

## COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS



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



Organisation  
mondiale de la Santé

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie - Tél: (+39) 06 57051 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.net

## PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

## COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

*Trente-troisième session**Genève, Suisse, 5-9 juillet 2010*

## COMMUNICATION DE L'ISO

**(rapport d'activités intéressant les travaux du Codex)<sup>1</sup>**

1. L'Organisation internationale de normalisation (ISO) a établi le présent document d'information dans le cadre des échanges suivis de communications entre le Secrétariat central de l'ISO et le Secrétariat de la Commission du Codex Alimentarius (CAC). Ce document fournit un résumé des travaux actuels entrepris par l'ISO qui peuvent présenter un intérêt pour la CAC et a pour objet de prolonger et renforcer le dialogue et la coordination entre les deux organisations.

L'Organisation internationale de normalisation (ISO)

2. L'ISO est l'Organisation internationale de normalisation (<http://www.iso.org>). L'ISO est une organisation non gouvernementale créée en 1947, dont les membres sont les principaux organismes nationaux de normalisation reconnus de 159 pays, à raison d'un membre par pays.

3. L'ISO est dotée d'un Secrétariat central, basé à Genève, en Suisse. Ce Secrétariat compte 155 collaborateurs. Toutefois, la plupart des activités d'élaboration de normes et de mise à jour du portefeuille de plus de 18 100 Normes internationales sont réparties entre les différents membres, qui assurent et financent la présidence et le secrétariat d'un ou de plusieurs des 196 comités techniques et 485 sous-comités gérant quelque 2 340 groupes de travail.

4. Deux comités d'orientation politique de l'ISO – le DEVCO et le COPOLCO – identifient et surveillent les actions et les programmes afin d'encourager et de faciliter la participation à la normalisation des pays en développement et les intérêts des consommateurs. Un troisième comité de l'ISO chargé de l'élaboration d'orientations politiques, le CASCO, examiné plus loin en détail, traite des questions d'évaluation de la conformité.

Normes internationales

5. Si la norme la plus connue du portefeuille des normes ISO est l'ISO 9001:2008, *Systèmes de management de la qualité – Exigences*, la grande majorité des Normes internationales ISO n'ont pas trait aux exigences relatives aux systèmes de management. Elles concernent plutôt les questions de terminologie, de méthodes d'échantillonnage, d'essai et d'analyse, l'interopérabilité, ainsi que les spécifications et les exigences de performance pour les produits industriels et agricoles, les équipements, les processus et, dans une mesure toujours plus grande, les services.

6. En 2010, l'ISO a publié une brochure d'information intitulée [Normes internationales et « normes privées »](#) pour souligner le rôle important que les normes internationales de l'ISO jouent pour favoriser le commerce tout en appuyant la mise en oeuvre de politiques publiques et en permettant de bonnes pratiques réglementaires par des règlements techniques fondés sur les performances, par opposition à des règlements techniques prescriptifs. Elle établit aussi une importante distinction entre normes élaborées en utilisant les principes fondamentaux de

<sup>1</sup> Document préparé par l'ISO et sous sa responsabilité.

l'OMC/OTC – à savoir la transparence, l'ouverture, l'impartialité et le consensus, l'efficacité et la pertinence, la cohérence, la réponse aux préoccupations des pays en développement – et les normes qui ne suivent pas ces principes. Cette brochure complète la brochure informative intitulée « [Utilisation des normes ISO et CEI et de la référence à celles-ci dans la réglementation technique](#) », publiée en 2007, qui décrit certains avantages de l'utilisation et de la référence aux normes ISO et CEI. Ce document donne des exemples de secteurs et de textes réglementaires nationaux et régionaux faisant référence aux normes.

### Statut international de l'ISO

7. L'ISO a également un statut particulier auprès de nombreuses institutions des Nations Unies, notamment l'OMS et la FAO. L'ISO a également le statut d'observateur au Comité du commerce et de l'environnement (CTE), au Comité sur les obstacles techniques au commerce (OTC) et au Comité sur les mesures sanitaires et phytosanitaires (SPS) de l'OMC. Dans le domaine de l'assistance technique, l'ISO coopère régulièrement avec l'OMC et le CCI et a conclu un protocole d'accord (MoU) avec l'ONUDI.

8. Le Comité commun pour les guides en métrologie (JCGM), dont l'ISO est membre (les autres membres étant le BIPM, l'OIML, la CEI, UICPA, UIPPA, IFCC et l'ILAC), a préparé les publications suivantes. Les votes sur les projets de guides ont pris fin en novembre 2009.

- Guide ISO/CEI 98-3/Projet de Suppl. 2, *Incertitude de mesure — Partie 3: Guide pour l'expression de l'incertitude de mesure (GUM:1995) — Supplément 2: Modèles avec un nombre quelconque de grandeurs de sorties* (= JCGM 102).
- Projet de Guide ISO/CEI 98-4, *Incertitude de mesure — Partie 4: Rôle de l'incertitude de mesure dans l'évaluation de la conformité* (= JCGM 106).

Ce document fournit des orientations et des procédures pour évaluer la conformité d'un élément (entité, objet ou système) à des exigences spécifiées. L'élément pourrait être, par exemple, un bloc calibré, une balance d'épicerie ou un échantillon de sang. Des exemples sont donnés pour illustrer les indications, notamment pour une toxine alimentaire.

9. La Commission du Codex Alimentarius met l'accent sur l'homologation des méthodes d'analyse qui ont été validées par un essai collaboratif conforme à un protocole internationalement accepté selon la norme ISO 5725:1994 ou au Protocole harmonisé de l'AOAC/IUPAC. Il est par conséquent important de noter que la norme ISO 5725:1994, *Exactitude (justesse et fidélité) des résultats et méthodes de mesure*, fait actuellement l'objet d'une révision complète et que le futur document comportera quatre parties (au lieu des 6 parties actuelles).

### Statut de l'ISO auprès du Codex

10. Le statut d'observateur de l'ISO auprès de la CAC fournit l'occasion de coordonner les questions touchant l'ensemble des Normes internationales ISO adoptées et utilisées par le Codex dans ses travaux. Selon le document « *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées* » (CODEX STAN 234-1999), environ 310 méthodes renvoient aux normes de l'ISO/TC 34 (*Produits alimentaires*) (représentant environ 60 différentes normes de l'ISO/TC 34); 21 méthodes renvoient aux normes de l'ISO/TC 147 (*Qualité de l'eau*); 5 méthodes renvoient aux normes de l'ISO/TC 47, *Chimie*, et à 1 norme de chacun des comités suivants: ISO/TC 24, *Tamis, tamisage et autres méthodes de séparation granulométrique*, ISO/TC 61, *Plastiques* et ISO/TC 93, *Amidon*. L'entérinement récent par le CCMAS de méthodes de détection de 21 différentes substances (représentant 28 normes différentes élaborées par l'ISO/TC 147) et l'adoption, par le Codex, de la norme ISO/CEI 17025 sur les laboratoires d'étalonnages et d'essais, élaborée par le CASCO, viennent compléter cette liste.

11. Les domaines prioritaires pour lesquels l'ISO souhaiterait entretenir un dialogue avec la CAC sont les activités de l'ISO/TC 34 sur les produits alimentaires ainsi que les travaux génériques du Comité de l'ISO pour l'évaluation de la conformité (ISO/CASCO). Il convient toutefois de relever que d'autres comités techniques de l'ISO travaillent dans des domaines qui pourraient intéresser la CAC:

- ISO/TC 54, *Huiles essentielles*, la CAC étant en liaison;
- ISO/TC 147, *Qualité de l'eau*, la CAC étant en liaison avec le SC 2 et le SC 4 (voir paragraphe [41](#) pour des indications plus détaillées) (voir l'[Annexe 4](#) pour la structure de l'ISO/TC 147);
- ISO/TC 234, *Pêches et aquaculture* (créé en février 2007) la CAC étant en liaison (voir paragraphe [37](#) pour des indications plus détaillées) (voir l'[Annexe 3](#) pour la structure de l'ISO/TC 234).

