
Cacao durable et traçable —
Partie 4:
Exigences pour les systèmes de
certification

Sustainable and traceable cocoa —

Part 4: Requirements for certification schemes
iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

[ISO 34101-4:2019](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/6524fc9f-d4f8-45c8-818f-3d562fa040f5/iso-34101-4-2019)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/6524fc9f-d4f8-45c8-818f-3d562fa040f5/iso-34101-4-2019>



iTeh STANDARD PREVIEW (standards.iteh.ai)

ISO 34101-4:2019

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/6524fc9f-d4f8-45c8-818f-3d562fa040f5/iso-34101-4-2019>



DOCUMENT PROTÉGÉ PAR COPYRIGHT

© ISO 2019

Tous droits réservés. Sauf prescription différente ou nécessité dans le contexte de sa mise en œuvre, aucune partie de cette publication ne peut être reproduite ni utilisée sous quelque forme que ce soit et par aucun procédé, électronique ou mécanique, y compris la photocopie, ou la diffusion sur l'internet ou sur un intranet, sans autorisation écrite préalable. Une autorisation peut être demandée à l'ISO à l'adresse ci-après ou au comité membre de l'ISO dans le pays du demandeur.

ISO copyright office
Case postale 401 • Ch. de Blandonnet 8
CH-1214 Vernier, Genève
Tél.: +41 22 749 01 11
Fax: +41 22 749 09 47
E-mail: copyright@iso.org
Web: www.iso.org

Publié en Suisse

Sommaire

Page

| | |
|--|-----------|
| Avant-propos..... | iv |
| Introduction..... | v |
| 1 Domaine d'application | 1 |
| 2 Références normatives | 1 |
| 3 Termes et définitions | 2 |
| 4 Exigences relatives au détenteur du système | 4 |
| 5 Élaboration et management du système | 6 |
| 6 Informations mises publiquement à disposition | 8 |
| 7 Réclamations et contestations auprès du détenteur du système | 9 |
| 8 Exigences pour les organismes de certification | 10 |
| 8.1 Généralités..... | 10 |
| 8.2 Exigences pour les processus autres que ceux spécifiés dans l'ISO/IEC 17021-1..... | 10 |
| 8.3 Cycle d'audit de l'organisme produisant des fèves de cacao..... | 11 |
| 8.4 Cycle d'audit des acteurs de la chaîne d'approvisionnement du cacao..... | 12 |
| 8.4.1 Généralités..... | 12 |
| 8.4.2 Audit de certification ou de renouvellement de la certification..... | 13 |
| 8.4.3 Audits de surveillance..... | 13 |
| 8.5 Échantillonnage..... | 13 |
| 8.6 Méthodes permettant d'obtenir des informations pendant l'audit..... | 14 |
| 8.7 Durée nécessaire pour un audit..... | 14 |
| 8.8 Délai de résolution des non-conformités..... | 14 |
| 8.9 Expiration d'un certificat..... | 14 |
| 8.10 Renouvellement d'un certificat..... | 15 |
| 8.11 Exigences pour la compétence des auditeurs autres que celles spécifiées dans l'ISO/IEC 17021-1..... | 15 |
| 9 Allégations | 15 |
| 9.1 Exigences générales..... | 15 |
| 9.2 Conditions d'utilisation d'une allégation par un client..... | 15 |
| 9.3 Allégations interentreprises (B2B)..... | 16 |
| 9.4 Allégations destinées aux consommateurs (B2C)..... | 17 |
| 10 Marque de conformité par tierce partie | 17 |
| 11 Octroi de licences et contrôle | 17 |
| Annexe A (normative) Exigences relatives aux systèmes de management de la durabilité du cacao au niveau seuil | 19 |
| Annexe B (normative) Exigences relatives aux systèmes de management de la durabilité du cacao au niveau moyen | 28 |
| Annexe C (informative) Exemples de risques à évaluer | 31 |
| Annexe D (informative) Contrôle basé sur les risques et revue des organismes de certification | 33 |
| Bibliographie | 34 |

Avant-propos

L'ISO (Organisation internationale de normalisation) est une fédération mondiale d'organismes nationaux de normalisation (comités membres de l'ISO). L'élaboration des Normes internationales est en général confiée aux comités techniques de l'ISO. Chaque comité membre intéressé par une étude a le droit de faire partie du comité technique créé à cet effet. Les organisations internationales, gouvernementales et non gouvernementales, en liaison avec l'ISO participent également aux travaux. L'ISO collabore étroitement avec la Commission électrotechnique internationale (IEC) en ce qui concerne la normalisation électrotechnique.

