



**PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES  
COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS**

**37<sup>e</sup> session, CIGG  
Genève, Suisse, 14-18 juillet 2014**

**COMMUNICATION DE L'ISO<sup>1</sup>  
(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.

2. Toute information générale concernant l'Organisation internationale de normalisation (ISO) est disponible à l'adresse suivante : <http://www.iso.org/>. L'ISO compte plus de 20 000 Normes internationales, 230 comités techniques et 488 sous-comités gérant quelque 2 686 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 le Rôle des Normes alimentaires internationales dans le commerce mondial les 22 et 23 avril 2014 à Bangkok, en Thaïlande, avec l'appui du Thai Industrial Standards Institute (TISI), et la coopération de la Commission du Codex Alimentarius, de l'Organisation mondiale de la santé animale (OIE), de l'Initiative mondiale de la sécurité des aliments (GFSI), et avec le soutien de l'Agence suédoise de coopération internationale pour le développement (Sida). Sur les 56 participants à l'atelier, 40 représentants d'instituts nationaux de normalisation, de gouvernements et du secteur de l'industrie de 14 pays d'Asie de l'Est et du Sud-Est ont pris part 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 mécanismes de liaison 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'atelier était axé sur la sensibilisation et le renforcement des capacités d'un groupe de personnes de la région. Ces personnes devront relayer les enseignements de l'atelier auprès de leurs groupes nationaux respectifs, informer leur organisme national de normalisation et ses parties prenantes des travaux réalisés au sein du TC 34 et de l'engagement possible dans les travaux techniques (en impliquant par exemple les producteurs, les salariés, les inspecteurs, les laboratoires d'essais, les transporteurs, les professionnels de la chaîne d'approvisionnement alimentaire, les agences de promotion des exportations, les entreprises d'entreposage et les transitaires). L'atelier a été suivi de la réunion plénière de l'ISO/TC 34, *Produits alimentaires*.

<sup>1</sup> Ce document a été préparé par l'ISO et sous sa responsabilité.

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

6. Depuis 1960, l'ISO dispose d'un comité 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 premier ordre 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 153 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 2013, l'ISO/DEVCO a mené à bien trois projets d'assistance technique sur ISO 22000 et planifié trois événements en 2014 (voir [Annexe 2](#)). Deux séminaires nationaux sur ISO 22000 ont été organisés en Equateur et en Bolivie 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. Le renforcement des capacités a fait l'objet de trois autres événements dont 2 ateliers – un atelier régional sur les Normes alimentaires et le commerce, à La Havane, Cuba et un atelier régional sur le Rôle des Normes alimentaires internationales dans le commerce, à Bangkok, Thaïlande – auxquels ont été invités à participer d'autres organisations internationales comme la Commission du Codex Alimentarius, l'Organisation mondiale de la santé animale (OIE), l'Initiative mondiale de la sécurité des aliments (GFSI) ainsi qu'un séminaire national de formation des formateurs organisé en Namibie, à Walvis Bay puis à Windhoek. De plus, pour permettre à des personnes de pays en développement d'assister aux réunions de l'ISO/TC 34/SC 17, *Systèmes de management pour la sécurité des denrées alimentaires*, des parrainages sont organisés. Ainsi quatre personnes ont été parrainées pour participer à la réunion tenue du 4 au 8 novembre 2013 à Sydney, en Australie, et cinq parrainages seront en principe assurés pour la réunion suivante prévue à Copenhague, au Danemark du 15 au 19 septembre 2014.

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

8. Le domaine d'activité de cet organe de l'ISO est très proche de celui du Comité du Codex sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires (CCFICS).

9. La 29e réunion plénière du Comité de l'ISO pour l'évaluation de la conformité ([ISO/CASCO](#)) a été accueillie par la Standardization Administration of China (SAC) et la Certification and Accreditation Administration of China (CNCA) à Beijing, Chine, les 9 et 10 octobre 2013. Cent-six délégués de 37 comités membres, 2 liaisons internes et 12 organisations en liaison, dont l'IEC et 8 observateurs y ont participé.

L'ISO/CASCO a organisé, en marge de la réunion plénière, une séance publique et des tables rondes sur l'évaluation de la conformité qui ont attiré plus de 95 participants. Cette séance publique était axée sur les travaux en cours des groupes de travail (GT) de l'ISO/CASCO et les normes récemment publiées dans ce cadre. Les tables rondes se sont focalisées sur les domaines d'action stratégiques futurs de l'ISO/CASCO et de l'évaluation de la conformité en général.

La tenue de la plénière de l'ISO/CASCO en Chine a facilité la présence de participants de la région Asie-Pacifique, à la réunion et à la séance publique. Le Comité de l'ISO pour les questions relatives aux pays en développement (DEVCO) a parrainé la participation d'un certain nombre de délégués des comités membres de l'ISO dans la région.