### Coopération entre l'ISO/TC 34 et le Codex

12. L'histoire de la collaboration entre les Comités du Codex et l'ISO/TC 34, *Produits alimentaires*, est ancienne. L'ISO/TC 34 est favorable à la mise en place d'un cadre durable pour la poursuite de la coopération entre le Codex et l'ISO, afin de renforcer la coordination mutuelle dans les travaux ainsi que l'élimination des travaux à double ou contradictoires. Cette coopération inclut aussi l'intérêt pour le soutien à toute communication commune ou collaborative sur les travaux des uns et des autres.

13. Les activités de l'ISO et du Codex sont complémentaires. Le Codex, en tant qu'organisation gouvernementale, prépare des documents afin d'aider les gouvernements pour leurs activités légales et réglementaires destinées à protéger les citoyens des risques éventuels pour la santé occasionnés par la consommation de produits alimentaires. L'ISO, en tant qu'organisation non gouvernementale, prépare des normes notamment sur les méthodes d'essai visant à aider les parties prenantes tout au long de la chaîne alimentaire à satisfaire tant aux exigences légales et réglementaires qu'aux exigences des consommateurs relatives à ces produits.

14. Depuis sa création en 1947, l'ISO/TC 34 a publié 756 référentiels de l'ISO (Normes internationales, Spécifications techniques et Rapports techniques). 65 % de ces documents sont des méthodes d'essai. Pour la structure de l'ISO/TC 34 et les projets/publications pouvant intéresser le Codex, voir l'Annexe 1.

Demeurée inchangée pendant longtemps, la structure de l'ISO/TC 34 a été modifiée en 2008 et en 2009 avec la création d'un sous-comité consacré aux biomarqueurs, le SC 16, et d'un sous-comité consacré aux systèmes de management pour la sécurité des denrées alimentaires, le SC 17 (voir l'Annexe 1).

15. En ce qui concerne le programme de travail actuel de l'ISO/TC 34, en sus de programmes de travail spécialisés traitant, par exemple, des *Produits dérivés des fruits et légumes* (ISO/TC 34/SC 3), des *Céréales et légumineuses* (ISO/TC 34/SC 4), du *Lait et produits laitiers* (ISO/TC 34/SC 5), des *Corps gras d'origines animale et végétale* (ISO/TC 34/SC 11) ou des *Fruits et légumes en l'état et déshydratés* (ISO/TC 34/SC 14), plusieurs normes publiées et projets en cours sous la responsabilité directe de l'ISO/TC 34 peuvent également présenter un intérêt pour le Codex:

- ISO/DIS 14470, *Irradiation des aliments — Exigences pour le développement, la validation et le contrôle de routine du processus de ionisation utilisé pour le traitement des aliments pour la consommation humaine* (en cours d'élaboration)
- ISO/FDIS 26642, *Produits alimentaires — Détermination de l'index glycémique (IG) et classification pertinente* (en cours d'élaboration)
- ISO/WD 12824, *Gelée royale — Spécifications* (en cours d'élaboration)
- ISO/NWIP, *Services d'alimentation — Bonnes pratiques de fabrication* (en cours d'élaboration)

16. La norme ISO 1871:2009, *Produits alimentaires et aliments des animaux — Lignes directrices générales pour le dosage de l'azote selon la méthode de Kjeldahl*, a été publiée en juin 2009. Cette Norme internationale fournit des lignes directrices générales pour le dosage de l'azote selon la méthode de Kjeldahl. Elle est applicable aux produits alimentaires et aux aliments des animaux contenant des composés azotés directement dosables selon la méthode de Kjeldahl.

17. La norme ISO 16634-1:2008, *Produits alimentaires — Détermination de la teneur en azote total par combustion selon le principe Dumas et calcul de la teneur en protéines brutes — Partie 1: Graines oléagineuses et aliments des animaux*, spécifie une méthode pour la détermination de la teneur en azote total et le calcul de la teneur en protéines brutes des graines oléagineuses et des aliments pour animaux. Cette méthode ne s'applique pas au lait et aux produits laitiers, pour lesquels une méthode est spécifiée dans l'ISO 14891 | FIL 185.

Une partie 2 sur les céréales, les légumineuses et les produits céréaliers de mouture a été publiée en 2009: l'ISO/TS 16634-2:2009, *Produits alimentaires — Détermination de la teneur en azote total par combustion selon le principe Dumas et calcul de la teneur en protéines brutes — Partie 2: Céréales, légumineuses et produits céréaliers de mouture*.

18. Le GT 10, créé en 2005, travaille sur l'ISO 14470, *Irradiation des aliments — Exigences pour l'élaboration, la validation et le contrôle de routine du processus d'irradiation ionisante utilisé dans le traitement des aliments pour la consommation humaine*. Cette Norme internationale spécifiera les exigences relatives à l'élaboration, à la validation et au contrôle de routine du processus d'irradiation ionisante utilisé pour le traitement des aliments destinés à la consommation humaine. Elle couvrira les processus d'irradiation utilisant les radionucléides  $^{60}\text{Co}$  ou

<sup>137</sup>Cs, des faisceaux d'électrons ou des générateurs de rayon X et ne spécifiera pas un système de management complet pour le contrôle de toutes les étapes de la production de denrées alimentaires. La norme indiquera toutefois les éléments minimum que doit comprendre un système de management de la qualité pour contrôler le processus d'irradiation utilisé dans le traitement des aliments. Ce projet est actuellement au stade DIS (Projet de Norme internationale).

19. Enfin, l'ISO/TC 34 élabore l'ISO 26642, *Produits alimentaires — Détermination de l'index glycémique (IG) et recommandations relatives à la classification des aliments*. L'élaboration de cette Norme internationale est née de la reconnaissance du besoin de normaliser la détermination de l'indice glycémique (IG) des aliments à des fins pratiques et de recherche, en particulier compte tenu de son utilisation croissante dans les déclarations d'ordre nutritionnel. Ce document établit une méthode pour la détermination de l'indice glycémique des hydrates de carbone présents dans les aliments et pour la classification des aliments selon un IG faible, moyen ou élevé. Le document sera au stade de Projet final de Norme internationale (FDIS) en juillet 2010.

20. Au cours de l'année écoulée, après examen général du Plan d'action du TC, les quatre principaux objectifs suivants ont été identifiés:

- Sécurité des produits alimentaires
- Pratiques commerciales loyales
- Qualité des produits
- Développement durable

L'ISO/TC 34 et ses sous-comités ont lancé de nouveaux projets, notamment:

- *Microbiologie des aliments — Méthode horizontale pour la recherche d'hépatite A et norovirus dans les aliments par Real-time PCR — Partie 1: Méthode pour la détermination quantitative*
- *Corps gras d'origine végétale — Détermination des triacylgcérols — Méthode par chromatographie liquide à haute performance (CLHP)*
- *Tourteaux de soja — Détermination des protéines solubles*
- *Lait, produits laitiers et formules infantiles — Lignes directrices pour la détermination quantitative de la mélamine et de l'acide cyanurique par CL-SM/SM*

21. En vue d'assurer une meilleure coordination des travaux effectués dans ses différentes structures, l'ISO/TC 34 a décidé d'établir un Groupe consultatif du Président (CAG), qui s'est réuni pour la première fois en 2007. La tâche de ce Groupe est d'aider les présidents et secrétaires du comité technique et de ses sous-comités à assurer la coordination, la cohérence, la planification et le pilotage des travaux de l'ISO/TC 34 ou d'autres tâches spécifiques d'ordre consultatif. Il a également pour mission de donner des conseils aux présidents et aux secrétaires de l'ISO/TC 34 et de ses sous-comités sur des questions stratégiques décisives, les activités se rapportant à des développements nouvellement identifiés susceptibles d'avoir un impact sur les sujets d'intérêt dans le domaine, les décalages entre ces développements et les conclusions du comité.

Le CAG a tenu une troisième réunion afin de préparer la réunion plénière 2010 de l'ISO/TC 34 (28-29 avril 2010, Brésil). Cette réunion plénière, la deuxième organisée depuis la prise en charge de la responsabilité du secrétariat de l'ISO/TC 34 par la France et le Brésil, a réuni les représentants de plus de 20 pays et a été l'occasion d'examiner différents aspects:

- modèle pour la présentation des normes sur les méthodes d'analyse;
- normes relatives aux vitamines dans les produits alimentaires;
- liste de corrélation entre les sous-comités de l'ISO/TC 34 et les Comités du Codex Alimentarius;
- échantillonnage;
- pesticides;
- plan d'action pour les pays en développement...

