



PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Trente-huitième Session, CIGG

Genève, Suisse, 6-11 juillet 2015

L'ORGANISATION INTERNATIONALE DE NORMALISATION (ISO)¹

(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.

2. Toute information générale concernant l'Organisation internationale de normalisation (ISO) est disponible à l'adresse suivante : <http://www.iso.org/iso/fr/>. L'ISO compte plus de 20 600 Normes internationales, 227 comités techniques et 500 sous-comités qui gèrent quelque 2 564 groupes de travail.

Statut international de l'ISO

3. L'ISO a un statut particulier auprès de nombreuses institutions des Nations Unies, notamment l'OMS et la FAO. L'ISO a également le statut d'observateur au Comité du commerce et de l'environnement (CTE), au Comité sur les obstacles techniques au commerce (OTC) ainsi qu'au Comité sur les mesures sanitaires et phytosanitaires (SPS) de l'OMC.

4. En vertu de son statut d'observateur à la CAC, l'ISO est en mesure d'assurer la coordination sur des questions relatives à une variété de normes ISO qui sont adoptées et employées par le Codex dans ses travaux. Les méthodes de l'ISO ont été entérinées dans le document « *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées* » (CODEX STAN 234-1999), qui est mis à jour chaque année lors de la réunion du Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CCMAS).

Stratégie de l'ISO 2016-2020

5. Le Conseil de l'ISO a demandé en 2013 au Comité sur la stratégie et la politique de l'ISO d'élaborer le futur Plan stratégique de l'ISO pour 2016-2020. Une large consultation a été réalisée en 2014 auprès des membres et des parties prenantes de l'ISO ainsi qu'auprès des organisations internationales. Le Plan stratégique de l'ISO pour 2016-2020 sous sa forme finale sera présenté pour approbation à l'Assemblée générale de l'ISO en septembre 2015.

ISO Academy

6. Une « ISO Academy » a été créée pour renforcer et poursuivre plus avant les activités menées dans les pays en développement dans le cadre du Plan d'Action de l'ISO pour les pays en développement. L'ISO Academy s'appuie sur les projets de renforcement institutionnel (INS) de l'ISO menés dans plus d'une cinquantaine de pays dans le monde entier, ainsi que sur les travaux de recherche sur la valeur économique des normes et les relations entre les normes, l'innovation et l'éducation.

7. Le plan de travail de l'ISO Academy comprend également des formations et des services sur mesure associés aux projets ISO actuellement menés à bien dans les pays en développement grâce au financement d'organismes donateurs.

8. L'ISO Academy est également chargée de la gestion du Programme de parrainage, révisé pour augmenter encore la participation des pays en développement aux travaux techniques de l'ISO.

¹ Ce document a été préparé par l'ISO et sous sa responsabilité.

L'ISO et les pays en développement

9. L'ISO a depuis 1960 un Comité chargé de l'élaboration d'orientations politiques – le DEVCO – qui traite spécifiquement des besoins des pays en développement en matière de normalisation. Les pays en développement doivent axer leurs efforts sur l'acquisition à la fois de compétences techniques de premier ordre et d'une bonne compréhension des exigences techniques sous-tendant le commerce global. Depuis plus de 50 ans, l'ISO apporte une assistance à ces deux niveaux au travers de l'ISO/DEVCO, Comité de l'ISO pour les questions relatives aux pays en développement. Le DEVCO compte 153 membres, qui sont des organismes nationaux de normalisation de pays industrialisés et de pays en développement. (Pour en savoir plus sur le DEVCO, consulter : <http://www.iso.org/iso/home/about/iso-and-developing-countries.htm>)

10. En 2014, l'ISO/DEVCO a mené à bien trois projets ayant trait à l'assistance technique relative à ISO 22000 et parrainé la participation à des réunions de comités techniques (voir [Annexe 2](#)). Un séminaire national sur ISO 22000 a été organisé en Bolivie, pour mieux faire comprendre aux principales parties prenantes dans les pays en développement le rôle des normes de ce type pour la croissance économique, le commerce mondial et leur contribution au développement durable. Dans un but de renforcement des capacités, un atelier régional sur le rôle des Normes internationales sur les denrées alimentaires pour le commerce a été organisé à Bangkok, Thaïlande. D'autres organisations internationales comme la Commission du Codex Alimentarius, l'Organisation mondiale de la santé animale (OIE), l'Initiative mondiale de la sécurité des aliments (GFSI) ont été invitées à y participer. De plus, 14 parrainages ont permis à des personnes de pays en développement de participer à plusieurs réunions de comités : un parrainage pour participer à la réunion plénière de l'ISO/TC 224/GT 8, *Activités de service relatives aux systèmes d'alimentation en eau potable et aux systèmes d'assainissement*, tenue à Helsinki, Finlande; huit parrainages à la réunion de l'ISO/TC 34/SC 17, *Systèmes de management pour la sécurité des denrées alimentaires*, tenue à Copenhague, Danemark; deux parrainages pour participer à la réunion plénière de l'ISO/TC 285, *Fourneaux et foyers de cuisson propres*, à Antigua, Guatemala; un parrainage pour participer à la 37e réunion de ISO/TC 34/SC 4, *Céréales et légumineuses*, à Lisbonne, Portugal; un parrainage pour participer à la réunion de l'ISO/TC 234, *Pêches et aquaculture*, à Trondheim, Norvège; et un parrainage pour participer à la réunion plénière de l'ISO/TC 34/SC 7, *Épices, herbes aromatiques et condiments*, à Madrid, Espagne.