Un atelier régional sur *l'Impact de la mondialisation économique, de la réglementation et de la sécurité des consommateurs sur l'évaluation de la conformité* a également été organisé en marge de la plénière et a réuni plus de 110 délégués.

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

- Le groupe stratégique conjoint IAF-ILAC-ISO continue de surveiller la mise en oeuvre de son plan d'action stratégique pour garantir l'adéquation des activités d'évaluation de la conformité associées aux normes de systèmes de management et pour aider à protéger la marque et l'image de l'ISO.
- L'ISO/CASCO est en train de finaliser un outil en ligne interactif visant à promouvoir l'adoption par les autorités nationales de réglementation d'approche harmonisée de l'évaluation de la conformité fondée sur la boîte à outils de l'ISO/CASCO. Il devait être utilisé de concert par les comités membres nationaux et les autorités nationales de réglementation. Deux ateliers régionaux sont prévus en 2014 à Oman et au Botswana.
- Le Groupe alliances stratégiques et réglementation (STAR) du CASCO continue d'inciter et d'encourager les groupes intergouvernementaux et industriels à interagir directement avec l'ISO/CASCO. Ce groupe ne cesse de s'élargir avec notamment l'adjonction cette année du secteur des

télécommunications (Quest Forum). Le Directeur exécutif de l'Alliance ISEAL a pris part à un certain nombre de réunions en qualité d'observateur. L'ISO/CASCO continue de promouvoir les avantages de la boîte à outils auprès des membres du STAR et d'autres participants. Le modèle du STAR est actuellement réexaminé de manière à encourager encore davantage la participation et les débats.

- L'ISO/CASCO étudie diverses possibilités concernant l'élaboration de recommandations et d'autres référentiels sur les systèmes particuliers d'évaluation de la conformité. Des lignes directrices sont déjà en passe d'être finalisées en ce qui concerne les dispositifs particuliers de certification des produits et, d'ici 12 à 18 mois, des personnes.
- L'ISO/CASCO continue d'explorer les moyens d'assurer une représentation adéquate des parties prenantes, de l'industrie, des consommateurs et des pays en développement dans les activités de l'ISO/CASCO, notamment en généralisant l'utilisation de WebEx pour toutes ses réunions.
- En collaboration avec le COPOLCO, l'ISO/CASCO a élaboré un dossier d'information pour les comités membres de l'ISO et les associations de consommateurs sur le traitement des réclamations ayant trait aux normes de systèmes de management au niveau national. Il facilite leur implication dans le traitement des plaintes car ils sont en mesure d'alerter les autorités locales au besoin.
- Pour la sixième année consécutive, l'ISO/CASCO s'est chargé de gérer l'*Etude ISO des certifications*. Les résultats de l'étude 2012 ont été publiés sur le site Web de l'ISO et sont, comme ceux de l'étude 2011, mis à disposition gratuitement sur le [site web de l'ISO](http://www.iso.org/iso/fr/home/standards/certification/iso-survey.htm?certificate=ISO%209001&countrycode=AF) (<http://www.iso.org/iso/fr/home/standards/certification/iso-survey.htm?certificate=ISO%209001&countrycode=AF>). Ces résultats révèlent une augmentation générale du nombre de certificats au niveau mondial.

#### 11. Travaux récents de l'ISO/CASCO présentant un intérêt pour le Codex :

ISO/TS 22003, *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*

Comme l'ISO/TS 22003 renvoie à de nombreux articles de l'ISO/IEC 17021, *Évaluation de la conformité – Exigences pour les organismes procédant à l'audit et à la certification des systèmes de management*, un document avec le texte des articles cités en référence a été publié en mai 2014. Il réunit en un seul et même document les articles de l'ISO/TS 22003:2013 et les parties de l'ISO/IEC 17021:2011 auxquelles ils renvoient.

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

En janvier 2014, l'ISO/CASCO compte 122 membres, dont 77 membres (P) et 45 membres (O).

La prochaine réunion plénière de l'ISO/CASCO, avec séance publique et réunions connexes, se tiendra pendant la semaine du 22 septembre 2014 à Genève, en Suisse.

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](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**

13. 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'éviter les activités redondantes ou contradictoires. Les modalités d'une communication commune ou en collaboration sur les activités respectives de part et d'autre sont aussi un élément d'intérêt.

14. 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 alimentaire à satisfaire tant aux exigences légales et réglementaires qu'aux exigences des consommateurs desdits produits. L'ISO/TC 34 cherche également les moyens de faire participer à ces activités un plus grand nombre de pays en développement.