En ce qui concerne les travaux en cours au niveau des sous-comités, les sous-comités de l'ISO/TC 34 travaillent actuellement sur les principaux sujets suivants.

## 22. ISO/TC 34/SC 4, *Céréales et légumineuses*

Le domaine d'activité de l'ISO/TC 34/SC 4 couvre la normalisation des céréales, des légumineuses et de leurs produits, en particulier la terminologie, l'échantillonnage, les méthodes d'essais et d'analyse, les spécifications de produit et les exigences relatives à l'emballage, au stockage et au transport. Le sous-comité compte 65 membres: 17 pays participants, 36 pays observateurs et 12 organisations internationales en liaison. La CAC est l'organisation en liaison qui a le plus d'intérêts communs avec le SC 4.

Le SC 4 a publié 58 Normes internationales et a 11 projets en cours. En 2009, 7 normes ont été publiées sous la responsabilité directe du SC 4:

- ISO 712:2009, *Céréales et produits céréaliers — Détermination de la teneur en eau — Méthode de référence*
- ISO 3093:2009, *Blés tendres, seigles et leurs farines, blés durs et leurs semoules — Détermination de l'indice de chute selon Hagberg-Perten*
- ISO 24333:2009, *Céréales et produits céréaliers — Échantillonnage*
- ISO 24557:2009, *Légumineuses — Détermination de la teneur en eau — Méthode par séchage à l'étuve*
- ISO 7971-3:2009, *Céréales — Détermination de la masse volumique, dite masse à l'hectolitre — Partie 3: Méthode pratique*
- ISO 7971-2:2009, *Céréales — Détermination de la masse volumique, dite masse à l'hectolitre — Partie 2: Méthode de raccordement des instruments de mesure à l'étalon international*
- ISO 7971-1:2009, *Céréales — Détermination de la masse volumique, dite masse à l'hectolitre — Partie 1: Méthode de référence*

Les projets suivants pourraient présenter un intérêt pour la CAC:

- ISO/DIS 520, *Céréales et légumineuses — Détermination de la masse de 1 000 grains*
- ISO/CD 5526, *Céréales, légumes secs et autres graines alimentaires — Nomenclature*
- ISO/CD 5527, *Céréales — Vocabulaire*
- ISO/CD 5530-1, *Farines de blé tendre — Caractéristiques physiques des pâtes — Partie 1: Détermination de l'absorption d'eau et des caractéristiques rhéologiques au moyen du farinographe*
- ISO/CD 5530-2, *Farines de blé tendre — Caractéristiques physiques des pâtes — Partie 2: Détermination des caractéristiques rhéologiques au moyen de l'extensographe*
- ISO/CD 6646, *Riz — Détermination des rendements d'usinage à partir du riz paddy et du riz décortiqué*
- ISO/DIS 7301, *Riz — Spécifications*
- ISO/CD 7970, *Blé tendre (Triticum aestivum L.) — Spécifications*
- ISO/CD 11746, *Riz — Détermination des caractéristiques biométriques des grains*
- ISO/CD 11747, *Riz — Détermination de l'index de consistance des grains de riz cuits*
- ISO/CDTR 29263, *Céréales et produits céréaliers — Études sur l'échantillonnage*

En développant des relations plus étroites et en renforçant la coopération avec la CAC, les membres du SC 4 espèrent sincèrement élever le niveau des Normes internationales pour les céréales et les légumineuses.

## 23. ISO/TC 34/SC 5, *Lait et produits laitiers*

Les objectifs de l'ISO/TC 34/SC 5 sont d'élaborer et de normaliser des méthodes d'analyse et d'échantillonnage dans le domaine du lait et des produits laitiers. Pour réaliser ses objectifs et en se fondant sur une demande formulée en 1961 par le Comité mixte FAO/OMS d'experts gouvernementaux sur le Code de principes concernant le lait et les produits laitiers, l'ISO/TC 34/SC 5 coopère étroitement depuis 1962 avec la Fédération internationale de laiterie (FIL) pour la préparation de normes qui sont publiées conjointement en tant que Normes internationales ISO-FIL par l'ISO depuis 2001.

La quasi-totalité des Normes internationales ISO-FIL sont également adoptées par le Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers (CCMMP) et sont par la suite entérinées par le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CCMAS).

A l'heure actuelle, l'ISO/TC 34/SC 5 et la FIL préparent un important document, la spécification technique ISO/TS 15495 | FIL/RM 230, qui fournit des lignes directrices pour la détermination quantitative de la mélamine et de l'acide cyanurique par CL-SM/SM pour le lait, les produits laitiers et les formules infantiles. Dans l'industrie laitière, la demande de telles lignes directrices est forte en raison des problèmes d'adultération du lait en Chine, regrettamment toujours d'actualité. La publication de l'ISO/TS 15495 | FIL/RM 230 est prévue dans le courant de 2010, après quoi l'ISO/TC 34/SC 5 et la FIL s'attacheront à préparer une Norme internationale prenant comme base la spécification technique.

#### 24. ISO/TC 34/SC 9, *Microbiologie*

Le domaine d'activité de l'ISO/TC 34/SC 9 couvre la normalisation des méthodes transversales d'analyse microbiologique pour tous les aliments destinés à l'alimentation humaine et animale.

- Nombre de normes ISO publiées sous la responsabilité directe du TC 34/SC 9: 57
- Pays participants : 30
- Pays observateurs : 25

L'ISO/TC 34/SC 9 élabore des méthodes transversales, applicables aux aliments destinés à l'alimentation humaine et aux aliments pour animaux, aux échantillons de la production primaire et de l'environnement de transformation, pour la détection et/ou le dénombrement dans les aliments de micro-organismes pathogènes tels que *Salmonella*, *Listeria monocytogenes*, *Bacillus cereus*, *Staphylococcus aureus*, le thermo tolérant *Campylobacter* et le pathogène *Vibrio*. Un ensemble de normes traite également de l'utilisation de la réaction en chaîne par polymérase (PCR) pour la détection de micro-organismes pathogènes dans les aliments. Un autre ensemble de normes sur la validation de méthodes microbiologiques est en cours d'élaboration.

L'ISO/TC 34/SC 9 souhaiterait avoir une liaison directe avec le CCFH (Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire).

#### 25. ISO/TC 34/SC 11, *Corps gras d'origines animale et végétale*

Le domaine d'activité de l'ISO/TC 34/SC 11 couvre la normalisation des méthodes d'échantillonnage et d'analyse des corps gras d'origine animale, marine et végétale. L'ISO/TC 34/SC 11 a des relations des plus satisfaisantes avec le Comité du Codex sur les graisses et les huiles (CCFO) depuis de nombreuses années. L'ISO a un statut d'observateur aux réunions, où elle est d'ordinaire représentée par le président et le secrétaire du SC 11, en général présents à ce titre et en leur qualité de délégués nationaux. Cette participation est utile car une réunion sur les méthodes d'analyse est habituellement organisée dans le cadre de la réunion du CCFO. Il convient de noter que les Normes ISO sont la première méthodologie choisie dans les Spécifications du CCFO. La participation aide aussi à axer le travail méthodologique sur les exigences du commerce international.

En particulier, le SC 11 travaille sur certains paramètres analytiques clés pour l'analyse des contaminants environnementaux des produits alimentaires. Certains de ces contaminants, comme les hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP), peuvent être réduits en changeant les procédés agricoles utilisés pour sécher le produit. D'autres, comme les dioxines, sont presque entièrement absorbés à partir de produits de déchets industriels qui n'ont pas été éliminés suivant des exigences satisfaisantes.

Le Conseil Oléicole International est récemment devenu liaison du SC 11 et présente des normes qui sont utiles au CCFO pour établir les spécifications internationales relatives à l'huile d'olive. En résumé, les relations entre le Codex et le SC 11 sont à la fois fructueuses et complémentaires.