Les procédures utilisées pour élaborer le présent document et celles destinées à sa mise à jour sont décrites dans les Directives ISO/IEC, Partie 1. Il convient, en particulier, de prendre note des différents critères d'approbation requis pour les différents types de documents ISO. Le présent document a été rédigé conformément aux règles de rédaction données dans les Directives ISO/IEC, Partie 2 (voir www.iso.org/directives).

L'attention est attirée sur le fait que certains des éléments du présent document peuvent faire l'objet de droits de propriété intellectuelle ou de droits analogues. L'ISO ne saurait être tenue pour responsable de ne pas avoir identifié de tels droits de propriété et averti de leur existence. Les détails concernant les références aux droits de propriété intellectuelle ou autres droits analogues identifiés lors de l'élaboration du document sont indiqués dans l'Introduction et/ou dans la liste des déclarations de brevets reçues par l'ISO (voir www.iso.org/brevets).

Les appellations commerciales éventuellement mentionnées dans le présent document sont données pour information, par souci de commodité, à l'intention des utilisateurs et ne sauraient constituer un engagement.

Pour une explication de la nature volontaire des normes, la signification des termes et expressions spécifiques de l'ISO liés à l'évaluation de la conformité, ou pour toute information au sujet de l'adhésion de l'ISO aux principes de l'Organisation mondiale du commerce (OMC) concernant les obstacles techniques au commerce (OTC), voir www.iso.org/avant-propos.

Le présent document a été élaboré par le comité technique CEN/TC 415, *Cacao traçable et durable*, du Comité européen de normalisation (CEN) en collaboration avec le comité technique ISO/TC 34, *Produits alimentaires*, sous-comité SC 18, *Cacao*, conformément à l'accord de coopération technique entre l'ISO et le CEN (Accord de Vienne).

Une liste de toutes les parties de la série ISO 34101 se trouve sur le site web de l'ISO.

Il convient que l'utilisateur adresse tout retour d'information ou toute question concernant le présent document à l'organisme national de normalisation de son pays. Une liste exhaustive desdits organismes se trouve à l'adresse www.iso.org/fr/members.html.

Introduction

La série ISO 34101 spécifie les exigences relatives à la production durable des fèves de cacao, à la traçabilité du cacao produit de manière durable et au système de certification du cacao durable et traçable.

Des fèves de cacao produites de manière durable sont obtenues en satisfaisant aux exigences relatives aux systèmes de management de l'ISO 34101-1 ou l'[Annexe A](#) ou [B](#), et aux exigences de performance de l'ISO 34101-2.

L'approche par étape de la série ISO 34101 comprend trois niveaux d'exigences: niveau seuil, niveau moyen et niveau élevé. Les exigences concernant les trois niveaux d'exigences de performance sont toutes spécifiées dans l'ISO 34101-2. Les trois niveaux d'exigences relatives aux systèmes de management de la durabilité du cacao sont spécifiés dans l'ISO 34101-1 ou le présent document, comme suit:

- niveau seuil: [Annexe A](#);
- niveau moyen: [Annexe B](#);
- niveau élevé: ISO 34101-1.

Un organisme produisant des fèves de cacao de manière durable peut demander une certification initiale au niveau qui lui convient et ensuite poursuivre vers un niveau supérieur jusqu'à ce que le niveau élevé soit atteint. Le passage du niveau seuil au niveau moyen peut prendre jusqu'à 60 mois. Le passage du niveau moyen au niveau élevé peut prendre jusqu'à 60 mois.

Les exigences de performance spécifiées dans l'ISO 34101-2 sont complémentaires aux exigences relatives aux systèmes de management de la durabilité du cacao. Seuls les organismes satisfaisant à la fois aux exigences relatives aux systèmes de management de la durabilité du cacao (ISO 34101-1 ou [Annexe A](#) ou [B](#)) et aux exigences de performance (ISO 34101-2) peuvent déclarer que les fèves de cacao sont produites de manière durable.

L'ISO 34101-3 spécifie les exigences de traçabilité du cacao produit de manière durable (satisfaisant aux exigences de la série ISO 34101) en partant de l'organisme produisant des fèves de cacao de manière durable et tout au long de la chaîne d'approvisionnement du cacao.

