



CAC/34 INF/6

**PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES**

**COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS**

*Trente-quatrième session*

**Genève (Suisse), 4-9 juillet 2011**

**COMMUNICATION DE L'ISO**

**(rapport d'activités intéressant les travaux du Codex)<sup>1</sup>**

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 162 pays, à raison d'un membre par pays.

3. L'ISO est dotée d'un Secrétariat central, basé à Genève, en Suisse. Toutefois, la plupart des activités d'élaboration de normes et de mise à jour du portefeuille de plus de 18 600 Normes internationales sont réparties entre les différents membres, qui assurent et financent la présidence et le secrétariat d'un ou de plusieurs des 210 comités techniques et 490 sous-comités gérant quelque 2 394 groupes de travail.

4. Deux comités de l'ISO chargés de l'élaboration d'orientations politiques – 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.

Statut international de l'ISO

5. 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.

6. En décembre 2010, un comité de l'ISO (l'ISO/TC 34/SC 16) a accordé à la *Convention internationale pour la protection des végétaux* (CIPV), le statut de liaison de catégorie A.

7. L'ISO et l'*Organisation mondiale de la santé animale* (OIE), travaillent aussi actuellement sur un accord formel concernant les liaisons et la coopération dans des domaines spécifiques.

8. ISO s'attache actuellement à organiser un atelier régional sur la pêche et l'aquaculture, du 13 au 16 septembre 2011, à Bali, en Indonésie. Il est prévu de tenir des séances conjointes avec l'ISO, la FAO, la Commission du Codex Alimentarius (CAC), la Global Food Safety Initiative (GFSI), et l'Organisation mondiale de la santé animale (OIE).

<sup>1</sup> Document préparé par l'ISO et sous sa responsabilité.

Ces organisations apportent des contributions importantes pour améliorer la sécurité alimentaire, la confiance, l'efficacité et le commerce au niveau mondial dans leurs domaines respectifs. Cet atelier est une occasion de démontrer la complémentarité de chaque organisation, qui, toutes ensemble offrent un service précieux aux acteurs émergents de l'Asie de l'Est et du Sud-Est.

9. La Commission du Codex Alimentarius met l'accent sur l'homologation des méthodes d'analyse qui ont été validées par un essai collaboratif conforme à un protocole internationalement accepté selon la norme ISO 5725:1994 ou au Protocole harmonisé de l'AOAC/IUPAC. Il est par conséquent important de noter que la norme ISO 5725:1994, *Exactitude (justesse et fidélité) des résultats et méthodes de mesure*, fait actuellement l'objet d'une révision complète et que le futur document comportera quatre parties (au lieu des 6 parties actuelles).

#### 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 à différentes normes ISO adoptées et utilisées par le Codex dans ses travaux. Les méthodes ISO ont été entérinées dans le document « *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées* » (CODEX STAN 234-1999), qui est mis à jour chaque année lors de la réunion du CCMAS. En mars 2011, le document commun ISO/TS 15495 | IDF/RM 230:2010, *Lait, produits laitiers et formules infantiles — Lignes directrices pour la détermination quantitative de la mélamine et de l'acide cyanurique par CL-SM/SM* a été entérinée par le CCMAS.

11. Les domaines prioritaires d'intérêt mutuel 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 d'intérêt éventuel pour la CAC:

- ISO/TC 54, *Huiles essentielles*, la CAC est en liaison avec ce TC ;
- ISO/TC 147, *Qualité de l'eau*, la CAC est en liaison avec le SC 2 et le SC 4 de ce TC (voir paragraphe 34 pour plus de précisions);
- ISO/TC 234, *Pêches et aquaculture* (créé en février 2007), la CAC est en liaison avec ce TC (voir paragraphe 30 pour plus de précisions) (voir l'Annexe 3 pour la structure de l'ISO/TC 234).

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

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

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

14. Depuis sa création en 1947, l'ISO/TC 34 a publié 772 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 et la liste des projets/publications pouvant intéresser le Codex, voir l'Annexe 1.