#### 26. ISO/TC 34/SC 14, *Fruits et légumes en l'état et déshydratés*

L'ISO/TC 34/SC 14 a pour domaine des travaux la normalisation dans le domaine des fruits et légumes en l'état et déshydratés et en particulier la terminologie, l'échantillonnage, les spécifications de produits, les exigences relatives à l'emballage, à l'entreposage, au transport, aux méthodes d'essai et à l'analyse. L'ISO/TC 34/SC 14 est en liaison avec la CAC (Commission du Codex Alimentarius).

Les objectifs du SC 14 sont les suivants:

- fournir des méthodes et analyses validées;
- faciliter le commerce international des fruits et légumes en l'état et déshydratés;
- satisfaire les exigences des consommateurs du point de vue de la nutrition pour l'homme;

- fournir des lignes directrices et une terminologie commune pour les spécifications de produits, l'entreposage et le transport des fruits et légumes.

27. ISO/TC 34/SC 16, *Méthodes horizontales pour l'analyse moléculaire de biomarqueurs*

Compte tenu du domaine des travaux du nouveau SC 16 et des normes déjà publiées dans ce domaine par l'ISO/TC 34 (avec le Comité européen de normalisation (CEN)), les normes suivantes ont été placées sous la responsabilité du SC 16:

- ISO 24276:2006, *Produits alimentaires — Méthodes d'analyse pour la détection des organismes génétiquement modifiés et des produits dérivés — Exigences générales et définitions*
- ISO 21571:2005, *Produits alimentaires — Méthodes d'analyse pour la détection des organismes génétiquement modifiés et des produits dérivés — Extraction des acides nucléiques*
- ISO 21569:2005, *Produits alimentaires — Méthodes d'analyse pour la détection des organismes génétiquement modifiés et des produits dérivés — Méthodes qualitatives basées sur l'utilisation des acides nucléiques*
- ISO 21570:2005, *Produits alimentaires — Méthodes d'analyse pour la détection des organismes génétiquement modifiés et des produits dérivés — Méthodes quantitatives basées sur l'utilisation des acides nucléiques*
- ISO 21572:2004, *Produits alimentaires — Méthodes pour la détection d'organismes génétiquement modifiés et de produits dérivés — Méthodes basées sur les protéines*

Il convient de relever qu'une Spécification technique ISO (élaborée sans le CEN), également publiée par l'ISO/TC 34, a été placée sous la responsabilité du SC 16:

- ISO/TS 21098:2005, *Produits alimentaires — Méthodes basées sur les acides nucléiques pour l'analyse des organismes génétiquement modifiés et des produits dérivés — Informations à fournir et procédure pour l'addition de méthodes à l'ISO 21569, l'ISO 21570 ou l'ISO 21571*

28. ISO/TC 34/SC 17, *Systèmes de management pour la sécurité des denrées alimentaires*

Les normes de la série ISO 22000 sont maintenant sous la responsabilité du nouveau SC 17. Les documents intéressants particulièrement la CAC sont:

- ISO 22000:2005, *Systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires — Exigences pour tout organisme appartenant à la chaîne alimentaire*
- ISO/TS 22004:2005, *Systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires — Recommandations pour l'application de l'ISO 22000:2005*
- ISO/TS 22002-1:2009, *Programmes prérequis pour la sécurité des denrées alimentaires — Partie 1: Fabrication des denrées alimentaires*
- ISO/TS 22003:2007, *Systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires — Exigences pour les organismes procédant à l'audit et à la certification de systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires*
- ISO 22005:2007, *Traçabilité de la chaîne alimentaire — Principes généraux et exigences fondamentales s'appliquant à la conception du système et à sa mise en oeuvre*
- ISO 22006, *Lignes directrices pour l'application de l'ISO 9001 pour la production des récoltes*

L'ISO 22000, et l'évaluation de conformité qui y est associée, devraient avoir un impact positif sur l'harmonisation et la bonne mise en œuvre d'exigences d'application volontaire et obligatoire en matière d'importation et d'exportation de produits alimentaires, d'inspection et de systèmes de certification. L'ISO 22000 a fait l'objet du processus d'examen systématique en 2008 et a été confirmée.

29. Un nouveau document a été publié fin 2009: l'ISO/TS 22002-1:2009, *Programmes prérequis pour la sécurité des denrées alimentaires — Partie 1: Fabrication des denrées alimentaires*.

Ce document spécifie les exigences pour établir, mettre en œuvre et mettre à jour des programmes prérequis (PRP) afin d'aider à maîtriser les dangers liés à la sécurité des denrées alimentaires. L'ISO/TS 22002-1:2009 est applicable à tous les organismes, quelle que soit leur taille ou leur complexité, qui interviennent dans l'étape de fabrication de la chaîne alimentaire et qui souhaitent mettre en œuvre des PRP de manière à satisfaire aux exigences spécifiées dans l'ISO 22000:2005, Article 7.

L'ISO/TS 22002-1:2009 spécifie des exigences détaillées à prendre en compte en lien avec l'ISO 22000:2005, 7.2.3: a) la construction et la disposition des bâtiments et des installations associées; b) la disposition des locaux, notamment l'espace de travail et les installations destinées aux employés; c) l'alimentation en air, en eau, en énergie et autres; d) les services annexes, notamment pour l'élimination des déchets et des eaux usées; e) le caractère approprié des équipements et leur accessibilité pour leur nettoyage, leur entretien et leur maintenance préventive; f) la gestion des produits achetés; g) les mesures de prévention contre les transferts de contaminations; h) le nettoyage et la désinfection; i) la maîtrise des nuisibles; j) l'hygiène des membres du personnel.

En outre, l'ISO/TS 22002-1:2009 précise d'autres aspects considérés comme pertinents pour les opérations de fabrication: 1) le retraitement/recyclage; 2) les procédures de rappel de produits; 3) l'entreposage; 4) l'information sur les produits et la sensibilisation des consommateurs; 5) la prévention de l'introduction intentionnelle de dangers dans les denrées alimentaires, la biovigilance et le bioterrorisme.

30. Outre les normes de la « famille ISO 22000 », il convient de relever que la norme ISO 22006, *Lignes directrices pour l'application de l'ISO 9001 pour la production des récoltes*, a été élaborée. Cette Norme internationale reprend le texte de l'ISO 9001 en y ajoutant des éléments supplémentaires pour les producteurs agricoles et les documents associés à une planification d'exploitation agricole. Elle a été publiée en décembre 2009.

31. L'ISO/TC 34 continuera d'offrir son plein appui et sa pleine coopération à la Commission, de façon à éviter les travaux redondants et adoptera, pour ses propres documents, les conclusions de la Commission sur toutes les questions relatives aux exigences en matière d'hygiène alimentaire.

#### Sécurité des denrées alimentaires – publication ISO

32. L'ISO et le CCI ont publié conjointement « *ISO 22000, Systèmes de management de la sécurité des aliments, Liste de contrôle à l'usage des PME, Êtes-vous prêt?* » Ce manuel sur l'ISO 22000 sera utile aux petites entreprises, en particulier dans les pays en développement et les économies en transition, et les aidera à améliorer la part de marché de leurs produits agricoles et alimentaires sur les marchés mondiaux. La publication est également disponible en français et en espagnol. L'ISO a utilisé cette publication dans différents séminaires organisés pour les pays en développement.

33. Cette publication est une liste de contrôle présentant une série de questions couvrant différents aspects de la création, de la mise en œuvre et de la certification d'un système de management de la sécurité des denrées alimentaires selon l'ISO 22000:2005. Le manuel est destiné aux PME, tant dans les pays en développement que dans les pays développés, et donne une vue d'ensemble des exigences de l'ISO 22000. En passant les questions en revue pas à pas, le manuel permet aux dirigeants d'entreprises de déterminer l'état actuel de leurs activités et les aide à identifier les principaux domaines où une amélioration est possible. Ce manuel sera donc précieux, même si le but ultime n'est pas la certification complète de l'entreprise.