15. Depuis sa création en 1947, l'ISO/TC 34 a publié plus de 800 référentiels 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 la liste des projets/publications pouvant intéresser le Codex, voir l'[Annexe 1](#).

16. 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/NP 12824, *Gelée royale — 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.
- Lancement de nouveaux travaux sur la définition du qualificatif « naturel » : ISO/AWI 19657, *Définition de critères pour qu'un ingrédient alimentaire soit considéré comme « naturel » – Lignes directrices à propos des définitions techniques et critères pour les ingrédients alimentaires naturels.*

17. L'ISO/TC 34 a tenu sa dernière réunion plénière en avril 2014 à Bangkok, en Thaïlande, à la suite d'un atelier régional sur le rôle des normes alimentaires internationales dans le commerce mondial. Le représentant du Codex Alimentarius a présenté un exposé lors de l'atelier et de la réunion plénière.

18. 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.

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 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 la préparation de l'échantillon à l'analyse proprement dite.

Le principal projet présentant un intérêt pour la CAC est la révision en cours d'ISO 542:1990, *Graines oléagineuses – Échantillonnage.*

L'ISO a publié ISO 14244:2014, *Tourteaux de graines oléagineuses – Détermination de la teneur en protéines solubles en solution d'hydroxyde de potassium*, en février 2014.

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

Le domaine d'activité de l'ISO/TC 34/SC 4 couvre la normalisation dans le domaine 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.

L'ISO/TC 34/SC 4 a tenu sa dernière réunion plénière en 2013 à Vancouver, au Canada, et la prochaine réunion se tiendra au dernier trimestre de 2014 au Portugal.

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'informations.

Les normes et projets suivants pourraient présenter un intérêt pour la CAC :

Nouveaux projets :

- ISO/NP 19942, *Maïs – Spécification*, visant à établir des spécifications minimales pour le maïs destiné à la consommation humaine, à l'alimentation animale et à l'exportation sur les marchés mondiaux. Le vote sur la proposition d'étude nouvelle s'est achevé en avril 2014.
- Révision d'ISO 15141, *Céréales et produits céréaliers – Détermination de l'ochratoxine A – Méthode par chromatographie en phase liquide à haute performance avec nettoyage de colonne par immunoaffinité et détection par fluorescence.* La méthode existante sera actualisée en utilisant des solvants d'extraction respectueux de l'environnement et un nettoyage par immunoaffinité.

Projets en cours :

- ISO/WD 16624, *Céréales et produits céréaliers – Farine de blé tendre et semoule de blé dur – Détermination de la couleur par colorimétrie de la réflectance diffuse*
- ISO/DIS 21415-2, *Blé et farines de blé – Teneur en gluten – Partie 2: Détermination du gluten humide par des moyens mécaniques*
- ISO/CD 7304-1, *Pâtes alimentaires produites à partir de semoule de blé dur – Appréciation de la qualité de cuisson par analyse sensorielle – Partie 1: Méthode de référence*
- ISO/DIS 27971, *Céréales et produits céréaliers – Blé tendre (Triticum aestivum L.) – Détermination des propriétés alvéographiques d'une pâte à hydratation constante de farine industrielle ou d'essai et méthodologie pour la mouture d'essai*

- ISO/DIS 6647-1, *Riz – Détermination de la teneur en amylose – Partie 1: Méthode de référence*
- ISO/DIS 6647-2, *Riz – Détermination de la teneur en amylose – Partie 2: Méthodes de routine*
- ISO/DIS 11085, *Céréales, produits céréaliers et aliments des animaux – Détermination de la teneur en matières grasses brutes et en matières grasses totales par la méthode d'extraction de Randall*

Méthode d'échantillonnage en cours de discussion :

- ISO 24333:2009, *Céréales et produits céréaliers – Échantillonnage*, spécifie des exigences relatives à l'échantillonnage dynamique ou statique, par des moyens manuels ou mécaniques, des céréales et produits céréaliers, en vue de l'évaluation de leur qualité et de leur état, et pour la détermination de contaminants. En revanche, elle n'est pas appropriée pour déterminer la présence fortuite d'organismes génétiquement modifiés dans des produits non génétiquement modifiés faute de données justificatives. Ce sujet pourrait présenter un intérêt pour les membres de la CAC, sous réserve de disposer de données justificatives, le domaine d'application d'ISO 24333 devra être élargi. Par conséquent, les observations et les données expérimentales sont bienvenues.

#### 21. 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) depuis 1961 pour la préparation de normes qui sont publiées conjointement en tant que Normes internationales ISO-FIL par l'ISO depuis 2001.

Il apporte son concours, s'il y a lieu, pour les observations de l'ISO/TC 34 et/ou les observations FIL/ISO sur les documents du Codex.

- Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage – communication des documents et présence aux réunions (IAM, GT et CCMAS), communication d'informations actualisées pour le *CODEX STAN 234-1999* sur les méthodes normalisées pour le lait et les produits laitiers
- Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers (en sommeil) – l'ISO/TC 34/SC 5 a bien reçu des documents et assisté à des réunions

Les discussions du Codex sur l'incertitude de mesure, l'incertitude de l'échantillonnage et l'évaluation de la conformité sont suivies de près. Pour le secteur laitier, il est essentiel que les plans d'échantillonnage soient fondés sur des principes statistiques valides afin de répondre aux impératifs d'un commerce international équitable pour le lait et les produits laitiers.

En juin 2012, l'ISO et l'AOAC ont signé un accord de coopération en vue de normaliser conjointement les méthodes d'analyse 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. Des projets relatifs aux chlorures et aux oligo-éléments sont envisagés à cet égard.

L'ISO 8968-1|FIL 20-1:2001 et l'ISO 8968-2|FIL 20-2:2001 sur la méthode Kjeldahl pour la détermination de la teneur en azote et le calcul de protéine brute du lait de vache ont été révisées et regroupées sous la norme **ISO 8968-1|FIL 20-1:2014**, qui remplace ainsi également FIL 92:1979/ISO 5549:1978. Les experts de l'ISO et de la FIL ont validé avec succès l'élargissement du domaine d'application au terme de nombreuses études effectuées en commun sur le plan international. En conséquence, la méthode est applicable au lait de vache liquide (entier, demi-écrémé ou écrémé), au lait entier de chèvre et de brebis liquides, aux fromages à pâte dure, mi-dure ou molle, au lait en poudre et aux produits laitiers en poudre, notamment les laits infantiles, aux concentrés de protéines de lait, aux concentrés de protéines de lactosérum, aux caséines et aux caséinates. La méthode Kjeldahl révisée a été soumise au Codex Alimentarius pour entérinement début 2014. Il a été relevé que la norme révisée ISO/FIL peut ne plus être techniquement équivalente à AOAC 991.20.

#### 22. ISO/TC 34/SC 7 *Épices, herbes aromatiques et condiments*

L'ISO/TC 34/SC 7 a été créé en 1961 et le secrétariat de ce sous-comité est assuré par l'Inde (Bureau of Indian Standards) depuis lors. Le domaine d'activité de ce sous-comité couvre l'élaboration de Normes internationales dans le domaine des épices, des herbes aromatiques et des condiments. Il a publié plus de 70 Normes internationales relatives à la terminologie, aux spécifications de produits et aux méthodes d'analyse et d'échantillonnage.

Le Secrétariat de l'ISO/TC 34/SC 7 coopère étroitement avec le Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires (CCSCH). L'ISO/TC 34/SC 7 a élaboré un document d'information (document CX/SCH 14/01/3Add 1 disponible sur [ftp://ftp.fao.org/codex/meetings/CCSCH/CCSCH1/sc01\\_03\\_Add1f.pdf](ftp://ftp.fao.org/codex/meetings/CCSCH/CCSCH1/sc01_03_Add1f.pdf)) sur les travaux en cours de l'ISO susceptibles d'intéresser le Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires (CCSCH) et l'a présenté lors de la première session du CCSCH à Kochi du 11 au 14 février 2014.

Cette initiative indique clairement que l'ISO/TC 34/SC 7 a l'intention de travailler en coordination étroite avec le CCSCH. Cette interaction bénéficiera à un grand nombre de pays producteurs d'épices et aux pays consommateurs.

Pour réaliser les objectifs du CCSCH, il est suggéré de faire appel aux vastes ressources de l'ISO/TC 34/SC 7 et de les utiliser comme référence pour les normes du Codex dans ce domaine. Les normes ISO peuvent servir de cadre de départ pour les normes du Codex sur les épices, herbes aromatiques et condiments.

Le CCSCH n'examine pas tous les aspects qui sont traités sous la responsabilité directe de l'ISO/TC 34/SC 7 à l'exception des paramètres de qualité relatifs aux spécifications des épices et des herbes.

Précisons qu'en l'absence de normes du Codex dans le domaine des épices, des plantes aromatiques et des condiments, les Normes internationales établies par l'ISO/TC 34/SC 7 constituent la base de référence pour le commerce international.

La collaboration et la coordination entre l'ISO/TC 34/SC 7 et le CCSCH est plus facile puisque les secrétariats de ces comités sont tous deux détenus par l'Inde.

### 23. ISO/TC 34/SC 8, *Thé*

Le domaine d'activité de l'ISO/TC 34/SC 8 couvre la normalisation du thé (*Camellia sinensis*) ainsi que des 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.