15. En ce qui concerne le programme de travail actuel de l'ISO/TC 34, en sus de programmes de travail spécialisés menés dans les sous-comités, plusieurs normes publiées et projets en cours sous la responsabilité directe de l'ISO/TC 34 peuvent également présenter un intérêt pour le Codex:

- ISO 26642, *Produits alimentaires — Détermination de l'index glycémique (IG) et recommandations relatives à la classification des aliments* (publiée). Cette Norme internationale a été élaborée dans le but de répondre à la nécessité reconnue de normaliser la détermination de l'index glycémique (IG) des

aliments à des fins pratiques et de recherche, en particulier du fait de son utilisation en tant qu'allégation nutritionnelle. Ce document spécifie une méthode permettant de déterminer l'index glycémique des glucides contenus dans les aliments et indique les critères de classification des aliments en terme d'IG bas, moyen et élevé.

- ISO/FDIS 14470, *Ionisation des aliments — Exigences pour l'élaboration, la validation et le contrôle de routine du rayonnement ionisant utilisé dans le traitement des aliments* (en cours d'élaboration)
- ISO/WD 12824, *Gelée royale - Spécifications* (en cours d'élaboration)
- Révision de l'ISO 2451, *Fèves de cacao - Spécifications* (en cours d'élaboration)

16. Les quatre principaux objectifs suivants ont été identifiés dans le Plan d'action :

- Sécurité des produits alimentaires
- Pratiques commerciales loyales
- Qualité des produits
- Développement durable

17. L'ISO/TC 34 et son Groupe consultatif du Président (CAG) ont tenu une réunion plénière en avril 2010 au Brésil. Le point de contact national du Codex a été invité à cette réunion. Pendant cette réunion, les éléments suivants ont été examinés :

- Liste de corrélation entre les sous-comités de l'ISO/TC 34 et les comités du Codex Alimentarius;
- Adoption des normes européennes (EN) relatives aux vitamines entérinées par le Codex in 2009;
- Nutrition;
- Echantillonnage;
- Pesticides;
- Durabilité;
- Plan d'action pour les pays en développement.

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.

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

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

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

Les projets suivants pourraient présenter un intérêt pour la CAC :

- Révision de l'ISO 7970:2000, *Blé tendre (Triticum aestivum L.) - Spécifications*
- Révision de l'ISO 7301:2002, *Riz - Spécifications*
- Révision de l'ISO 5526, *Céréales, légumes secs et autres graines alimentaires - Nomenclature*
- Révision de l'ISO 5527, *Céréales - Vocabulaire*

### 19. 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. Ces activités sont réalisées en coopération étroite avec la Fédération internationale du lait (FIL). Pour réaliser ses objectifs et en se fondant sur une demande formulée en 1961 par le Comité mixte FAO/OMS d'experts gouvernementaux sur le Code de principes concernant le lait et les produits laitiers, l'ISO/TC 34/SC 5 coopère étroitement depuis 1962 avec la Fédération internationale de laiterie (FIL) pour la préparation de normes qui sont publiées conjointement en tant que Normes internationales ISO-FIL par l'ISO depuis 2001.

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

- Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage – communication des documents et présence aux réunions (IAM, GT et CCMAS), communication d'informations actualisées pour le Codex Stan 234 sur les méthodes normalisées pour le lait et les produits laitiers
- Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers (en sommeil) – communication des documents et présence aux réunions avant mise en sommeil
- Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire – communication des documents et présence de la FIL aux réunions
- Comité du Codex sur les résidus de pesticides – communication des documents et présence de la FIL aux réunions
- Comité du Codex sur les additifs alimentaires – communication des documents et présence de la FIL aux réunions
- Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments – communication des documents et présence de la FIL aux réunions
- Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques et de régime – communication des documents, membre du GT, présence de la FIL aux réunions
- Comité du Codex sur les résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments – communication des documents et présence de la FIL aux réunions

La quasi-totalité des Normes internationales ISO-FIL sont adoptées par le Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers (CCMMP) et sont par la suite entérinées par le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CCMAS).

La publication ISO/TS 15495 | IDF/RM 230:2010, *Lait, produits laitiers et formules infantiles — Lignes directrices pour la détermination quantitative de la mélamine et de l'acide cyanurique par CL-SM/SM*, qui vient de paraître, a récemment été entérinée par le CCMAS.

