

commission du codex alimentarius



ORGANISATION DES NATIONS
UNIES POUR L'ALIMENTATION
ET L'AGRICULTURE

ORGANISATION
MONDIALE
DE LA SANTÉ



BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00153 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Trentième session

Rome (Italie), 2 - 7 juillet 2007

COMMUNICATION DE L'ISO

(rapport d'activités d'intérêt au travail du Codex)*

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 156 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 environ 153 collaborateurs. Toutefois, la plupart des activités d'élaboration de normes et de mise à jour du portefeuille des quelque 16 500 Normes internationales techniques sont réparties entre les différents membres, qui assurent et financent la présidence et le secrétariat d'un ou de plusieurs des 193 comités techniques et 540 sous-comités gérant quelque 2 200 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 9001:2000, *Systèmes de management de la qualité — Exigences*, la grande majorité des normes 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 des spécifications et des exigences de performance pour les produits industriels et agricoles, les équipements, les processus et, dans une mesure toujours plus grande, les services.

* Document préparé par et sous le responsabilité de l'ISO

6. L'application des Normes internationales produites par l'ISO est au départ volontaire. Dans la majeure partie des cas, ces normes correspondent à des besoins et sont utilisées volontairement pour servir de référence dans le cadre des contrats commerciaux entre acteurs du marché, par exemple pour les marchés publics, ou pour servir de base aux entreprises qui souhaitent développer, tester et commercialiser leurs produits.

7. Or, de plus en plus de normes sont citées par les autorités de réglementation pour attester la conformité avec leurs règlements techniques. Ce principe est notamment recommandé dans les accords OTC et SPS de l'OMC pour réduire les obstacles techniques au commerce et, par exemple, par la Commission économique des Nations Unies pour l'Europe (CEE-ONU) et le sous-comité de la Coopération économique Asie-Pacifique sur les normes et la conformité (APEC SCSC), dans le contexte de la mise en œuvre de bonnes pratiques réglementaires.

Statut international de l'ISO

8. L'ISO a également un statut particulier auprès de nombreuses institutions des Nations Unies, notamment l'OMS et la FAO, et a le statut d'observateur à la Commission du Codex Alimentarius (CAC). 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'ONU.

9. Le statut d'observateur de l'ISO auprès de la CAC fournit l'occasion de coordonner les questions touchant l'ensemble des normes ISO adoptées et utilisées par la CAC 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); 19 méthodes renvoient aux normes de ISO/TC 147 (*Qualité de l'eau*); 5 méthodes renvoient aux normes de l'ISO/TC 47, *Chimie*, et à 1 norme pour chacun des ISO/TC 24, *Tamis, tamisage et autres méthodes de séparation granulométrique*, ISO/TC 61, *Plastiques* et ISO/TC 93, *Amidon*. L'adoption, par le Codex, de la norme ISO/CEI 17025 sur les laboratoires d'étalonnage et d'essais, élaborée par le CASCO, vient compléter cette liste.

10. 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 93, *Amidon (amidons, féculés), dérivés et sous-produits*, la CAC étant en liaison;
- ISO/TC 134, *Fertilisants*;
- ISO/TC 147, *Qualité de l'eau*, la CAC étant en liaison avec le SC 2 et le SC 4 (voir l'Annexe 3 pour la structure de l'ISO/TC 147);
- ISO/TC 234, *Pêches et aquaculture* (un **nouveau** comité créé en février 2007).

Coopération entre l'ISO et le Codex

11. 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 en double ou contradictoires.

12. 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 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.

13. Depuis sa création en 1947, l'ISO/TC 34 a publié 704 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, voir l'Annexe 2.

14. En ce qui concerne ses publications, l'ISO/TC 34 a déjà élaboré avec le Comité européen de normalisation (CEN) tout un ensemble de normes sur les organismes génétiquement modifiés:

- 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/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*

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) et des *Fruits et légumes en l'état et déshydratés* (ISO/TC 34/SC 14), plusieurs projets sous la responsabilité directe de l'ISO/TC 34 peuvent également présenter un intérêt pour le Codex:

