



## PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

### COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

#### Trente-cinquième session

#### Siège de la FAO,

#### Rome (Italie), 2-7 juillet 2012

### 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 et de mises à jour entre le Secrétariat de la Commission du Codex Alimentarius (CAC) et le Secrétariat central de l'ISO. Ce document fournit un résumé des travaux actuels entrepris par l'ISO qui peuvent présenter un intérêt pour la CAC et a pour objet de prolonger et renforcer le dialogue et la coordination entre les deux organisations.

#### L'Organisation internationale de normalisation (ISO)

2. Toute information générale concernant l'Organisation internationale de normalisation (ISO) est disponible à l'adresse suivante : <http://www.iso.org/iso/fr/>. La collection de normes de l'ISO compte près de 19 200 Normes internationales qui ont été élaborées par 217 comités techniques et 493 sous-comités gérant quelque 2 399 groupes de travail.

#### Statut international de l'ISO

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

4. Le statut d'observateur de l'ISO auprès de la CAC fournit l'occasion de coordonner les questions touchant à différentes normes ISO adoptées et utilisées par le Codex dans ses travaux. Les méthodes 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 CCMAS.

5. L'ISO et l'*Organisation mondiale de la santé animale* (OIE) ont signé en juillet 2011 un accord formel concernant les liaisons et la coopération dans des domaines spécifiques.

6. L'ISO a organisé, en collaboration avec la Commission du Codex Alimentarius, l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), l'Organisation mondiale de la santé animale (OIE) et l'Initiative mondiale de la sécurité des aliments (GFSI), un atelier régional sur la sécurité sanitaire et le développement durable dans le secteur des pêches, du 13 au 16 septembre 2011 à Bali, en Indonésie. Treize pays (avec des représentants des instituts nationaux de normalisation, des gouvernements et du secteur) d'Asie de l'Est et du Sud-Est ont participé à cet atelier régional.

Cet atelier a été l'occasion de démontrer la complémentarité des organisations, qui, toutes ensemble, offrent un service précieux aux acteurs émergents de l'Asie de l'Est et du Sud-Est.

---

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

7. L'ISO a organisé, en collaboration avec la Commission du Codex Alimentarius, l'Organisation mondiale de la santé animale (OIE) et l'ONUDI, un atelier régional sur la contribution des normes au secteur alimentaire en Afrique, à Nairobi, au Kenya, les 24 et 25 avril 2012. Trente-cinq pays africains ont été invités ainsi que des pays d'autres régions du monde. Les 120 participants (issus d'organismes nationaux de normalisation, des gouvernements et du secteur) ont reçu des informations utiles sur la sécurité sanitaire des aliments dans différents secteurs alimentaires. Cette manifestation a été l'occasion pour les participants d'échanger leurs expériences et leurs connaissances, et d'établir des comparaisons entre les différentes pratiques nationales. Ils ont par ailleurs découvert les outils fournis et les rôles assurés par les diverses organisations internationales présentes.

Cet atelier a atteint son objectif de mieux sensibiliser les participants à la sécurité sanitaire des aliments et au rôle des différentes organisations internationales concernées, et aussi d'échanger des expériences et des informations sur ce sujet.

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

8. 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 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 147 membres, qui sont des organismes nationaux de normalisation de pays industrialisés et en développement.

(Plus d'informations sur le DEVCO sont disponibles à l'adresse suivante :

[http://www.iso.org/iso/fr/resources/developing\\_countries](http://www.iso.org/iso/fr/resources/developing_countries)).

9. En 2011, l'ISO/DEVCO a mené à bien trois projets ayant trait à l'assistance technique relative à ISO 22000 et planifié trois événements en 2012 (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. Deux événements ont été organisés dans l'objectif supplémentaire de renforcer les capacités au travers d'un atelier régional sur la sécurité sanitaire, la qualité, la productivité et le développement durable dans le secteur des pêches à Bali, en Indonésie, et d'un atelier régional sur la contribution des normes au secteur alimentaire en Afrique à Nairobi, au Kenya. De plus, trois parrainages ont été accordés en 2011 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 4 au 7 octobre 2010 à Dublin, en Irlande.

