositif reconnu qui fournit, pour des usages communs et répétés, des règles, des lignes directrices ou des caractéristiques pour des produits ou des procédés et des méthodes de production connexes, dont le respect n'est pas obligatoire en vertu des règles commerciales internationales. Ce document peut aussi traiter en partie ou en totalité de terminologie, de symboles, de prescriptions en matière d'emballage, de marquage ou

d'étiquetage, pour un produit, un procédé ou une méthode de production donnés (Glossaire de la FAO).

Norme de produit

Norme qui spécifie les exigences auxquelles doit satisfaire un produit ou un groupe de produits pour assurer son/leur aptitude à l'emploi (ISO/CEI, 2004).

Norme de processus

Norme qui spécifie les exigences auxquelles doit satisfaire un processus pour assurer son aptitude à l'emploi (ISO/CEI, 2004).

Normes équivalentes

Normes portant sur le même sujet, approuvées par différents organismes à activités normatives, assurant l'interchangeabilité de produits, de processus et de services, ou la compréhension mutuelle des résultats d'essais ou des informations fournies selon ces normes (ISO/CEI, 2004).

Normes unifiées

Normes harmonisées identiques quant au fond, mais non dans leur présentation (ISO/CEI, 2004).

Norme alignée unilatéralement

Norme alignée sur une autre norme, de sorte que les produits, processus, services, essais et informations fournis selon la première norme sont conformes aux exigences de la seconde, mais non inversement. Une norme alignée unilatéralement n'est ni harmonisée avec, ni équivalente à la norme sur laquelle elle est alignée (ISO/CEI, 2004).

Normes comparables

Normes concernant les mêmes produits, processus ou services, approuvées par différents organismes à activités normatives et dont les diverses exigences sont fondées sur les mêmes caractéristiques et évaluées selon les mêmes méthodes, ce qui permet de comparer sans ambiguïté les différences entre les exigences respectives de ces normes. Les normes comparables ne sont pas des normes harmonisées (ni des normes équivalentes (ISO/CEI, 2004).

Normalisation

Activité propre à établir, face à des problèmes réels ou potentiels, des dispositions destinées à un usage commun et répété, visant à l'obtention du degré optimal d'ordre dans un contexte donné. Les objectifs généraux de la normalisation découlent de la définition de ce terme. La normalisation peut avoir un ou plusieurs objectifs spécifiques, notamment d'assurer l'aptitude à l'emploi d'un produit, processus ou service. Ces objectifs peuvent être, entre autres, la gestion de la diversité, la commodité d'usage, la compatibilité, l'interchangeabilité, la santé, la sécurité, la protection de l'environnement, la protection d'un produit, la compréhension mutuelle, les performances économiques, le commerce. Il peut y avoir des chevauchements entre eux (ISO/CEI, 2004).

Organisation ou dispositif de normalisation

Organisation ou dispositif exerçant des activités reconnues en matière de normalisation (Glossaire de la FAO).

Durabilité

Dans son sens premier, la durabilité désigne une forme de développement qui répond aux besoins présents sans compromettre la capacité des générations futures à satisfaire les leurs (Brundtland, 1987). Dans le domaine de la pêche et de l'aquaculture, elle consiste à protéger la ressource elle-même (c'est-à-dire les stocks) et à éviter les répercussions préjudiciables sur l'écosystème environnant.

Aux fins de ce rapport, nous avons fait le choix de ne pas élaborer de définition plus spécifique.

Règlement technique

Document qui énonce les caractéristiques d'un produit ou les procédés et méthodes de production s'y rapportant, y compris les dispositions administratives qui s'y appliquent, dont le respect est obligatoire. Il peut aussi traiter en partie ou en totalité de terminologie, de symboles, de prescriptions en matière d'emballage, de marquage ou d'étiquetage, pour un produit, un procédé ou une méthode de production donnés (OMC, 1979).

Spécification technique

Document qui spécifie les exigences techniques que doit satisfaire un produit, un processus ou un service. Il convient qu'une spécification technique indique, le cas échéant, le(s) mode(s) opératoire(s) permettant de déterminer si les exigences données sont satisfaites. Une spécification

technique peut être une norme, une partie de norme ou être indépendante d'une norme (ISO/CEI, 2004).

Tiers

Personne ou organisme dont l'indépendance à l'égard des parties concernées est reconnue, aux fins de la question examinée (« Directives de la FAO pour l'étiquetage écologique du poisson et des produits des pêches de capture marines »).

Traçabilité

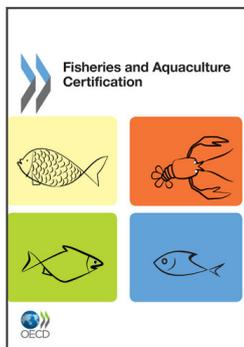
Capacité à suivre le mouvement d'une denrée alimentaire à travers une (des) étape(s) spécifiée(s) de la production, de la transformation et de la distribution (Codex Alimentarius, 2001).

Unité de certification

L'« unité de certification » est la pêche pour laquelle la certification est sollicitée. La certification peut porter sur : la pêche tout entière, lorsque ce terme désigne l'activité menée à l'aide d'un type d'engin ou d'une méthode particuliers conduisant à la capture d'une ou de plusieurs espèces, un élément d'une pêche, par exemple une flottille nationale pêchant dans un stock partagé ; ou plusieurs pêches exploitant les mêmes ressources. La certification ne s'applique qu'aux produits provenant du « stock considéré ». Pour évaluer la conformité aux normes de certification, il conviendra de prendre en compte l'impact sur le « stock considéré » de toutes les pêches exploitant ce stock sur la totalité de la zone de distribution du stock (Glossaire de la FAO).

Volontaire

Sans obligation juridique.



Extrait de :
Fisheries and Aquaculture Certification

Accéder à cette publication :
<https://doi.org/10.1787/9789264119680-en>

Merci de citer ce chapitre comme suit :

OCDE (2012), « Annexe A : Principales définitions », dans *Fisheries and Aquaculture Certification*, Éditions OCDE, Paris.

DOI: <https://doi.org/10.1787/9789264119901-7-fr>

Cet ouvrage est publié sous la responsabilité du Secrétaire général de l'OCDE. Les opinions et les arguments exprimés ici ne reflètent pas nécessairement les vues officielles des pays membres de l'OCDE.

Ce document et toute carte qu'il peut comprendre sont sans préjudice du statut de tout territoire, de la souveraineté s'exerçant sur ce dernier, du tracé des frontières et limites internationales, et du nom de tout territoire, ville ou région.

Vous êtes autorisés à copier, télécharger ou imprimer du contenu OCDE pour votre utilisation personnelle. Vous pouvez inclure des extraits des publications, des bases de données et produits multimédia de l'OCDE dans vos documents, présentations, blogs, sites Internet et matériel d'enseignement, sous réserve de faire mention de la source OCDE et du copyright. Les demandes pour usage public ou commercial ou de traduction devront être adressées à rights@oecd.org. Les demandes d'autorisation de photocopier une partie de ce contenu à des fins publiques ou commerciales peuvent être obtenues auprès du Copyright Clearance Center (CCC) info@copyright.com ou du Centre français d'exploitation du droit de copie (CFC) contact@cfcopies.com.