- ISO 22000:2005, *Systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires — Exigences pour tout organisme appartenant à la chaîne alimentaire*
- 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/TS 22004:2005, *Systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires — Recommandations pour l'application de l'ISO 22000:2005*
- ISO/FDIS 22005, *Traçabilité de la chaîne alimentaire — Principes généraux et exigences fondamentales s'appliquant à la conception du système et à sa mise en oeuvre (à paraître avant l'automne 2007)*
- ISO/CD 22006, *Lignes directrices pour l'application de l'ISO 9001:2000 pour la production des récoltes*
- ISO/NP 22008, *Irradiation alimentaire — Bonnes pratiques de traitement pour l'irradiation d'aliments destinés à la consommation humaine*
- ISO/CD 26642, *Produits alimentaires — Détermination de l'indice glycémique (IG) et classification pertinente*

16. Le GT 8 a préparé l'ISO 22000 et l'ISO/TS 22004, documents qui ont tous deux été publiés en 2005. L'adoption d'un système de management de la sécurité des denrées alimentaires par un organisme intervenant dans la chaîne alimentaire est un outil efficace pour garantir la conformité aux exigences légales, statutaires, réglementaires et/ou les clients. La conception et la mise en œuvre du système de management de la sécurité des denrées alimentaires d'un organisme dépendent de nombreux facteurs, en particulier des dangers liés à la sécurité des denrées alimentaires, des produits fabriqués, des procédés mis en œuvre, de la taille et de la structure de l'organisme. L'ISO/TS 22004 donne, à l'intention des entreprises petites et grandes, des lignes directrices génériques sur l'application de l'ISO 22000, qui repose sur les principes HACCP tels que décrits par la

Commission du Codex Alimentarius et qui est conçue pour être appliquée conjointement avec les normes pertinentes publiées par cette organisation.

17. Cette publication a suivi celle de la norme ISO 22000:2005, *Systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires — Exigences pour tout organisme appartenant à la chaîne alimentaire*, qui est fondée sur une approche par système de management (comme la norme ISO 9001:2000), ainsi que sur le système d'analyse des risques – points critiques pour leur maîtrise (HACCP) du Codex. La nécessité d'une nouvelle Norme internationale ISO se justifiait par la diversité des normes nationales (danoises, néerlandaises, australiennes, irlandaises, etc.) disponibles et par le fait que plusieurs organisations de distribution avaient élaboré des documents (BRC, EFSIS, IFS, etc.) pour la mise en place et l'audit des systèmes de sécurité alimentaire, comportant parfois des exigences HACCP. Dans ce contexte, l'ISO 22000 devrait aider à clarifier et harmoniser la situation actuelle.

Selon un sondage, plus de 50 pays sont en voie d'adopter l'ISO 22000 (dont tous les pays de l'Union européenne, l'ISO 22000 ayant été élaborée en parallèle avec le Comité européen de normalisation – CEN). Plus de 357 entreprises dans le monde sont maintenant certifiées selon l'ISO 22000, notamment dans l'Union européenne, en Afrique du sud, en Australie, en Chine, en Corée du sud, aux Etats-Unis, à Hong Kong, en Inde, en Indonésie, au Japon, en Jordanie, au Maroc, au Pakistan, aux Philippines, en République Tchèque, en Russie, à Singapour, en Slovaquie, au Sri Lanka, en Suisse, à Taiwan et en Tunisie. L'ISO 22000 et le processus correspondant d'évaluation de la conformité devraient avoir un impact positif sur l'harmonisation et la mise en œuvre correcte de l'ensemble des exigences, systèmes d'inspection et de certification, d'application volontaire ou obligatoire, relatifs aux importations et aux exportations de produits alimentaires.

18. Le besoin d'un document international contenant des exigences pour les organismes qui procèdent à l'audit et à la certification de systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires en fonction de l'ISO 22000 s'est manifesté. Toutefois, pour élaborer une telle norme, l'assistance de l'ISO/CASCO (Comité pour l'évaluation de la conformité) était nécessaire. Par conséquent, un Groupe de travail mixte avec l'ISO/CASCO (GTM 11) a été créé pour l'élaboration 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 des systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires*.

19. L'ISO/TS 22003:2007 est basée sur la norme générique qui couvre le domaine de la certification et de l'audit des systèmes de management, à savoir l'ISO/CEI 17021:2006, *Evaluation de la conformité — Exigences pour les organismes procédant à l'audit et à la certification de systèmes de management*, et inclut des lignes directrices spécifiques pour la certification selon l'ISO 22000. La version finale a été publiée en février 2007.

