

# 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

### *Trente et unième session*

*Centre international de conférences, Genève (Suisse), 30 juin – 4 juillet 2008*

### 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 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 157 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 154 collaborateurs. Toutefois, la plupart des activités d'élaboration de normes et de mise à jour du portefeuille des quelque 17 000 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 internationales ISO n'ont pas trait aux exigences relatives aux systèmes de management. Elles concernent plutôt les questions de terminologie, de méthodes d'échantillonnage, d'essai et d'analyse, l'interopérabilité, ainsi que 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 l'ISO et sous sa responsabilité.

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 comme moyen de faciliter la conformité avec les principes et les règlements techniques pertinents établis par les gouvernements. Ce principe est notamment recommandé dans l'accord OTC et l'accord SPS de l'OMC (en ce qui concerne spécifiquement la CAC, l'OIE et l'IPPC) 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. En 2007, l'ISO a publié une nouvelle brochure informative intitulée « *Utilisation des normes ISO et CEI et de la référence à celles-ci dans la réglementation technique* ». Cette brochure, qui décrit certains avantages de l'utilisation et de la référence aux normes ISO et CEI, donne des exemples de secteurs et de textes réglementaires nationaux et régionaux faisant référence aux normes.

#### 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'ONUDI.

9. En juin 2007, l'ISO a été invitée à faire un exposé durant la session informelle sur les normes privées à la réunion de l'OMC SPS. L'ISO participe régulièrement aux réunions de l'OMC SPS et mentionne ses principes fondamentaux.

#### Statut de l'ISO auprès du Codex

10. Le statut d'observateur de l'ISO auprès de la CAC fournit l'occasion de coordonner les questions touchant l'ensemble des Normes internationales ISO adoptées et utilisées par 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 l'ISO/TC 147 (*Qualité de l'eau*); 5 méthodes renvoient aux normes de l'ISO/TC 47, *Chimie*, et à 1 norme de chacun des comités suivants : ISO/TC 24, *Tamis, tamisage et autres méthodes de séparation granulométrique*, ISO/TC 61, *Plastiques* et ISO/TC 93, *Amidon*. L'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.

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

- ISO/TC 54, *Huiles essentielles*, la CAC étant en liaison;
- ISO/TC 93, *Amidon (amidons, féculés), dérivés et sous-produits*, la CAC étant en liaison (voir paragraphe 42 pour des indications plus détaillées) (voir l'Annexe 5 pour la structure de l'ISO/TC 93)
- ISO/TC 134, *Fertilisants* (voir l'Annexe 6 pour le domaine des travaux et la liste des normes élaborées par l'ISO/TC 134);
- ISO/TC 147, *Qualité de l'eau*, la CAC étant en liaison avec le SC 2 et le SC 4 (voir paragraphe 41 pour des indications plus détaillées) (voir l'Annexe 4 pour la structure de l'ISO/TC 147);
- ISO/TC 234, *Pêches et aquaculture* (un nouveau comité créé en février 2007) la CAC étant en liaison (voir paragraphe 38 pour des indications plus détaillées) (voir l'Annexe 3 pour la structure de l'ISO/TC 234).

### Coopération entre l'ISO/TC34 et le Codex

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

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

14. Depuis sa création en 1947, l'ISO/TC 34 a publié 720 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 1.

15. Un sous-comité SC 16 sur les marqueurs moléculaires a été créé en mars 2008 (voir l'Annexe 1).

16. En ce qui concerne ses publications, l'ISO/TC 34 a déjà élaboré avec le Comité européen de normalisation (CEN) un ensemble complet 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 21572:2004, *Produits alimentaires — Méthodes pour la détection d'organismes génétiquement modifiés et de produits dérivés — Méthodes basées sur les protéines*

Une Spécification technique ISO a également été élaborée (sans le CEN):

- 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*

17. 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 élaborés 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 22005:2007, *Traçabilité de la chaîne alimentaire — Principes généraux et exigences fondamentales s'appliquant à la conception du système et à sa mise en oeuvre*