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

11. 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). Le CASCO compte 126 membres.

12. La 30e **plénière** du CASCO s'est tenue à Genève les 24 et 25 septembre 2014 et a réuni 102 participants. En plus de l'examen du programme technique, des tables rondes ont été organisées pour encourager l'interaction entre les participants et recueillir des idées sur les enjeux importants en matière d'évaluation de la conformité.

L'atelier intitulé *Evaluation de la conformité 2015-2020, perspectives, défis et priorités* organisé le 26 septembre a couvert un large éventail de questions telles que la sécurité des denrées alimentaire, l'utilisation de la boîte à outils du CASCO pour des programmes privés, les défis que rencontrent les laboratoires et le recours aux normes dans le secteur humanitaire.

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

- Les experts du CASCO ont mis au point un outil en ligne où sont présentées les notions de base de l'évaluation de la conformité et la boîte à outils de l'ISO/CASCO. Il y est expliqué pourquoi et comment les autorités réglementaires peuvent utiliser l'évaluation de la conformité, avec des exemples concrets tirés de différents domaines. Cet outil, qui est à la disposition du public sur le [site web de l'ISO](#), est une source précieuse de renseignements pour ceux qui cherchent des informations concrètes sur l'évaluation de la conformité. Il a servi de référence pour les sessions de formation organisées par l'ISO Academy en 2014 au Zimbabwe et au Sri Lanka. Ces sessions ont été suivies par des membres d'organismes de réglementation de la région.
- Le CASCO a également mis au point une rubrique analogue sur l'évaluation de la conformité des fournisseurs (SDoC), qui viendra compléter l'outil en ligne du CASCO susmentionné.
- Une brochure didactique sur les éléments à prendre en compte pour l'élaboration de dispositifs particuliers de certification de personnes sera rédigée par un groupe d'experts. L'objectif est de fournir à ceux qui mettent sur pied des dispositifs particuliers de certification de personnes un moyen de savoir quelles sont les exigences générales spécifiées dans l'ISO/IEC 17024 concernant les organismes de certification procédant à la certification de personnes.

- Le CASCO recueille des informations utiles pour compiler un document FAQ sur la différence entre les normes relatives aux systèmes de management et les normes axées sur les compétences.
- A la suite de l'élaboration de plusieurs documents sectoriels sur la validation et la vérification, le CASCO préparera un document d'information qui sera soumis pour discussion afin de déterminer s'il est nécessaire d'élaborer un document générique.
- Une proposition de projet a été rédigée sur l'organisation de Forums des parties prenantes sur l'évaluation de la conformité qui sera examinée à la prochaine réunion du Groupe Alliances stratégiques et réglementation (STAR) du CASCO. Ces forums donneraient au CASCO des opportunités de dialogue avec une large palette de parties prenantes sur des questions importantes en matière d'évaluation de la conformité.
- L'ISO/CASCO a piloté pour la septième année consécutive l'Etude ISO des certifications. L'étude 2013 indique une augmentation du nombre de certificats pour les sept normes couvertes par l'exercice.
- Le CASCO s'occupe de coordonner avec l'IEC et l'UIT l'organisation de l'atelier de la WSC sur l'évaluation de la conformité qui se tiendra les 1 et 2 décembre 2015, à Genève, Suisse. Le but de l'atelier est de bien cerner les enjeux importants de l'évaluation de la conformité au niveau international et de procéder à un travail de réflexion et de partage d'expériences pratiques sur ces questions. Des informations plus détaillées peuvent être consultées à l'adresse <http://wscaworkshop.com/>

14. Représentations externes et liaisons :

Deux organisations ont établi des liaisons avec le CASCO en 2014, la National Conference of Standards Laboratories (NCSL International) et le Quest Forum. Ces nouvelles liaisons contribueront à accroître la participation des parties prenantes aux travaux techniques du CASCO. Le Comité a établi des liaisons avec 22 organisations internationales, y compris l'IEC.