#### L'ISO/DEVCO et la sécurité des denrées alimentaires

34. L'ISO a depuis 1960 un comité chargé de l'élaboration d'orientations politiques, qui traite spécifiquement des besoins des pays en développement en matière de normalisation: le DEVCO. Les pays en développement doivent axer leurs efforts sur l'acquisition à la fois de compétences techniques de niveau mondial et d'une bonne compréhension des exigences techniques sous-tendant le commerce global. Depuis plus de 40 ans, l'ISO apporte une assistance à ces deux niveaux au travers de l'ISO/DEVCO, Comité de l'ISO pour les questions relatives aux pays en développement. Le DEVCO compte au nombre de ses membres plus de 133 organismes nationaux de normalisation de pays industrialisés et en développement.

35. Le comité a quatre objectifs principaux:

- identifier les besoins et exigences des pays en développement en matière de normalisation et d'activités apparentées (c'est-à-dire l'évaluation de la conformité y compris l'accréditation, la qualité et la métrologie) et aider, s'il y a lieu, les pays en développement à définir ces besoins et exigences,
- lorsque ces besoins et exigences auront été établis, recommander des mesures visant à aider les pays en développement à y répondre,
- suivre la mise en application du *Plan d'action de l'ISO pour les pays en développement*,
- constituer un forum pour l'examen de tous les aspects de la normalisation et des activités apparentées et pour l'échange d'expérience entre pays développés et pays en développement.

36. En 2009, l'ISO/DEVCO a mené à bien 3 projets ayant trait à l'assistance technique relative à ISO 22000 et a prévu 4 projets pour 2010 (voir l'[Annexe 2](#)). L'objectif principal est de sensibiliser davantage les parties prenantes dans les pays en développement au rôle de telles normes dans la croissance économique et le commerce mondial et à leur contribution au développement durable. Deux manifestations ont été organisées avec pour objectif de renforcer les capacités au moyen d'un module de formation des formateurs. En outre, 4 parrainages ont été accordés en 2009 pour permettre à des personnes de pays en développement d'assister à la réunion de l'ISO/TC 34/SC 17 sur les systèmes de management pour la sécurité des denrées alimentaires les 17 et 18 septembre 2009, à Charlottenlund, Danemark.

#### Le Codex et l'ISO/TC 234 (voir la structure dans l'[Annexe 3](#))

37. L'importance croissante des fruits de mer comme source de protéines pour la population mondiale, et l'internationalisation croissante de la production et du commerce des fruits de mer, ont fait ressortir la nécessité de normes internationales pour assurer un développement durable et une compatibilité des secteurs de la pêche et de l'aquaculture pour l'environnement.

38. Dans le processus qui a abouti à la création de l'ISO/TC 234, il a été souligné que le travail du comité devrait être complémentaire et ne pas faire concurrence aux travaux de normalisation en cours sous les auspices d'autres organisations non gouvernementales ou gouvernementales.

39. L'ISO/TC 234 a tenu sa troisième réunion plénière à Nanaimo, Canada en octobre 2009. La nouvelle structure est donnée dans l'[Annexe 3](#)).

40. L'ISO/TC 34/SC 17 et l'ISO/TC 234 collaborent étroitement sur les questions de sécurité alimentaire en aquaculture et sur les questions de traçabilité afin d'être efficaces, d'utiliser les connaissances disponibles et de ne pas effectuer des travaux redondants.

#### Le Codex et l'ISO/TC 147 (voir la structure dans l'[Annexe 4](#))

41. La CAC un statut de liaison A avec l'ISO/TC 147 « Qualité de l'eau », et en particulier avec son sous-comité SC 2 « Méthodes physiques, chimiques et biochimiques » et son SC 4 « Méthodes microbiologiques ».

Étant donné que l'eau joue un rôle important dans la transformation des produits alimentaires (à des fins de nettoyage, préparation des produits alimentaires semi-finis, production des boissons comme la bière et les limonades), de nombreuses Normes internationales élaborées par les SC 2 et SC 4 de l'ISO/TC 147 sont, ou devraient être, prises en considération.

42. Les sujets traités au sein de l'ISO/TC 147/SC 2 concernent différentes méthodes de détermination des métaux (détermination d'un seul ou de plusieurs éléments), des anions, des cations, des substances organiques (agents de traitement), des polluants ubiquitaires (phtalates ou hydrocarbures polycycliques (HAP)).

Dans les investigations relatives à la qualité des produits alimentaires, des Normes internationales de l'ISO/TC 147 peuvent être employées en tant que normes de base parce que l'eau est – comparativement à tous les produits alimentaires – la matrice la moins difficile à étudier.

Il convient de souligner également que toutes les méthodes de l'ISO/TC 147/SC 2 ont été validées par des essais interlaboratoires et ne sont acceptées à titre de normes que si les résultats ont été jugés satisfaisants.

En outre, les normes sur le contrôle qualité analytique sont disponibles.

43. En ce qui concerne des méthodes microbiologiques (ISO/TC 147/SC 4), une importance particulière est accordée aux normes existantes sur la détermination des *salmonella*, des *coliforms* (*Escherichia coli* et d'autres substances), ou par exemple à des méthodes sur la recherche des micro-organismes par culture. Des efforts particuliers sont entrepris sur des travaux préalables pour une norme sur l'évaluation de l'incertitude dans l'analyse microbiologique.

Le domaine d'activité de l'ISO/TC 147/SC 4 n'exclut pas l'eau en bouteille. Toutes les normes préparées par ce SC peuvent, en principe, être applicables à l'analyse de l'eau en bouteille.

En dehors du fait que de l'eau du robinet est employée dans la production alimentaire, pour la préparation des aliments et à des fins de rinçage, l'interface précise où la responsabilité de la qualité de l'eau relève de la réglementation de l'eau ou de la réglementation en matière alimentaire peut être différente selon les régions du monde. Pour certains dispositifs, la responsabilité précise se situe « entre les deux » (par exemple, dans le cas de

distributeurs automatiques de boissons alimentés par l'eau du robinet). La coopération et l'harmonisation est donc nécessaire entre la microbiologie des aliments et la microbiologie de l'eau.

44. Lors de la dernière réunion du CCMAS en mars 2010 ont été entérinées 28 méthodes ISO relatives aux eaux minérales naturelles, pour la détection de différentes substances dans les eaux minérales (Codex stan 108-1981) telles que: antimoine, arsenic, barium, borate, cadmium, chrome, cuivre, cyanure, fluorure, plomb, manganèse, mercure, nickel, nitrate, nitrite, sélénium, agents tensioactifs, diphényles polychloré (PCB), pesticides, huile minérale (indice d'hydrocarbure), hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP).

#### Le Codex et l'ISO/TC 54

45. Le comité technique de l'ISO « Huiles essentielles » (ISO/TC 54) poursuit ses travaux sur la caractérisation et l'authentification des huiles essentielles utilisées comme matières premières aromatiques. Toutes les propriétés physicochimiques, les odeurs, le mode d'obtention, etc., ont été examinés et convenus au préalable par les membres (P) du comité avant leur inclusion dans la norme.

#### Les normes d'évaluation de la conformité de l'ISO et leur utilisation dans la sécurité alimentaire

46. L'ISO est une organisation rédactrice de Normes internationales et ne procède pas elle-même à l'évaluation de la conformité des produits, des systèmes de management, des processus ou des services par rapport aux exigences des normes qu'elle établit.

47. L'ISO publie toutefois des Normes internationales et des Guides sur les modalités de l'évaluation de la conformité – c'est là le rôle du Comité de l'ISO pour l'évaluation de la conformité (ISO/CASCO). Cet organe de l'ISO est celui qui est le plus proche du domaine d'intérêt du Comité du Codex sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires (CCFICS).

48. En ce qui concerne l'ISO/CASCO, la plupart des Guides relatifs à l'évaluation de la conformité ont été, ou sont en voie d'être, convertis en Normes internationales. L'Annexe 5 donne une liste des documents et des travaux en cours.

49. Depuis sa dernière session en juin-juillet 2008 à Genève, la Commission du Codex Alimentarius (CAC) a obtenu le statut de liaison A.