#### Le point sur les travaux techniques de l'ISO

10. 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 pouvant intéresser la CAC:

- ISO/TC 54, *Huiles essentielles* – la CAC est en liaison avec ce TC (voir paragraphe [41](#) pour plus de précisions);
- 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 [38](#) pour plus de précisions);
- ISO/TC 234, *Pêches et aquaculture* (créé en février 2007) – la CAC est en liaison avec ce TC (voir paragraphe [34](#) pour plus de précisions) (voir l'[Annexe 3](#) pour la structure de l'ISO/TC 234).

Une brochure a récemment été publiée par l'ISO pour résumer les travaux réalisés à l'ISO dans le domaine alimentaire. Elle est disponible à l'adresse suivante : [http://www.iso.org/iso/fr/iso\\_and\\_food.pdf](http://www.iso.org/iso/fr/iso_and_food.pdf)

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

11. 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. 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). Le CASCO compte 119 membres. Le CASCO est en liaison avec 18 organisations internationales, outre la CEI : BIPM, CAC, CEOC, EFAC, EOQ, EUROLAB, IAF, IFAN, IFIA, IIOC, ILAC, INLAC, IPC, IQNet, UIT-T, OIML, UILI et CCNUCC.

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).

12. 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).

Le Codex fait partie des 19 liaisons A du CASCO.

13. Outre sa participation au GT 29 et au groupe STAR, le Codex a assisté aux réunions suivantes :

- la 27<sup>e</sup> réunion plénière du CASCO qui s'est tenue à Genève, en Suisse (les 6 et 7 octobre 2011);
- la réunion du CASCO/STAR en octobre 2011, où Mme Selma Doyran a présenté un exposé sur les activités de la CAC.

14. Le CASCO élabore actuellement les documents suivants :

- ISO/CEI TS 17021-2, *Évaluation de la conformité — Exigences pour l'audit de certification par une tierce partie des systèmes de management — Partie 2: Exigences de compétence*
- ISO/CEI TS 17021-3, *Évaluation de la conformité — Exigences pour les organismes procédant à l'audit et à la certification des 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 générales pour les organismes de certification procédant à la certification de produits*
- ISO/CEI 17067, *Évaluation de la conformité — Éléments fondamentaux de la certification de produits*

15. Le CASCO a établi un Groupe de travail mixte avec l'ISO/TC 34/SC 17 pour la révision de l'ISO 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*. Il examinera plus en détail les critères de compétence pour les auditeurs des systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires.

16. Les normes ISO/CEI 17020:2012, *Évaluation de la conformité — Exigences pour le fonctionnement de différents types d'organismes procédant à l'inspection* et ISO/CEI TS 17022:2012, *Évaluation de la conformité — Exigences et recommandations pour le contenu d'un rapport d'audit tierce partie de systèmes de management* ont été toutes les deux publiées en mars 2012.

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

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

18. 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.

19. Depuis sa création en 1947, l'ISO/TC 34 a publié plus de 780 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.

20. 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 26642:2010, *Produits alimentaires — Détermination de l'index glycémique (IG) et recommandations relatives à la classification des aliments* (publiée), 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 14470:2011, *Ionisation des aliments — Exigences pour l'élaboration, la validation et le contrôle de routine du procédé d'irradiation utilisant le rayonnement ionisant dans le traitement des aliments* (publiée).
- ISO/WD 12824, *Gelée royale — Spécifications* (en cours d'élaboration).
- Révision de l'ISO 2451, *Fèves de cacao — Spécifications* (en cours d'élaboration).

21. L'ISO/TC 34 a tenu sa réunion plénière en avril 2012 à Nairobi, au Kenya, afin de susciter l'implication des pays en développement d'Afrique. Un atelier régional sur la contribution des normes au secteur alimentaire en Afrique a été organisé lors de cette réunion. Un représentant du Codex Alimentarius était présent à cet atelier.

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 :

#### 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.

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 :

- ISO 7970:2011, *Blé tendre (Triticum aestivum L.) — Spécifications*
- ISO 7301:2011, *Riz — Spécifications*
- Révision d'ISO 5526:1986, *Céréales, légumes secs et autres graines alimentaires — Nomenclature* (en cours d'élaboration)
- Révision d'ISO 5527:1995, *Céréales — Vocabulaire* (il est prévu que cette norme soit publiée en 5 langues : anglais, français, allemand, espagnol et chinois) (en cours d'élaboration)

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

- Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage – communication des documents et présence aux réunions (IAM, GT et CCMAS), communication d'informations actualisées pour le Codex Stan 234 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

- 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).