Plus d'informations sur le mandat, la structure et la composition de l'ISO/CASCO, avec un lien rapide vers le programme de travail de l'ISO/CASCO, peuvent être obtenues sur le [Site web de l'ISO](#).

La prochaine réunion plénière du CASCO, avec l'atelier et les réunions connexes usuelles, se tiendra en avril-mai 2016 aux Émirats Arabes Unis (les dates seront fixées prochainement).

Codex et ISO/TC 34, Produits alimentaires

15. Les Comités du Codex et l'ISO/TC 34, *Produits alimentaires*, collaborent de longue date. L'ISO/TC 34 soutient la mise en place d'un cadre de coopération stable et durable pour la coopération entre le Codex et l'ISO, afin de renforcer la coordination mutuelle dans les travaux et d'éliminer les doublons et les incohérences. L'objectif est également d'appuyer des efforts de communication communs ou collaboratifs sur les travaux respectifs des deux organisations.

16. Les activités du Codex et de l'ISO sont complémentaires. Le Codex, en tant qu'organisation gouvernementale, prépare des documents pour aider les gouvernements dans leur travail institutionnel et réglementaire de protection des citoyens contre les risques sanitaires liés à la consommation de denrées alimentaires. L'ISO, en tant qu'organisation non gouvernementale, prépare des normes, notamment sur les méthodes d'essai, pour aider les parties prenantes tout au long de la chaîne alimentaire à respecter, dans leur offre de produits, les exigences légales et réglementaires tout en satisfaisant aux exigences des consommateurs. L'ISO/TC 34 s'attache également à faire participer de plus nombreux pays en développement à ces activités.

17. Depuis sa création en 1947, l'ISO/TC 34 a publié plus de 800 référentiels ISO (Normes internationales, Spécifications techniques et Rapports techniques). Les méthodes d'essai concernent 65 % de ces documents. La structure de l'ISO/TC 34 et la liste des projets/publications susceptibles d'intéresser le Codex figurent en Annexe 1.

18. En sus des programmes de travail spécifiques des sous-comités, plusieurs projets sous la responsabilité directe de l'ISO/TC 34 peuvent également présenter un intérêt pour le Codex :

- ISO/DIS 12824, *Gelée royale — Spécifications* (en cours d'élaboration)
- ISO/WD 34700, *Gestion du bien-être animal — Exigences générales et lignes directrices pour les organisations des filières alimentaires* (pour les animaux destinés à l'alimentation), en collaboration avec l'OIE
- Définition du qualificatif « naturel » : ISO/WD 19657, *Définition de critères pour qu'un ingrédient alimentaire soit considéré comme « naturel » — Lignes directrices à propos des définitions techniques et critères pour les ingrédients alimentaires naturels*
- Validation de 15 méthodes d'analyses microbiologiques des aliments

- Elaboration de méthodes analytiques pour les vitamines et les nutriments des préparations pour nourrissons et produits nutritionnels pour adultes en collaboration avec l'AOAC (Projet SPIFAN : Panel des parties prenantes sur les préparations pour nourrissons et produits nutritionnels pour adultes).

19. L'ISO/TC 34 a tenu sa dernière réunion plénière en avril 2014 à Bangkok, en Thaïlande, à la suite d'un atelier régional sur le rôle des normes alimentaires internationales dans le commerce international. La personne représentant le Codex Alimentarius a présenté un exposé à l'atelier et la séance plénière.

20. 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 il adoptera, pour ses propres documents, les conclusions de la Commission sur toutes les questions relatives aux exigences en matière d'hygiène alimentaire.

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

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

Le domaine des travaux de l'ISO/TC 34/SC 2 couvre la normalisation dans le domaine des graines et fruits oléagineux et farines de graines oléagineuses, de l'échantillonnage et la préparation de l'échantillon à l'analyse proprement dite. L'ISO/TC 34/SC 2 a tenu sa dernière réunion plénière en avril 2014 à Berlin, en Allemagne, et la prochaine réunion se tiendra en septembre 2015 aux Pays-Bas

Les projets suivants sont actuellement en cours de révision afin de mettre à jour les méthodes et pour ajouter des données relatives à la fidélité:

- Révision d'ISO 542, *Graines oléagineuses — Échantillonnage*
- Révision d'ISO 749, *Tourteaux de graines oléagineuses — Détermination des cendres totales*
- Révision d'ISO 771, *Tourteaux de graines oléagineuses — Détermination de la teneur en eau et en matières volatiles*

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

Le domaine d'activité de l'ISO/TC 34/SC 4 couvre la normalisation des céréales, des légumineuses et de leurs produits, en particulier la terminologie, l'échantillonnage, les méthodes d'essai et d'analyse, les spécifications de produit et les exigences relatives à l'emballage, au stockage et au transport. Les projets suivants pourraient présenter un intérêt pour la CAC :