- ISO/DIS 22006, *Lignes directrices pour l'application de l'ISO 9001:2000 pour la production des récoltes*
- ISO/AWI 22008, *Irradiation alimentaire — Bonnes pratiques de traitement pour l'irradiation d'aliments destinés à la consommation humaine*
- ISO/DIS 26642, *Produits alimentaires — Détermination de l'indice glycémique (IG) et classification pertinente*

18. Le GT 8 a préparé l'ISO 22000 et l'ISO/TS 22004, 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.

19. La publication de l'ISO/TS 22004 a suivi celle de la norme ISO 22000:2005, 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. L'ISO/TC 34 est en train de revoir son organisation afin d'assurer la gestion à long terme de cette Norme internationale.

20. Selon un sondage récent, plus de 70 pays ont adopté 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 1100 entreprises dans le monde sont maintenant certifiées selon l'ISO 22000, notamment dans l'Union européenne, en Afrique du sud, en Australie, au Canada, 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.

21. 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. 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*.

22. 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.

23. Le GT 9 a 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 a été élaboré en coopération avec le Comité européen de normalisation (CEN). 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.

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.

24. 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 projet de Norme internationale (DIS) en juin 2009.

25. 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 internationale 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 DIS.

26. 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 sera prochainement soumis au vote en tant que DIS.

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

L'ISO/TC 34 prévoit de tenir une réunion plénière au cours du deuxième trimestre de 2008 en France.

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:

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

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

Le SC 4 a publié 57 Normes internationales et a 17 projets en cours.

Les projets suivants pourraient présenter un intérêt pour la CAC:

- ISO/DIS 24333, *Céréales et produits céréaliers — Echantillonnage*
- Révision de l'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.

#### 29. 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 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*.

#### 30. 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.

#### 31. 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 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 internationales 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.

32. 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 – publication ISO

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

34. 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.

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

35. 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 à la fois sur l'acquisition de compétences techniques de premier ordre et d'une bonne compréhension des exigences techniques sous-tendant le commerce global. Pendant plus de 40 années, l'ISO a apporté une assistance à ces deux niveaux au travers de l'ISO/DEVCO, Comité pour les questions relatives aux pays en développement. Les membres du DEVCO sont notamment les organismes nationaux de normalisation de plus de 120 pays industrialisés et en développement.

36. Le comité a quatre objectifs principaux :

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

37. En 2007, l'ISO/DEVCO a mené à bien 7 projets ayant trait à l'assistance technique relative à ISO 22000 et a déjà prévu 10 projets pour 2008 (voir l'annexe 2). L'objectif principal est de sensibiliser davantage les parties prenantes dans les pays en développement au rôle de telles normes pour la croissance économique, le commerce mondial et à leur contribution au développement durable.

Le Codex et l'ISO/TC 234 (voir la structure dans l'annexe 3)

38. L'importance croissante des fruits de mer comme source de protéines pour la population du monde, 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. L'objectif principal de l'ISO/TC 234 est l'élaboration de normes pour :

- améliorer la surveillance et la gestion internationales des ressources marines;
- élaborer des spécifications exactes pour l'équipement technique de manière à ce qu'il soit adapté à l'environnement local et aux espèces d'élevage;
- améliorer la santé et le bien-être des espèces élevées en aquaculture ;
- réduire l'impact de l'aquaculture et les activités de pêche sur les habitats sensibles ;
- assurer la traçabilité de l'équipement technique en ce qui concerne la production, le commerce et l'utilisation ;
- assurer la traçabilité des fruits de mer du lieu de pêche jusque dans l'assiette ;
- fournir aux industries les outils nécessaires à l'enregistrement, à l'échange et à l'utilisation efficaces des données de production ;
- favoriser la mise en place d'un accord international sur les méthodes d'échantillonnage et d'analyse;
- améliorer la sécurité des employés;
- établir une terminologie précise multilingue.

39. 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 se poser en concurrence avec la normalisation en cours sous les auspices d'autres organisations non gouvernementales ou gouvernementales.

