



## PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

### COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Trente-sixième session, Siège de la FAO,

Rome, Italie, 1<sup>er</sup> - 5 juillet 2013

### COMMUNICATION DE L'ISO

(rapport d'activités intéressant les travaux du Codex)

1. L'Organisation internationale de normalisation (ISO) a établi le présent document d'information dans le cadre des échanges suivis de communications et de mises à jour entre le Secrétariat de la Commission du Codex Alimentarius (CAC) et le Secrétariat central de l'ISO. 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.

#### **Organisation internationale de normalisation – ISO**

2. Toute information générale concernant l'Organisation internationale de normalisation (ISO) est disponible à l'adresse suivante : <http://www.iso.org/>. La collection de normes de l'ISO compte près de 19 800 Normes internationales qui ont été élaborées par 219 comités techniques et 491 sous-comités gérant quelque 2 469 groupes de travail.

#### **Statut international de l'ISO**

3. L'ISO a 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) ainsi qu'au Comité sur les mesures sanitaires et phytosanitaires (SPS) de l'OMC.

4. Le statut d'observateur de l'ISO auprès de la CAC fournit l'occasion de coordonner les questions touchant à différentes normes ISO adoptées et utilisées par le Codex dans ses travaux. Les méthodes ISO ont été entérinées dans le document « *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées* » (CODEX STAN 234-1999), qui est mis à jour chaque année lors de la réunion du CCMAS.

5. L'ISO a organisé un atelier régional sur les Normes alimentaires et le commerce du 8 au 10 mai 2013 à la Havane, Cuba, avec l'appui de la Oficina Nacional de Normalización (NC) de Cuba, en collaboration avec la Commission du Codex Alimentarius, l'Organisation mondiale de la santé animale (OIE), l'Initiative mondiale de la sécurité des aliments (GFSI) et l'Agence suédoise de coopération internationale pour le développement (Sida). Soixante-dix participants de 26 pays (avec des représentants des instituts nationaux de normalisation, des gouvernements et du secteur de l'industrie) d'Amérique latine et des Caraïbes ont participé à cet atelier régional.

Cet atelier a été l'occasion de présenter une vue d'ensemble des chaînes d'approvisionnement alimentaire de la région, d'exposer les liens et les différences entre les divers acteurs internationaux et d'examiner les défis, opportunités et solutions qu'une mise en application cohérente des normes et pratiques peut apporter.

## **L'ISO et les pays en développement**

6. 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 50 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 145 membres, qui sont des organismes nationaux de normalisation de pays industrialisés et en développement.

(Pour en savoir plus sur le DEVCO, consulter : <http://www.iso.org/iso/fr/home/about/iso-and-developing-countries.htm> ).

7. En 2012, l'ISO/DEVCO a mené à bien trois projets ayant trait à l'assistance technique relative à ISO 22000 et planifié quatre événements en 2013 (voir [Annexe 2](#)). Pour mieux faire comprendre aux principales parties prenantes dans les pays en développement le rôle des normes de ce type pour la croissance économique, le commerce mondial et leur contribution au développement durable, quatre séminaires nationaux sur ISO 22000 ont été organisés. Trois autres événements ont été organisés dans un but de renforcement des capacités : deux ateliers régionaux auxquels d'autres organisations internationales comme la Commission du Codex Alimentarius étaient invitées à participer, dont un en Afrique, à Nairobi, Kenya, sur la contribution des normes au secteur alimentaire, et un à La Havane, Cuba, sur les Normes alimentaires et le commerce, et un séminaire national de formation des formateurs, qui sera organisé à Walvis Bay, en Namibie. De plus, six parrainages organisés en 2012 ont permis à des personnes de pays en développement de participer à la réunion de l'ISO/TC 34/SC 17 – *Systèmes de management pour la sécurité des denrées alimentaires*, qui s'est tenue du 29 octobre au 1<sup>er</sup> novembre 2012 à Saitama, au Japon.

## **Le Comité de l'ISO pour l'évaluation de la conformité**

8. 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).

9. La vingt-huitième réunion plénière du Comité de l'ISO pour l'évaluation de la conformité ([ISO/CASCO](#)) a été accueillie par l'Instituto Colombiano de Normas Técnicas y Certificación (ICONTEC) à Bogotá, en Colombie, les 11 et 12 octobre 2012. Cette manifestation a réuni 97 délégués de 34 comités membres, une liaison interne et 12 organisations en liaison, dont la CEI.

L'ISO/CASCO a organisé, en marge de la réunion plénière, une séance publique sur l'évaluation de la conformité qui a attiré plus de 80 participants. Cette séance publique était axée sur les travaux des groupes de travail (GT) de l'ISO/CASCO et les toutes dernières normes de l'ISO/CASCO.

L'organisation de la plénière de l'ISO/CASCO à Bogotá a facilité la présence de participants d'Amérique latine et des Caraïbes, tant à la réunion plénière qu'à la séance publique.