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.

Au cours de l'année écoulée, la coopération FIL – ISO/TC 34/SC 5 a apporté un concours supplémentaire au comité de rédaction du document de réflexion IAM/Codex sur les méthodes brevetées.

#### 24. ISO/TC 34/SC 8, *Thé*

Le domaine d'activité de l'ISO/TC 34/SC 8 couvre la normalisation du thé (*Camellia sinensis*) ainsi que des thés décaféinés et solubles, en particulier la terminologie, l'échantillonnage, les méthodes d'essais et d'analyse, les spécifications de produit et les exigences relatives à l'emballage, au stockage et au transport.

Les objectifs de l'ISO/TC 34/SC 8 sont les suivants :

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

En 2011, le SC 8 a franchi une étape en publiant :

- ISO 11287:2011, *Thé vert — Définition et caractéristiques de base*, une nouvelle norme
- ISO 3720:2011, *Thé noir — Définition et caractéristiques de base*, une norme révisée

La publication de ces normes a été menée à bien en appliquant rigoureusement et scrupuleusement les méthodes d'analyse les plus récentes des normes ISO 14502-1:2005, *Détermination des substances caractéristiques du thé vert et du thé noir — Partie 1: Dosage des polyphénols totaux dans le thé — Méthode colorimétrique utilisant le réactif de Folin-Ciocalteu* et ISO 14502-2:2005, *Détermination des substances caractéristiques du thé vert et du thé noir — Partie 2: Dosage des catechins dans le thé vert — Méthode par chromatographie en phase liquide à haute performance*.

Le programme de travail actuel comprend les éléments suivants :

- la révision de la norme ISO 7513:1990, *Thé soluble sous forme solide — Détermination de la teneur en eau (perte de masse à 103 degrés C)*
- une étude nouvelle préliminaire, *Extension de la plage de mesure des composants du thé par l'ISO 14502-2*.
- étude de faisabilité de la mesure de la théanine dans le thé
- un projet visant à publier un rapport technique sur le *Thé blanc* et étudier la faisabilité d'une spécification normalisée
- une étude nouvelle préliminaire, *Bonne pratique de fabrication (BPF) pour la production du thé* en collaboration avec l'ISO/TC 34/SC 17.

Les progrès réalisés et le programme de travail seront examinés à la prochaine réunion internationale de l'ISO/TC 34/SC 8 en juin 2012.

#### 25. 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 par le biais 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*, *Yersinia*, Parasites, 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.

#### 26. ISO/TC 34/SC 10, *Aliments des animaux*

Les objectifs de l'ISO/TC 34/SC 10 sont les suivants :

- fournir des méthodes et analyses validées pour les aliments des animaux nécessaires pour le contrôle officiel et l'assurance qualité dans les contrats industriels et commerciaux.
- faciliter le commerce international des aliments pour animaux.
- élaborer de nouvelles normes afin de fournir des denrées alimentaires sûres dans le but de fournir des aliments pour animaux sûrs.

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

Le domaine d'activité de l'ISO/TC 34/SC 11 couvre la normalisation des méthodes d'échantillonnage et d'analyse des corps gras d'origines animale et végétale.

Les méthodes élaborées par l'ISO/TC 34/SC 11 sont, pour un grand nombre d'entre elles, des méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées dans les normes du Comité du Codex sur les graisses et les huiles. Le Comité assure le maintien et la mise à jour régulière de ces normes en suivant la procédure d'examen systématique de l'ISO.

Les normes suivantes ont été publiées depuis la dernière réunion du Comité du Codex sur les graisses et les huiles (CCFO) :