- ISO/NP 15141, *Céréales et produits céréaliers — Détermination de l'ochratoxine A — Méthode par chromatographie en phase liquide à haute performance avec nettoyage de colonne par immunoaffinité et détection par fluorescence*
- ISO/CD 19942, *Maïs — Spécification*
- ISO/DIS 16634-2, *Produits alimentaires — Détermination de la teneur en azote total par combustion selon le principe Dumas et calcul de la teneur en protéines brutes — Partie 2: Céréales, légumineuses et produits céréaliers de mouture*
- ISO/FDIS 11085, *Céréales, produits céréaliers et aliments des animaux — Détermination de la teneur en matières grasses brutes et en matières grasses totales par la méthode d'extraction de Randall*

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

Le domaine d'activité de l'ISO/TC 34/SC 5 couvre la normalisation des méthodes d'analyse et d'échantillonnage dans le domaine du lait et des produits laitiers. L'ISO/TC 34/SC 5 coopère étroitement depuis 1962 avec la Fédération internationale du Lait (FIL) pour la préparation de normes qui sont publiées conjointement en tant que Normes internationales ISO-FIL par l'ISO depuis 2001.

Il apporte, le cas échéant, son concours dans la formulation des observations de l'ISO/TC 34 et/ou des observations conjointes FIL/ISO sur les documents du Codex.

- Au niveau du Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage, le SC5 reçoit les documents et assiste aux réunions (IAM, GT et CCMAS). Il communique des informations actualisées pour le CODEX STAN 234 sur les méthodes normalisées pour le lait et les produits laitiers
- Au niveau du Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers, le SC 5 a reçu des documents et assisté aux réunions

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

Dans le cadre de l'accord de coopération signé entre l'ISO et l'AOAC en vue de normaliser conjointement les méthodes analytiques du domaine de travail du Panel des parties prenantes sur les préparations pour nourrissons et produits nutritionnels pour adultes (SPIFAN) de l'AOAC, des projets relatifs à la détermination des protéines de lactosérum et à l'analyse des acides gras ont été confiés à la coopération ISO/TC 34/SC 5/FIL. Il est actuellement étudié s'il convient de faire de même pour des projets relatifs aux chlorures, aux métaux-traces, à l'iode et aux oligo-éléments à l'état d'ultratracés.

Les normes ISO 8968-1|FIL 20-1:2001 et ISO 8968-2|FIL 20-2:2001 sur la détermination de la teneur en azote par la méthode Kjeldahl et le calcul de la teneur en protéines brutes de lait de vache ont été révisées et réunies en un seul document, **ISO 8968-1|FIL 20-1:2014**, qui remplace également FIL 92:1979 / ISO 5549:1978. Au travers de multiples études collaboratives menées à l'échelon international, les experts de l'ISO et de la FIL ont validé l'extension du domaine d'application de la norme qui couvre également désormais le lait de vache à teneur réduite en matière grasse, le lait entier de chèvre ou de brebis, le fromage, le lait en poudre et les produits laitiers en poudre, notamment les laits infantiles, les concentrés de protéines de lait, les concentrés de protéines de lactosérum, les caséines et les caséinates. La méthode Kjeldahl révisée ISO 8968-1|FIL 20-1 publiée en 2014, a été entérinée par le Codex Alimentarius en 2014.

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

Ce sous-comité (dont le BIS, membre de l'ISO pour l'Inde, est responsable) est chargé de la formulation de Normes internationales dans le domaine des épices, herbes aromatiques et condiments. La prochaine réunion (29e) de l'ISO/TC 34/SC 7 est prévue à la mi 2016 à Delhi.

Pour l'OMC, les normes établies par le Codex sont les documents de référence de base pour le commerce international des produits alimentaires. Toutefois, faute de normes du Codex dans le domaine des épices, des plantes aromatiques et des condiments, ce sont les Normes internationales établies par l'ISO/TC 34/SC 7 qui constituent la base de référence pour le commerce international.

Afin d'éviter le chevauchement des travaux entre le Codex et l'ISO, il est suggéré de faire appel aux ressources de l'ISO/TC 34/SC 7 et de s'en servir de référence pour les normes du Codex dans ce domaine. De fait, les normes ISO pourraient servir de base de départ pour les normes du Codex sur les épices, herbes aromatiques et condiments. Le Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaire (CCSCH) pourrait faire référence aux méthodes d'essai et d'analyse élaborées par l'ISO/TC 34/SC 7 et les entériner.