10. Questions d'actualité actuellement examinées au sein de l'ISO/CASCO :

- Dans le cadre des activités destinées à assurer la bonne mise en oeuvre des normes, l'ISO/CASCO a rédigé une proposition en vue de la création d'un Répertoire international des organisations certifiées selon les normes de systèmes de management de l'ISO, qui a été présentée au CSC/SPC (document 04/2013) en janvier 2013. Les questions stratégiques soulevées par le CSC/SPC seront traitées dans le cadre d'une analyse de rentabilité détaillée du projet, qui sera présentée au Conseil en septembre 2013.
- Le groupe de travail mixte IAF-ILAC-ISO, reconnaissant la nécessité de maintenir la dynamique engagée avec la bonne mise en oeuvre des normes, met à jour un plan stratégique commun pour la période 2012-2015. Le plan prévoit neuf points d'action ciblant la bonne mise en oeuvre des normes, avec des mesures à prendre par chacune des trois organisations.
- L'ISO/CASCO a engagé une initiative visant à promouvoir activement une approche harmonisée des activités d'évaluation de la conformité fondée sur la boîte à outils de l'ISO/CASCO, en élaborant une brochure à utiliser par les Comités membres nationaux (CMN) avec les autorités de réglementation nationales. Ce thème fera l'objet d'un atelier régional au moins, fin 2013. L'organisation d'autres ateliers régionaux en 2014 dépendra du succès de cette première manifestation.

- L'ISO/CASCO a piloté pour la cinquième année consécutive l'Etude ISO des certifications. Les tout derniers résultats ont été mis à disposition gratuitement pour la première fois, et peuvent être téléchargés sur le [site Web de l'ISO](http://www.iso.org/iso/fr/home/store/publications_and_e-products/publication_item.htm?pid=PUB100318) ([http://www.iso.org/iso/fr/home/store/publications\\_and\\_e-products/publication\\_item.htm?pid=PUB100318](http://www.iso.org/iso/fr/home/store/publications_and_e-products/publication_item.htm?pid=PUB100318)).

#### 11. Promotion de la boîte à outils de l'ISO/CASCO et ateliers 2012 :

En 2012, le Président et le Secrétaire de l'ISO/CASCO ont assuré la promotion de la boîte à outils de l'ISO/CASCO et souligné l'importance de mettre en oeuvre des pratiques d'évaluation de la conformité bien établies et reconnues, en participant aux manifestations suivantes :

- Atelier ONUDI-UIT-ISO sur l'évaluation de la conformité pour les pays en développement en Asie, au Bangladesh, les 1<sup>er</sup> et 2 février 2012 ;
- 11e réunion de l'ISO/TC 34/SC 9/GT 3 à Lausanne, 24 avril 2012 ;
- Conférence ATP à Berlin, septembre 2012 ;
- Réunion de l'IAF à Francfort, du 28 avril au 3 mai 2012 ;
- Assemblées générales de l'IAF et de l'ILAC, au Brésil, octobre 2012.

#### 12. Représentations externes et liaisons :

Une nouvelle liaison de catégorie A, l'Organisation mondiale de la santé animale (OIE), a été établie avec l'ISO/CASCO en 2012.

#### 13. Composition de l'ISO/CASCO et prochaine réunion plénière

L'ISO/CASCO compte actuellement 120 membres, dont 73 membres (P) et 47 membres (O).

La prochaine réunion plénière de l'ISO/CASCO, avec sa séance publique et ses réunions connexes, se tiendra pendant la semaine du 7 octobre 2013 à Beijing, en Chine.

De plus amples informations sont disponibles sur le site Web de l'ISO sur le domaine des travaux et la structure ainsi qu'un lien vers le programme de travail de l'ISO/CASCO ([http://www.iso.org/iso/fr/home/standards\\_development/list\\_of\\_iso\\_technical\\_committees/iso\\_technical\\_committee.htm?commid=54998](http://www.iso.org/iso/fr/home/standards_development/list_of_iso_technical_committees/iso_technical_committee.htm?commid=54998)).

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

14. Les Comités du Codex et l'ISO/TC 34, *Produits alimentaires*, collaborent de longue date. L'ISO/TC 34 appuie la mise en place d'un cadre permanent et durable pour la collaboration entre le Codex et l'ISO, afin de mieux coordonner les travaux et d'éliminer les activités redondantes ou contradictoires. Les modalités d'une communication commune ou en collaboration sur les activités respectives sont aussi un élément d'intérêt.

15. 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 à établir les lois et règlements visant la protection des citoyens face aux risques sanitaires éventuels liés à la consommation de produits alimentaires. L'ISO, en tant qu'organisation non gouvernementale, prépare des normes, notamment sur les méthodes d'essai, pour aider les parties prenantes tout au long de la chaîne logistique alimentaire à satisfaire à la fois aux exigences légales et réglementaires et aux exigences des consommateurs relatives à ces produits. L'ISO/TC 34 cherche également les moyens de faire participer des pays en développement plus nombreux à ces activités.

16. Depuis sa création en 1947, l'ISO/TC 34 a publié plus de 800 référentiels de l'ISO (Normes internationales, Spécifications techniques et Rapports techniques). Soixante-cinq pour cent (65 %) de ces documents sont des méthodes d'essai. Pour la structure de l'ISO/TC 34 et la liste des projets/publications pouvant intéresser le Codex, voir l'[Annexe 1](#).