- ISO 9936:2006/Amd 1:2011, *Corps gras d'origines animale et végétale — Détermination des teneurs en tocophérols et en tocotriénols par chromatographie en phase liquide à haute performance — Amendement 1: Mise à jour des réactifs et confirmation de la validité des données statistiques*
- ISO 17932:2011, *Corps gras d'origines animale et végétale — Détermination de la détérioration de l'indice de blanchiment (DOBI) et de la teneur en carotène*
- ISO 3656:2011, *Corps gras d'origines animale et végétale — Détermination de l'absorbance dans l'ultraviolet, exprimée sous la forme d'extinction spécifique en lumière ultraviolette*
- ISO 12966-2:2011, *Corps gras d'origines animale et végétale — Chromatographie en phase gazeuse des esters méthyliques d'acides gras — Partie 2: Préparation des esters méthyliques d'acides gras*
- ISO 15753:2006/Amd 1:2011, *Corps gras d'origines animale et végétale — Détermination des hydrocarbures aromatiques polycycliques — Amendement 1: Exclusion de l'huile de grignons d'olive du domaine d'application*
- ISO/TS 21033:2011, *Corps gras d'origines animale et végétale — Détermination des éléments traces par spectrométrie d'émission optique à plasma induit par haute fréquence (ICP-OES)*

Actuellement, la méthode pour mesurer l'indice de saponification des huiles fait l'objet d'amendements afin d'inclure une méthode de calcul à partir du profil des acides gras. La méthode pour mesurer le profil des acides gras lui-même est en cours de révision pour tenir compte des avancées technologiques qui ont eu lieu dans ce type d'instrumentation ces dernières années. Par ailleurs, cette révision aidera le CCFO dans le cadre de l'élaboration d'une norme pour les huiles de poisson car celles-ci contiennent beaucoup d'acides gras poly-insaturés qui peuvent être difficiles à détecter. La méthode d'échantillonnage pour les corps gras

d'origines animale et végétale, ISO 5555:2001, fait également l'objet d'une révision pour tenir compte de l'augmentation de l'utilisation de flexitanks (grands sacs en plastique à usage unique à l'intérieur des conteneurs ISO). Cette révision devrait contribuer à renforcer leur utilisation et devrait donc rendre plus facile et moins coûteux le commerce international de corps gras en faibles volumes.

Le Comité se concentre sur trois principaux domaines concernant les corps gras d'origines animale et végétale :

- Analyse de base des corps gras d'origines animale et végétale pour établir leur qualité et leur état
- Analyse des contaminants dus à la transformation, au transport ou à l'environnement
- Analyse pour déterminer l'adultération et l'authentification.

En ce qui concerne l'adultération, l'étude de la teneur en acide linoléique de l'huile d'olive vierge extra par le CCFO a été supprimée de l'ordre du jour, faute d'accord entre les différentes régions du monde. L'ISO/TC 34/SC 11 a néanmoins élaboré deux essais pour l'huile d'olive vierge extra afin d'en déterminer la teneur en 1,2-diglycerides et en pyrophéophytines, qui se sont révélés des indicateurs utiles de la fraîcheur de ces huiles.

#### 28. 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*, ainsi que le projet sur les tourteaux de soja ISO 14244, *Tourteaux de graines oléagineuses — Tourteaux de soja — Détermination des protéines solubles en solution d'hydroxyde de potassium*.

#### 29. 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.

#### 30. 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.

#### 31. 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 le 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.

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.

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

L'ISO/TC 34/SC 17 est en charge de la mise à jour d'ISO 22000:2005, *Systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires — Exigences pour tout organisme appartenant à la chaîne alimentaire* et des autres normes de la série ISO 22000.

Les Spécifications techniques dernièrement publiées sont les suivantes :

- 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. L'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 ISO 22000:2005, Article 7.
- ISO/TS 22002-3:2011, *Programmes prérequis pour la sécurité des denrées alimentaires — Partie 3: Agriculture*

L'ISO/TC 34/SC 17 a élaboré son plan stratégique pour la période 2011-2015 et ce document est disponible à l'adresse suivante : [http://www.iso.org/iso/iso-tc34-sc17\\_n0177\\_strategy\\_plan\\_2011-21.pdf](http://www.iso.org/iso/iso-tc34-sc17_n0177_strategy_plan_2011-21.pdf)

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.

33. 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.

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

34. 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.

35. 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.

36. L'ISO/TC 34/SC 17 et l'ISO/TC 234 collaborent étroitement sur les questions de sécurité des produits alimentaires issus de l'aquaculture et sur les questions de traçabilité, dans un souci d'efficacité, d'exploitation optimale des connaissances disponibles et pour éviter les efforts à double. Cette collaboration a pris la forme d'un groupe de travail mixte, ISO/TC 34/SC 17 – ISO/TC 234 WG: "Aquaculture".