Ce nouveau statut permet au Codex de participer à tous les groupes de travail de l'ISO/CASCO. A ce jour, le Codex participe aux groupes suivants:

- CASCO STAR (Groupe alliances stratégiques et réglementation);
- CASCO GT 29 (Exigences relatives aux organismes de certification procédant à la certification de produits (ou de services) et de processus, révision du Guide ISO/CEI 65).

Outre sa participation aux travaux techniques de l'ISO (GT 29), le Codex a assisté à quatre réunions importantes de l'ISO/CASCO:

- atelier du CASCO intitulé « le rôle des Normes internationales dans la gestion de la chaîne d'approvisionnement mondiale et de la traçabilité » (11 novembre 2009);
- 4e réunion du CASCO STAR (9 novembre 2009);
- 25e réunion plénière du CASCO (12-13 novembre 2009).

#### 50. Réunion plénière du CASCO

Le Codex fait partie des 15 liaisons A présentes à la 25e réunion plénière de l'ISO/CASCO. La Secrétaire de la CAC (Mme Selma Doyran) a présenté un compte rendu sur les travaux du Codex.

#### 51. Réunion du CASCO STAR

Le CASCO STAR fournit un mécanisme permettant aux secteurs industriels et aux autorités de réglementation d'interagir avec le CASCO (information sur l'avancement des activités d'évaluation de la conformité, promotion de la boîte à outils du CASCO, enceinte pour examiner les besoins et les préoccupations en matière d'évaluation de la conformité). A la 4e réunion du CASCO/STAR (9 novembre 2009 à Genève), la Secrétaire de la CAC, Mme Selma Doyran, a fait le point sur les travaux de la CAC. Les modalités d'une amélioration de la participation des pays en développement aux travaux de la CAC et l'utilisation du fonds fiduciaire de la CAC sont à l'examen à la CAC.

Des débats sur les normes industrielles (Les normes dites privées) par opposition aux normes gouvernementales/intergouvernementales sont en cours au sein de la CAC.

Compte tenu de l'importance de l'inspection dans le secteur de la sécurité des denrées alimentaires, il a été suggéré que la CAC demande le statut de membre du CASCO GT 31 (révision de l'ISO/CEI 17020:1998).

### Conclusion

52. Il est reconnu que les membres de la Commission, en tant que gouvernements, ont l'autorité de réglementer au niveau national et que l'ISO, en tant que producteur de Normes internationales d'application volontaire, ne l'a pas. Dans le cadre de la bonne pratique réglementaire mise en avant aux niveaux international et régional, les Normes internationales et les Guides internationaux peuvent être jugés utiles par les autorités de réglementation comme des outils efficaces et efficaces pour mener à bien d'importants mandats réglementaires, gérer les risques et établir la confiance sur les marchés.

53. L'ISO considère qu'en utilisant ses Normes internationales, les autorités de réglementation parviendront à atteindre leurs objectifs de santé et de sécurité publiques à un moindre coût pour les fabricants et les consommateurs. Le recours aux Normes internationales aide également les pays à respecter leurs obligations dans le cadre des Accords OTC et SPS de l'OMC.

54. Pour toute information complémentaire sur les développements techniques au sein de l'ISO faisant l'objet du présent rapport, les personnes suivantes peuvent être contactées:

<p>Pour les questions liées à tout comité technique de l'ISO</p> <p>Mme Marie-Noëlle Bourquin            Chef de groupe technique            Secrétariat central de l'ISO            Organisation internationale de normalisation (ISO)            Case postale 56            CH-1211 GENEVE 20            Suisse            Tél. : +41 22 749 72 93            Fax : +41 22 749 73 49            Email : bourquin@iso.org</p>	<p>Pour les questions liées à la certification, à l'inspection et à l'évaluation de la conformité:</p> <p>M. Sean MacCurtain            Chef, Evaluation de la conformité            Secrétariat central de l'ISO            Organisation internationale de normalisation (ISO)            Case postale 56            CH-1211 GENEVE 20            Suisse            Tél. : +41 22 749 73 04            Fax : +41 22 733 34 30            Email : MacCurtain@iso.org</p>
<p>Pour les questions liées à l'ISO/TC 34, <i>Produits alimentaires</i>:</p> <p>Mme Sandrine Espeillac            Secrétaire de l'ISO/TC 34            Association française de normalisation (AFNOR)            11, rue Francis de Pressensé            FR - 93571 SAINT-DENIS LA PLAINE CEDEX            France            Tél. : +33 1 41 62 86 02            Fax : +33 1 49 17 90 00            E-Mail : sandrine.espeillac@afnor.org</p> <p>Mme Carolina Figueiredo            Co-Secrétaire de l'ISO/TC 34            Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT)            Av. 13 de Maio, n° 13, 28° andar            BR - 20003-900 - RIO DE JANEIRO-RJ            Brésil            Tél. : +55 21 3974 23129            Fax : +55 21 2220 17 626436            E-Mail : carolina.figueiredo@abnt.org.br</p>	<p>Pour les questions liées à la formation et au DEVCO:</p> <p>M. Beer Budoo            Directeur, Développement et services de formation            Secrétariat central de l'ISO            Organisation internationale de normalisation (ISO)            Case postale 56            CH-1211 GENEVE 20            Suisse            Tél. : +41 22 749 05 15            Fax : +41 22 749 01 51            E-mail : budoo@iso.org</p>

Pour les questions liées à l'ISO/TC 234, *Pêches et aquaculture*:

Mrs. Hilde Aarefjord  
Secretary of ISO/TC 234  
Standards Norway  
P.O.Box 242  
NO-1326 Lysaker, Norvège  
Tél. : +47 67 83 86 00  
Fax : +47 67 83 86 01  
Email : [haa@standard.no](mailto:haa@standard.no)

## Annexe 1

**Structure de l'ISO/TC 34, *Produits alimentaires***

L'ISO/TC 34 compte 51 pays participants et 55 pays observateurs. Le secrétariat de l'ISO/TC 34 est détenu conjointement par la France et le Brésil (accord de jumelage). L'ISO/TC 34 a établi plusieurs sous-structures [structures actives: 15 sous-comités (SC) et 3 Groupes de travail (GT)], l'élaboration d'importantes normes transversales étant sous la responsabilité de groupes de travail relevant directement de l'ISO/TC 34. Ces sous-structures sont les suivantes:

- GT 10, *Irradiation alimentaire* (animé par l'Argentine)
- GT 12, *Application de l'ISO 9001 dans l'agriculture* (animé par les Etats-Unis)
- GT 13, *Gelée royale* (animé par la Chine)
- ISO/TC 34/SC 2, *Graines et fruits oléagineux et farines de graines oléagineuses* (secrétariat tenu par la France)
- ISO/TC 34/SC 3, *Produits dérivés des fruits et légumes* (secrétariat tenu par la Turquie)
- ISO/TC 34/SC 4, *Céréales et légumineuses* (secrétariat tenu par la Chine)
- ISO/TC 34/SC 5, *Lait et produits laitiers* (secrétariat tenu par les Pays-Bas)
- ISO/TC 34/SC 6, *Viandes, volailles, poissons, oeufs et leurs produits dérivés* (secrétariat tenu par le Botswana)
- ISO/TC 34/SC 7, *Épices, herbes aromatiques et condiments* (secrétariat tenu par l'Inde)
- ISO/TC 34/SC 8, *Thé* [(secrétariat tenu conjointement par le Royaume-Uni et la Chine (accord de jumelage))]
- ISO/TC 34/SC 9, *Microbiologie* (secrétariat tenu par la France)
- ISO/TC 34/SC 10, *Aliments des animaux* (secrétariat tenu par l'Iran)
- ISO/TC 34/SC 11, *Corps gras d'origines animale et végétale* (secrétariat tenu par le Royaume-Uni)
- ISO/TC 34/SC 12, *Analyse sensorielle* (secrétariat tenu par l'Argentine)
- ISO/TC 34/SC 14, *Fruits et légumes en l'état et déshydratés* (secrétariat tenu par la Turquie)
- ISO/TC 34/SC 15, *Café* (secrétariat tenu par le Brésil)
- ISO/TC 34/SC 16, *Méthodes horizontales pour l'analyse moléculaire de biomarqueurs* (secrétariat tenu par les Etats-Unis)
- ISO/TC 34/SC 17, *Systèmes de management pour la sécurité des denrées alimentaires* (secrétariat tenu par le Danemark)

On notera que sur ces 15 sous-comités, 4 seulement ont un domaine d'activité de type transversal (ISO/TC 34/SC 9, ISO/TC 34/SC 12, ISO/TC 34/SC 16 et ISO/TC 34/SC 17).