40. L'ISO/TC 234 a tenu sa première réunion plénière à Bergen, Norvège, en octobre 2007. Parmi les sujets examinés figuraient les propositions soumises par la Norvège et par les États-Unis visant l'élaboration de normes dans quatre secteurs :

1) Méthodes d'aquaculture

L'internationalisation croissante des activités de l'aquaculture et des industries connexes, notamment la production et le commerce d'équipements d'aquaculture, a mis en évidence la nécessité d'établir une norme globale permettant de garantir que les équipements et installations d'aquaculture soient conformes aux exigences établies par les différents organismes d'élevage et les conditions environnementales dans lesquels l'équipement est utilisé.

2) Données de production relatives à l'aquaculture

Toutes les activités de l'aquaculture, à petite échelle ou à l'échelle industrielle, exigent l'enregistrement et la surveillance d'un certain nombre de paramètres physiques, chimiques et biologiques. Aujourd'hui, il y a peu de normes nationales et aucune norme au niveau mondial décrivant les conditions pour l'enregistrement physique, chimique et biologique en aquaculture. Une norme potentielle pourrait concerner la maîtrise de la biomasse pour faciliter la comparaison, l'étalonnage concurrentiel et la surveillance.

3) Traçabilité

L'aboutissement, en 2002, du projet TraceFish financé par l'UE a donné lieu à la publication par le Comité européen de normalisation (CEN) de deux Accords d'atelier (CWA) – CWA 14659 et CWA 14660, concernant respectivement la traçabilité des poissons d'élevage et des poissons capturés en mer. Il a été proposé que ces deux documents servent de base pour l'élaboration d'une Norme internationale ISO sur la traçabilité des poissons et autres produits de la mer. Avantages attendus d'une Norme internationale ISO dans ce domaine :

- amélioration de la sécurité alimentaire ;
- amélioration de la documentation et de la transparence ;



- réduction des coûts ;
- amélioration de la chaîne de communication et facilitation du commerce ;
- avantage concurrentiel pour des produits de fruits de mer.

#### 4) Utilisation de produits chimiques en aquaculture

Une proposition a été soumise en vue de l'élaboration de normes ISO dans ce domaine; aucune information détaillée n'a été encore diffusée par l'auteur de la proposition (ANSI, États-Unis). En aquaculture, des produits chimiques sont employés comme désinfectants (matériel biologique, barrages et équipement), agents antifouling, agents antiparasites, additifs alimentaires et dans d'autres opérations. Un consensus international sur l'utilisation de produits chimiques est nécessaire afin d'aborder les effets potentiels de ces traitements et des résidus chimiques sur les organismes d'élevage et les écosystèmes environnants.

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

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

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

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

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

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

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

#### Le Codex et l'ISO/TC 93 (voir la structure dans l'annexe 5)

42. Il est ressorti des débats lors de la 12<sup>ème</sup> réunion plénière (tenue les 18 et 19 mars 2008 à Kingston, Jamaïque) que l'élaboration de normes est nécessaire pour les aspects suivants

- la terminologie et les définitions de l'amidon,
- l'échantillon/grosseur du grain, finesse, blancheur et éclat d'amidon,
- les modifications des méthodes d'essai dans des normes existantes,
- la viscosité de l'amidon,
- les avantages que les amidons résistants présentent pour la santé seront inscrits dans le plan d'action (plan de travail) du comité.

Tous les éléments ci-dessus sont considérés déterminants pour le commerce de l'amidon et doivent être passés en revue au sein de l'ISO/TC 93.

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

43. 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.

44. 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).

45. 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.

46. 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 6. Il convient de prendre note des travaux sur l'ISO/CEI 17021-2, *Évaluation de la conformité – Partie 2: Exigences pour l'audit de certification par tierce partie de systèmes de management*, et sur l'ISO/CEI 17065, *Évaluation de la conformité – Exigences pour les organismes fournissant une certification de produit (incluant les services) et de procédés*.

### Conclusion

47. 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.

48. 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.

