



## PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

### COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Trente-neuvième session, Siège de la FAO

Rome (Italie), 27 juin-1<sup>er</sup> juillet 2016

### L'ORGANISATION INTERNATIONALE DE NORMALISATION (ISO<sup>1</sup>)

#### (Rapport d'activités intéressant les travaux du Codex)

1. L'Organisation internationale de normalisation (ISO) a établi le présent document d'information dans le cadre des échanges suivis de communications 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.
2. Toute information générale concernant l'Organisation internationale de normalisation (ISO) est disponible à l'adresse suivante : <http://www.iso.org/iso/fr>. L'ISO compte plus de 21 200 Normes internationales, 232 comités techniques et 491 sous-comités qui gèrent quelque 2 607 groupes de travail.

#### **Statut international de l'ISO**

3. L'ISO a un statut particulier auprès de nombreuses institutions des Nations Unies, notamment l'OMS et la FAO. L'ISO a également le statut d'observateur au Comité du commerce et de l'environnement (CTE), au Comité sur les obstacles techniques au commerce (OTC) ainsi qu'au Comité sur les mesures sanitaires et phytosanitaires (SPS) de l'OMC.
4. En vertu de son statut d'observateur à la CAC, l'ISO est en mesure d'assurer la coordination sur des questions relatives à une variété de normes ISO qui sont adoptées et employées par le Codex dans ses travaux. Les méthodes de l'ISO ont été entérinées dans le document « *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées* » (CODEX STAN 234-1999), qui est mis à jour chaque année lors de la réunion du Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CCMAS).

#### **Stratégie de l'ISO 2016-2020**

5. La Stratégie de l'ISO 2016-2020 a été approuvée à l'Assemblée générale de l'ISO en septembre 2015. Elle définit les priorités de l'ISO pour les cinq années à venir et se concentre sur six orientations stratégiques interdépendantes : l'ISO *élaborera des normes de haute qualité* en s'appuyant sur ses membres présents dans le monde entier qui veilleront à *mobiliser les parties prenantes et les partenaires* efficacement. En s'appuyant sur le *développement du capital humain et des organisations*, une *utilisation des technologies* optimale, et en mettant l'accent sur la *communication*, l'ISO pourra concrétiser son objectif ultime : *l'utilisation universelle des normes ISO*.

#### **ISO Academy**

6. À la suite de la confirmation par le Conseil de l'ISO en mars 2016 de son orientation stratégique, l'ISO Academy supervise les six domaines de programmation suivants :
  - La mise en œuvre du Plan d'action de l'ISO pour les pays en développement qui décrit comment l'ISO entend contribuer à la croissance économique des pays en développement et à leur accès aux marchés mondiaux en aidant à assurer les objectifs de développement durable. (disponible à l'adresse suivante : [http://www.iso.org/iso/fr/iso\\_action\\_plan\\_2016-2020\\_en\\_ld.pdf](http://www.iso.org/iso/fr/iso_action_plan_2016-2020_en_ld.pdf))
  - Le Secrétariat du DEVCO
  - Le développement de matériels de formation
  - La fourniture de services de formation aux membres de l'ISO
  - L'enseignement
  - Les activités de recherche

---

<sup>1</sup> Ce document a été préparé par l'ISO et sous sa responsabilité.

7. En 2015, les projets d'assistance technique et de formation ont été menés dans le cadre du Plan d'action de l'ISO 2011-2015 afin d'accroître la participation des pays en développement aux travaux de normalisation internationaux, de renforcer leurs capacités pour une participation efficace, et de sensibiliser au rôle des normes dans la promotion du commerce et du développement durable.

8. Des parrainages ont été accordés à des experts de pays en développement pour leur permettre de participer aux travaux de normalisation du groupe de travail et des sous-comités suivants, qui traitent de questions liées aux denrées alimentaires :

- ISO/TC 34/SC 17/WG 8 sur les *Systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires* (Dublin, février 2015)
- ISO/TC 34/SC17 sur la *Sécurité des denrées alimentaires* (Paris, octobre 2015)
- ISO/TC 34/SC 8 sur le *Thé* (Shizuoka, juin 2015)

Plusieurs parrainages ont également été accordés à des experts de pays en développement pour leur permettre de participer aux travaux de normalisation dans le domaine de l'évaluation de la conformité menés par l'ISO/CASCO et dans d'autres domaines couverts par l'ISO.