Le présent document spécifie les exigences relatives au système de certification du cacao traçable produit de manière durable conformément aux exigences de la série ISO 34101, et contient les exigences relatives au niveau seuil et moyen du système de management de la durabilité du cacao.

| Document | Objet | Destinée à être appliquée par |
|---------------------|---|--|
| ISO 34101-1 | Exigences de niveau élevé relatives aux systèmes de management de la durabilité du cacao. (Les exigences des niveaux seuil et moyen relatives aux systèmes de management de la durabilité du cacao sont spécifiées dans le présent document.) | Producteurs de cacao enregistrés et organismes produisant des fèves de cacao de manière durable. |
| ISO 34101-2 | Exigences de performance du niveau seuil, moyen ou élevé (relatives aux aspects économiques, sociaux et environnementaux). | |
| ISO 34101-3 | Exigences de traçabilité. | Acteurs de la chaîne d'approvisionnement du cacao. |
| Le présent document | Exigences pour les systèmes de certification. Exigences des niveaux seuil et moyen relatives aux systèmes de management de la durabilité du cacao. (Les exigences de niveau élevé relatives aux systèmes de management de la durabilité du cacao sont spécifiées dans l'ISO 34101-1.) | Détenteurs de systèmes de certification et organismes de certification certifiant la conformité à la série ISO 34101. Organismes souhaitant une certification par un organisme de certification de tierce partie accrédité afin de revendiquer la conformité. Producteurs de cacao enregistrés et organismes produisant des fèves de cacao de manière durable, appliquant les exigences de niveau seuil ou moyen relatives aux systèmes de management de la durabilité du cacao. |

Le présent document spécifie les exigences relatives aux niveaux seuil et moyen du système de management de la durabilité du cacao. L'ISO 34101-1 spécifie les exigences relatives au niveau élevé.

Dans le présent document:

- «doit» indique une exigence;
- «il convient de» indique une recommandation;
- «peut» indique parfois («may» en anglais) une autorisation;
- ou encore («can» en anglais) une possibilité ou une capacité.

Les informations sous forme de «NOTE» sont fournies pour clarifier l'exigence associée ou en faciliter la compréhension.

Cacao durable et traçable —

Partie 4: Exigences pour les systèmes de certification

1 Domaine d'application

Le présent document spécifie les exigences pour les systèmes de certification du cacao durable et traçable, y compris la certification des organismes produisant des fèves de cacao et des autres acteurs de la chaîne d'approvisionnement du cacao. Il est destiné à être utilisé conjointement avec l'ISO 34101-1, l'ISO 34101-2 et/ou l'ISO 34101-3.

Le présent document spécifie également les exigences pour les systèmes de management de la durabilité du cacao:

- au niveau seuil, voir [Annexe A](#);
- au niveau moyen, voir [Annexe B](#).

NOTE L'ISO 34101-1 spécifie les exigences pour les systèmes de management de la durabilité du cacao au niveau élevé.

Seuls les organismes produisant des fèves de cacao satisfaisant à la fois aux exigences relatives aux systèmes de management de la durabilité du cacao de l'ISO 34101-1 ou l'[Annexe A](#) ou [B](#), et aux exigences de performance de l'ISO 34101-2 peuvent déclarer que les fèves de cacao sont produites de manière durable.

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/6524fc9f-d4f8-45c8-818f-3d562fa040f5/iso-34101-4-2019>

2 Références normatives

Les documents suivants sont cités dans le texte de sorte qu'ils constituent, pour tout ou partie de leur contenu, des exigences du présent document. Pour les références datées, seule l'édition citée s'applique. Pour les références non datées, la dernière édition du document de référence s'applique (y compris les éventuels amendements).

ISO 34101-1:2019, *Cacao durable et traçable — Partie 1: Exigences relatives aux systèmes de management de la durabilité du cacao*

ISO 34101-2:2019, *Cacao durable et traçable — Partie 2: Exigences de performance (relatives aux aspects économiques, sociaux et environnementaux)*

ISO 34101-3:2019, *Cacao durable et traçable — Partie 3: Exigences de traçabilité*

ISO/IEC 17000:2004, *Évaluation de la conformité — Vocabulaire et principes généraux*

ISO/IEC 17011, *Évaluation de la conformité — Exigences pour les organismes d'accréditation procédant à l'accréditation d'organismes d'évaluation de la conformité*

ISO/IEC 17021-1:2015, *Évaluation de la conformité — Exigences pour les organismes procédant à l'audit et à la certification des systèmes de management — Partie 1: Exigences*

ISO/IEC 17030:2003, *Évaluation de la conformité — Exigences générales pour les marques de conformité par tierce partie*

3 Termes et définitions

Pour les besoins du présent document, les termes et définitions de l'ISO 34101-1, l'ISO/IEC 17000, ainsi que les suivants, s'appliquent.