37. L'ISO/TC 234 a tenu sa cinquième réunion plénière à Boulogne-sur-Mer, France en novembre 2011.

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

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

Étant donné que l'eau joue un rôle important dans la transformation des produits alimentaires (à des fins de nettoyage, préparation des produits alimentaires semi-finis, production de boissons comme la bière et les



limonades), de nombreuses Normes internationales élaborées par les SC 2 et SC 4 de l'ISO/TC 147 sont, ou devraient être, prises en considération.

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

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

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

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

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

41. Le comité de l'ISO ISO/TC 54, *Huiles Essentielles*, se consacre à l'étude des huiles essentielles commercialisées sur le marché et aussi à l'élaboration et à la mise à jour des méthodes analytiques pour la caractérisation de ces huiles essentielles. Les propriétés physicochimiques et olfactives de chaque huile essentielle sont établies avec la participation active des membres et les paramètres pour chacune des normes sont définis par consensus. 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.

Un grand nombre des huiles essentielles mises à l'essai sont largement utilisées comme agents aromatisants, telles que les huiles de citron, d'orange, de basilic, de gingembre, de romarin, de thym rouge, d'origanum, type Espagne, etc.

42. La 35e réunion de la CAC pourrait être une bonne occasion de nouer des relations plus proches entre l'ISO/TC 54 *Huiles Essentielles* et la Commission du Codex Alimentarius si celle-ci décide d'inclure les monographies d'huiles essentielles dans leurs agents aromatisants. Les normes ISO ont caractérisé les huiles essentielles et établi les paramètres convenus à l'échelon mondial. Cette collaboration permettra de réduire les analyses d'essais effectuées par les organisations en liaison avec l'ISO. L'ISO/TC 54 a mis en place il y a deux ans des relations étroites avec la Pharmacopée européenne qui a mis à jour de nombreuses normes d'huiles essentielles et intégré de nouvelles normes.

L'harmonisation des normes est très importante pour améliorer la fluidité du commerce des aromatisants.

Les normes suivantes ont été publiées l'an dernier :

- ISO 3065:2011, *Huile essentielle d'eucalyptus, type Australie, contenant une fraction volumique de 1,8-cinéole comprise entre 80 % et 85 %*
- ISO 3140:2011, *Huile essentielle d'orange douce* [*Citrus sinensis* (L.) Osbeck] *obtenue par extraction physique du péricarpe*

Le programme de travail actuel comprend les éléments suivants :

- ISO 212:2007/DAmD 1, *Huiles essentielles — Échantillonnage — Amendement 1*
- ISO/FDIS 1342, *Huile essentielle de romarin* (*Rosmarinus officinalis* L.)
- ISO/CD 3064, *Huile essentielle de petitgrain, type Paraguay* (*Citrus aurantium* L. ssp. *aurantium*, syn. *Citrus aurantium* L. ssp. *amara* var. *pumilia*)

- ISO/FDIS 3517, *Huile essentielle de neroli brigadier* (Citrus aurantium L., syn. Citrus amara Link, syn. Citrus bigaradia Loisel, syn. Citrus vulgaris Risso)
- ISO/FDIS 3528, *Huile essentielle de mandarine, type Italie* (Citrus reticulata Blanco)
- ISO/DIS 4716, *Huile essentielle de vétiver* [Vetiveria zizanioides (L.) Nash]
- ISO/DIS 4719, *Huile essentielle d'aspic* (Lavandula latifolia (L.f.) Medikus), *type Espagne*
- ISO/DIS 4731, *Huile essentielle de géranium* (Pelargonium x ssp.)
- ISO/DIS 9235, *Matières premières aromatiques d'origine naturelle — Vocabulaire*
- ISO/DIS 9841, *Huile essentielle d'hysope* (Hyssopus officinalis L. ssp. officinalis)
- ISO/DIS 10115, *Huile essentielle d'estragon* (Artemisia dracunculus L.), *type français*
- ISO/WD 16928, *Huile essentielle de gingembre* (Zingiber officinale Rosc.)

### Conclusion

43. 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.