9. Un atelier de renforcement des capacités destiné aux pays en développement francophones, parrainé par l'ISO, sera organisé à l'occasion de la réunion plénière de l'ISO/TC 34, à Paris, en juillet 2016.

### **L'ISO et les pays en développement – DEVCO**

10. Le DEVCO, le comité de l'ISO chargé de l'élaboration d'orientations politiques sur les questions relatives aux pays en développement, établi en 1961, est un forum unique permettant aux membres de l'ISO de pays développés et en développement de discuter des questions de normalisation et des activités connexes, de partager leurs expériences et meilleures pratiques, et d'identifier les besoins et les exigences des pays en développement. Il incombe également au DEVCO de suivre la mise en œuvre du Plan d'action de l'ISO pour les pays en développement.

11. À ce jour, 155 des 161 membres de l'ISO sont membres du DEVCO. (Pour en savoir plus sur le DEVCO, rendez-vous sur <http://www.iso.org/iso/fr/home/about/iso-and-developing-countries.htm>)

### **Le Comité de l'ISO pour l'évaluation de la conformité – CASCO**

12. 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). À ce jour, le CASCO compte 132 membres.

13. La 31<sup>ème</sup> plénière du CASCO, avec son atelier et ses réunions de politique connexes, se tiendra du 1 au 5 mai à Dubaï, Émirats arabes unis.

14. Questions d'actualité actuellement examinées au sein du CASCO :

- Le CASCO a organisé conjointement avec l'IEC et l'UIT, l'atelier de la WSC sur l'évaluation de la conformité, accueilli par la CEE-ONU les 1- 2 décembre 2015, au Palais des Nations, à Genève. Quatre tables rondes ont eu lieu pendant cet atelier réunissant quelques 130 participants – représentants de l'industrie, autorités de réglementation, dirigeants économiques – qui entendent s'inspirer de ce succès dans le cadre d'autres manifestations similaires.

- L'an dernier, le CASCO a lancé un outil interactif en ligne qui présente les notions de base de l'évaluation de la conformité et la [boîte à outils du CASCO](#). Il y est expliqué pourquoi et comment les autorités réglementaires peuvent utiliser l'évaluation de la conformité, avec des exemples concrets tirés de différents domaines. Cet outil, qui est à la disposition du public, est une source précieuse de renseignements pour ceux qui cherchent des informations concrètes sur l'évaluation de la conformité. Le CASCO met actuellement au point une rubrique analogue sur l'évaluation de la conformité des fournisseurs (SDoC).

- Une brochure didactique sur les éléments à prendre en compte pour l'élaboration de dispositifs particuliers de certification de personnes sera publiée en 2016.

- Le CASCO a compilé un document FAQ, dont la publication est prévue en 2016, sur les éléments qu'il convient de prendre en considération pour choisir entre une norme de système de management et une norme relative à l'évaluation de la conformité.

- Un plan de projet a été élaboré en vue d'organiser un forum pilote destiné aux parties prenantes sur l'évaluation de la conformité d'ici fin 2016. Ce forum offrirait au CASCO des opportunités de dialogue avec une large palette de parties prenantes sur d'importantes questions d'évaluation de la conformité.

- Les résultats de l'Étude ISO des certifications 2014 ont été publiés sur [www.iso.org](http://www.iso.org) en septembre 2015.

En 2015, le CASCO a publié :

- ISO/IEC 17021-1:2015, *Évaluation de la conformité — Exigences pour les organismes procédant à l'audit et à la certification des systèmes de management — Partie 1 : Exigences*

– ISO/IEC TR 17026:2015, *Évaluation de la conformité — Exemple d'un schéma de certification pour des produits tangibles*

Le volume des travaux techniques au sein du CASCO s'est considérablement accru avec la révision simultanée en cours des principales normes du CASCO, notamment de l'ISO/IEC 17011, *Exigences générales pour les organismes d'accréditation procédant à l'accréditation d'organismes d'évaluation de la conformité* (stade CD2), et de l'ISO/IEC 17025, *Exigences générales concernant la compétence des laboratoires d'étalonnages et d'essais* (stade CD2). La demande pour des parties additionnelles de l'ISO/IEC 17021-1 continue également de croître avec la mise en place de groupes de travail mixtes chargés d'élaborer des critères de compétence en matière de santé et sécurité au travail (OHAS) et de systèmes de management anti-corruption.