Un rapport technique (ISO/TR 12591:2013) relatif à la définition du thé blanc a été publié et le comité a décidé d'entamer l'élaboration et la validation d'une méthode d'analyse pour la détermination de la théanine du thé vert et du thé noir en utilisant la chromatographie liquide à haute performance (ISO/WD 19563).

Le programme de travail actuel se poursuit et comprend les éléments suivants :

- 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* ;
- poursuite de la préparation d'une méthodologie visant à élaborer des descripteurs sensoriels pour le thé vert ;
- lancement d'une étude de faisabilité pour l'élaboration de spécifications normalisées pour les thés blanc et oolong, et pour la mise à jour des normes sur les thés solubles à chaud et à froid.

Le programme de travail et l'avancement ont été examinés et révisés lors de la réunion internationale de l'ISO/TC 34/SC 8 en juin 2012, à Colombo, Sri Lanka. Des plans sont en cours d'élaboration pour la prochaine réunion, en août 2014.

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

Le domaine d'activité 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).

En juin 2013, la Secrétaire du CCFH (Verna Carolissen) a participé, par téléphone, à la réunion annuelle de l'ISO/TC 34/SC 9 et a fait un compte-rendu de la collaboration entre les deux structures. Comme convenu lors de cette réunion, le Secrétariat de l'ISO/TC 34/SC 9 a préparé un document coté CX/FH 13/45/4 Add.1 qui a été distribué aux membres du CCFH et a fait l'objet d'un rapport au sein du CCFH45.

Ce document présente la liste des principales normes existantes, normes en cours de révision et nouvelles méthodes de référence normalisées d'intérêt pour le CCFH, met en avant les méthodes au bénéfice d'une étude de validation complète par études collaboratives, et fournit les dates prévisionnelles de publication.



## 25. 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 décembre 2013 et deux autres parties sont en cours d'élaboration

- ISO/TS 22002-4:2013, *Programmes prérequis pour la sécurité des denrées alimentaires – Partie 4: Fabrication des emballages destinés aux denrées alimentaires*
- ISO/TS 22002-5, *Programmes prérequis pour la sécurité des denrées alimentaires – Partie 5: Transport et entreposage* (en cours d'élaboration)
- ISO/TS 22002-6, *Programmes prérequis pour la sécurité des denrées alimentaires – Partie 6: Production des aliments pour animaux* (en cours d'élaboration)

L'ISO/TC 34/SC 17 et l'ISO/CASCO (Groupe de travail mixte) ont terminé la révision de l'ISO/TS 22003, *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*; publiée en décembre 2013.

L'ISO a publié, en mai 2014, un nouveau manuel réunissant l'ISO/TS 22003, qui présente les exigences applicables aux organismes procédant à la certification de systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires selon les exigences de l'ISO 22000, et l'ISO/IEC 17021:2011, la norme qui établit les exigences génériques pour les organismes procédant à l'audit et à la certification de systèmes de management. Plus d'information sont disponibles à l'adresse: [http://www.iso.org/iso/fr/home/news\\_index/news\\_archive/news.htm?refid=Ref1852](http://www.iso.org/iso/fr/home/news_index/news_archive/news.htm?refid=Ref1852)

La dernière réunion plénière de l'ISO/TC 34/SC 17 s'est tenue à Sydney, Australie, en novembre 2013. À cette réunion, il a été convenu d'entreprendre la révision de l'ISO 22000:2005 en 2014. L'examen systématique de l'ISO 22000:2005 suit son cours jusqu'à mi-juin. À cette égard, toutes les contributions nationales, observations nationales et retours d'information des parties prenantes impliquées dans la chaîne alimentaire sont les bienvenus.

La prochaine réunion de l'ISO/TC 34/SC 17 se tiendra à Copenhague, Danemark, du 15 au 19 septembre 2014.

## 26. ISO/TC 34/SC 18, *Cacao*

Lors de la dernière réunion de l'ISO/TC 34/CAG (Groupe consultatif du Président), en avril 2013, des scénarios pour renforcer la participation des pays en développement d'Afrique aux travaux de l'ISO/TC 34 ont été mis en avant. Le Nederlands Normalisatie Instituut (NEN, membre de l'ISO pour les Pays-Bas) a conclu un accord de jumelage avec la Ghana Standards Authority (GSA, membre de l'ISO pour le Ghana) pour la prise en charge du secrétariat d'un sous-comité pour le cacao. L'objectif de ce nouveau sous-comité n'est pas seulement d'assister le Ghana, mais également d'accroître la participation des pays producteurs de cacao aux travaux sur un cacao durable et traçable.

Le Bureau de gestion technique de l'ISO a ratifié, en février 2014, la décision de l'ISO/TC 34 d'établir un nouveau sous-comité : *Cacao*.