49. 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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto:MacCurtain@iso.org)

Pour les questions liées à la formation et au DEVCO :

M. Beer Budoo  
Directeur  
Développement et services de formation  
Secrétariat central de l'ISO  
Organisation internationale de normalisation  
(ISO)  
Case postale 56  
CH-1211 GENEVE 20  
Suisse  
Tél. : +41 22 749 05 15  
Fax : +41 22 749 01 51  
E-mail : [budoo@iso.org](mailto:budoo@iso.org)

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

L'ISO/TC 34, qui compte 53 pays participants et 54 pays observateurs, a établi plusieurs sous-structures [14 sous-comités (SC) et 5 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 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 et l'Argentine)
- 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)
- ISO/TC 34/SC 16, *Méthodes horizontales pour la détection de marqueurs moléculaires dans : les aliments, les semences et propagules de cultures vivrières, denrées alimentaires, fruits, légumes et les produits dérivés* (**nouveau** sous-comité créé en mars 2008, secrétariat détenu par les États-Unis)

On notera que sur ces 14 sous-comités, 3 seulement ont un domaine d'activité de type transversal (ISO/TC 34/SC 9, ISO/TC 34/SC 12 et ISO/TC 34/SC 16)

**Echantillon de projets et de publications de l'ISO/TC 34 intéressant le Codex  
(mars 2008)**

Numéro du projet	Titre	État
ISO 22000:2005	<i>Systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires — Exigences pour tout organisme appartenant à la chaîne alimentaire</i>	Publié en septembre 2005.
ISO/TS 22003:2007	<i>Systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires — exigences pour les organismes procédant à l'audit et à la certification de systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires</i>	Publié en février 2007.
ISO/TS 22004:2005	<i>Systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires — Recommandations pour l'application de l'ISO 22000:2005</i>	Publié en novembre 2005.
ISO 22005:2007	<i>Traçabilité de la chaîne alimentaire — Principes généraux et exigences fondamentales s'appliquant à la conception du système et à sa mise en œuvre</i>	Publié en juillet 2007.
ISO/DIS 22006	<i>Systèmes de management de la qualité — Lignes directrices pour l'application de l'ISO 9001:2000 pour la production des récoltes</i>	Projet de Norme internationale soumis au vote sur le DIS en 2008.
ISO/AWI 22008	<i>Irradiation des aliments — Bonnes pratiques de transformation des aliments pour la consommation humaine</i>	Projet réenregistré en 2007.
ISO/DIS 26642	<i>Produits alimentaires — Détermination de l'index glycémique (GI) et classification pertinente</i>	Projet de Norme internationale à soumettre au vote sur le DIS en 2008.
ISO/TS 22964:2006	<i>Lait et produits laitiers — Détection de l'Enterobacter sakazakii</i>	Publié en janvier 2006.  A noter : une Norme internationale transversale relative à la détection de l'Enterobacter sakazakii dans les produits alimentaires est actuellement en cours d'élaboration au sein de l'ISO/TC 34/SC 9.

## Annexe 2

## Projets d'assistance technique ISO 22000 réalisés en 2007 et planification pour 2008

### *Projets ISO 22000 réalisés en 2007*

Objectif 1: Sensibilisation des principales parties prenantes dans les pays en développement au rôle de la normalisation pour la croissance économique, le commerce mondial et le développement durable					
Titre	Lieu/Hôte	Dates	Total des participants	Parrainages	Pays bénéficiaires
Séminaire national de sensibilisation à ISO 22000 — Système de management de la sécurité des denrées alimentaires	Tripoli, Libye	25-27 février 2007	45	0	Libye
Séminaire régional de sensibilisation à ISO 22000 — Système de management de la sécurité des denrées alimentaires	Maputo, Mozambique	13-15 mars 2007	68	0	Mozambique
Séminaire régional de sensibilisation à ISO 22000 — Système de management de la sécurité des denrées alimentaires	Astana, Kazakhstan	29-31 mai 2007	45	4	Azerbaïdjan (1), Kirghizistan (2) et Uzbekistan (1)
Séminaire national sur les systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires et ISO 22000	Sanaa, Yémen	5-7 août 2007	70	0	Yémen
Séminaire régional EAC sur les systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires et ISO 22000	Kampala, Uganda	1-2 octobre 2007	32	0	Uganda
	Nairobi, Kenya	4-5 octobre 2007	27	0	Kenya
	Bujumbura, Burundi	8-9 octobre 2007	34	0	Burundi
	Kigali, Rwanda	11-12 octobre 2007	36	0	Rwanda
Séminaire régional sur les systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires et ISO 22000	Buenos Aires, Argentina	29-30 novembre 2007	20	7	Bolivie, Costa Rica, Cuba, Panama, Paraguay, Uruguay et Venezuela
Séminaire ISO/GSO sur les systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires et ISO 22000	Riyad, Arabie saoudite	09-11 décembre 2007	124	0	Arabie saoudite