17. En sus de programmes de travail spécialisés menés dans les sous-comités, plusieurs projets en cours sous la responsabilité directe de l'ISO/TC 34 peuvent également présenter un intérêt pour le Codex :

- ISO/WD 12824, *Gelée royale — Spécifications* (en cours d'élaboration) ;
- révision de l'ISO 2451:1973, *Fèves de cacao — Spécifications* (en cours d'élaboration) ;
- lancement de nouveaux travaux sur le bien-être animal pour les animaux destinés à l'alimentation, en collaboration avec l'OIE.

18. L'ISO/TC 34 a tenu sa réunion plénière en avril 2012 à Nairobi, au Kenya, afin de susciter l'implication des pays en développement d'Afrique. Un atelier régional sur la contribution des normes au secteur

alimentaire en Afrique a été organisé lors de cette réunion. Un représentant du Codex Alimentarius était présent à cet atelier.

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.

#### 19. 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'essai et d'analyse, les spécifications de produit et les exigences relatives à l'emballage, au stockage et au transport.

Le Comité du Codex sur les céréales, les légumes secs et les légumineuses a été ajourné sine die. L'ISO/TC 34/SC 4 reste toutefois en communication étroite avec la CAC. Celle-ci a délégué un représentant qui a assisté aux deux dernières réunions plénières du SC 4, donnant ainsi la possibilité d'un bon échange d'information.

La norme et le projet suivants pourraient présenter un intérêt pour la CAC :

- ISO 5526:2013, *Céréales, légumes secs et autres graines alimentaires – Nomenclature* ;
- révision d'ISO 5527:1995, *Céréales - Vocabulaire* (il est prévu que cette norme soit publiée en cinq langues : anglais, français, allemand, espagnol et chinois) (à publier avant l'automne 2013).

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

Le domaine d'activité de l'ISO/TC 34/SC 5 couvre la normalisation des méthodes d'analyse et d'échantillonnage dans le domaine du lait et des produits laitiers. L'ISO/TC 34/SC 5 coopère étroitement avec la Fédération internationale du Lait (FIL) pour la préparation de normes qui sont publiées conjointement en tant que Normes internationales ISO-FIL. S'il y a lieu, l'ISO/TC 34/SC 5 et la FIL apportent conjointement leur concours aux documents du Codex.

L'ISO/TC 34/SC 5 participe activement au Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage, par sa présence aux réunions (IAM, GT et CCMAS), et en communiquant des informations actualisées pour le Codex Stan 234 sur les méthodes normalisées pour le lait et les produits laitiers, avec la FIL. La FIL participe également aux réunions du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire, du Comité du Codex sur les additifs alimentaires, du Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments, du Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques et de régime, du Comité du Codex sur les résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments, du Groupe spécial intergouvernemental du Codex sur l'alimentation animale, du Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires, du Comité du Codex sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires, de certains Comités régionaux de coordination et de la Commission du Codex Alimentarius.

La progression des discussions sur l'incertitude de l'échantillonnage est suivie de près. Pour le secteur laitier, il est essentiel que les plans d'échantillonnage soient fondés sur des principes statistiques valides afin de respecter les impératifs d'un commerce international équitable du lait et des produits laitiers.

En juin 2012, l'ISO et l'AOAC ont signé un accord de coopération en vue de normaliser conjointement les méthodes analytiques relevant du domaine de travail du Panel des parties prenantes sur les préparations pour nourrissons et produits nutritionnels pour adultes (SPIFAN) de l'AOAC. Des projets relatifs à la détermination des protéines de lactosérum et à l'analyse des acides gras ont été confiés à la coopération ISO/TC 34/SC 5/FIL. La prise en charge de projets relatifs aux chlorures et aux oligo-éléments est envisagée.

#### 21. ISO/TC 34/SC 8, *Thé*

L'activité de l'ISO/TC 34/SC 8 dans le domaine du thé (*Camellia sinensis*) couvre les thés décaféinés et solubles, 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. Les objectifs de l'ISO/TC 34/SC 8 sont les suivants :

- fournir des méthodes d'analyses validées ;
- fournir des spécifications de composition validées ;
- fournir des lignes directrices relatives à l'interprétation commune des bonnes pratiques de fabrication ;
- faciliter le commerce international ;

- faire en sorte que les attentes des consommateurs relatives à la qualité soient remplies.

Le programme de travail actuel comprend les éléments suivants :

- publication d'une méthode pour la mesure de la théanine dans le thé vert et le thé noir ;
- publication d'un rapport technique sur le thé blanc ;
- étude de faisabilité pour l'élaboration d'une Bonne pratique de fabrication en collaboration avec l'ISO/TC 34/SC 17 ;
- étude de l'extension de la norme ISO 14502-2:2005, *Détermination des substances caractéristiques du thé vert et du thé noir — Partie 2 : Dosage des catéchins dans le thé vert - Méthode par chromatographie en phase liquide à haute performance* ;
- lancement d'une étude de faisabilité pour l'élaboration de spécifications standards pour les thés blanc et oolong, pour la mise à jour des normes sur les thés solubles à chaud et à froid et pour la préparation d'une méthodologie et de descripteurs sensoriels pour les infusions de thé vert.