25. ISO/TC 34/SC 8, *Thé*

L'activité de l'ISO/TC 34/SC 8 dans le domaine du thé (*Camellia sinensis*) couvre le thé noir, le thé vert, les thés décaféinés et solubles, et le thé blanc. La mission du comité est de :

- fournir des méthodes d'analyses et des spécifications de composition validées
- fournir des lignes directrices relatives à l'interprétation commune des bonnes pratiques de fabrication
- faciliter le commerce international
- faire en sorte que les attentes des consommateurs relatives à la qualité soient remplies

Une nouvelle méthode d'analyse pour la détermination de la théanine du thé vert et noir par chromatographie en phase liquide à haute performance (ISO/WD 19563) a été évaluée et validée et le texte du projet de norme, actuellement en cours de préparation, sera étudié par le comité.

Le programme de travail, qui avance bien, comprend entre autres :

- étude de faisabilité pour l'élaboration d'une Bonne pratique de fabrication
- préparation d'une méthodologie et de descripteurs sensoriels pour le thé vert
- lancement d'une étude de faisabilité pour l'élaboration de spécifications normalisées pour les thés blanc et oolong, et pour la mise à jour des normes sur les infusions de thés solubles à chaud et à froid

La prochaine réunion internationale de l'ISO/TC 34/SC 8 se tiendra à Shizuoka, Japon du 2 au 4 juin 2015.

26. ISO/TC 34/SC 9, *Microbiologie*

Le domaine d'activité de l'ISO/TC 34/SC 9 couvre la normalisation de l'analyse microbiologique de la chaîne alimentaire : de la production primaire d'aliments aux produits alimentaires pour l'alimentation humaine et animale, y compris l'environnement de la production et de la manutention des produits alimentaires. En 2014, plusieurs normes sont parvenues aux derniers stades du processus de normalisation. Parmi les normes qui seront publiées en 2015, celles qui intéressent le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (CCFH) sont les suivantes :

- ISO 18743, *Microbiologie de la chaîne alimentaire — Recherche des larves de Trichinella dans la viande par une méthode de digestion artificielle*
- ISO 16140-1 & -2, *Microbiologie de la chaîne alimentaire — Validation des méthodes — Partie 1: Vocabulaire et Partie 2: Protocole pour la validation de méthodes alternatives (commerciales) par rapport à une méthode de référence*
- ISO 17604, *Microbiologie de la chaîne alimentaire — Prélèvement d'échantillons sur des carcasses en vue de leur analyse microbiologique*

La normalisation des méthodes de référence, entièrement validées avec les caractéristiques de performance établies par des études collaboratives, a atteint une étape importante avec l'achèvement de l'exploitation des données de validation. Ces méthodes de référence seront publiées en 2016 et au début 2017:

- détection de *Salmonella* spp, *E.coli* O157, *Cronobacter* spp., *Vibrio entérotoxigène* et *Yersinia enterocolitica*
- détection et dénombrement des *Enterobacteriaceae*, *Listeria* spp/*monocytogenes* et *Campylobacter*
- détection et quantification des norovirus et virus de l'hépatite A
- quantification de la toxine émétique *Bacillus cereus* (cereulide), détection des entérotoxines staphylococciques, détection et quantification de l'histamine.

De nouveaux projets ont démarré sur le séquençage du génome entier pour le typage des agents pathogènes d'origine alimentaire et la caractérisation génomique des micro-organismes d'origine alimentaire.

Des travaux de normalisation sont en cours sur un protocole pour la validation de méthodes alternatives pour la confirmation microbiologique, la validation de méthodes internes et pour la vérification des méthodes validées.

La liaison entre l'ISO/TC 34/SC 9 et le Codex s'opère au travers du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (CCFH). En 2014, la Secrétaire du CCFH, Verna Carolissen, a communiqué un rapport écrit à la réunion annuelle de l'ISO/TC 34/SC 9 avec un résumé des sujets d'intérêt commun amorcés ou en préparation. Des experts de l'ISO/TC 34/SC 9 ont été encouragés à participer aux travaux du CCFH sur des Directives sur l'application des principes généraux d'hygiène alimentaire à la maîtrise des parasites d'origine alimentaire et des Directives pour le contrôle des *Salmonella* spp. non thyphiques dans la viande de bœuf et de porc.

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

Ce sous-comité travaille sur des normes relatives aux corps gras d'origines animale et végétale, et de nombreux comités membres du SC 11 sont très actifs au sein du Comité du Codex sur les graisses et les huiles (CCFO). Chaque année plus de 75 millions de tonnes d'huiles et de graisses végétales sont transportées par mer dans le monde et la plupart des méthodes d'analyse contractuelles, de même que celles citées en référence dans les normes du Codex, sont des méthodes ISO élaborées et tenues à jour par le SC 11. Les huiles doivent être pures et non contaminées, et le SC 11 travaille sur de nombreuses méthodes visant à garantir l'authenticité de ces produits. Elles contiennent de nombreux composants mineurs potentiellement bénéfiques pour la santé et cette année, les méthodes pour la détermination de la teneur en tocophérols et en tocotriénols dans les huiles et les graisses ainsi que dans les huiles d'olive ont été révisées. En outre, des méthodes pour l'échantillonnage dans les citernes souples et la mesure automatisée de la masse volumique ont été introduites. L'analyse la plus plus fréquente des graisses et des huiles est la mesure du profil des acides gras par chromatographie en phase gazeuse et, sur la série des quatre méthodes visant à réviser la version actuelle de 1990, la dernière sera achevée cette année.