La première réunion de l'ISO/TC 34/SC 18 aura lieu à Amsterdam, Pays-Bas, le 19 juin 2014. Cette réunion se tiendra conjointement avec la 6<sup>e</sup> réunion du CEN/TC 415, *Cacao durable et traçable*, et de ses Groupes de travail ad hoc (du 16 juin au 18 juin 2014).

Ce sous-comité travaillera à la finalisation de la révision du document ISO 2451:1973, *Fèves de cacao – Spécifications*, et, en collaboration avec le CEN/TC 415, à

- ISO/NP 19381, *Cacao – Exigences pour la durabilité du cacao* ;
- ISO/NP 19382, *Cacao – Exigences pour la traçabilité du cacao* ;
- ISO/NP 19383, *Cacao – Exigences pour les organismes évaluant la conformité en matière de durabilité et de traçabilité du cacao*.

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

27. 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.

28. 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.

29. 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 WG : « *Aquaculture* ».

30. L'ISO/TC 234 a tenu sa septième réunion plénière à Kochi, Inde, en octobre 2013.

31. De plus amples informations sur le domaine des travaux, 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/iso_technical_committee.htm?commid=541071) ([http://www.iso.org/iso/fr/home/standards\\_development/list\\_of\\_iso\\_technical\\_committees/iso\\_technical\\_committee.htm?commid=541071](http://www.iso.org/iso/fr/home/standards_development/list_of_iso_technical_committees/iso_technical_committee.htm?commid=541071)) sont disponibles sur le site Web de l'ISO.

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

32. 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 l'ISO/TC 147/SC 2 et SC 4 sont, ou devraient être, prises en considération.

Les normes élaborées 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 aromatiques polycycliques, HAP).

Dans les investigations relatives à la qualité des produits alimentaires, des normes 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. En revanche, les normes relatives à l'analyse de l'eau doivent refléter la très faible présence d'organismes microbiologiques cibles ou de contaminants chimiques dans l'échantillon, en particulier avec les échantillons d'eau potable. Par conséquent, les normes relatives à l'analyse de l'eau diffèrent des normes sur les denrées alimentaires essentiellement en ce qui concerne la préparation de l'échantillon et les modes opératoires de concentration.

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, il existe des normes sur le contrôle de la qualité analytique.

En ce qui concerne les méthodes microbiologiques (ISO/TC 147/SC 4), une importance particulière est accordée aux méthodes de recherche de micro-organismes par culture, par exemple les normes existantes sur la détermination des *salmonella*, *campylobacters*, coliforms (*Escherichia coli* et d'autres micro-organismes). Une attention croissante est portée aux normes relatives à l'assurance qualité (par exemple, les travaux conjoints avec l'ISO/TC 34/SC 9 sur le contrôle qualité des milieux de culture et réactifs) ainsi qu'en adoptant des méthodes moléculaires comme par exemple la RT-PCR quantitative.

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

33. L'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 d'analyse 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.

L'ISO/TC 54 souligne à nouveau la nécessité d'une collaboration plus étroite avec la Commission du Codex Alimentarius sur la révision des normes et monographies de son ressort. Les normes élaborées par l'ISO/TC 54 comptent de nombreuses références et restrictions relatives à la pureté qui seront d'une grande utilité pour les monographies de la Commission du Codex Alimentarius. L'ISO/TC 54 peut, si besoin, étudier les nouvelles données à inclure dans leurs normes à la demande de la CAC. Les normes ISO ont très bien établi les propriétés des huiles essentielles et les paramètres convenus à l'échelon mondial. Cette collaboration réduira le nombre d'essais et d'analyses effectués par des organisations en liaison avec l'ISO.



Outre les monographies relatives aux huiles essentielles, une harmonisation des différentes méthodes analytiques serait très intéressante pour l'industrie aromatique.

L'ISO/TC 54 a instauré depuis quelques années des relations étroites avec la Pharmacopée européenne et, aujourd'hui, à jour un grand nombre des monographies de la Pharmacopée européenne relatives aux huiles essentielles ont été actualisées et complétées.

L'harmonisation de ces normes en question est très importante pour l'industrie aromatique pour améliorer la définition normalisée des propriétés et qualités.

Nouvelle Norme internationale publiée en 2013 :

- ISO 25157:2013, *Huile essentielle de rose, type chinois Kushui* (*Rosa sertata* x *Rosa rugosa*)

Normes internationales révisées en 2013 :

- ISO 4716:2013, *Huile essentielle de vétiver* [*Chrysopogon zizanioides* (L.) *Roberty*, syn. *Vetiveria zizanioides* (L.) *Nash*]
- ISO 9235:2013, *Matières premières aromatiques naturelles – Vocabulaire*
- ISO 9841:2013, *Huile essentielle d'hysope* (*Hyssopus officinalis* L. ssp. *officinalis*)
- ISO 10115:2013, *Huile essentielle d'estragon* (*Artemisia dracunculus* L.)