**Échantillon de projets et de publications de l'ISO/TC 34 intéressant le Codex  
(mars 2010)**

<b>Numéro du projet</b>	<b>Titre</b>	<b>Statut</b>
ISO 22000:2005	<i>Systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires — Exigences pour tout organisme appartenant à la chaîne alimentaire</i>	Publiée en septembre 2005. Confirmée en 2009.
ISO/TS 22002-1	<i>Programmes prérequis pour la sécurité des denrées alimentaires — Partie 1: Fabrication des denrées alimentaires</i>	Publiée en 2009.
ISO/TS 22003:2007	<i>Systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires — Exigences pour les organismes procédant à l'audit et à la certification de systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires</i>	Publiée en février 2007.
ISO/TS 22004:2005	<i>Systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires — Recommandations pour l'application de l'ISO 22000:2005</i>	Publiée en novembre 2005. Confirmée en 2009.
ISO 22005:2007	<i>Traçabilité de la chaîne alimentaire — Principes généraux et exigences fondamentales s'appliquant à la conception du système et à sa mise en œuvre</i>	Publiée en juillet 2007.
ISO 22006:2009	<i>Lignes directrices pour l'application de l'ISO 9001 pour la production des récoltes</i>	Publiée en 2009.
ISO/DIS 14470	<i>Irradiation des aliments — Exigences pour l'élaboration, la validation et le contrôle de routine du processus d'irradiation ionisante utilisé dans le traitement des aliments</i>	Projet de Norme internationale soumis au vote jusqu'en août 2010.
ISO/FDIS 26642	<i>Produits alimentaires — Détermination de l'indice glycémique (IG) et classification pertinente</i>	Projet final de Norme internationale à lancer en juin 2010.
ISO/TS 22964:2006	<i>Lait et produits laitiers — Détection de l'Enterobacter sakazakii</i>	Publiée en janvier 2006.  Note: une Norme internationale transversale relative à la détection de l'Enterobacter sakazakii dans les produits alimentaires est actuellement en cours d'élaboration au sein de l'ISO/TC 34/SC 9.
ISO/TS 15495   IDF/RM 230	<i>Lait, produits laitiers et formules infantiles — Lignes directrices pour la détermination quantitative de la mélamine et de l'acide cyanurique par CL-SM/SM</i>	En cours d'élaboration. Publication prévue à l'automne 2010

## Annexe 2

## Projets d'assistance technique ISO 22000 réalisés en 2009 et planification pour 2010

### *Projets ISO 22000 réalisés en 2009 – 1<sup>er</sup> trimestre 2010*

**Objectif 1: Sensibilisation des principales parties prenantes dans les pays en développement au rôle de la normalisation pour la croissance économique, le commerce mondial et le développement durable**

Titre	Lieu/Hôte	Dates	Total des participants	Parrainages	Pays bénéficiaires
Séminaire national sur ISO 22000 – Systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires	Luanda, Angola	29 juin - 1 juillet 2009	60	0	Angola
Séminaire national sur ISO 22000 – Systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires	Skopje, Ex-République yougoslave de Macédoine	14-15 septembre 2009	29	0	Ex-République yougoslave de Macédoine

**Objectif 2: Développer les capacités des membres et parties prenantes de l'ISO engagés dans le développement de l'infrastructure de la normalisation et la participation aux travaux de normalisation internationale**

Titre	Lieu/Hôte	Dates	Total des participants	Parrainages	Pays bénéficiaires
Séminaire régional de sensibilisation et de formation des formateurs à ISO 22000 – Systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires	Hanoï, Viet Nam	20-24 avril 2009	89	12	Brunei Darussalam, Cambodge, Chine, Indonésie, Lao Rép. dém. pop., Malaisie, Mongolie, Myanmar, Papouasie-Nouvelle Guinée, Philippines, Singapour, Thaïlande et Viet Nam
Séminaire régional de sensibilisation et de formation des formateurs à ISO 22000 – Systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires	Windhoek, Namibie	15-19 mars 2010	16	14	Afrique du Sud, Botswana, Congo, Éthiopie Rép. féd. dém., Kenya, Madagascar, Malawi, Maurice, Mozambique, Namibie, Seychelles, Swaziland, Tanzanie, Zambie et Zimbabwe

### *Planification des projets ISO 22000 en 2010*

Titre	Région	Pays
Séminaire national sur ISO 22000 – Systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires	Afrique de l'est et australe	Botswana*
Séminaire national sur ISO 22000 – Systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires	Afrique de l'est et australe	Malawi*
Séminaire national sur ISO 22000 – Systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires	Caraïbes et Amérique centrale	Cuba

(\*à confirmer)

**Annexe 3****Structure de l'ISO/TC 234, Pêches et aquaculture**

L'ISO/TC 234, *Pêches et aquaculture*, a été créé en février 2007. La liste actuelle des pays membres compte 19 membres participants et 17 membres observateurs.

En plus de la Commission du Codex Alimentarius (CAC), trois organisations internationales sont en liaison: l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture, l'Union internationale pour la conservation de la nature (UICN) et la Fédération européenne des producteurs aquacoles (FEAP).

**Les groupes de travail suivants ont été créés:**

TC 234/AG 1 Groupe consultatif sur l'aquaculture

TC 234/GT 1 Traçabilité des produits de la pêche

TC 234/GT 2 Surveillance environnementale des impacts sur le fond marin des exploitations de pisciculture marine

TC 234/GT 3 Technologie de l'aquaculture

TC 234/GT 4 Sécurité alimentaire pour les fermes marines

TC 234/GT 5 Méthodologie pour le comptage des poux de mer

TC 234/GT 6 Calcul de PEPS (Poisson entré, poisson sorti) et indice de consommation

**Domaine des travaux de l'ISO/TC 234:**

Normalisation dans le domaine des pêches et de l'aquaculture, y compris, sans y être limité, la terminologie, les spécifications techniques relatives à l'équipement et à son fonctionnement, la caractérisation des sites d'aquaculture et l'entretien de conditions physiques, chimiques et biologiques appropriées, la surveillance environnementale, les rapports d'essai, la traçabilité et le rejet des déchets.

À l'exclusion:

- des méthodes d'analyse des produits alimentaires, couvertes par l'ISO/TC 34;
- des vêtements de protection personnelle, couverts par l'ISO/TC 94;
- de la surveillance environnementale, couverte par l'ISO/TC 207.

De plus amples informations sur le domaine d'activité sont données dans le plan d'action pour l'ISO/TC 234:

[http://www.iso.org/iso/fr/standards\\_development/technical\\_committees/list\\_of\\_iso\\_technical\\_committees.htm](http://www.iso.org/iso/fr/standards_development/technical_committees/list_of_iso_technical_committees.htm)

**Projets présentant un intérêt pour la CAC:**

- ISO/CD 12875, *Traçabilité des produits de la pêche — Spécifications relatives aux informations à enregistrer dans les chaînes de distribution des poissons issus de la pêche*
- ISO/CD 12877, *Traçabilité des produits de la pêche — Spécifications relatives aux informations à enregistrer dans les chaînes de distribution des poissons d'élevage*

## Structure de l'ISO/TC 147, *Qualité de l'eau*

L'ISO/TC 147 compte 35 pays participants et 51 pays observateurs

L'ISO/TC 147 comprend les groupes actifs suivants :