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

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

L'ISO/TC 34/SC 17/GT 8 (chargé de la révision d'ISO 22000) et l'ISO/TC 34/SC 17/GT 9 (chargé d'élaborer une spécification technique pour la production des aliments pour animaux) se sont réunis à Copenhague du 15 au 19 septembre 2014.

Lors de cette réunion, le SC 17 s'est engagé à aligner la révision de la norme ISO 22000 avec les futurs travaux de révision du Codex. Pour ce faire, le SC 17 envisage de désigner une personne de liaison qui sera cooptée pour participer à la révision du Codex. En outre, le SC 17 invite le Codex à participer à la révision

de la norme ISO 22000. Le Secrétariat prendra contact avec la Commission du Codex Alimentarius pour l'inviter à désigner une personne de liaison auprès du SC 17.

Le SC 17 et ses GT travaillent intensément sur les différentes approches en matière de risques. Pour répondre aux besoins du marché en termes de sécurité des denrées alimentaires, à côté de la méthode HACCP, l'approche du Codex est un élément important car la conformité au Codex satisfait aux exigences de la Loi. Le SC 17 s'attache à communiquer les différentes approches du risque d'une manière conviviale et opérationnelle qui cadre avec le domaine d'application de la norme. En général, le SC 17 a également pour mission de s'aligner autant que possible sur la terminologie et les définitions du Codex, car le Codex a une communauté d'utilisateurs beaucoup plus vaste.

29. ISO/TC 34/SC 18, Cacao

Le secrétariat du SC 18 est assuré dans le cadre d'un accord de jumelage entre la Ghana Standards Authority (GSA) et l'Institut néerlandais de normalisation (NEN). La présidence est partagée entre les Pays-Bas et la Côte d'Ivoire. Le SC 18 travaille sur les normes pour le cacao durable et traçable. En outre, le SC 18 travaille également sur la combinaison de normes ISO sur les aspects qualitatifs des fèves de cacao (fèves de cacao — Spécifications et exigences de qualité / échantillonnage). En 2014, le SC 18 a tenu ces deux premières réunions. La troisième réunion est prévue en juin 2015

Codex et ISO/TC 234, Pêches et aquaculture

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

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

32. L'ISO/TC 34/SC 17 et l'ISO/TC 234 travaillent en étroite collaboration sur les questions de sécurité sanitaire des produits alimentaires issus de l'aquaculture ainsi que sur les questions de traçabilité, dans un souci d'efficacité, d'exploitation optimale des connaissances disponibles et pour éviter les efforts à double. Cette collaboration a pris la forme d'un groupe de travail mixte, ISO/TC 34/SC 17 – ISO/TC 234 WG « Aquaculture ».

33. L'ISO/TC 234 a tenu sa huitième réunion plénière à Trondheim, Norvège en novembre 2014.

34. Des informations plus complètes sur le domaine des travaux, la structure, les coordonnées ainsi que des liens vers le programme de travail et le plan d'action de l'ISO/TC 234 sont disponibles sur le site Web de l'ISO : (http://www.iso.org/iso/home/standards_development/list_of_iso_technical_committees.htm). Les projets suivants pourraient présenter un intérêt pour la CAC :

- ISO/FDIS 18538, *Traçabilité des produits mollusques — Spécifications relatives aux informations à enregistrer dans les chaînes de distribution des mollusques d'élevage*
- ISO/FDIS 18539, *Traçabilité des produits mollusques — Spécifications relatives aux informations à enregistrer dans les chaînes de distribution des mollusques sauvages*
- ISO/DIS 16741, *Traçabilité des produits mollusques — Spécifications relatives aux informations à enregistrer dans les chaînes de distribution des mollusques d'élevage*
- ISO/DIS 18537, *Traçabilité des produits crustacés — Spécifications relatives aux informations à enregistrer dans les chaînes de distribution des crustacés sauvages*
- ISO/DIS 16541, *Méthodes de surveillance des poux de mer dans les exploitations de pisciculture marine*
- ISO/AWI 19565, *Exigences minimales pour la certification des produits issus de la pêche maritime durable*