Les progrès réalisés et le programme de travail ont été examinés et révisés lors de la réunion internationale de l'ISO/TC 34/SC 8 en juin 2012. La prochaine réunion aura lieu en 2014.

## 22. ISO/TC 34/SC 15, *Café*

Au cours de sa dernière réunion plénière, l'ISO/TC 34/SC 15 a décidé de suivre les travaux du CODEX touchant aux activités des comités suivants :

- Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments ;
- Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires.

L'ISO/TC 34/SC 15 sera représenté par sa Secrétaire.

## 23. ISO/TC 34/SC 10, *Aliments des animaux*

Les objectifs de l'ISO/TC 34/SC 10 sont les suivants :

- fournir des méthodes et analyses validées pour les aliments des animaux, nécessaires pour le contrôle de l'Etat et l'assurance qualité dans les contrats industriels et commerciaux ;
- faciliter le commerce international des aliments pour animaux ;
- élaborer de nouvelles normes afin de fournir des denrées alimentaires sûres dans le but de fournir des aliments pour animaux sûrs.

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

La dernière réunion plénière de l'ISO/TC 34/SC 11 s'est tenue à Ottawa, Canada, en octobre 2012. Le Comité du Codex sur les graisses et les huiles (CCFO) s'est réuni à Langkawi, en Malaisie, en février 2013.

Au cours de la réunion du CCFO, des discussions ont porté sur la nécessité d'une méthode pour analyser la masse volumique relative dans les graisses et les huiles. Aucun délégué n'a été en mesure de démontrer cette nécessité, que plusieurs d'entre eux ont pourtant confirmée. La méthode qui figure actuellement dans la liste des méthodes du Codex est une méthode de l'UICPA qui n'est plus disponible. L'ISO/TC 34/SC 11 a une méthode pour mesurer la masse volumique apparente (détermination de la masse volumique conventionnelle – poids du litre dans l'air, ISO 6883:2007) et celle-ci, en tenant compte du volume immergé d'un réservoir, sert à déterminer la quantité d'huile chargée ou déchargée durant le transport. Dans cette méthode, on utilise un pycnomètre (flacon en verre) pour définir le volume d'huile à peser. La masse volumique relative est calculée en divisant la masse volumique d'un échantillon par celle de l'eau pure, à des températures définies. Il s'agit donc bien d'une méthode fondée sur l'emploi d'un pycnomètre, mais qui implique d'autres mesurages et calculs, semblables à ceux d'ISO 6883:2007. Tant qu'il n'y aura pas de demande formelle de la part d'un membre visant à introduire une méthode pour déterminer la masse volumique relative des huiles, les travaux ne seront pas engagés.

ISO 6883:2007 est cependant très largement utilisée dans le secteur des huiles et des graisses et l'ISO/TC 34/SC 11 élabore une norme fondée sur un équipement automatisé qui utilise la méthode du tube en U oscillant. Cette méthode est couramment utilisée dans le secteur des huiles de pétrole et, avec le développement des essais sur les composants du biodiesel, il a été suggéré qu'elle pourrait être utilisée pour les huiles alimentaires. Un essai collaboratif réalisé sur six huiles a montré que les méthodes donnent le même résultat avec des limites de reproductibilité très proches. Cette méthode automatisée mesure également

la masse volumique relative et, après la réunion du Codex, ce point sera souligné dans la norme, laquelle sera publiée en 2014.

Le CCFO est en train d'élaborer une norme pour les huiles de poisson. Une grande partie des discussions engagées au cours de la réunion ont porté sur la forme de cette norme et ce qu'elle devrait contenir. Un projet de norme a été élaboré par un groupe de travail inter-sessions présidé par la Suisse, mais ce document a malgré tout fait l'objet de débats quant au domaine d'application de la norme, aux types d'huiles de poisson qu'elle doit couvrir, aux facteurs de qualité, aux additifs et aux contaminants. La plupart des méthodes utilisées pour mesurer les spécifications envisagées sont celles de l'ISO/TC 34/SC 11. Une propriété importante des huiles de poisson tient au profil des acides gras qu'elles contiennent et, bien qu'il existe naturellement des chevauchements, les diverses fourchettes pour chaque espèce présentant un intérêt commercial figureront dans la norme. L'ISO/TC 34/SC 11 procède actuellement à la révision de la méthode pour la détermination des profils des acides gras dans les graisses et les huiles :

- ISO 12966-2:2011, *Corps gras d'origines animale et végétale — Chromatographie en phase gazeuse des esters méthyliques d'acides gras — Partie 2: Préparation des esters méthyliques d'acides gras*, nouvelle norme ;
- ISO 12966-3:2009, *Corps gras d'origines animale et végétale — Chromatographie en phase gazeuse des esters méthyliques d'acides gras — Partie 3: Préparation des esters méthyliques à l'aide d'hydroxyde de triméthylsulfonium (TMSH)* ;
- ISO 12966-1, *Corps gras d'origines animale et végétale — Chromatographie en phase gazeuse des esters méthyliques d'acides gras — Partie 1: Lignes directrices pour la chromatographie en phase gazeuse*, (en cours d'élaboration) ;
- ISO 12966-4, *Corps gras d'origines animale et végétale — Chromatographie en phase gazeuse des esters méthyliques d'acides gras — Partie 4: Chromatographie en phase gazeuse sur colonne capillaire*, (en cours d'élaboration).