L'avancement des discussions 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.

Un document d'orientation existant FIL - ISO/TC 34/SC 5 sur la manière d'aborder les méthodes brevetées dans les normes a été soumis au comité de rédaction du document de réflexion IAM/Codex sur les méthodes brevetées.

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

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

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

Principaux projets d'intérêt pour la CAC: Des méthodes de référence normalisées existent et sont mises à jour sur les *Salmonella*, *Campylobacter*, *Listeria monocytogenes*, *Cronobacter*, *Vibrio* etc. De nouvelles méthodes de référence normalisées sont en cours d'élaboration sur les *Escherichia coli* producteurs de *Shiga-toxines* (STEC) et les virus transmis par les produits alimentaires (HAV et norovirus par RT-PCR). Un autre ensemble de normes est en cours d'élaboration sur la validation des méthodes microbiologiques.

#### 21. 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'origines animale et végétale.

L'ISO/TC 34/SC 11 entretient de meilleures relations 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 d'ordinaire représentée par le président et le secrétaire du SC 11, en général présents à ce titre et en leur 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 du CCFO. Il convient de noter que les normes ISO sont la première méthodologie choisie dans les Spécifications du CCFO.

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 modes opératoires utilisés dans l'agriculture pour sécher le produit. Pour d'autres, comme les dioxines, l'origine des émissions est presque totalement imputable à des insuffisances dans les procédés utilisés pour l'élimination de déchets industriels.

Le Conseil oléicole international est récemment devenu liaison du SC 11 et présente des normes qui sont utiles au CCFO pour établir les spécifications internationales relatives à l'huile d'olive.

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

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

Le principal projet présentant un intérêt pour la CAC concerne la révision en cours de l'ISO 542, *Graines oléagineuses — Échantillonnage*, et les révisions des normes ISO relatives aux glucosinolates: ISO 9167, *Graines de colza — Dosage des glucosinolates — Méthode par chromatographie liquide à haute performance* et ISO 12788, *Graines de colza — Dosage des glucosinolates — Méthode spectrométrique pour les glucosinolates totaux par libération de glucose*.

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

L'ISO/TC 34/SC 14 a pour domaine des travaux la normalisation dans le domaine des fruits et légumes en l'état et déshydratés et, en particulier, la terminologie, l'échantillonnage, les spécifications de produits, les exigences relatives à l'emballage, à l'entreposage, au transport, aux méthodes d'essai et d'analyse.

Les objectifs du SC 14 sont les suivants:

- fournir des méthodes et analyses validées;
- faciliter le commerce international des fruits et légumes en l'état et déshydratés;
- satisfaire les exigences des consommateurs du point de vue de la nutrition pour l'homme;
- fournir des lignes directrices et une terminologie commune pour les spécifications de produits, l'entreposage et le transport des fruits et légumes.

#### 24. ISO/TC 34/SC 3, *Produits dérivés des fruits et légumes*

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

Les objectifs du SC 3 sont les suivants:

- fournir des méthodes et analyses validées dans le domaine des produits et produits dérivés des fruits et légumes;
- faciliter le commerce international dans le domaine des produits et produits dérivés des fruits et légumes;

- satisfaire les exigences des consommateurs du point de vue de la nutrition pour l'homme.

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

Le domaine d'activité du SC 16 couvre la normalisation des méthodes d'analyse pour l'analyse moléculaire des biomarqueurs. En particulier, ces méthodes sont utilisées dans l'identification des variétés, la détermination des agents pathogènes des plantes et l'identification des produits de la biotechnologie moderne dans les semences, les céréales, les produits en vrac et des ingrédients alimentaires transformés. Bien qu'il ait recours à des techniques similaires, le SC n'a pas d'activités dans le domaine de la microbiologie.

Principaux liens entre l'ISO/TC 34/SC 16 et les Comités du Codex: le SC 16 et ses membres sont actifs au CCMAS depuis le débat sur la biotechnologie de l'an dernier.

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

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

ISO 22000:2005, *Systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires — Exigences pour tout organisme appartenant à la chaîne alimentaire* et les normes de la série ISO 22000 sont maintenant du ressort du nouveau SC 17.