Conclusion

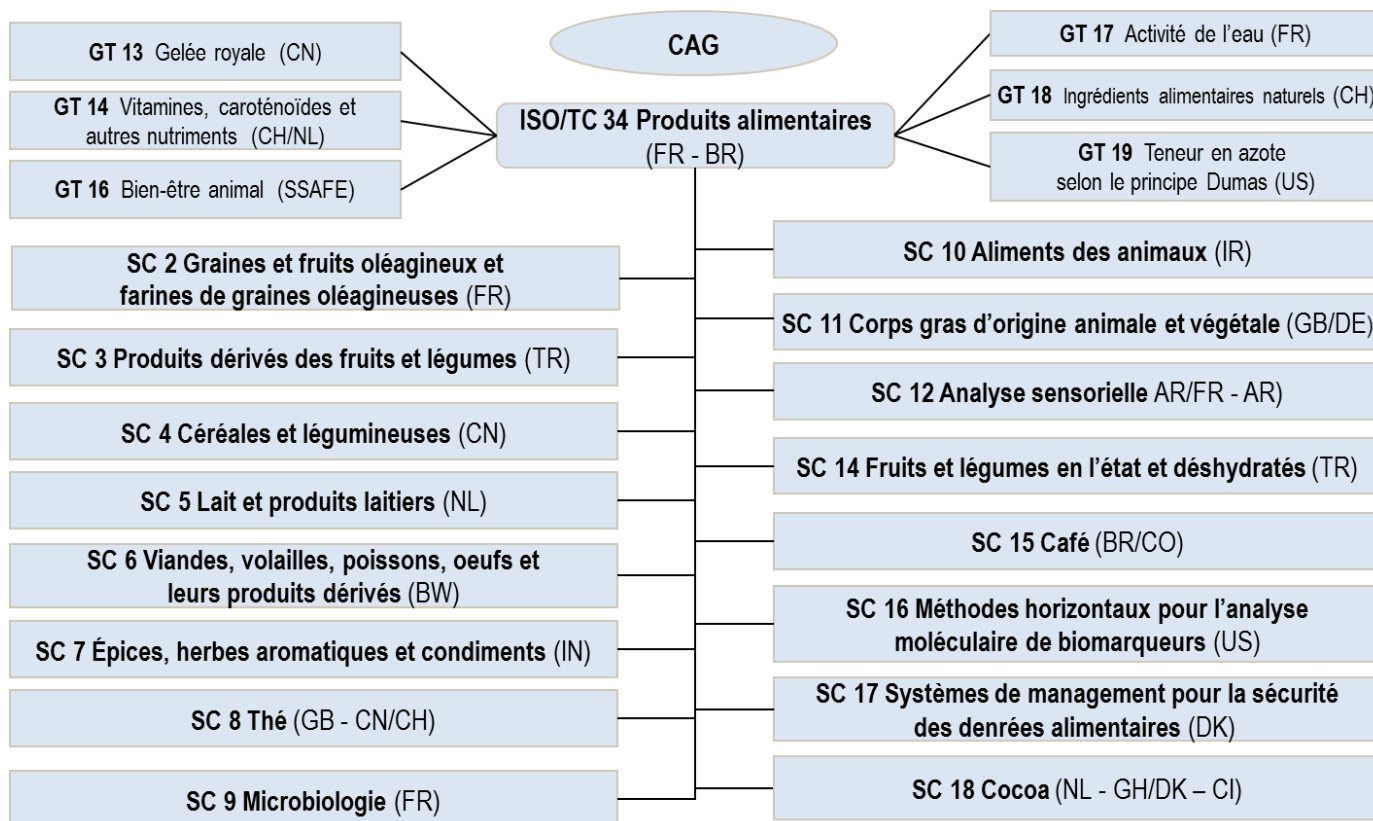
35. Il est reconnu que les membres de la Commission, en tant que gouvernements, ont l'autorité de réglementer au niveau national et que l'ISO, en tant que producteur de Normes internationales d'application volontaire, ne l'a pas. Dans le cadre de la bonne pratique réglementaire mise en avant aux niveaux 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, veuillez contacter Madame Marie-Noëlle Bourquin au Secrétariat central de l'ISO (bourquin@iso.org).

Structure de l'ISO/TC 34, Produits alimentaires

L'ISO/TC 34 compte 79 pays participants et 56 pays observateurs. Le secrétariat de l'ISO/TC 34 est détenu conjointement par la France et le Brésil (accord de jumelage). L'ISO/TC 34 compte plusieurs sous-structures :



Projets de l'ISO/TC 34 ayant changé de statut au cours des douze derniers mois (en mars 2015)