L'huile d'olive reste une question d'actualité au sein du CCFO. La Commission européenne ne souhaite pas que le moindre changement soit apporté dans la norme qui a été élaborée par le Conseil Oléicole International (COI), car elle estime que cela conduirait à une adultération supplémentaire de l'huile d'olive au sein de l'UE. Cela implique que l'huile produite à partir d'olives cultivées dans certaines régions géographiques du monde ne peut être vendue sous l'appellation huile d'olive, car elle ne répond pas aux spécifications du COI. Des pays comme l'Australie estiment que cette situation constitue un obstacle au commerce. La délégation australienne a proposé une modification portant sur le niveau de campestérol dans l'huile d'olive vierge, mais la Commission européenne s'y est opposée. Faute de consensus, ce point a été reporté à la prochaine réunion. L'ISO/TC 34/SC 11 élabore actuellement deux normes pour la détermination des stérols :

- ISO 12228-1, *Détermination de la teneur en stérols individuels et totaux — Méthode par chromatographie en phase gazeuse — Partie 1: Corps gras d'origines animale et végétale* (en cours d'élaboration) ;
- ISO 12228-2, *Détermination de la teneur en stérols individuels et totaux — Méthode par chromatographie en phase gazeuse — Partie 2: Huile d'olive et huile de grignons d'olive* (en cours d'élaboration).

La Partie 2 est basée sur la méthode du COI et fait partie des méthodes qui ont été ajoutées au programme de travail de l'ISO/TC 34/SC 11, après que le COI est devenu organisation en liaison.

Les autres points qui ont été abordés concernaient divers pays tentant d'introduire dans la norme du Codex des variétés de graisses et d'huiles portant des noms nouveaux, par exemple huile de soja à haute teneur en acide oléique, huile de palme à haute teneur en acide oléique, huile de tournesol à haute teneur en acides stéarique et oléique, mais toutes ont été rejetées compte tenu de l'absence d'informations commerciales dans les propositions d'études nouvelles.

Faute de temps, les points à l'ordre du jour n'ont malheureusement pas pu être tous traités et seront reportés à la prochaine réunion en 2015.

## 25. ISO/TC 34/SC 2, *Graines et fruits oléagineux et farines de graines oléagineuses*

Le domaine des travaux de l'ISO/TC 34/SC 2 couvre la normalisation dans le domaine des graines et fruits oléagineux et farines de graines oléagineuses, de l'échantillonnage et de la préparation de l'échantillon à l'analyse proprement dite.

Le principal projet présentant un intérêt pour la CAC concerne la révision en cours de l'ISO 542, *Graines oléagineuses — Échantillonnage*, et les révisions des normes ISO relatives aux glucosinolates : ISO 9167, *Graines de colza — Dosage des glucosinolates — Méthode par chromatographie liquide à haute performance* et ISO 12788, *Graines de colza — Dosage des glucosinolates — Méthode spectrométrique pour les glucosinolates totaux par libération de glucose*, ainsi que le projet sur les tourteaux de soja, ISO 14244, *Tourteaux de graines oléagineuses — Détermination de la teneur en protéine soluble en solution d'hydroxyde de potassium*.

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

Le domaine des travaux de l'ISO/TC 34/SC 14 couvre 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 d'analyse.

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 3, *Produits dérivés des fruits et légumes*

Le domaine des travaux du SC 3 couvre la normalisation dans le domaine des produits dérivés des fruits et légumes, en particulier, les essais et analyses, l'échantillonnage et les spécifications des produits.

Les objectifs du SC 3 sont les suivants :

- fournir des méthodes et analyses validées dans le domaine des produits et produits dérivés des fruits et légumes ;
- faciliter le commerce international dans le domaine des produits et produits dérivés des fruits et légumes ;
- satisfaire les exigences des consommateurs du point de vue de la nutrition pour l'homme.

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

Le domaine des travaux de l'ISO/TC 34/SC 9 couvre la normalisation de l'analyse microbiologique de la chaîne alimentaire : de la production primaire d'aliments aux produits alimentaires pour l'alimentation humaine et animale, y compris l'environnement de la production et de la manutention des produits alimentaires.

La liaison entre l'ISO/TC 34/SC 9 et le Codex s'opère par le biais du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (CCFH).

Principaux projets d'intérêt pour la CAC : des méthodes de référence normalisées existent et sont mises à jour sur les *Salmonella*, *Campylobacter*, *Listeria monocytogenes*, *Cronobacter*, *Vibrio*, *Yersinia*, *Escherichia Coli*, etc. De nouvelles méthodes de référence normalisées sont en cours d'élaboration sur l'histamine (par CLHP), les virus transmis par les produits alimentaires (HAV et norovirus par RT-PCR), les larves de *Trichinella* (méthode physique par digestion), les entérotoxines staphylococciques (au moyen de kits immuno-enzymatiques). Un autre ensemble de normes est en cours de révision et de développement sur la validation des méthodes microbiologiques pour les aliments.