Le référentiel publié le plus récent est la Spécification technique ISO/TS 22002-1:2009, *Programmes prérequis pour la sécurité des denrées alimentaires — Partie 1: Fabrication des denrées alimentaires*. Ce document spécifie les exigences pour établir, mettre en œuvre et mettre à jour des programmes prérequis (PRP) afin d'aider à maîtriser les dangers liés à la sécurité des denrées alimentaires. ISO/TS 22002-1:2009 est applicable à tous les organismes, quelle que soit leur taille ou leur complexité, qui interviennent à tous stades de fabrication de la chaîne alimentaire et qui souhaitent mettre en œuvre des PRP de manière à satisfaire aux exigences spécifiées dans l'ISO 22000:2005, Article 7.

Deux nouveaux projets en cours d'élaboration présentent un intérêt particulier pour la CAC:

- Projet ISO/TS 22002-2, *Programmes prérequis pour la sécurité des denrées alimentaires — Partie 2: Bonnes pratiques de fabrication pour services d'alimentation*
- Projet ISO/TS 22002-3, *Programmes prérequis pour la sécurité des denrées alimentaires — Partie 3: Production primaire — Recommandation des bonnes pratiques d'hygiène en exploitation agricole*

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.

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

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

28. L'ISO a depuis 1960 un comité chargé de l'élaboration d'orientations politiques qui traite spécifiquement des besoins des pays en développement en matière de normalisation : le DEVCO. Les pays en développement doivent axer leurs efforts sur l'acquisition à la fois de compétences techniques de niveau mondial et d'une bonne compréhension des exigences techniques sous-tendant le commerce global. Depuis plus de 40 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 au nombre de ses membres plus de 135 organismes nationaux de normalisation de pays industrialisés et en développement.

29. En 2010, l'ISO/DEVCO a mené à bien trois projets ayant trait à l'assistance technique relative à ISO 22000 et organisé deux événements en 2011 (voir [Annexe 2](#)). L'objectif principal est de mieux faire comprendre aux parties prenantes clés dans les pays en développement le rôle de ces normes pour la croissance économique et le commerce mondial, et leur contribution au développement durable. Un des événements organisés au moyen d'un module de formation des formateurs visait en outre à renforcer les capacités. De plus, deux parrainages ont été accordés en 2010 pour permettre à des personnes de pays en développement de participer à la réunion de l'ISO/TC 34/SC 17 sur les systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires, qui s'est tenue du 20 au 23 septembre 2010, à Copenhague, Danemark.

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

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 collaborent étroitement sur les questions de sécurité des produits alimentaires issus de l'aquaculture et sur les questions de traçabilité, dans un souci d'efficacité, d'exploitation optimale des connaissances disponibles et pour éviter les efforts à double.

33. L'ISO/TC 234 a tenu sa quatrième réunion plénière à Bangkok, Thaïlande, en novembre 2010.

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

34. La CAC a un statut de liaison A avec l'ISO/TC 147 « *Qualité de l'eau* », et en particulier avec son sous-comité SC 2 « *Méthodes physiques, chimiques et biochimiques* » et son SC 4 « *Méthodes microbiologiques* ».

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

35. 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 (HAP)).

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 interlaboratoires et ne sont acceptées à titre de normes que si les résultats ont été jugés satisfaisants.

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

36. En ce qui concerne les méthodes microbiologiques (ISO/TC 147/SC 4), une importance particulière est accordée aux normes existantes sur la détermination des *salmonella*, des *coliforms* (*Escherichia coli* et d'autres substances), ou par exemple à des méthodes sur la recherche des micro-organismes par culture. L'accent est mis tout spécialement sur des travaux préalables pour une norme sur l'évaluation de l'incertitude dans l'analyse microbiologique.

Le domaine d'activité de l'ISO/TC 147/SC 4 n'exclut pas l'eau en bouteille. Toutes les normes préparées par ce SC peuvent, en principe, être applicables à l'analyse de l'eau en bouteille.