20. Le GT 9 a presque terminé ses travaux sur l'ISO 22005, *Traçabilité de la chaîne alimentaire — Principes généraux et exigences fondamentales s'appliquant à la conception du système et à sa mise en œuvre*. Ce document est élaboré en coopération avec le Comité européen de normalisation (CEN).

Un système de traçabilité est un outil efficace destiné à aider un organisme intervenant dans la chaîne alimentaire à atteindre des objectifs définis au sein d'un système de management. Toutefois, le choix d'un système de traçabilité est influencé par la réglementation, le produit, ses caractéristiques et les attentes du client.

L'ISO 22005 aidera les organismes appartenant à la chaîne alimentaire à documenter l'historique, l'application et la localisation d'un produit ou de ses composants. Le GT 9 a collaboré étroitement avec le Codex et la norme devrait compléter les travaux du Codex sur la traçabilité, car elle explique la conception d'un système adapté permettant aux organismes de se conformer aux règlements établis par le Codex.

Le vote sur le FDIS (Projet final de Norme internationale) a commencé en avril 2007.

21. Le GT 10 a été créé en 2005 et travaille sur l'ISO 22008, *Irradiation alimentaire — Bonnes pratiques de traitement par irradiation des aliments destinés à la consommation humaine*.

Cette Norme internationale spécifiera les exigences relatives aux bonnes pratiques pour le traitement par irradiation des aliments destinés à la consommation humaine. Elle s'appliquera aux produits alimentaires exposés aux rayons gamma, aux rayons X ou à un faisceau d'électrons dans le but d'inhiber la germination des bulbes, tubercules et plantes racines, appliquer un traitement phytosanitaire, retarder le mûrissement des fruits et légumes, réduire la charge microbienne et l'infestation par les insectes, maîtriser les agents pathogènes d'origine alimentaire, stériliser les aliments, par exemple destinés aux malades atteints d'une pathologie du système immunitaire, et prolonger la durée de conservation des produits périssables en général. La norme spécifiera aussi

les éléments d'un système de management de la qualité constituant le minimum nécessaire pour maîtriser le procédé d'irradiation des aliments.

Ce projet devrait être soumis au vote sur le DIS (projet de Norme internationale) en automne 2007.

22. Pour conclure sur le programme de travail des GT relevant directement de l'ISO/TC 34, il convient de relever qu'un nouveau groupe de travail, le GT 12, a été créé en 2005 pour élaborer l'ISO 22006, *Lignes directrices pour l'application de l'ISO 9001:2000 pour la production des récoltes*. La norme reprend le texte de l'ISO 9001, auquel elle ajoute des exigences complémentaires pour les intervenants de la production agricole et pour les documents associés aux plans d'exploitation agricole. Elle est actuellement au stade du Projet de comité.

23. Enfin, l'ISO/TC 34 élabore l'ISO 26642, *Produits alimentaires — Détermination de l'indice glycémique (IG) et classification pertinente*. 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 de pratique 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 glucides présents dans les aliments et pour la classification des aliments selon un IG faible, moyen ou élevé. Le document est actuellement soumis au vote en tant que Projet de comité.

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

24. 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 63 membres: 18 pays participants, 33 pays observateurs et 12 organisations internationales en liaison, dont la CAC, une organisation en liaison qui a de forts intérêts communs avec le SC 4.

Le SC 4 a publié 54 Normes internationales et a 20 projets en cours (9 Normes internationales font l'objet d'un examen systématique en 2007).

Les projets suivants pourraient présenter un intérêt pour la CAC:

- Révision de l'ISO 7970: 2000, *Blé tendre (Triticum aestivum L.) — Spécifications*
- Révision de l'ISO 7302:1982, *Céréales et produits céréaliers — Détermination de la teneur en matières grasses totales*
- ISO 7301:2002, *Riz — Spécifications*
- ISO 6644:2002, *Céréales et produits de mouture des céréales en mouvement — Echantillonnage automatique par des moyens mécaniques*
- ISO 16002:2004, *Céréales en grains et légumineuses stockées — Lignes directrices pour la détection de l'infestation par des invertébrés vivants par piégeage*

En développant des relations plus étroites et une coopération croissante avec la CAC, les membres du SC 4 espèrent sincèrement élever le niveau des normes pour les céréales et les légumineuses.