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

Le domaine des travaux du SC 16 couvre la normalisation des méthodes d'analyse pour l'analyse moléculaire des biomarqueurs. En particulier, ces méthodes sont utilisées dans l'identification des variétés, la

détermination des agents pathogènes des plantes et l'identification des produits de la biotechnologie moderne dans les semences, les céréales, les produits en vrac et des ingrédients alimentaires transformés. Bien qu'il ait recours à des techniques similaires, le SC n'a pas d'activités dans le domaine de la microbiologie.

Principaux liens entre le TC 34/SC 16 et les Comités du Codex : le SC 16 et ses membres sont actifs au CCMAS lorsque le débat sur les biotechnologies est engagé.

Principaux projets d'intérêt pour la CAC : projets à venir sur l'analyse qualitative et des méthodes propriétaires lancés par le SC 16 ou présentant un intérêt pour ce dernier.

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

L'ISO/TC 34/SC 17 est chargé de la normalisation dans le domaine des systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires, couvrant la chaîne alimentaire de la production primaire à la consommation (série ISO 22000).

Dans la série de spécifications techniques ISO/TS 22002, une nouvelle partie a été publiée en janvier 2013 et deux autres parties sont en cours d'élaboration :

- ISO/TS 22002-2:2013, *Programmes prérequis pour la sécurité des denrées alimentaires — Partie 2: Restauration* ;
- ISO/TS 22002-4, *Programmes prérequis pour la sécurité des denrées alimentaires — Partie 4: Fabrication des emballages alimentaires* (en cours d'élaboration) ;
- ISO/TS 22002-5, *Programmes prérequis pour la sécurité des denrées alimentaires — Partie 5: Transport et entreposage* (en cours d'élaboration).

L'ISO/TC 34/SC 17 et l'ISO/CASCO (Groupe de travail mixte) ont entamé la révision de l'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*. Un projet de travail est en cours d'examen.

Un nouveau manuel ISO, *Comment utiliser l'ISO 22000 — Management de la sécurité des denrées alimentaires*, a été publié en avril 2013. Ce manuel a pour but de donner des recommandations d'application générale pour aider les organismes (principalement de petites et moyennes entreprises) qui reconnaissent les avantages potentiels de la mise en œuvre d'un Système de management de la sécurité des denrées alimentaires conformément à ISO 22000:2005. Il explique les principales étapes de la démarche et les subdivise en tâches faciles à comprendre, assorties de conseils pratiques. Il contient aussi des informations destinées spécifiquement aux organisations qui veulent obtenir la certification de conformité à la norme. Voir le communiqué de presse :

[http://www.iso.org/iso/fr/home/news\\_index/news\\_archive/news.htm?refid=Ref1738](http://www.iso.org/iso/fr/home/news_index/news_archive/news.htm?refid=Ref1738).

La dernière réunion de l'ISO/TC 34/SC 17 s'est tenue à Saitama, au Japon, en octobre/novembre 2012. Le SC 17 a particulièrement apprécié la participation de la Commission du Codex Alimentarius, représentée par Annamaria Bruno qui a présenté les travaux de la CAC intéressant le SC 17. L'importance d'une collaboration étroite et suivie entre l'ISO/TC 34/SC 17 et la CAC a été soulignée au cours de la réunion.

Une nouvelle structure-cadre pour les normes de systèmes de management (NSM) de l'ISO a débouché sur les décisions suivantes :

- ISO/TS 22004:2005 (en cours de révision, deviendra ISO 22004) se rattachera à la nouvelle structure puisque la structure précédente s'appliquait à ISO 22000:2005 ;
- ISO 22000:2005 fera l'objet d'un examen systématique en 2014 au cours duquel la nécessité d'une révision et de l'application de la nouvelle structure de NSM de l'ISO sera évaluée. Aucune révision ne sera engagée avant l'examen systématique ;
- si ISO 22000:2005 est révisée et la nouvelle structure de NSM de l'ISO est appliquée, la révision de l'Annexe 3 constituera un enjeu important, car elle s'aligne sur le Codex.

Au cours de la réunion plénière, il a été ouvertement débattu de la progression de l'élaboration d'un nouveau document contenant des lignes directrices relatives à la production d'aliments pour animaux dans la série des

PRP (ISO/TC 22002-X) que le plan stratégique du SC 17 avait identifié comme l'une de ses priorités, mais qui n'a pas encore été amorcé :

- il a été établi que plusieurs organisations en liaison (Codex/FAO, FIL, IAF) ont un intérêt commun dans les aliments pour animaux ;
- le sujet des « aliments pour animaux » sera revisité à la prochaine réunion du SC 17 ;
- les « aliments pour animaux de compagnie » sont traités dans l'ISO/TS 22003 révisée, et classés dans la catégorie des « aliments pour animaux ».

La prochaine réunion de l'ISO/TC 34/SC 17 se tiendra à Sydney, en Australie, du 4 au 8 novembre 2013.

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

### **Le Codex et l'ISO/TC 234**

32. 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.

33. 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.

34. L'ISO/TC 34/SC 17 et l'ISO/TC 234 collaborent étroitement sur les questions de sécurité des produits alimentaires issus de l'aquaculture et sur les questions de traçabilité, dans un souci d'efficacité, d'exploitation optimale des connaissances disponibles et pour éviter les efforts à double. Cette collaboration a pris la forme d'un groupe de travail mixte, ISO/TC 34/SC 17 – ISO/TC 234 GT : « *Aquaculture* ».