L'ISO et l'IEC tiennent à jour des bases de données terminologiques destinées à être utilisées en normalisation, consultables aux adresses suivantes:

- ISO Online browsing platform: disponible à l'adresse <https://www.iso.org/obp>
- IEC Electropedia: disponible à l'adresse <http://www.electropedia.org/>

3.1 accréditation

attestation délivrée par une tierce partie, ayant rapport à un organisme d'évaluation de la conformité, constituant une reconnaissance formelle de la compétence de ce dernier à réaliser des activités spécifiques d'évaluation de la conformité

[SOURCE: ISO/IEC 17000:2004, 5.6]

3.2 organisme d'accréditation

organisme faisant autorité qui procède à l'*accréditation* (3.1)

Note 1 à l'article: L'autorité d'un organisme d'accréditation est généralement issue du gouvernement.

[SOURCE: ISO/IEC 17000:2004, 2.6]

3.3 certification

attestation réalisée par une tierce partie, relative à des produits, des processus, des systèmes ou des personnes

Note 1 à l'article: La certification d'un système de management est parfois désignée également sous le nom d'enregistrement.

Note 2 à l'article: Le concept de certification recouvre tous les objets de l'évaluation de la conformité, excepté les organismes d'évaluation de la conformité proprement dits, auxquels l'*accréditation* (3.1) est applicable.

[SOURCE: ISO/IEC 17000:2004, 5.5]

3.4 organisme de certification

tierce partie réalisant l'évaluation conformément à un *système de certification* (3.6)

3.5 exigence de certification

exigence spécifiée satisfaite par le *client* (3.9) comme condition de l'établissement ou du maintien d'une *certification* (3.3)

Note 1 à l'article: Les exigences de certification incluent des exigences imposées au client par l'*organisme de certification* (3.4), généralement par le biais d'un accord de certification visant à se conformer aux exigences du présent document, et peuvent également inclure des exigences imposées au client par le *système de certification* (3.6).

3.6 système de certification

système d'évaluation de la conformité relatif à des produits, processus, services et systèmes de management spécifiés, auxquels les mêmes exigences spécifiées, règles spécifiques et procédures s'appliquent

Note 1 à l'article: Le terme «système d'évaluation de la conformité» est défini dans l'ISO/IEC 17000:2004, 2.7.

Note 2 à l'article: Les règles, procédures et principes de management de la mise en œuvre de la *certification* (3.3) d'un produit, d'un processus, d'un service ou d'un système de management sont stipulés par le système de certification.

Note 3 à l'article: Des recommandations générales sur l'élaboration de systèmes sont données dans l'ISO/IEC 17067, ainsi que l'ISO/IEC TR 17026.

3.7 chaîne d'approvisionnement du cacao

séquence des étapes et des opérations intervenant tout au long du flux et de la transformation du cacao, depuis l'exploitation agricole jusqu'à la sortie de l'usine de fabrication du produit fini destiné à la vente au détail

[SOURCE: ISO 34101-3:2019, 3.5]

3.8 acteur de la chaîne d'approvisionnement du cacao

organisme qui manipule physiquement du cacao produit de manière durable, qui en prend légalement possession, ou qui en fait la déclaration

[SOURCE: ISO 34101-3:2019, 3.6, modifiée — La Note 1 à l'article a été supprimée.]

3.9 client

organisme ou personne responsable envers un *organisme de certification* (3.4) de la bonne application des *exigences de certification* (3.5)

Note 1 à l'article: Où qu'il soit utilisé dans le présent document, le terme «client» s'applique à la fois au «demandeur» et au «client», sauf spécification contraire.

3.10 prime au producteur

transfert de fonds en espèces de l'organisme à un producteur enregistré pour le cacao produit de manière durable en plus du prix pour un cacao conventionnel équivalent

Note 1 à l'article: Les primes sont versées à un producteur enregistré pour le récompenser de ses efforts et/ou pour inciter les producteurs enregistrés à satisfaire à toutes les exigences de l'ISO 34101-1 ou de l'Annexe A ou B et de l'ISO 34101-2.