- GT 4, *Mesurages radiologiques* animé par la France)
- SC 1, *Terminologie* (secrétariat tenu par l'Afrique du Sud)
- SC 2, Méthodes physiques, chimiques et biochimiques (secrétariat tenu par l'Allemagne)
  - GT 19 *Hydrocarbures aromatiques polycycliques (PAH)* (animé par les Pays-Bas)
  - GT 33 *Méthodes par chromatographie d'ions* (animé par l'Allemagne)
  - GT 38 *Méthodes d'analyse de l'écoulement* (animé par l'Allemagne)
  - GT 48 *Fidélité et justesse* (animé par l'Allemagne)
  - GT 52 *Antimoine, arsenic et sélénium* (animé par le Royaume-Uni)
  - GT 53 *CPG-SM pour groupes de substances non polaires* (animé par les Pays-Bas)
  - GT 55 *Glyphosate et AMPA* (animé par la France)
  - GT 56 *PFOS et PFOA* (animé par le Japon)
  - GT 57 *SPME* (animé par l'Allemagne)
  - GT 59 *Alcanes chlorés* (animé par l'Allemagne)
  - GT 60 *Détermination de la couleur* (animé par la Norvège)
  - GT 61 *Détermination du mercure* (animé par l'Allemagne)
  - GT 62 *Détermination de l'oxygène dissous* (animé par l'Allemagne)
  - GT 63 *Analyse discrète* (animé par le Royaume-Uni)
- SC 4, Méthodes microbiologiques (secrétariat tenu par l'Allemagne)
  - GT 2 *Coliformes (E. coli et autres coliformes)* (animé par l'Allemagne)
  - GT 5 *Clostridium sulfitoréducteurs* (animé par l'Autriche)
  - GT 7 *Salmonella* (animé par le Royaume-Uni)
  - GT 10 *Legionella* (animé par les Pays-Bas)
  - GT 12 *Contrôle de qualité analytique des milieux microbiologiques* (animé par la France)
  - GT 13 *Cryptosporidium/Giardia* (animé par le Royaume-Uni)
  - GT 15 *Incertitude de mesure* (animé par la Finlande)
  - GT 17 *Legionella par PCR* (animé par la France)
  - GT 18 *E. coli/coliformes avec enrichissement en milieu liquide* (animé par les Etats Unis)
- SC 5, *Méthodes biologiques* (secrétariat tenu par l'Allemagne)
- SC 6, *Échantillonnage (méthodes générales)* (secrétariat tenu par le Royaume-Uni)

## Annexe 5

## Liste des guides et normes du CASCO par domaine d'application

<b>Vocabulaire, principes et éléments communs de l'évaluation de la conformité</b>	ISO/CEI 17000:2004	Évaluation de la conformité — Vocabulaire et principes généraux
	ISO/PAS 17001:2005	Évaluation de la conformité — Impartialité — Principes et exigences
	ISO/PAS 17002:2004	Évaluation de la conformité — Confidentialité — Principes et exigences
	ISO/PAS 17003:2004	Évaluation de la conformité — Plaintes et appels — Principes et exigences
	ISO/PAS 17004:2005	Évaluation de la conformité — Divulgence d'informations — Principes et exigences
	ISO/PAS 17005:2008	Évaluation de la conformité — Utilisation des systèmes de management — Principes et exigences
<b>Certification des produits</b>	Guide ISO/CEI 23:1982	Modes d'indication de la conformité aux normes dans les systèmes de certification par une tierce partie
	Guide ISO/CEI 28:2004	Évaluation de la conformité — Lignes directrices pour un système type de certification des produits par une tierce partie
	Guide ISO/CEI 53:2005	Évaluation de la conformité — Lignes directrices sur l'utilisation du système de management de la qualité d'un organisme dans le domaine de la certification des produits
	Guide ISO/CEI 65:1996	Exigences générales relatives aux organismes procédant à la certification de produits
	Guide ISO/CEI 67:2004	Évaluation de la conformité — Éléments fondamentaux de la certification de produits
<b>Code de bonne pratique pour l'évaluation de la conformité</b>	Guide ISO/CEI 60:2004	Évaluation de la conformité — Code de bonne pratique
<b>Accords de reconnaissance mutuelle (ARM)</b>	Guide ISO/CEI 68:2002	Arrangements concernant la reconnaissance et l'acceptation des résultats d'évaluation de la conformité
<b>Rédaction de spécifications à utiliser pour l'évaluation de la conformité</b>	ISO/CEI 17007:2009	Évaluation de la conformité — Lignes directrices pour la rédaction de documents normatifs appropriés pour l'évaluation de la conformité
<b>Accréditation</b>	ISO/CEI 17011:2004	Évaluation de la conformité — Exigences générales pour les organismes d'accréditation procédant à l'accréditation d'organismes d'évaluation de la conformité
<b>Inspection</b>	ISO/CEI 17020:1998	Critères généraux pour le fonctionnement de différents types d'organismes procédant à l'inspection
<b>Certification de systèmes</b>	ISO/CEI 17021:2006	Évaluation de la conformité — Exigences pour les organismes procédant à l'audit et à la certification de systèmes de management
<b>Certification de personnes</b>	ISO/CEI 17024:2003	Évaluation de la conformité — Exigences générales pour les organismes de certification procédant à la certification de personnes
<b>Essais/étalonnages</b>	ISO/CEI 17025:2005	Exigences générales concernant la compétence des laboratoires d'étalonnages et d'essais
	ISO/CEI 17043:2010	Évaluation de la conformité — Exigences générales concernant les essais d'aptitude

<b>Marques de conformité</b>	<b>Guide ISO 27:1983</b>	<i>Instructions visant les mesures correctives à prendre par un organisme de certification dans le cas d'usage abusif de sa marque de conformité</i>
	<b>ISO/CEI 17030:2003</b>	<i>Évaluation de la conformité — Exigences générales pour les marques de conformité par tierce partie</i>
<b>Évaluation par des pairs</b>	<b>ISO/CEI 17040:2005</b>	<i>Évaluation de la conformité — Exigences générales relatives à l'évaluation par des pairs des organismes d'évaluation de la conformité et des organismes d'accréditation</i>
<b>Déclaration de conformité du fournisseur</b>	<b>ISO/CEI 17050-1:2004</b>	<i>Évaluation de la conformité — Déclaration de conformité du fournisseur — Partie 1 : Exigences générales</i>
	<b>ISO/CEI 17050-2:2004</b>	<i>Évaluation de la conformité — Déclaration de conformité du fournisseur — Partie 2 : Documentation d'appui</i>

### Liste des projets en cours du CASCO

<b>Inspection</b>	<b>ISO/CEI 17020</b> [CASCO GT 31] Révision de l'ISO/CEI 17020:1998 Projet de travail en cours. Prochaine réunion du GT en mai 2010.	<i>Évaluation de la conformité — Critères généraux pour le fonctionnement de différents types d'organismes procédant à l'inspection</i>
<b>Compétence en matière d'audit</b>	<b>ISO/CEI 17021 Partie 2</b> [CASCO GT 21] Clôture du vote sur le DIS en février. Prochaine réunion du GT en avril 2010.	<i>Évaluation de la conformité — Exigences pour l'audit de certification par tierce partie de systèmes de management</i>
<b>Rapports d'audit</b>	<b>ISO/CEI TS 17022</b> [CASCO GT 33] NP approuvé. 1 <sup>ère</sup> réunion du GT en février 2010	<i>Évaluation de la conformité — Exigences minimales et recommandations supplémentaires pour le contenu d'un rapport d'audit de système de management par tierce partie</i>
<b>Certification de personnes</b>	<b>ISO/CEI 17024</b> [CASCO GT 30] Revision de l'ISO/CEI 17024:2003 Projet de travail en cours. Prochaine réunion du GT en février 2010.	<i>Évaluation de la conformité — Exigences générales pour les organismes de certification procédant à la certification de personnes</i>
<b>Certification des produits</b>	<b>ISO/CEI 17065</b> [CASCO GT 29] Révision du Guide ISO/CEI 65:1996 Clôture du vote sur le CD en février 2010. Prochaine réunion du GT en avril 2010	<i>Évaluation de la conformité — Exigences pour les organismes de certification des produits, des procédés et des services</i>
<b>Certification des produits</b>	<b>ISO/CEI 17067</b> [CASCO GT 32] Révision du Guide ISO/CEI 67 incluant les Guides 23, 27, 28 et 53. 1 <sup>ère</sup> réunion du GT en février 2010.	<i>Évaluation de la conformité — Éléments fondamentaux de la certification de produits</i>