35. L'ISO/TC 234 a tenu sa sixième réunion plénière à Reykjavik, en Islande, en novembre 2012.

36. De plus amples informations sur le domaine d'application, la structure, les coordonnées ainsi que des liens vers le programme de travail et le plan d'action de l'[ISO/TC 234](http://www.iso.org/iso/fr/home/standards_development/list_of_iso_technical_committees.htm) ([http://www.iso.org/iso/fr/home/standards\\_development/list\\_of\\_iso\\_technical\\_committees.htm](http://www.iso.org/iso/fr/home/standards_development/list_of_iso_technical_committees.htm)) sont disponibles sur le site Web de l'ISO.

### **Le Codex et l'ISO/TC 147**

37. La CAC a un statut de liaison A avec l'ISO/TC 147 « *Qualité de l'eau* », et en particulier avec ses sous-comités SC 2 « *Méthodes physiques, chimiques et biochimiques* » et 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 de 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.

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

38. Le comité ISO/TC 54, *Huiles Essentielles*, se consacre à l'étude des huiles essentielles commercialisées sur le marché ainsi qu'à l'élaboration et à la mise à jour des méthodes analytiques pour la caractérisation de ces huiles essentielles. Les propriétés physicochimiques et olfactives de chaque huile essentielle sont établies avec la participation active des membres et les paramètres pour chacune des normes sont définis par consensus. Un grand nombre des huiles essentielles mises à l'essai sont largement utilisées comme agents aromatisants, telles que les huiles de citron, d'orange, de basilic, de gingembre, de romarin, de thym rouge, d'origanum type Espagne, etc.

39. La trente-sixième réunion de la CAC pourrait être une bonne occasion de nouer des relations plus proches entre l'ISO/TC 54 *Huiles Essentielles* et la Commission du Codex Alimentarius si celle-ci décide d'inclure les monographies d'huiles essentielles au nombre de ses agents aromatisants. Les normes ISO ont caractérisé les huiles essentielles et établi les paramètres convenus à l'échelon mondial. Cette collaboration

permettra de réduire les analyses d'essais effectuées par les organisations en liaison avec l'ISO. L'ISO/TC 54 a mis en place il y a deux ans des relations étroites avec la Pharmacopée européenne qui a mis à jour de nombreuses normes d'huiles essentielles et intégré de nouvelles normes.

L'harmonisation des normes est très importante pour améliorer la fluidité du commerce des aromatisants.

### **Conclusion**

40. 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 à titre d'outils efficaces pour mener à bien d'importants mandats réglementaires, gérer les risques et établir la confiance sur les marchés.

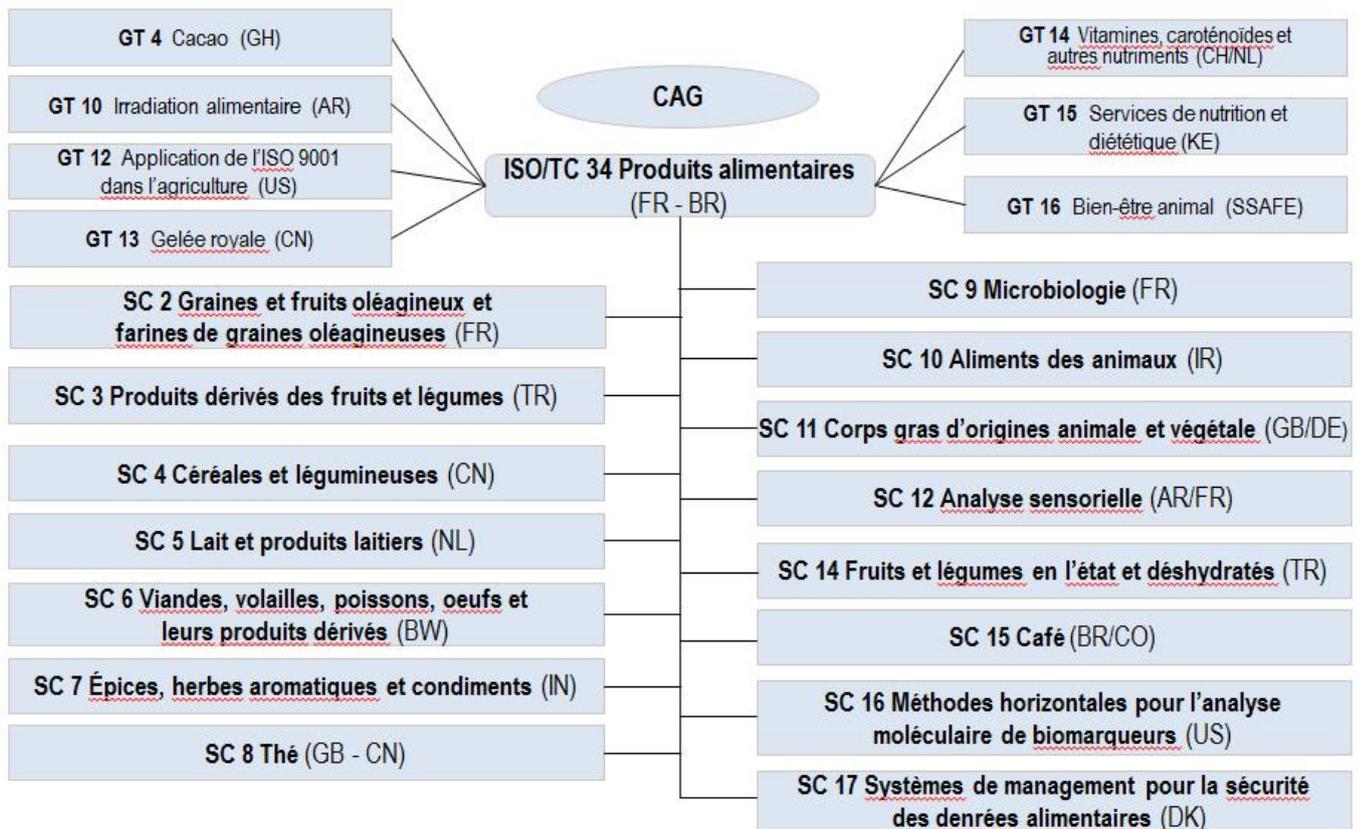
41. L'ISO considère qu'en utilisant ses Normes internationales, les autorités de réglementation parviendront à atteindre leurs objectifs de santé et de sécurité publiques à un moindre coût pour les fabricants et les consommateurs. Le recours aux Normes internationales aide également les pays à respecter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