Note 2 à l'article: Si une prime est versée en nature suite à des négociations documentées (voir 5.11), la partie versant la prime doit démontrer l'équivalence en espèces.

[SOURCE: ISO 34101-1:2019, 3.26]

3.11 impartialité existence d'objectivité

Note 1 à l'article: L'objectivité implique soit l'absence de conflit d'intérêts soit de trouver une solution à ces conflits de manière à ne pas porter préjudice aux activités ultérieures.

Note 2 à l'article: D'autres termes utiles utilisés pour véhiculer la notion d'impartialité incluent «indépendance», «absence de tout conflit d'intérêts», «probité», «non-discrimination», «neutralité», «justice», «ouverture d'esprit», «équité», «désintéressement», «équilibre».

[SOURCE: ISO/IEC 17021-1:2015, 3.2, modifiée — «de l'organisme de certification» a été supprimé de la Note 1 à l'article.]

3.12 non-conformité majeure

non-conformité qui affecte la capacité du système de management à atteindre les résultats escomptés

Note 1 à l'article: Les non-conformités pourraient être classées comme majeures dans les circonstances suivantes:

ISO 34101-4:2019(F)

- s'il existe un doute significatif quant à la mise en place d'une maîtrise efficace des processus ou que des produits ou services rempliront les exigences spécifiées;
- plusieurs non-conformités mineures associées à la même exigence ou à un problème pouvant montrer une défaillance systémique et ainsi constituer une non-conformité majeure.

[SOURCE: ISO/IEC 17021-1:2015, 3.12]

3.13

détenteur du système

organisme responsable de l'élaboration et de la tenue à jour d'un *système de certification* (3.6) spécifique

3.14

périmètre de certification

identification:

- du ou des produits, processus, services, champs de cacao, cacaoyères ou systèmes de management pour lesquels la *certification* (3.3) est accordée;
- du *système de certification* (3.6) applicable;
- de la ou des normes et autres documents normatifs, y compris leur date de publication, auxquels le ou les produits, processus, services ou systèmes de management sont considérés comme conformes

3.15

conseil de surveillance

comité établi par le *détenteur du système* (3.13) comprenant des membres indépendants qui représentent les parties intéressées

3.16

surveillance

itération systématique d'activités d'évaluation de la conformité comme base du maintien de la validité de l'affirmation de conformité

[SOURCE: ISO/IEC 17000:2004, 6.1]

3.17

marque de conformité par tierce partie

marque protégée émise par un organisme exécutant l'évaluation de la conformité par tierce partie indiquant que l'objet d'évaluation de la conformité concerné (produit, processus, personne, système ou organisme) est en conformité avec des exigences spécifiées

Note 1 à l'article: Une marque protégée est une marque avec une protection légale contre l'usage non autorisé.

Note 2 à l'article: Les exigences spécifiées sont généralement énoncées dans les «documents normatifs» tels que les Normes internationales et les normes, règlements et spécifications régionales ou nationales.

[SOURCE: ISO/IEC 17030:2003, 3.1, modifiée — L'exemple a été supprimé.]

3.18

vérification

confirmation par des preuves objectives que les exigences spécifiées ont été satisfaites

[SOURCE: ISO 9000:2015, 3.8.12, modifiée — Les notes à l'article ont été supprimées.]

4 Exigences relatives au détenteur du système

4.1 Le détenteur du système doit être l'une des entités juridiques suivantes:

- a) un groupe d'organismes de certification; ou

- b) un organisme (n'étant pas un organisme de certification), tel qu'un organisme gouvernemental, une autorité de réglementation, une organisation non gouvernementale ou une association professionnelle, qui élabore un système de certification auquel un ou plusieurs organismes de certification participent.

NOTE Si une entité gouvernementale est le détenteur du système, elle est considérée comme entité juridique en raison de son statut gouvernemental.

4.2 Le détenteur du système doit être indépendant des clients certifiés et ne doit pas être en mesure d'influencer la décision de certification.

4.3 Le détenteur du système doit en permanence identifier tout risque d'atteinte à son impartialité. Si un risque d'atteinte à son impartialité est identifié, le détenteur du système doit être en mesure de démontrer sa façon d'éliminer ou de réduire le plus possible ce risque. Cela doit inclure les risques qui découlent de ses activités, ou de ses relations, ou des relations de son personnel.