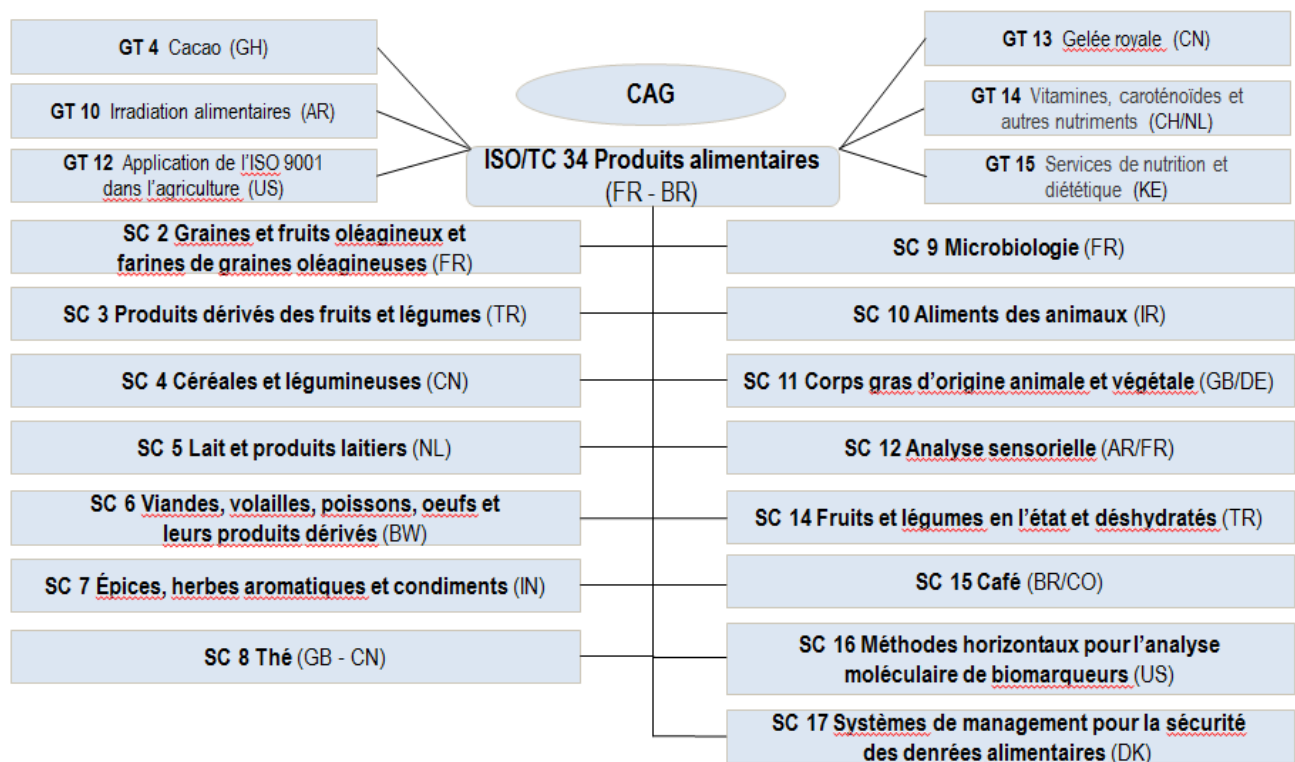
44. L'ISO considère qu'en utilisant ses Normes internationales, les autorités de réglementation parviendront à atteindre leurs objectifs de santé et de sécurité publiques à un moindre coût pour les fabricants et les consommateurs. Le recours aux Normes internationales aide également les pays à respecter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

45. 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](mailto:bourquin@iso.org)).

## 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 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:



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 (mars 2012)

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>	Publiée en 2005. Confirmée en 2009.
ISO/TS 22002-1:2009	<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
ISO 26642:2010	<i>Produits alimentaires — Détermination de l'index glycémique (IG) et recommandations relatives à la classification des aliments</i>	Publiée en 2010
ISO/TS 22964:2006	<i>Lait et produits laitiers — Détection de l'Enterobacter sakazakii</i>	Publiée en 2006 Confirmée en 2009
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 15495:2010   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 Confirmée en 2009
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 Confirmée en 2009
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 Confirmée en 2009
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 Confirmée en 2009
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 En révision
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 Confirmée en 2011
ISO 14470:2011	<i>Ionisation des aliments — Exigences pour l'élaboration, la validation et le contrôle de routine du procédé d'irradiation utilisant le rayonnement ionisant dans le traitement des aliments</i>	Publiée en 2011