En dehors du fait que de l'eau du robinet est employée dans la production alimentaire, pour la préparation des aliments et à des fins de rinçage, l'interface précise où la responsabilité de la qualité de l'eau relève de la réglementation de l'eau ou de la réglementation en matière alimentaire peut être différente selon les régions dans le monde. Dans certaines applications, la responsabilité précise est mal répartie (par exemple, dans le cas de distributeurs automatiques de boissons alimentés par l'eau du robinet). La coopération et l'harmonisation est donc nécessaire entre la microbiologie des aliments et la microbiologie de l'eau.

37. Vingt-six méthodes ISO pour les eaux minérales naturelles ont été approuvées par le CCMAS pour la détection de différents produits dans les eaux minérales (Codex Stan 108-1981) notamment l'antimoine, l'arsenic, le baryum, le borate, le cadmium, le chrome, le cuivre, le cyanure, le fluorure, le plomb, le manganèse, le mercure, le nickel, les nitrates, les nitrites, le sélénium, les agents de surface, l'huile minérale (indice d'hydrocarbures) et les hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP).

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

38. Le comité de l'ISO ISO/TC 54, *Huiles Essentielles*, se consacre à l'étude des huiles essentielles commercialisées sur le marché. Les propriétés physicochimiques et olfactives de chaque huile essentielle sont établies avec la participation active des membres et les paramètres pour chacune des normes sont définis par consensus. Il est procédé au vote périodique par voie électronique et, tous les 2 ans, est organisée une réunion internationale du comité où les questions difficiles sont résolues.

Toute autre organisation dont les normes peuvent avoir trait aux huiles essentielles peut utiliser la caractérisation déjà établie. Ainsi, les différentes organisations peuvent utiliser les mêmes paramètres. Le comité travaille en étroite collaboration avec la Pharmacopée européenne.

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

39. L'ISO est une organisation élaboratrice de Normes internationales, mais elle 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.

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

41. À ce jour, le Codex participe aux groupes suivants du CASCO:

- CASCO STAR (Groupe alliances stratégiques et réglementation);
- CASCO GT 29 (Exigences relatives aux organismes de certification procédant à la certification de produits, ou de services et de procédés, révision du Guide ISO/CEI 65).

42. Outre sa participation aux travaux techniques du GT 29 et STAR, le Codex a assisté aux réunions suivantes de l'ISO/CASCO:

- atelier du CASCO intitulé *“Risk based approaches to designing conformity assessment strategies”* (17 novembre 2010);
- 26e réunion plénière du CASCO (18-19 novembre 2010). Le Codex fait partie des 18 liaisons A du CASCO. La Secrétaire de la CAC (Mme Selma Doyran) a présenté un compte rendu sur les travaux du Codex.

43. Le CASCO élabore actuellement les documents suivants :

- ISO/CEI 17020, *Évaluation de la conformité — Critères généraux pour le fonctionnement de différents types d'organismes procédant à l'inspection*
- ISO/CEI TS 17022, *Évaluation de la conformité — Exigences et recommandations pour le contenu d'un rapport d'audit tierce partie de systèmes de management*
- ISO/CEI 17024, *Évaluation de la conformité — Exigences générales pour les organismes de certification procédant à la certification de personnes*
- ISO/CEI 17065, *Évaluation de la conformité — Exigences pour les organismes de certification, certifiant les produits, les services et les procédés*
- ISO/CEI 17067, *Évaluation de la conformité — Éléments fondamentaux de la certification de produits*

Le programme de travail complet de l'ISO/CASCO figure à l'adresse

[http://www.iso.org/iso/fr/standards\\_development/technical\\_committees/other\\_bodies/iso\\_technical\\_committee.htm?commid=54998](http://www.iso.org/iso/fr/standards_development/technical_committees/other_bodies/iso_technical_committee.htm?commid=54998)



### Conclusion

44. Il est reconnu que les membres de la Commission, en tant que gouvernements, ont l'autorité de réglementer au niveau national et que l'ISO, en tant que producteur de Normes internationales d'application volontaire, ne l'a pas. Dans le cadre de la bonne pratique réglementaire mise en avant aux niveaux international et régional, les Normes internationales et les Guides internationaux peuvent être jugés utiles par les autorités de réglementation à titre d'outils efficaces pour mener à bien d'importants mandats réglementaires, gérer les risques et établir la confiance sur les marchés.