Les membres du CASCO/CPC ont convenu d'examiner le cadre de l'ISO en termes de « validation et vérification » dans le contexte de l'évaluation de la conformité en vue d'évaluer la nécessité d'élaborer un document CASCO générique afin de couvrir ces deux activités. Une description complète des travaux techniques est disponible sur la [page du comité ISO/CASCO](#).

15. Représentations externes et liaisons :

Le CASCO a établi des liaisons de catégorie A avec 22 organisations internationales. En 2015, le CASCO a établi une liaison de catégorie D avec le PEFC, ISEAL Alliance et WADA, dans le cadre de la révision de l'ISO/IEC 17011 et de l'ISO/IEC 17025.

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

### **Le recours et la référence aux normes ISO et IEC dans les politiques publiques – Conférence et formation**

16. Afin de mieux cerner les multiples façons dont les Normes internationales peuvent étayer les objectifs de politique publique, l'ISO, l'IEC et la CEE-ONU ont organisé une conférence d'une journée, le 2 novembre 2015, au Palais des Nations, Genève. Cette manifestation a été suivie d'une demi-journée de formation au Secrétariat central de l'ISO le 3 novembre.

17. Tenue en parallèle à la réunion, à Genève, du Comité OTC de l'OMC, cette manifestation à laquelle ont été conviés les organismes nationaux de normalisation de l'ISO et de l'IEC, leurs décideurs politiques, ainsi que les autorités de réglementations invitées par la CEE-ONU, a permis une représentation équilibrée de normalisateurs et de décideurs politiques.

18. L'accent a été placé sur le mode de référence aux normes dans les réglementations, comment les normes peuvent aider à la mise en œuvre des engagements politiques pris au niveau international (par exemple les objectifs de durabilité, de résilience et de développement). Cette manifestation a ainsi offert une occasion unique de rapprocher les décideurs politiques nationaux et internationaux et les normalisateurs pour un échange d'expérience et de meilleures pratiques. Pour en savoir plus sur l'aide que peuvent apporter les normes, lisez la brochure : « [Le recours et la référence aux normes ISO et IEC dans les politiques publiques](#) ».

### **Codex et ISO/TC 34, Produits alimentaires**

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

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

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

- Publication de huit méthodes analytiques pour les vitamines et les nutriments des préparations pour nourrissons et produits nutritionnels pour adultes, en collaboration avec l'AOAC (Projet SPIFAN : Panel des parties prenantes sur les préparations pour nourrissons et produits nutritionnels pour adultes) et la FIL
- Définition du qualificatif « naturel » : ISO/CD 19657, *Définition de critères pour qu'un ingrédient alimentaire soit considéré comme « naturel »*
- Validation de 15 méthodes d'analyses microbiologiques des aliments

– ISO/TS 34700, *Gestion du bien-être animal — Exigences générales et lignes directrices pour les organisations des filières alimentaires* (pour les animaux destinés à l'alimentation), **en collaboration avec l'OIE** (en cours d'élaboration)

L'ISO/TC 34 tiendra sa prochaine réunion en juillet 2016 à Paris, France, ainsi qu'un atelier destiné aux pays francophones. Le représentant du Codex Alimentarius est invité à présenter un exposé à l'atelier et à la séance plénière.

Les sous-comités de l'ISO/TC 34 travaillent actuellement sur les principaux sujets suivants.

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

22. Le domaine d'activité de l'ISO/TC 34/SC 2 couvre la normalisation dans le domaine des graines oléagineuses et des tourteaux de graines oléagineuses, en particulier l'échantillonnage, les méthodes d'essai et d'analyse, y compris les méthodes physiques, physico-chimiques et biochimiques.