**Planification des projets ISO 22000 en 2008**

<b>Titre</b>	<b>Région</b>	<b>Pays</b>
Atelier ISO 22000	Région arabe et méditerranéenne	<b>Yémen</b>
Séminaire ISO 22000	Région africaine, à l'exclusion des pays arabes	<b>Ghana</b>
Séminaire régional ISO 22000	Région arabe et méditerranéenne	<b>Jordanie</b>
Atelier ISO 22000	Région africaine, à l'exclusion des pays arabes	<b>Zimbabwe</b>
Séminaire régional ISO 22000	Europe centrale et de l'est	<b>Arménie</b>
Séminaire national ISO 22000	Asie centrale	<b>Ouzbékistan</b>
Séminaire régional ISO 22000	Amérique centrale	<b>Venezuela</b>
Séminaire ISO 22000 avec formation des formateurs	Asie de l'est et du sud-est	<b>Philippines</b>
Séminaire ISO 22000	Asie de l'est et du sud-est	<b>Vietnam</b>
Atelier ISO 22000	Caraïbes et Amérique centrale	<b>Guatemala</b>

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

L'ISO/TC 234, *Pêches et aquaculture*, a été créé en 2007. La liste actuelle des pays membres compte 14 membres participants et 18 membres observateurs.

### Membres participants

Norvège, (SN), secrétariat	Inde (BIS)	Thaïlande (TISI)
Canada (SCC)	Malaysia (DSM)	USA (ANSI)
Fiji (FTSQCO)	Nouvelle Zélande (SNZ)	Royaume Uni (BSI)
France (AFNOR)	Afrique du Sud (SABS)	Vietnam (TCVN)
Islande (IST)	Espagne (AENOR)	

### Membres observateurs

Argentine (IRAM)	Finlande (SFS)	Monténégro (ISME)
Bosnie Herzégovine (BAS)	Allemagne (DIN)	Pays-Bas (NEN)
Bésil (ABNT)	Israël (SII)	Pologne (PKN)
Croatie (HZN)	Italie (UNI)	Suède (SIS)
Chypre (CYS)	Japon (JISC)	Suisse (SNV)
Danemark (DS)	Malte (MSA)	Ukraine (DSSU)

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

Normalisation dans le domaine des pêches et de l'aquaculture, y compris, mais n'étant pas limité à la terminologie, aux spécifications techniques relatives à l'équipement et à leur sites d'opération, de caractérisation d'aquaculture et l'entretien de conditions physiques, chimiques et biologiques appropriées, surveillance environnementale, rapport d'essai, traçabilité et le rejet des déchets.

À l'exclusion:

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

Les activités de ce comité devraient être complémentaires et nullement concurrentes aux activités de normalisation en cours sous les auspices d'autres organisations non gouvernementales ou gouvernementales.



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

L'ISO/TC 147 compte 32 pays participants et 52 pays observateurs

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 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 *PFOA 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 le NEN (Pays-Bas)]
  - 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)
- SC 6, *Échantillonnage (méthodes générales)* (secrétariat détenu par le Royaume-Uni)

## Structure de l'ISO/TC 93, Amidon (amidons, féculés), dérivés et sous-produits

Le Bureau of Standards Jamaica (BSJ) détient le secrétariat de l'ISO/TC 93 depuis 2004.