## Annexe 2

## Projets d'assistance technique ISO 22000 réalisés en 2011 et planification pour 2012

**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	Sarajevo, Bosnie - Herzégovine	30 mai-1 juin 2011	61	0	Bosnie - Herzégovine
Séminaire national sur ISO 22000 – Systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires	Harare, Zimbabwe	1-3 juin 2011	60	0	Zimbabwe
Séminaire national sur ISO 22000 – Systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires	Belgrade, Serbie	octobre 2012 (à confirmer)	40	0	Serbie
Séminaire national sur ISO 22000 – Systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires	Karthoum, Soudan	novembre 2012 (à confirmer)	40	0	Soudan

**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
Atelier régional sur la sécurité sanitaire, la qualité, la productivité et le développement durable dans le secteur des pêches	Bali, Indonésie	13-16 septembre 2011	46	37	Brunéi Darussalam (auto-parrainage), Cambodge, Fidji, Indonésie, Corée, Rép. populaire démocratique de, Lao, Rép. Dém. Populaire, Malaisie, Mongolie, Myanmar, Papouasie-Nouvelle-Guinée, Philippines, Singapour (auto-parrainage), Thaïlande et Viet Nam.
Atelier régional La contribution des normes au secteur alimentaire en Afrique – ISO/TC 34- Produits alimentaires	Nairobi, Kenya	24-25 avril 2012	120	48	Argentine, Bénin, Botswana, Burkina Faso, Burundi, Lesotho, Cameroun, Rép. Centrafricaine, Colombie, Congo, La République démocratique du, Côte d'Ivoire, Cuba, Erythrée, Éthiopie, Gabon, Gambie, Ghana, Guinée, Indonésie, Kenya, Madagascar, Malawi, Mauritanie, Maurice, Maroc, Mozambique, Namibie, Nigéria, Rwanda, Sénégal, Seychelles, Sierra Leone, Afrique du Sud, Soudan, Swaziland, Tanzanie, Thaïlande, Togo, Ouganda, 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 21 membres participants et 17 membres observateurs.

En plus de la Commission du Codex Alimentarius (CAC), six 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), le Network of Aquaculture Centres in Asia-Pacific (NACA), l'Organisation mondiale de la santé animale (OIE) et le Fonds mondial pour la nature (WWF).

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

ISO/TC 234/AG 1	Groupe consultatif sur les pêches et l'aquaculture
ISO/TC 234/GT 1	Traçabilité des produits de la pêche
ISO/TC 234/GT 2	Surveillance environnementale des impacts sur le fond marin des exploitations de pisciculture marine
ISO/TC 234/GT 3	Technologie de l'aquaculture
ISO/TC 234/GT 4	Sécurité alimentaire pour les fermes marines
ISO/TC 234/GT 5	Exploitations de pisciculture marine — Méthodes de surveillance des poux de mer
ISO/TC 234/GT 6	Calcul de PEPS (Poisson entré, poisson sorti) et indice de consommation
ISO/TC 234/GT 7	Traçabilité des fruits de mer, y compris les crustacés et mollusques

### 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 12875:2011, *Traçabilité des produits de la pêche — Spécifications relatives aux informations à enregistrer dans les chaînes de distribution des poissons issus de la pêche*
- ISO 12877:2011, *Traçabilité des produits de la pêche — Spécifications relatives aux informations à enregistrer dans les chaînes de distribution des poissons d'élevage*
- ISO/NP 16566, *Méthodes de calcul de PEPS (Poisson Entré, Poisson Sorti) et indice de consommation en aquaculture*
- ISO/NP 16567, *Méthodes de calcul de l'indice de conversion alimentaire en aquaculture*
- *Traçabilité des produits crustacés — Spécifications relatives aux informations à enregistrer dans les chaînes de distribution des crustacés d'élevage*
- *Traçabilité des produits crustacés — Spécifications relatives aux informations à enregistrer dans les chaînes de distribution des crustacés sauvages*
- *Traçabilité des produits mollusques — Spécifications relatives aux informations à enregistrer dans les chaînes de distribution des mollusques d'élevage*
- *Traçabilité des produits mollusques — Spécifications relatives aux informations à enregistrer dans les chaînes de distribution des mollusques sauvages*