Normes internationales en cours de révision et nouveaux projets :

- Révision de l'ISO 3064, *Huile essentielle de petitgrain, type Paraguay* (*Citrus aurantium* L. ssp. *aurantium*, syn. *Citrus aurantium* L. ssp. *amara* var. *pumilia*)
- Révision de l'ISO 3218, *Huiles essentielles – Principes de nomenclature*
- Révision de l'ISO 3848, *Huile essentielle de citronnelle, type Java*
- ISO/FDIS 16385, *Huiles essentielles – Huile de baie rose* (*Schinus areira* L.), *type Argentine*
- ISO/DIS 18321, *Huiles essentielles – Détermination de l'indice de peroxyde*

## **Conclusion**

34. Il est reconnu que les membres de la Commission, en tant que gouvernements, ont le pouvoir 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.

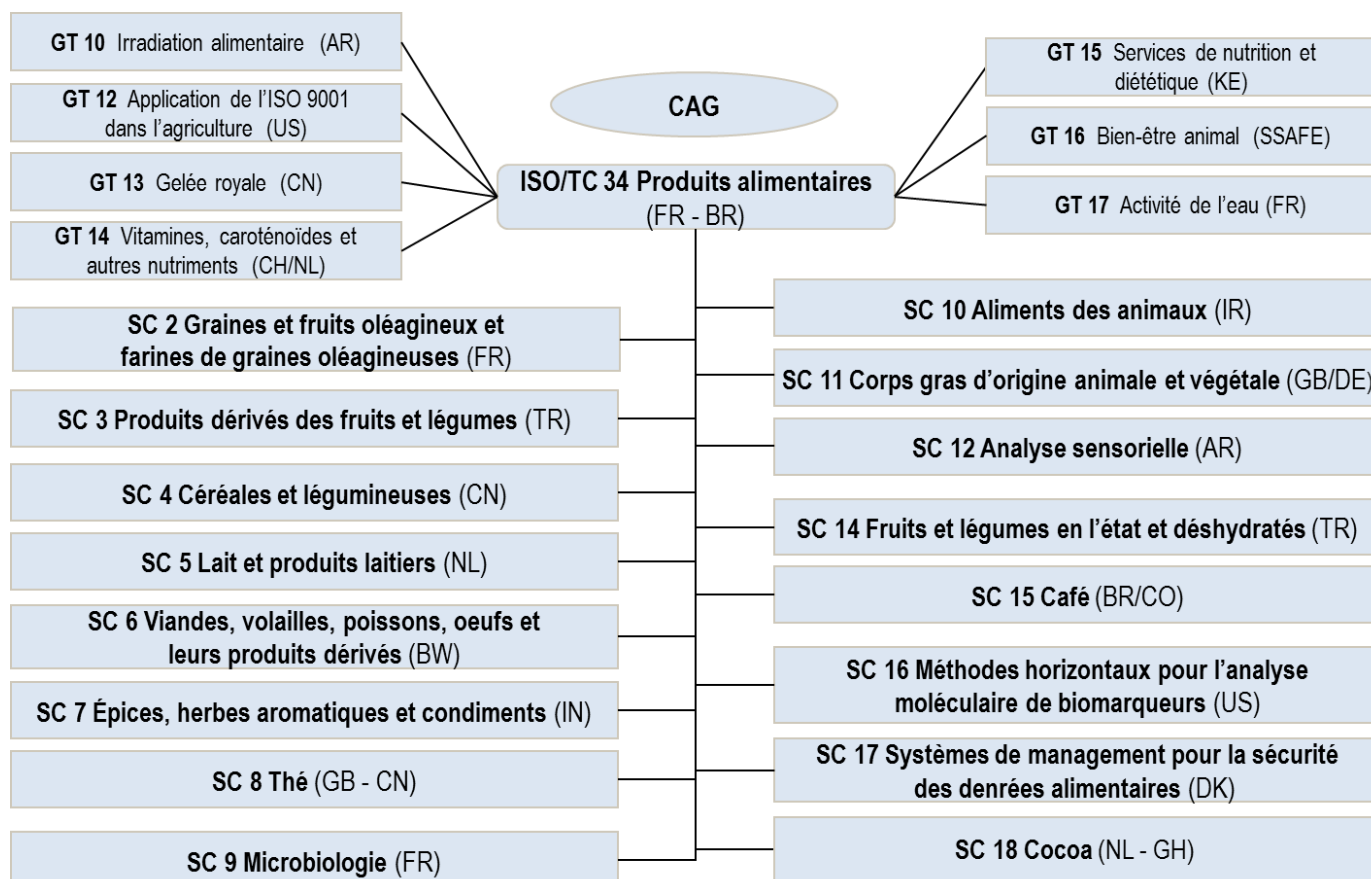
35. L'ISO considère qu'en utilisant ses Normes internationales, les autorités de réglementation parviendront à atteindre leurs objectifs de santé et de sécurité publiques à un moindre coût pour les fabricants et les consommateurs. Le recours aux Normes internationales aide également les pays à respecter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