### Domaine des travaux de l'ISO/TC 93

Normalisation de la terminologie, des méthodes d'échantillonnage et des méthodes d'essais de l'amidon (amidons, féculés), ses dérivés (y compris les produits d'hydrolyse et les dextrines) et ses sous-produits.

### Principaux objectifs de l'ISO/TC 93

- harmonisation des normes internationales pour l'amidon, les dérivés et les sous-produits afin de faciliter le commerce de ces produits
- encourager la recherche, le développement et susciter davantage d'intérêt pour la production, le traitement, l'utilisation et le commerce de l'amidon,
- faciliter la discussion entre les pays membres sur la nécessité d'établir des normes internationales dans le cadre du domaine des travaux du comité
- s'assurer que les normes publiées par le comité sont à jour
- fournir des méthodes d'examen et de prélèvement internationalement reconnues pour l'amidon, les dérivés de l'amidon et les sous-produits de l'amidon et en étudier tous les avantages supplémentaires et nouvelles utilisations
- fournir la terminologie normalisée pour l'amidon, les dérivés et les sous-produits et en favoriser l'utilisation
- coopération avec les organisations internationales en liaison avec le comité technique
- élaborer un programme de travail garantissant que les besoins du marché sont satisfaits

### Membres

Le comité compte 9 pays participants – membres (P) – et 30 pays observateurs – membres (O).

Membres (P): Chine, Cuba, Espagne, France, Jamaïque, Pays-Bas, République de Corée, Sainte Lucie et Trinité-et-Tobago

Membres (O) : Allemagne, Arabie saoudite, Autriche, Belgique, Cameroun, Chine, Côte-d'Ivoire, Croatie, Estonie, Éthiopie, Finlande, Grèce, Hongrie, Inde, Indonésie, Irlande, Italie, Japon, Liban, Nigeria, Pologne, Portugal, Royaume-Uni, Serbie, Slovaquie, Sri Lanka, Suisse, Thaïlande, Tunisie et Turquie.

### Groupes en liaison

Les groupes en liaisons avec l'ISO/TC 93 sont notamment:

ISO/TC 34 (*Produits alimentaires*), Association des Amidonniers et Féculiers de l'UE, AOAC International, Commission du Codex Alimentarius, Commission européenne, Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture, Association internationale des sciences et technologies céréalières, Commission internationale pour l'unification des méthodes d'analyse du sucre, Office international du cacao, du chocolat et de la confiserie, Organisation internationale de métrologie légale, Union des féculeries de pommes de terre de l'Union européenne, Organisation mondiale des douanes.

## Annexe 6

**Structure de l'ISO/TC 134, *Fertilisants***

L'objectif principal de ce comité technique est l'élaboration de Normes internationales ayant une pertinence globale afin de promouvoir la qualité et la sûreté des fertilisants et de faciliter le commerce mondial.

L'ISO/TC 134 tiendra une réunion à Barcelone le 3 juillet 2008.

**Domaine des travaux de l'ISO/TC 134**

Normalisation dans le domaine des fertilisants, c'est-à-dire des produits dont l'apport est destiné à assurer ou améliorer l'alimentation des plantes cultivées et / ou améliorer les propriétés des sols.