Le principal projet présentant un intérêt pour la CAC concerne la révision en cours d'ISO 542:1990, *Graines oléagineuses — Échantillonnage*. Les membres de l'ISO/TC 34/SC 2 prévoient de remplacer cette norme par deux projets :

- Un projet intitulé *Graines oléagineuses — Échantillonnage discontinu manuel ou automatique*
- Un projet intitulé *Graines oléagineuses — Échantillonnage continu automatique*

Les projets suivants pourraient présenter un intérêt pour la CAC :

- Révision d'ISO 749, *Tourteaux de graines oléagineuses — Détermination des cendres totales*
- ISO 771, *Tourteaux de graines oléagineuses — Détermination de la teneur en eau et en matières volatiles* afin de mettre à jour les méthodes et d'intégrer des données relatives à la fidélité.

### **ISO/TC 34/SC 4, Céréales et légumineuses**

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

- ISO/NP 15141, *Céréales et produits céréaliers — Détermination de l'ochratoxine A — Méthode par chromatographie en phase liquide à haute performance avec nettoyage de colonne par immunoaffinité et détection par fluorescence*
- ISO/CD 19942, *Maïs — Spécification*
- ISO 11085:2015, *Céréales, produits céréaliers et aliments des animaux — Détermination de la teneur en matières grasses brutes et en matières grasses totales par la méthode d'extraction de Randall*
- ISO 16634-2:2016, *Produits alimentaires — Détermination de la teneur en azote total par combustion selon le principe Dumas et calcul de la teneur en protéines brutes — Partie 2: Céréales, légumineuses et produits céréaliers de mouture*

### **ISO/TC 34/SC 5, Lait et produits laitiers**

24. Le domaine d'activité de l'ISO/TC 34/SC 5 couvre la normalisation des méthodes d'analyse et d'échantillonnage dans le domaine du lait et des produits laitiers. L'ISO/TC 34/SC 5 coopère étroitement depuis 1961 avec la Fédération internationale du Lait (FIL) pour la préparation de normes qui sont publiées conjointement en tant que Normes internationales ISO-FIL par l'ISO depuis 2001.

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

- Au niveau du Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CCMAS), le SC 5 reçoit les documents et assiste aux réunions inter-agences, de groupes de travail et du CCMAS. Il communique des informations actualisées pour le CODEX STAN 234-1999 sur les Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées dans le domaine du lait et des produits laitiers
- Au niveau du Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers (CCMMP)
- Au niveau du Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques et de régime (CCNFSDU)
- Au niveau du Comité du Codex sur les résidus de pesticides (CCPR)

Les formules infantiles doivent fournir des éléments nutritifs essentiels (notamment des vitamines et des minéraux) pour une croissance et un développement adéquats des nourrissons et des enfants en bas âge. Pour cette raison, la qualité nutritionnelle des formules infantiles est établie dans des normes internationales du Codex Alimentarius, telles que le *CODEX STAN 72-1981*, et des réglementations nationales. Afin de vérifier que les formules infantiles apportent tous les éléments nutritifs nécessaires, des méthodes d'analyse et d'essai sont nécessaires pour des analyses exactes. Bien qu'elles soient en partie répertoriées dans le

*CODEX STAN 234-1999* et référencées dans le *CODEX STAN 72-1981*, ces méthodes sont en partie obsolètes, ne sont pas validées spécifiquement pour des préparations infantiles, ou ne sont pas harmonisées sur le plan mondial. La coopération entre l'ISO/TC 34/WG 14, l'ISO/TC 34/SC 5, la FIL et l'AOAC dans le cadre du projet SPIFAN traite de ces questions. Les huit premières normes ont été publiées en 2015 et font à présent partie d'une procédure du Codex visant à un entérinement en tant que méthodes de résolution des litiges à l'échelon international faisant intervenir le CCNFSDU, le CCMAS et la CAC :

- ISO 16958 | IDF 231:2015 (composition en acides gras)
- ISO 20647 | IDF 234:2015 (iode total)
- ISO 20649 | IDF 235:2015 (chrome, sélénium et molybdène)
- ISO 20633:2015 (vitamine A et vitamine E)
- ISO 20634:2015 (vitamine B12)
- ISO 20637:2015 (myo-inositol)
- ISO 20638:2015 (nucléotides)
- ISO 20639:2015 (acide pantothénique)

Des normes relatives à des méthodes concernant d'autres éléments nutritifs présents dans les formules infantiles sont actuellement en préparation.