25. 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'échantillonnage et d'analyse dans le domaine du lait et des produits laitiers.

En ce qui concerne les méthodes d'analyse et les méthodes d'essai du lait et des produits laitiers, l'ISO/TC 34/SC 5 et la Fédération internationale de laiterie (FIL) collaborent à la préparation de méthodes d'analyse qui sont publiées conjointement. La plupart de ces méthodes d'analyse sont prises en compte par le Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers et sont entérinées par le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage.

Un important nouveau document est l'ISO/TS 22964:2006, *Lait et produits laitiers — Détection de l'Enterobacter sakazakii*. La présence de cette bactérie a été décelée dans des préparations pour nourrissons.

Cette bactérie est thermotolérante et peut subsister après stérilisation. Après la publication de cette Spécification technique en 2006, le projet a été transmis à l'ISO/TC 34/SC 9 dans le but de préparer une Norme internationale transversale pour les produits alimentaires, qui traitera de la détection de l'*Enterobacter sakazakii*. A l'heure actuelle, ce projet est au stade du Projet de comité.

26. 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 aliments pour animaux.

L'ISO/TC 34/SC 9 élabore des normes transversales, applicables à tous les aliments destinés à l'alimentation humaine et aliments pour animaux, aux échantillons de la production primaire et de l'environnement de traitement, pour la détection et/ou le dénombrement dans les aliments de micro-organismes pathogènes tels que *Salmonella*, *Listeria monocytogenes*, *Bacillus cereus*, *Staphylococcus aureus*, le thermotolérant *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'AOAC International est en liaison avec le SC 9 et, en particulier, a officiellement reconnu la méthode d'essai ISO sur les *Salmonella* comme équivalente à la Méthode d'analyse officielle correspondante de l'AOAC.

27. 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 ordinairement représentée par le Président et le Secrétaire du SC 11, en général également présents en 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 générale.

Nous sommes heureux de constater que les normes ISO sont le premier choix en matière de méthodologie 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 procédures et méthodes de travail utilisées pour sécher le produit. D'autres, comme les dioxines, sont presque entièrement absorbées à partir de produits de déchets industriels qui n'ont pas été éliminés suivant des exigences satisfaisantes. En résumé, les relations entre le Codex et le SC 11 sont à la fois fructueuses et complémentaires.

28. 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 elle 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 - Nouvelle publication ISO

29. L'ISO et le CCI ont collaboré pour publier conjointement «*ISO 22000, Systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires, 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.

30. 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 des questions en revue en progressant 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'était pas la certification complète de l'entreprise.

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

31. 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.

32. L'ISO publie toutefois des Normes internationales et des Guides internationaux 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).

33. En conséquence, l'ISO peut être perçue comme fournissant à la fois des Normes internationales se rapportant aux caractéristiques spécifiques de produits et des normes génériques transversales qui documentent les procédures agréées pour l'évaluation de la conformité (à savoir les essais, l'inspection et la certification) de produits et de processus.

34. Concernant l'ISO/CASCO, la plupart des Guides relatifs à l'évaluation de la conformité ont été ou sont en voie d'être transformés en Normes internationales. Une liste des documents achevés et des travaux en cours est donné dans l'Annexe 1.

Conclusion

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

36. L'ISO considère qu'en utilisant ses Normes internationales, les autorités réglementaires 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.

37. 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:

Pour les questions liées à l'ISO/TC 34, *Produits alimentaires*:

M. Jean-Baptiste Finidori
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 82 07
Fax : +33 1 49 17 90 00
E-Mail : jeanbaptiste.finidori@afnor.org

M. Cláudio Guerreiro
Co-Secretary of ISO/TC 34
Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT)
Av. 13 de Maio, n° 13, 28° andar
BR - 20003-900 - RIO DE JANEIRO-RJ
Brazil
Tél. : +55 21 3974 2329
Fax : +55 21 2220 6436
E-Mail : claudio.guerreiro@abnt.org.br

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
E-mail : bourquin@iso.org

Pour les questions liées à la certification, à l'inspection et à l'évaluation de la conformité:

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
E-mail : MacCurtain@iso.org