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

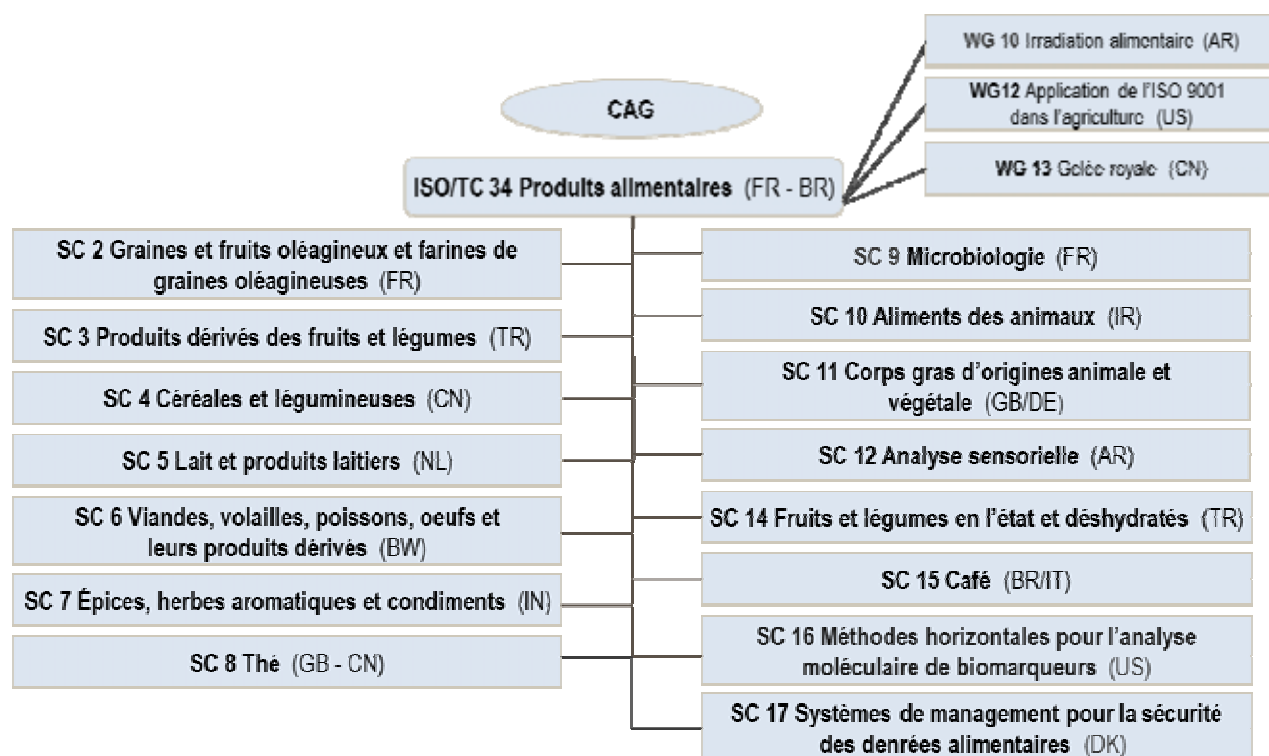
46. Pour toute information complémentaire sur les développements techniques au sein de l'ISO faisant l'objet du présent rapport, les personnes suivantes peuvent être contactées:

<p>Pour les questions liées à tout comité technique de l'ISO :</p> <p>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 02 93          Fax : +41 22 749 03 49          Email : bourquin@iso.org</p>	<p>Pour les questions liées à la certification, à l'inspection et à l'évaluation de la conformité :</p> <p>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 03 04          Fax : +41 22 733 34 30          Email : MacCurtain@iso.org</p>
<p>Pour les questions liées à l'ISO/TC 34, <i>Produits alimentaires</i> :</p> <p>Mme Sandrine Espeillac          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 86 02          Fax : +33 1 49 17 90 00          E-Mail : sandrine.espeillac@afnor.org</p> <p>Mme Carolina Figueiredo          Co-Secrétaire de l'ISO/TC 34          Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT)          Av. 13 de Maio, n° 13, 28° andar          BR - 20003-900 - RIO DE JANEIRO-RJ          Brésil          Tél. : +55 21 3974 23129          Fax : +55 21 2220 17 626436          E-Mail : carolina.figueiredo@abnt.org.br</p>	<p>Pour les questions liées à la formation et au DEVCO :</p> <p>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</p>
<p>Pour les questions liées à l'ISO/TC 234, <i>Pêches et aquaculture</i> :</p> <p>Mrs. Hilde Aarefjord          Secretary of ISO/TC 234          Standards Norway          P.O.Box 242          NO-1326 Lysaker          Norvège          Tél. : +47 67 83 86 00          Fax : +47 67 83 86 01          Email : haa@standard.no</p>	