Numéro du projet	Titre	Stade
ISO/TS 17758 FIL 87	<i>Poudre de lait instantanée – Détermination de la dispersibilité et de la mouillabilité</i>	Publiée en 2014.
ISO 3493	<i>Vanille – Vocabulaire</i>	Publiée en 2014.
ISO 11133	<i>Microbiologie des aliments, des aliments pour animaux et de l'eau – Préparation, production, stockage et essais de performance des milieux de culture</i>	Publiée en 2014.
ISO/TR 6579-3	<i>Microbiologie de la chaîne alimentaire – Méthode horizontale pour la recherche, le dénombrement et le sérotypage des Salmonella – Partie 3: Lignes directrices pour le sérotypage des Salmonella spp</i>	Publiée en 2014.
ISO 12228-1	<i>Détermination de la teneur en stérols individuels et totaux – Méthode par chromatographie en phase gazeuse – Partie 1: Corps gras d'origines animale et végétale</i>	Publiée en 2014.
ISO 12228-2	<i>Détermination de la teneur en stérols individuels et totaux – Méthode par chromatographie en phase gazeuse – Partie 2: Huile d'olive et huile de grignons d'olive</i>	Publiée en 2014.
ISO 18301	<i>Corps gras d'origines animale et végétale — Détermination de la masse volumique conventionnelle (poids du litre dans l'air) – Méthode du tube en U oscillant</i>	Publiée en 2014.
ISO/TS 17383	<i>Détermination de la composition en triglycérides des corps gras — Détermination par chromatographie en phase gazeuse sur colonne capillaire</i>	Publiée en 2014.
ISO 2451	<i>Fèves de cacao – Spécifications</i>	Publiée en 2014.
ISO 22004:2014	<i>Systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires — Recommandations pour l'application de l'ISO</i>	Publiée en 2014.
ISO 22000	<i>Systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires — Exigences pour tout organisme appartenant à la chaîne alimentaire</i>	Révision lancée
ISO/TS 22002-5	<i>Programmes prérequis pour la sécurité des denrées alimentaires — Partie 5: Transport et stockage</i>	En cours d'élaboration
ISO/TS 22002-6	<i>Programmes prérequis pour la sécurité des denrées alimentaires — Partie 6: Production des aliments pour animaux</i>	En cours d'élaboration
ISO/AWI 19657	<i>Définition de critères pour qu'un ingrédient alimentaire soit considéré comme 'naturel' — Lignes directrices à propos des définitions techniques et critères pour les ingrédients alimentaires naturels</i>	En cours d'élaboration
ISO/AWI 19381-1	<i>Cacao durable et traçable – Partie 1: Système de management de la durabilité – Exigences</i>	En cours d'élaboration
ISO/AWI 19381-2:	<i>Cacao durable et traçable – Partie 2: Exigences de performance</i>	En cours d'élaboration
ISO/AWI19381-3	<i>Cacao durable et traçable – Partie 3: Traçabilité – Exigences</i>	En cours d'élaboration

Projets d'assistance technique ISO 22000 réalisés en 2014

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

Titre	Lieu/Hôte	Dates	Total des	Parrainages	Pays bénéficiaires
Séminaire national sur ISO 22000, <i>Systèmes de management pour la sécurité des denrées alimentaires</i>	La Paz Bolivia	21-23 mai 2014	48	0	BOLIVIE

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

Titre	Lieu/Hôte	Dates	Total des	Parrainages	Pays bénéficiaires
Atelier régional sur le rôle des Normes internationales sur les denrées alimentaires dans le commerce	Bangkok Thaïlande	22 - 23 avril 2014	56	18	Bhoutan, Cambodge, Fiji, Indonésie, Myanmar, Mongolie, Laos, Papouasie Nouvelle-Guinée, Philippines, Thaïlande et Viet Nam
Parrainages à la réunion plénière de l'ISO/TC 224/GT 8 <i>Activités de service relatives aux systèmes d'alimentation en eau potable et aux systèmes d'assainissement</i>	Helsinki Finlande	2 – 4 juin 2014		1	Kenya
Parrainages à la réunion plénière de l'ISO/TC 34/SC 17 <i>Systèmes de management pour la sécurité des denrées alimentaires</i>	Copenhague Danemark	15-19 septembre 2014		8	Argentine, Bolivie, Brésil, Ethiopie, Monténégro, Nigeria, Thaïlande, Zimbabwe
Parrainages à la réunion de l'ISO/TC 285 <i>Fourneaux et foyers de cuisson propres</i>	Antigua Guatemala	13-16 octobre 2014		2	Malawi, Bangladesh
Parrainage à 37e réunion de l'ISO/TC 34/SC 4, <i>Céréales et légumineuses</i>	Lisbonne, Portugal	5-6 novembre 2014		1	Ethiopie

Titre	Lieu/Hôte	Dates	Total des	Parrainages	Pays bénéficiaires
Parrainage à la réunion de l'ISO/TC 234 <i>Pêches et aquaculture</i>	Trondheim Norvège	17-19 novembre 2014		1	Thaïlande
Parrainage à la réunion de l'ISO/TC 34/SC 7 <i>Épices, herbes aromatiques et condiments</i>	Madrid Espagne	18-20 novembre 2014		1	Sri Lanka