Dans un effort continu visant à tenir à jour la liste des méthodes recommandées par le *CODEX STAN 324-1999*, la FIL et l'ISO/TC 34/SC 5 ont informé le CCMAS que les normes IDF 136A et ISO 8197 sont en voie d'être annulées, leur contenu étant désormais couvert par une version révisée de la norme horizontale ISO 3951-1 (Règles d'échantillonnage pour les contrôles par mesures). L'ISO et la FIL ont par conséquent recommandé au CCMAS de remplacer les références faites aux normes IDF 136A et ISO 8197 pour le lait et les produits laitiers par la norme ISO 3951-1 dans le *CODEX STAN 234-1999*.

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

25. Ce sous-comité (dont le BIS, membre de l'ISO pour l'Inde, est responsable) est chargé, depuis 1961, de la formulation de Normes internationales dans le domaine des épices, herbes aromatiques et condiments. Pour l'OMC, les normes établies par le Codex sont les documents de référence de base pour le commerce international des produits alimentaires. Toutefois, faute de normes du Codex dans le domaine des épices, des plantes aromatiques et des condiments, ce sont les Normes internationales établies par l'ISO/TC 34/SC 7 qui constituent la base de référence pour le commerce international.

L'ISO/TC 34/SC 7 a soumis un document d'information sur les activités intéressant le Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires (CCSCH). Le CCSCH a été informé du fait que l'ISO/TC 34/SC 7 a élaboré 72 normes en plus de 40 ans et que les normes ISO relatives aux épices, condiments et herbes aromatiques sont largement utilisées pour le commerce, notamment en l'absence de normes du Codex pour ces produits.

Les domaines d'activité de l'ISO et du Codex étant similaires, et afin d'éviter autant que possible le chevauchement des travaux et de favoriser la coopération, il est suggéré de faire appel aux ressources de l'ISO/TC 34/SC 7 et de s'en servir de référence pour les normes du Codex dans ce domaine.

Le CCSCH a également été tenu informé des normes relatives aux méthodes d'essai publiées par l'ISO/TC 34/SC 7 susceptibles d'être citées en référence dans les normes du Codex pour différents paramètres. Le Comité a convenu de cette suggestion et il a également été fait référence aux normes ISO pertinentes dans les projets examinés lors de la réunion du CCSCH.

Les secrétariats de l'ISO/TC 34/SC 7 et du CCSCH étant tous deux détenus par l'Inde, la collaboration et la coordination entre ces comités sont facilitées.

### **ISO/TC 34/SC 8, Thé**

26. L'activité de l'ISO/TC 34/SC 8 est centrée sur le thé (*Camellia sinensis*) et l'élaboration de spécifications normalisées pour les produits incluant du thé vert, du thé noir, du thé blanc, du thé oolong, des thés décaféinés et solubles, de méthodes sensorielles et de la terminologie, de méthodes d'échantillonnage, d'analyse et d'essai, et des exigences en matière d'emballage, de stockage et de transport. Les objectifs de l'ISO/TC 34/SC 8 sont les suivants :

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

Le programme de travail, qui continue de bien avancer, vise entre autres à :

- élaborer une nouvelle méthode d'analyse pour la détermination de la théanine du thé vert et du thé noir par chromatographie en phase liquide à haute performance (ISO/DIS 19563),

- élaborer de bonnes pratiques de fabrication en collaboration avec l'ISO/TC 34/SC 17,
- examiner les résultats préliminaires de la mise au point de la méthode de détermination des théaflavines du thé par chromatographie en phase liquide à haute performance et procéder à l'essai de la méthode,
- approfondir les travaux pour élargir la méthode analytique de détermination des catéchines dans le thé par chromatographie en phase liquide à haute performance (ISO 14502-2:2005),
- développer davantage la méthodologie sensorielle pour le thé vert et établir les descripteurs sensoriels,
- élaborer des spécifications normatives pour les thés blanc et oolong et mettre à jour des normes relatives aux infusions de thé solubles à chaud et à froid,
- renforcer la compréhension du matcha (poudre de thé vert), de la classification d'autres thés spéciaux, et du dosage des polyphénols dans les boissons conditionnées contenant du thé.