## Annexe 1

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

L'ISO/TC 34 compte 51 pays participants et 58 pays observateurs. Le secrétariat de l'ISO/TC 34 est détenu conjointement par la France et le Brésil (accord de jumelage). L'ISO/TC 34 a établi plusieurs sous-structures [structures actives: 15 sous-comités (SC) et 3 groupes de travail (GT)], l'élaboration d'importantes normes transversales étant sous la responsabilité de groupes de travail relevant directement de l'ISO/TC 34. Ces sous-structures sont les suivantes:



On notera que sur ces 15 sous-comités, 4 seulement ont un domaine d'activité de type transversal (ISO/TC 34/SC 9, ISO/TC 34/SC 12, ISO/TC 34/SC 16 et ISO/TC 34/SC 17).

### Échantillon de projets et de publications de l'ISO/TC 34 intéressant le Codex (mai 2011)

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 alimentaires</i>	Publiée en 2005. Confirmée en 2009.
ISO/TS 22002-1	<i>Programmes prérequis pour la sécurité des denrées alimentaires — Partie 1: Fabrication des denrées alimentaires</i>	Publiée en 2009.
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>	Publiée en 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>	Publiée en 2005. Confirmée en 2009.
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>	Publiée en 2007.
ISO 22006:2009	<i>Lignes directrices pour l'application de l'ISO 9001 pour la production des récoltes</i>	Publiée en 2009

Numéro du projet	Titre	État
ISO 26642	<i>Produits alimentaires — Détermination de l'index glycémique (IG) et recommandations relatives à la classification des aliments</i>	Publiée en 2009
ISO/TS 22964:2006	<i>Lait et produits laitiers — Détection de l'Enterobacter sakazakii</i>	Publiée en 2006
ISO TS 22117:2010	<i>Microbiologie des aliments — Exigences spécifiques et lignes directrices pour les essais d'aptitude par comparaison interlaboratoires</i>	Publiée en 2010
ISO/TS 15495   IDF/RM 230	<i>Lait, produits laitiers et formules infantiles — Lignes directrices pour la détermination quantitative de la mélamine et de l'acide cyanurique par CL-SM/SM</i>	Publiée en 2010
ISO 24276:2006	<i>Produits alimentaires — Méthodes d'analyse pour la détection des organismes génétiquement modifiés et des produits dérivés — Exigences générales et définitions</i>	Publiée en 2006
ISO 21571:2005	<i>Produits alimentaires — Méthodes d'analyse pour la détection des organismes génétiquement modifiés et des produits dérivés — Extraction des acides nucléiques</i>	Publiée en 2005
ISO 21569:2005	<i>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</i>	Publiée en 2005
ISO 21570:2005	<i>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</i>	Publiée en 2005
ISO 21572:2004	<i>Produits alimentaires — Méthodes pour la détection d'organismes génétiquement modifiés et de produits dérivés — Méthodes basées sur les protéines</i>	Publiée en 2004
ISO/TS 21098:2005	<i>Produits alimentaires — Méthodes basées sur les acides nucléiques pour l'analyse des organismes génétiquement modifiés et des produits dérivés — Informations à fournir et procédure pour l'addition de méthodes à l'ISO 21569, l'ISO 21570 ou l'ISO 21571</i>	Publiée en 2005
ISO/FDIS 14470	<i>Ionisation des aliments — Exigences pour l'élaboration, la validation et le contrôle de routine du rayonnement ionisant utilisé dans le traitement des aliments</i>	Projet final de Norme Internationale