36. Pour toute information complémentaire sur les développements techniques au sein de l'ISO traités dans le 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 74 pays participants et 59 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 : 16 sous-comités (SC) et 7 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 16 sous-comités, 4 seulement ont un domaine des travaux de type transversal (ISO/TC 34/SC 9, ISO/TC 34/SC 12, ISO/TC 34/SC 16 et ISO/TC 34/SC 17).

**Projets et publications de l'ISO/TC 34 intéressant le Codex dont l'état d'avancement a évolué au cours des douze derniers mois (situation au mois de mai 2014)**

Número du projet	Titre	Statut
ISO 8968-1 FIL 20-1:2014	<i>Lait et produits laitiers – Détermination de la teneur en azote – Partie 1: Méthode Kjeldahl et calcul de la teneur en protéines brutes</i>	Publiée en 2014. Entérinée par CCMAS
ISO/TS 22003:2013	<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>	2e édition publiée en 2013
ISO 22004:2014	<i>Systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires – Recommandations pour l'application de l'ISO 22000:2005</i>	Publication prévue en septembre 2014
ISO 22000	<i>Systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires – Exigences pour tout organisme appartenant à la chaîne alimentaire</i>	Examen systématique en cours. La révision débutera en septembre 2014

ISO/TS 22002-4:2013	<i>Programmes prérequis pour la sécurité des denrées alimentaires – Partie 4: Fabrication des emballages destinés aux denrées alimentaires</i>	Publié en 2013
ISO/TS 22002-5	<i>Programmes prérequis pour la sécurité des denrées – Partie 5: Transport et entreposage</i>	En cours d'élaboration
ISO/TS 22002-6	<i>Programmes prérequis pour la sécurité des denrées – Partie 6: Production d'aliments pour animaux</i>	En cours d'élaboration
ISO/NP 19381	<i>Cacao – Exigences pour la durabilité du cacao</i>	En cours d'élaboration
ISO/NP 19382	<i>Cacao – Exigences pour la traçabilité du cacao</i>	En cours d'élaboration
ISO/NP 19383	<i>Cacao – Exigences pour les organismes évaluant la conformité en matière de durabilité et de traçabilité du cacao</i>	En cours d'élaboration

## Annexe 2

**Vue d'ensemble des projets d'assistance technique sur ISO 22000 réalisés en 2013  
et planning pour 2014**

**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	Parrainages	Pays bénéficiaires
Séminaire national sur ISO 22000 – Systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires	Quito, Equateur	26-28 juin 2013	49	0	Equateur
Séminaire national sur ISO 22000 – Systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires	La Paz, Bolivie	21-23 mai 2014	50	0	Bolivie

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

Titre	Lieu/Hôte	Dates	Total des participa	Parrainage s	Pays bénéficiaires
Atelier régional sur les normes alimentaires et le commerce	La Havane, Cuba	8-10 mai 2013	69	46	Antigua-et-Barbuda, Argentine, Barbade, Brésil, Chili, Colombie, Costa Rica, Cuba, Dominique, Rép. 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 sur ISO 22000 – <i>Systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires</i>	Walvis Bay et Windhoek, Namibie	19-23 août (Formation des formateurs et séminaire) et 24-25 septembre 2013 (séminaire)	15 à la formation des formateurs 105 aux 2 séminaires	0	Namibie

Titre	Lieu/Hôte	Dates	Total des participants	Parrainages	Pays bénéficiaires
Parrainage de la participation aux plénières de l'ISO/TC 34/ SC 17, <i>Systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires</i>	Sydney, Australie	4-8 novembre 2013	42	4	Colombie, Malaisie, Uruguay et Zimbabwe
Séminaire régional sur le rôle des Normes internationales relatives aux denrées alimentaires pour le commerce	Bangkok, Thaïlande	22-23 avril 2014	40	18	Brunei Darussalam, Cambodge, Fiji, Indonésie, Corée (République populaire démocratique de ), Lao (République démocratique populaire), Malaisie, Mongolie, Myanmar, Papouasie Nouvelle Guinée, Philippines, Singapour, Thaïlande et Viet Nam
Parrainage de la participation aux plénières de l'ISO/TC 34/ SC 17, <i>Systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires</i>	Copenhague, Danemark	15-19 septembre 2014	45	5	À préciser