La direction du détenteur du système doit disposer d'une politique sur l'impartialité et démontrer son engagement en matière d'impartialité.

NOTE Une relation qui menace l'impartialité d'un détenteur de système peut se baser sur la propriété, la gouvernance, le management, le personnel, les ressources partagées, les finances, les contrats, le marketing (y compris l'image de marque) et le paiement d'une commission de vente ou toute autre incitation pour la recommandation de nouveaux clients, etc.

4.4 Le détenteur d'un système doit mettre en place un conseil de surveillance indépendant qui doit résulter d'un équilibre représentatif entre parties intéressées, incluant des parties intéressées externes qui sont directement concernées par le système. La composition du conseil de surveillance indépendant doit être transparente à l'égard du public.

NOTE Les parties intéressées directement concernées sont celles sur lesquelles la mise en œuvre de la série ISO 34101 a un impact. Cela inclut, entre autres, les producteurs de cacao et/ou les organismes produisant des fèves de cacao, les clients, les groupes communautaires concernés par l'application du document, et les organismes environnementaux, sociaux et socio-économiques qui ont un intérêt dans la mise en œuvre de la série ISO 34101.

4.5 Le conseil de surveillance ne doit pas prendre part à des activités pouvant entrer en conflit avec l'indépendance de son jugement et son intégrité relative aux activités du détenteur du système ou incarner des fonctions qui peuvent influencer l'issue des décisions de certification.

NOTE Des exemples de conflits sont l'existence d'un intérêt personnel dans les réclamations, les contestations, les finances, les contrats, le marketing (y compris l'image de marque), le paiement d'une commission de vente, etc.

4.6 Les responsabilités du conseil de surveillance doivent inclure:

- a) de veiller à l'impartialité et à l'indépendance du système, y compris de veiller à ce que le système ne permette pas de pressions commerciales, financières, politiques ou autres visant à compromettre l'impartialité;
- b) de superviser les politiques et processus de management du risque associés en veillant à garantir l'impartialité et l'indépendance;
- c) d'approuver le cadre opérationnel du système;
- d) d'examiner les réclamations et contestations non résolues et les actions menées par le détenteur du système pour les résoudre, y compris de recommander au détenteur du système d'autres actions pour les résoudre;
- e) de procéder chaque année à la revue et à la validation du rapport du détenteur du système sur les activités du détenteur du système;

f) de procéder chaque année à la revue des activités relatives au système et de fournir un retour d'information au détenteur du système; toute recommandation portée au rapport doit être mise publiquement à disposition.

4.7 Le détenteur du système doit s'assurer que le conseil de surveillance dispose de compétences adéquates, notamment:

- a) connaissance approfondie des exigences de la série ISO 34101;
- b) compréhension des objectifs de la série ISO 34101 et, en particulier, des enjeux économiques, sociaux et environnementaux stratégiques des chaînes d'approvisionnement du cacao;
- c) compétence pour évaluer si les systèmes, politiques, procédures, règles du système et autres activités du détenteur du système répondent aux objectifs de la série ISO 34101.

5 Élaboration et management du système

5.1 Le détenteur du système doit être responsable de l'élaboration et de la tenue à jour de son système de certification conforme au présent document. Le détenteur du système doit mettre en place une structure dédiée à l'élaboration, au fonctionnement et au management du système et fournir des recommandations si nécessaire.

NOTE Des recommandations générales sur l'élaboration et le fonctionnement des systèmes sont données dans l'ISO/IEC 17067.

iTeh STANDARD PREVIEW

5.2 Le détenteur du système doit créer, maîtriser et tenir à jour de manière appropriée les informations documentées concernant le fonctionnement, la tenue à jour et l'amélioration du système. Les informations documentées doivent préciser les règles et procédures de fonctionnement du système et en particulier les responsabilités relatives à la gouvernance du système.

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/6524fc9f-d4f8-45c8-818f-3d562fa040f5/iso-34101-4-2019>

5.3 Le détenteur du système doit être en mesure d'assumer l'entière responsabilité des objectifs, du contenu et de l'intégrité du système.

5.4 Le détenteur du système doit évaluer et gérer les risques découlant de ses activités.

NOTE Les risques pouvant porter atteinte à l'intégrité du système sont ceux qui entraveraient l'homogénéité, la rigueur, la compétence, l'impartialité et la transparence du système, et des activités d'évaluation de la conformité mises en œuvre. L'Annexe C décrit des exemples de risques à évaluer.