## Annexe 2

**Projets d'assistance technique ISO 22000 réalisés en 2010  
et planification pour 2011**

*Projets ISO 22000 réalisés en 2010 et planifiés pour le 2<sup>e</sup> trimestre 2011*

**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 sur ISO 22000 – Systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires	Blantyre, Malawi	4-6 août 2010	50	0	Malawi
Séminaire national sur ISO 22000 – Systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires	La Havane, Cuba	6-8 octobre 2010	60	0	Cuba
Séminaire national sur ISO 22000 – Systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires	Sarajevo, Bosnie & Herzégovine	30 mai-1 juin 2011	40	0	Bosnie & Herzégovine
Séminaire national sur ISO 22000 – Systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires	Harare, Zimbabwe	1-3 juin 2011	40	0	Zimbabwe

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

Titre	Lieu/Hôte	Dates	Total des participants	Parrainages	Pays bénéficiaires
Séminaire régional de sensibilisation et de formation des formateurs à ISO 22000 – Systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires	Windhoek, Namibie	15-19 mars 2010	77 participants, 17 stagiaires	14	Afrique du Sud, Botswana, Congo, Éthiopie Rép. féd. dém., Kenya, Madagascar, Malawi, Maurice, Mozambique, Namibie, Seychelles, Swaziland, Tanzanie, Zambie et Zimbabwe

## Annexe 3

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

L'ISO/TC 234, *Pêches et aquaculture*, a été créé en février 2007. La liste actuelle des pays membres compte 22 membres participants et 17 membres observateurs.

En plus de la Commission du Codex Alimentarius (CAC), quatre organisations internationales sont en liaison: l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), l'Union internationale pour la conservation de la nature (UICN), la Fédération européenne des producteurs aquacoles (FEAP) et le Fonds mondial pour la nature (WWF).

#### Les groupes de travail suivants ont été créés :

ISO/TC 234/AG 1	Groupe consultatif sur l'aquaculture
ISO/TC 234/WG 1	Traçabilité des produits de la pêche
ISO/TC 234/WG 2	Surveillance environnementale des impacts sur le fond marin des exploitations de pisciculture marine
ISO/TC 234/WG 3	Technologie de l'aquaculture
ISO/TC 234/WG 4	Sécurité alimentaire pour les fermes marines
ISO/TC 234/WG 5	Méthodologie pour le comptage des poux de mer
ISO/TC 234/WG 6	Calcul de PEPS (Poisson entré, poisson sorti) et indice de consommation
ISO/TC 34/SC 17/WG 4	Groupe de travail conjoint ISO/TC 34/SC 17 et ISO/TC 234: <i>Aquaculture</i> . Ce GT élaborera l'ISO/TS 22002-5, <i>Programmes prérequis pour la sécurité des denrées alimentaires — Partie 5: Aquaculture</i>

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

Normalisation dans le domaine des pêches et de l'aquaculture, y compris, sans y être limité, la terminologie, les spécifications techniques relatives à l'équipement et à son fonctionnement, la caractérisation des sites d'aquaculture et l'entretien de conditions physiques, chimiques et biologiques appropriées, la surveillance environnementale, les rapports d'essai, la traçabilité et le rejet des déchets.

À l'exclusion:

- des méthodes d'analyse et de la traçabilité des produits alimentaires, couvertes par l'ISO/TC 34 ;
- des vêtements de protection personnelle, couverts par l'ISO/TC 94 ;
- de la surveillance environnementale, couverte par l'ISO/TC 207.

De plus amples informations sur le domaine d'activité sont données dans le plan d'action pour l'ISO/TC 234: <http://www.iso.org/bp>

#### Projets présentant un intérêt pour la CAC :

- ISO/FDIS 12875, *Traçabilité des produits de la pêche — Spécifications relatives aux informations à enregistrer dans les chaînes de distribution des poissons issus de la pêche* (sera publiée en 2011)
- ISO/FDIS 12877, *Traçabilité des produits de la pêche — Spécifications relatives aux informations à enregistrer dans les chaînes de distribution des poissons d'élevage* (sera publiée en 2011)