Annexe 1

LIST DES GUIDES ET NORMES DU CASCO PAR DOMAINE D'APPLICATION

<i>Vocabulaire, principes et éléments communs de l'évaluation de la conformité</i>	ISO/CEI 17000: 2004	<i>Évaluation de la conformité — Vocabulaire et principes généraux</i>
	ISO PAS 17001: 2005	<i>Évaluation de la conformité — Impartialité — Principes et exigences</i>
	ISO PAS 17002: 2004	<i>Évaluation de la conformité — Confidentialité — Principes et exigences</i>
	ISO PAS 17003: 2004	<i>Évaluation de la conformité — Plaintes et appels — Principes et exigences</i>
	ISO PAS 17004: 2005	<i>Évaluation de la conformité — Divulgence d'informations — Principes et exigences</i>
<i>Spécifications rédactionnelles pour l'évaluation de la conformité</i>	ISO/CEI Guide 7: 1994	<i>Lignes directrices pour la rédaction de normes destinées à l'évaluation de la conformité</i>
<i>Certification des produits</i>	ISO/CEI Guide 23: 1982 Confirmé en 2003	<i>Modes d'indication de la conformité aux normes dans les systèmes de certification par une tierce partie</i>
	ISO/CEI Guide 28: 2004	<i>Évaluation de la conformité — Lignes directrices pour un système type de certification des produits par une tierce partie</i>
	ISO/CEI Guide 53: 2005	<i>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</i>
	ISO/CEI Guide 65: 1996	<i>Exigences générales relatives aux organismes procédant à la certification de produits</i>
	ISO/CEI Guide 67: 2004	<i>Évaluation de la conformité — Éléments fondamentaux de la certification de produits</i>
<i>Code de bonne pratique pour l'évaluation de la conformité</i>	ISO/CEI Guide 60: 2004	<i>Évaluation de la conformité — Code de bonne pratique</i>
<i>Accords de reconnaissance mutuelle (ARM)</i>	ISO/CEI Guide 68: 2002	<i>Arrangements concernant la reconnaissance et l'acceptation des résultats d'évaluation de la conformité</i>
<i>Accréditation</i>	ISO/CEI 17011: 2004	<i>Évaluation de la conformité — Exigences générales pour les organismes d'accréditation procédant à l'accréditation d'organismes d'évaluation de la conformité</i>
<i>Inspection</i>	ISO/CEI 17020: 1998 Confirmé en 2002	<i>Critères généraux pour le fonctionnement de différents types d'organismes procédant à l'inspection</i>
<i>Certification de systèmes</i>	ISO/CEI 17021:2006	<i>Évaluation de la conformité — Exigences pour les organismes procédant à l'audit et à la certification de systèmes de management</i>
<i>Certification de personnes</i>	ISO/CEI 17024: 2003	<i>Évaluation de la conformité — Exigences générales pour les organismes de certification procédant à la certification de personnes</i>
<i>Essais/étalonnages</i>	ISO/CEI 17025: 2005	<i>Exigences générales concernant la compétence des laboratoires d'étalonnages et d'essais</i>
	ISO/CEI Guide 43-1: 1997	<i>Essais d'aptitude des laboratoires par intercomparaison — Partie 1: Développement et mise en oeuvre de systèmes d'essais d'aptitude</i>

	ISO/CEI Guide 43-2: 1997	<i>Essais d'aptitude des laboratoires par intercomparaison — Partie 2: Sélection et utilisation de systèmes d'essais d'aptitude par des organismes d'accréditation de laboratoires</i>
Marques de conformité	ISO Guide 27: 1983 Confirmé en 2003	<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>
	ISO/CEI 17030: 2003	<i>Évaluation de la conformité — Exigences générales pour les marques de conformité par tierce partie</i>
Évaluation par des pairs	ISO/CEI 17040: 2005	<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>
Déclaration de conformité du fournisseur	ISO/CEI 17050-1: 2004	<i>Évaluation de la conformité — Déclaration de conformité du fournisseur — Partie 1: Exigences générales</i>
	ISO/CEI 17050-2: 2004	<i>Évaluation de la conformité — Déclaration de conformité du fournisseur — Partie 2: Documentation d'appui</i>