42. Pour toute information complémentaire sur les développements techniques au sein de l'ISO faisant l'objet du présent rapport, veuillez contacter Madame Marie-Noëlle Bourquin au Secrétariat central de l'ISO ([bourquin@iso.org](mailto:bourquin@iso.org)).

## Annexe 1

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

L'ISO/TC 34 compte 51 pays participants et 58 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 sept 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 :



On notera que sur ces 15 sous-comités, quatre 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  
qui ont changé de statut au cours des douze derniers mois  
(mars 2013)**

<b>Numéro du projet</b>	<b>Titre</b>	<b>Statut</b>
ISO/TS 22003:2007	<i>Systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires — Exigences pour tout organisme appartenant à la chaîne alimentaire</i>	Publiée en 2007 En cours de révision
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 2005 En cours de révision
ISO/TS 22964:2006	<i>Lait et produits laitiers — Détection de l'Enterobacter sakazakii</i>	Publiée en 2006 Confirmée en 2013
ISO 21572:2013	<i>Produits alimentaires — Analyse des biomarqueurs moléculaires — Méthodes basées sur les protéines</i>	Publiée en 2013
ISO/TS 21098:2005	<i>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</i>	Annulée en 2013

## Annexe 2

## Projets d'assistance technique ISO 22000 réalisés en 2012 et planification pour 2013

**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 participant	Parrainage s	Pays bénéficiaires
Séminaire national sur ISO 22000 - Systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires	Belgrade, Serbie	9-10 octobre 2012	40	0	Serbie
Séminaire national sur ISO 22000 - Systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires	Khartoum, Soudan	25-27 novembre 2012	64	0	Soudan
Séminaire national sur ISO 22000 - Systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires	Quito, Équateur	26-28 juin 2013	50	0	Équateur
Séminaire national sur ISO 22000 - Systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires	Dakar, Sénégal	septembre 2013 (à confirmer)	50	0	Sénégal

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

Titre	Lieu/Hôte	Dates	Total des participants	Parrainage s	Pays bénéficiaires
Atelier régional sur la contribution des normes au secteur alimentaire en Afrique – ISO/TC 34 – <i>Produits alimentaires</i>	Nairobi, Kenya	24-25 avril 2012	123	48	Afrique du Sud, Argentine, Bénin, Botswana, Burkina Faso, Burundi, Cameroun, République centrafricaine, Colombie, République démocratique du Congo, Côte d'Ivoire, Cuba, Érythrée, Éthiopie, Gabon, Gambie, Ghana, Guinée, Indonésie, Kenya, Lesotho, Madagascar, Malawi, Maroc, Mauritanie, Maurice, Mozambique, Namibie, Nigéria, Ouganda, Rwanda, Sénégal, Seychelles, Sierra Leone, Soudan, Swaziland, Tanzanie, Thaïlande, Togo, Zambie et Zimbabwe
Atelier régional sur les normes alimentaires et le commerce	La Havane, Cuba	8-10 mai 2013	70	46	Antigua-et-Barbuda, Argentine, Barbade, Brésil, Chili, Colombie, Costa Rica, Cuba, Dominique, République dominicaine, El Salvador, Équateur, Guatemala, Guyana, Haïti, Honduras, Jamaïque, Nicaragua, Panama, Paraguay, Pérou, Sainte-Lucie, Suriname, Trinité-et-Tobago, Venezuela et Uruguay
Séminaire national de formation des formateurs et séminaires de suivi sur ISO 22000 – Systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires	Walvis Bay, Namibi	19-23 août (formation des formateurs) et septembre 2013 (séminaire de suivi – à confirmer)	15 pour la formation des formateurs 100 pour le séminaire de suivi	0	Namibie