**Liste des normes élaborées par l'ISO/TC 134**

- ISO 3944:1992, *Engrais -- Détermination de la masse volumique sans tassement*  
ISO 3963:1977, *Engrais -- Prélèvement sur courroie transporteuse, par arrêt de la courroie*  
ISO 5306:1983, *Fertilisants -- Présentation des procès-verbaux d'échantillonnage*  
ISO/TR 5307:1991, *Matières fertilisantes solides -- Fondements théoriques du plan d'échantillonnage destiné à l'évaluation d'une grosse livraison*  
ISO 5308:1992, *Engrais solides -- Méthode de contrôle des performances des appareils mécaniques d'échantillonnage du produit en vrac en mouvement*  
ISO 5311:1992, *Engrais -- Détermination de la masse volumique après tassement*  
ISO 5313:1986, *Engrais simples à base de nitrate d'ammonium et à forte teneur en azote -- Détermination de la rétention d'huile*  
ISO 5314:1981, *Engrais -- Dosage de l'azote ammoniacal -- Méthode titrimétrique après distillation*  
ISO 5315:1984, *Engrais -- Dosage de l'azote total -- Méthode titrimétrique après distillation*  
ISO 5316:1977, *Engrais -- Mise en solution des phosphates solubles dans l'eau*  
ISO 5317:1983, *Engrais -- Dosage du potassium soluble dans l'eau -- Préparation de la solution d'essai*  
ISO 6598:1985, *Engrais -- Dosage du phosphore -- Méthode gravimétrique au phosphomolybdate de quinoléine*  
ISO 7407:1983, *Engrais -- Dosage du phosphore -- Méthode gravimétrique au phosphomolybdate de quinoléine*  
ISO 7408:1983, *Engrais -- Dosage de l'azote ammoniacal en présence d'autres substances libérant de l'ammoniac sous l'effet d'hydroxyde de sodium -- Méthode titrimétrique*  
ISO 7409:1984, *Engrais -- Marquage -- Présentation et mentions à déclarer*  
ISO 7410:1983, *Fertilisants -- Échantillons finals -- Dispositions pratiques*  
ISO 7497:1984, *Engrais -- Extraction des phosphates solubles dans les acides minéraux*  
ISO/TR 7553:1987, *Engrais -- Échantillonnage -- Masse minimale du prélèvement en cas de traitement de la totalité de l'unité d'échantillonnage à prélever*  
ISO 7742:1988, *Matières fertilisantes solides -- Réduction des échantillons*  
ISO 7837:1992, *Engrais -- Détermination de la masse volumique sans tassement des engrais fins*  
ISO 7851:1983, *Matières fertilisantes -- Classification*  
ISO 8157:1984, *Matières fertilisantes -- Vocabulaire*  
ISO 8358:1991, *Matières fertilisantes solides -- Préparation des échantillons pour analyse chimique et physique*  
ISO 8397:1988, *Matières fertilisantes solides -- Tamisage de contrôle*  
ISO 8398:1989, *Engrais solides -- Mesurage de l'angle du talus d'éboulement*  
ISO 8633:1992, *Matières fertilisantes solides -- Méthode simple d'échantillonnage pour petits lots*  
ISO 8634:1991, *Matières fertilisantes solides -- Plan d'échantillonnage pour l'évaluation d'une grosse livraison*  
ISO 10084:1992, *Engrais solides -- Détermination de la teneur en sulfates solubles dans les acides minéraux -- Méthode gravimétrique*  
ISO 10248:1996, *Engrais liquides -- Désaération des échantillons de suspension par entraînement en couche mince*  
ISO 10249:1996, *Engrais liquides -- Examen visuel préliminaire et préparation des échantillons pour essais physiques*