LISTE DES PROJETS EN COURS DU CASCO

Éléments communs de l'évaluation de la conformité	ISO PAS 17005 [CASCO GT 23] FDPAS en cours.	Évaluation de la conformité — Systèmes de management — Principes et exigences
Spécifications rédactionnelles pour l'évaluation de la conformité	ISO/CEI 17007 [CASCO GT 27] Révision du Guide ISO/CEI 7:1994 Proposition d'étude nouvelle approuvée par les membres du CASCO en août 2005.	Évaluation de la conformité - Lignes directrices pour la rédaction de normes et d'exigences spécifiées pour les applications de l'évaluation de la conformité
Compétences pour l'audit	ISO/CEI 17021 Partie 2 [CASCO GT 21] Proposition d'étude nouvelle approuvée par les membres du CASCO en septembre 2006.	Évaluation de la conformité — Partie 2: Exigences pour l'audit tierce partie de systèmes de management
Essais d'aptitude	ISO/CEI 17043 [CASCO GT 28] Révision du Guide ISO/CEI 43:1997, Parties 1 et 2. Proposition d'étude nouvelle approuvée par les membres du CASCO en mai 2006.	Essais d'aptitude des laboratoires par intercomparaison — Partie 1: Développement et mise en oeuvre de systèmes d'essais d'aptitude Essais d'aptitude des laboratoires par intercomparaison — Partie 2: Sélection et utilisation de systèmes d'essais d'aptitude par des organismes d'accréditation de laboratoires
Certification des produits	ISO/CEI 17065 [CASCO GT 29] Révision du Guide ISO/CEI 65:1996	Évaluation de la conformité — Exigences générales relatives aux organismes procédant à la certification de produits
Normes sectorielles Gaz à effet de serre	ISO 14065 [CASCO-ISO/TC 207 GTM 6] Publication d'ici juin 2007.	Gaz à effet de serre — Exigences pour les organismes fournissant des validations et des vérifications des gaz à effet de serre en vue de l'accréditation ou d'autres formes de reconnaissance

Annexe 2

Structure de l'ISO/TC 34, Produits alimentaires

L'ISO/TC 34 a établi plusieurs sous-structures [13 sous-comités (SC) et 6 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 7, *Organismes génétiquement modifiés et produits dérivés* [animé par l'AFNOR (France)]
- GT 8, *Systèmes de gestion de la sécurité des aliments* [animé par le DS (Danemark)]
- GT 9, *Système de traçabilité dans la chaîne alimentaire agricole* [animé par l'UNI (Italie)]
- GT 10, *Irradiation alimentaire* [animé par l'IRAM (Argentine)]
- GTM 11, *Exigences pour les organismes procédant à l'audit et à la certification de systèmes de management de la sécurité des aliments* [animé par le DS (Danemark)] (Groupe de travail mixte CASCO – TC 34)
- GT 12, *Application de l'ISO 9001:2000 dans l'agriculture* [animé par l'ANSI (États-Unis)]
- ISO/TC 34/SC 2, *Graines et fruits oléagineux et farines de graines oléagineuses* (secrétariat détenu par la France)
- ISO/TC 34/SC 3, *Produits dérivés des fruits et légumes* (secrétariat détenu par la Pologne)
- ISO/TC 34/SC 4, *Céréales et légumineuses* (secrétariat détenu par la Chine)
- ISO/TC 34/SC 5, *Lait et produits laitiers* (secrétariat détenu par les Pays-Bas)
- ISO/TC 34/SC 6, *Viandes, volailles, poissons, oeufs et leurs produits dérivés* (secrétariat détenu par le Botswana)
- ISO/TC 34/SC 7, *Épices, herbes aromatiques et condiments* (secrétariat détenu par l'Inde)
- ISO/TC 34/SC 8, *Thé* (secrétariat détenu par le Royaume-Uni)
- ISO/TC 34/SC 9, *Microbiologie* (secrétariat détenu par la France)
- ISO/TC 34/SC 10, *Aliments des animaux* (secrétariat détenu par les Pays-Bas)
- ISO/TC 34/SC 11, *Corps gras d'origines animale et végétale* (secrétariat détenu par le Royaume-Uni)
- ISO/TC 34/SC 12, *Analyse sensorielle* (secrétariat détenu par la France)
- ISO/TC 34/SC 14, *Fruits et légumes en l'état et déshydratés* (secrétariat détenu par la Turquie)
- ISO/TC 34/SC 15, *Café* (secrétariat détenu par le Brésil)

On notera que sur ces 13 sous-comités, 2 seulement ont un domaine d'activité de type transversal (ISO/TC 34/SC 9, *Microbiologie* et ISO/TC 34/SC 12, *Analyse sensorielle*).