5.5 Le détenteur du système doit établir des exigences pour les organismes de certification impliqués dans le processus de certification. Ces exigences doivent inclure:

- a) l'accréditation des organismes de certification conformément à l'ISO/IEC 17021-1 par un organisme d'accréditation dont les pratiques sont conformes à l'ISO/IEC 17011;
- b) l'accréditation des organismes de certification conformément au présent document lorsqu'une telle accréditation est possible.

Le détenteur du système doit définir toutes les autres exigences concernant les organismes d'accréditation (par exemple que l'organisme d'accréditation adhère à un accord de reconnaissance mutuelle entre les organismes d'accréditation).

5.6 Le détenteur du système doit établir des critères d'accès au système pour les organismes de certification et pour les clients. Le détenteur du système doit spécifier les éléments qui doivent lui être communiqués par les organismes de certification et les clients.

5.7 Le détenteur du système doit établir la teneur des contrats passés entre le détenteur du système et l'organisme de certification, le détenteur du système et les clients, et entre l'organisme de certification et les clients. Il convient que les droits, les responsabilités et les obligations des différentes parties soient définis dans des contrats.

5.8 Le détenteur du système doit veiller à la cohérence des audits réalisés par les organismes de certification. Le détenteur du système doit définir ce qui doit être considéré comme une non-conformité majeure. Il doit établir une politique de sanctions destinée à être appliquée par les organismes de certification.

5.9 Le détenteur du système doit définir des procédures pour le contrôle et la revue des organismes de certification. Ces procédures doivent garantir l'homogénéité, la rigueur, la compétence et l'impartialité des activités de certification et peuvent inclure l'observation des audits, des audits avec un préavis très court, la revue des processus d'audit ou la revue des évaluations de compétence des auditeurs. Ces procédures doivent définir les actions à entreprendre et les éventuelles sanctions à infliger dans le cas où les organismes de certification ne respecteraient pas les exigences du système.

NOTE L'Annexe D donne des recommandations pour le contrôle et la revue des organismes de certification en fonction du risque.

5.10 Le détenteur du système doit établir et tenir à jour un système de traçabilité afin de surveiller et de valider les transactions concernant le cacao durable et traçable. Le système de traçabilité doit faire la distinction entre les différents types de traçabilité autorisés spécifiés dans l'ISO 34101-3 [identité préservée (IP), ségrégation, bilan massique]. Le système de traçabilité doit permettre au détenteur du système de vérifier la coïncidence entre les éléments d'entrée et les éléments de sortie des acteurs de la chaîne d'approvisionnement du cacao utilisant des systèmes de traçabilité de type bilan massique. Il convient que le système de traçabilité permette au détenteur du système de contrôler l'utilisation des certificats, des déclarations ou des marques de conformité par tierce partie conformes au présent document. Le système de traçabilité peut comprendre des dispositions et des procédures pour la validation des transactions surveillées par un autre système de certification.

5.11 Le détenteur du système doit disposer d'une procédure, et surveiller la mise en œuvre de cette procédure, pour la négociation des primes aux producteurs, des mécanismes de recouvrement des coûts et du droit de premier refus entre:

- a) le premier acheteur et l'organisme produisant les fèves de cacao;
- b) l'organisme produisant les fèves de cacao et les producteurs enregistrés.

La procédure doit prévoir que l'issue des négociations soit documentée et confirmée par les deux parties, et que les paiements des mécanismes de recouvrement des coûts et des primes aux producteurs soient enregistrés et vérifiés. Si une prime est versée en nature, le premier acheteur doit démontrer l'équivalence en espèces.

NOTE En ce qui concerne l'exigence pour l'organisme et les producteurs enregistrés, voir l'ISO 34101-1:2019, 4.5.1 g).

5.12 Le détenteur du système doit prendre des dispositions pour protéger la confidentialité des informations fournies par les parties impliquées dans le système.

5.13 Le détenteur du système doit disposer de la stabilité financière et des ressources nécessaires pour remplir son rôle dans le cadre du système.

5.14 Le détenteur du système doit prendre des dispositions adéquates pour couvrir les responsabilités découlant de ses activités. Il convient que ces dispositions soient appropriées, par exemple, pour l'éventail d'activités et de systèmes sous sa responsabilité et dans les régions géographiques dans lesquelles le système fonctionne.