## Annexe 7

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

<i>Vocabulaire, principes et éléments communs de l'évaluation de la conformité</i>	<b>ISO/CEI 17000: 2004</b>	<i>Évaluation de la conformité — Vocabulaire et principes généraux</i>
	<b>ISO PAS 17001: 2005</b>	<i>Évaluation de la conformité — Impartialité — Principes et exigences</i>
	<b>ISO PAS 17002: 2004</b>	<i>Évaluation de la conformité — Confidentialité — Principes et exigences</i>
	<b>ISO PAS 17003: 2004</b>	<i>Évaluation de la conformité — Plaintes et appels — Principes et exigences</i>
	<b>ISO PAS 17004: 2005</b>	<i>Évaluation de la conformité — Divulgence d'informations — Principes et exigences</i>
<i>Spécifications rédactionnelles pour l'évaluation de la conformité</i>	<b>ISO/CEI Guide 7: 1994</b>	<i>Lignes directrices pour la rédaction de normes destinées à l'évaluation de la conformité</i>
<i>Certification des produits</i>	<b>ISO/CEI Guide 23: 1982</b> Confirmé en 2003	<i>Modes d'indication de la conformité aux normes dans les systèmes de certification par une tierce partie</i>
	<b>ISO/CEI Guide 28: 2004</b>	<i>Évaluation de la conformité — Lignes directrices pour un système type de certification des produits par une tierce partie</i>
	<b>ISO/CEI Guide 53: 2005</b>	<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>
	<b>ISO/CEI Guide 65: 1996</b>	<i>Exigences générales relatives aux organismes procédant à la certification de produits</i>
	<b>ISO/CEI Guide 67: 2004</b>	<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>	<b>ISO/CEI Guide 60: 2004</b>	<i>Évaluation de la conformité — Code de bonne pratique</i>
<i>Accords de reconnaissance mutuelle (ARM)</i>	<b>ISO/CEI Guide 68: 2002</b>	<i>Arrangements concernant la reconnaissance et l'acceptation des résultats d'évaluation de la conformité</i>
<i>Accréditation</i>	<b>ISO/CEI 17011: 2004</b>	<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>	<b>ISO/CEI 17020: 1998</b> Confirmé en 2002	<i>Critères généraux pour le fonctionnement de différents types d'organismes procédant à l'inspection</i>
<i>Certification de systèmes</i>	<b>ISO/CEI 17021:2006</b>	<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>	<b>ISO/CEI 17024: 2003</b>	<i>Évaluation de la conformité — Exigences générales pour les organismes de certification procédant à la certification de personnes</i>
<i>Essais/étalonnages</i>	<b>ISO/CEI 17025: 2005</b>	<i>Exigences générales concernant la compétence des laboratoires d'étalonnages et d'essais</i>
	<b>ISO/CEI Guide 43-1: 1997</b>	<i>Essais d'aptitude des laboratoires par intercomparaison — Partie 1: Développement et mise en œuvre de systèmes d'essais d'aptitude</i>
	<b>ISO/CEI Guide 43-2: 1997</b>	<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>

<i> Marques de conformité</i>	<b>ISO Guide 27: 1983</b> 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>
	<b>ISO/CEI 17030: 2003</b>	<i> Évaluation de la conformité — Exigences générales pour les marques de conformité par tierce partie</i>
<i> Évaluation par des pairs</i>	<b>ISO/CEI 17040: 2005</b>	<i> Évaluation de la conformité — Exigences générales relatives à l'évaluation par des pairs des organismes d'évaluation de la conformité et des organismes d'accréditation</i>
<i> Déclaration de conformité du fournisseur</i>	<b>ISO/CEI 17050-1: 2004</b>	<i> Évaluation de la conformité — Déclaration de conformité du fournisseur — Partie 1: Exigences générales</i>
	<b>ISO/CEI 17050-2: 2004</b>	<i> Évaluation de la conformité — Déclaration de conformité du fournisseur — Partie 2: Documentation d'appui</i>

### Liste des projets en cours du CASCO

<i> Éléments communs de l'évaluation de la conformité</i>	<b>ISO PAS 17005</b> [CASCO GT 23] FDPAS en cours.	Évaluation de la conformité — Systèmes de management — Principes et exigences
<i> Spécifications rédactionnelles pour l'évaluation de la conformité</i>	<b>ISO/CEI 17007</b> [CASCO GT 27] Révision du Guide ISO/CEI 7:1994 Projet de comité soumis à la procédure de consultation. Clôture le 2008-02-26.	Évaluation de la conformité — Lignes directrices pour la rédaction de normes et d'exigences spécifiées pour les applications de l'évaluation de la conformité
<i> Compétences pour l'audit</i>	<b>ISO/CEI 17021 Partie 2</b> [CASCO GT 21] Projet de travail en cours.	Évaluation de la conformité — Partie 2: Exigences pour l'audit tierce partie de systèmes de management
<i> Essais d'aptitude</i>	<b>ISO/CEI 17043</b> [CASCO GT 28] Révision du Guide ISO/CEI 43:1997, Projet de travail en cours..	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
<i> Certification des produits</i>	<b>ISO/CEI 17065</b> [CASCO GT 29] Révision du Guide ISO/CEI 65:1996 Projet de travail en cours.	Évaluation de la conformité — Exigences générales relatives aux organismes procédant à la certification de produits