Annexe 3

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

L'ISO/TC 147 comprend les sous-structures suivantes:

- GT 4, *Mesurages radiologiques* [animé par l'AFNOR (France)]
- SC 1, *Terminologie* (secrétariat détenu par l'Afrique du sud)
- SC 2, *Méthodes physiques, chimiques et biochimiques* (secrétariat détenu par l'Allemagne)
 - GT 17 *Phénols* [animé par le DIN (Allemagne)]
 - GT 19 *Hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP)* [animé par le NEN (Pays-Bas)]
 - GT 32 *Techniques avec plasma à couplage inductif (ICP)* [animé par le DIN (Allemagne)]
 - GT 33 *Méthodes par chromatographie d'ions* [animé par le DIN (Allemagne)]
 - GT 38 *Méthodes d'analyse de l'écoulement* [animé par le DIN (Allemagne)]
 - GT 47 *Microcystines* [animé par le DIN (Allemagne)]
 - GT 48 *Fidélité et justesse* [animé par le DIN (Allemagne)]
 - GT 52 *Antimoine, arsenic et sélénium* [animé par la BSI (Royaume-Uni)]
 - GT 53 *CPG-SM pour groupes de substances non polaires* [animé par le NEN (Pays-Bas)]
 - GT 54 *Alcalinité dans les eaux marines* [animé par le JISC (Japon)]
 - GT 55 *Glyphosate et AMPA* [animé par l'AFNOR (France)]
 - GT 56 *PFOS et PFOA* [animé par le JISC (Japon)]
 - GT 57 *SPME* [animé par le DIN (Allemagne)]
 - GT 58 *Mesurage du pH* [animé par le DIN (Allemagne)]
- SC 4, *Méthodes microbiologiques* (secrétariat détenu par l'Allemagne)
 - GT 2 *Coliformes (E. coli et autres coliformes)* [animé par le DIN (Allemagne)]
 - GT 7 *Salmonella* [animé par la BSI (Royaume-Uni)]
 - GT 10 *Legionella* [animé par la BSI (Royaume-Uni)]
 - GT 12 *Contrôle de qualité analytique des milieux microbiologiques* [animé par l'AFNOR (France)]
 - GT 13 *Cryptosporidium/Giardia* [animé par la BSI (Royaume-Uni)]
 - GT 15 *Incertitude de mesure* [animé par la SFS (Finlande)]
 - GT 16 *Échantillonnage pour analyse microbiologique* [animé par l'AFNOR (France)]
- SC 5, *Méthodes biologiques* (secrétariat détenu par l'Allemagne)
 - GT 1 *Toxicité - Bactéries et biodégradabilité* [animé par le DIN (Allemagne)]
 - GT 2 *Toxicité vis-à-vis des invertébrés* [animé par le DIN (Allemagne)]
 - GT 3 *Toxicité - Poissons* [animé par le SIS (Suède)]
 - GT 5 *Toxicité - Algues et plantes aquatiques* [animé par le SN (Norvège)]
 - GT 6 *Classification biologique* [animé par la BSI (Royaume-Uni)]
 - GT 9 *Génotoxicité* [animé par le DIN (Allemagne)]
- SC 6, *Échantillonnage (méthodes générales)* (secrétariat détenu par le Royaume-Uni)
 - GT 1 *Établissement des programmes d'échantillonnage (Révision de l'ISO 5667-1)* [animé par la BSI (Royaume-Uni)]

-
- GT 3 *Méthodes de conservation* [animé par le NEN (Pays-Bas)]
 - GT 4 *Rivières et cours d'eau y compris eaux souterraines* [animé par la BSI (Royaume-Uni)]
 - GT 6 *Eaux potables et eaux utilisées dans l'industrie alimentaire et des boissons* (Révision de l'ISO 5667-5) [animé par le CCN (Canada)]
 - GT 11 *Échantillonnage des boues et des sédiments* [animé par la BSI (Royaume-Uni)]