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

27. 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 l'ISO/TC 34/SC 9 et le Codex s'opère au travers du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (CCFH). Le secrétaire du CCFH est invité à chaque réunion plénière du SC 9 (en 2016 : 9-11 mai, Paris).

Les normes suivantes, publiées en 2015, pourraient présenter un intérêt pour le CCFH :

- ISO 18743, *Microbiologie de la chaîne alimentaire — Recherche des larves de Trichinella dans la viande par une méthode de digestion artificielle*
- ISO 17604, *Microbiologie de la chaîne alimentaire — Prélèvement d'échantillons sur des carcasses en vue de leur analyse microbiologique*

Et deux autres normes seront publiées prochainement :

- ISO 16140-1 et -2, *Microbiologie de la chaîne alimentaire — Validation des méthodes — Partie 1: Vocabulaire et Partie 2: Protocole pour la validation de méthodes alternatives (commerciales) par rapport à une méthode de référence*

En 2016, le processus de normalisation des méthodes de référence, entièrement validées avec les caractéristiques de performance établies par des études collaboratives, sera achevé et plusieurs méthodes de référence présentant un intérêt pour le CCFH seront publiées entre la mi-2016 et la mi-2017 :

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

Les travaux sur le séquençage du génome entier pour le typage des agents pathogènes d'origine alimentaire et la caractérisation génomique des micro-organismes d'origine alimentaire progressent et un lien sera assuré avec les travaux de la FAO (« *Impact du séquençage du génome entier sur le management de la sécurité des denrées alimentaires dans le cadre d'une approche « Une seule santé »* »).

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

De nouveaux projets ont démarré sur la détection de larves d'*Anisakidae* dans le poisson.

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

28. Ce sous-comité travaille sur des normes relatives aux corps gras d'origines animale et végétale. De nombreux membres du SC 11 sont très actifs au sein du Comité du Codex sur les graisses et les huiles (CCFO). Le volume d'huiles et de graisses comestibles en vrac transportées par mer depuis les pays producteurs vers les pays consommateurs continue d'augmenter et représenterait désormais plus de 80 millions de tonnes par an. De nombreux membres du SC 11 participent par ailleurs activement au commerce international d'huiles et de graisses.

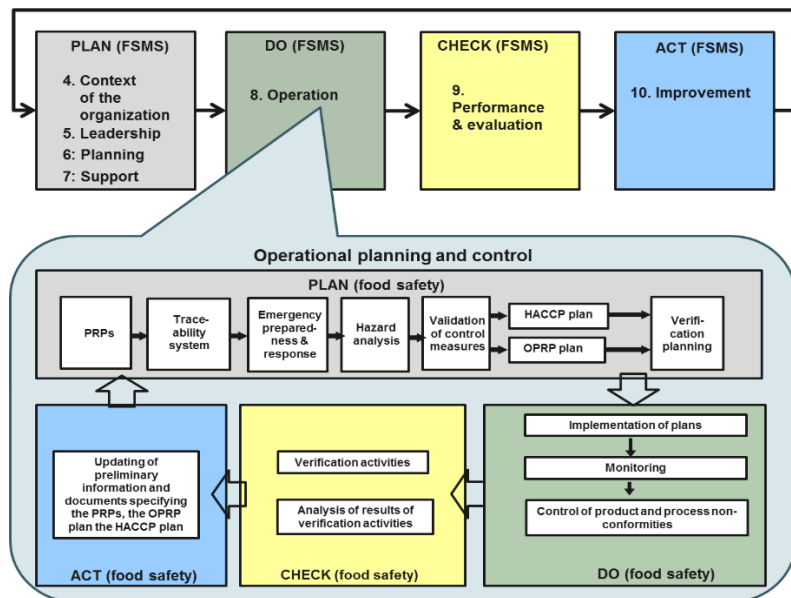
Le Codex étant également appelé à « [contribuer] à la sécurité, à la qualité et aux pratiques loyales du commerce international des denrées alimentaires », le CCFO a récemment ajouté un Code d'usages pour l'entreposage et le transport des huiles et des graisses comestibles en vrac par mer, qui comprend des sections sur les conditions d'entreposage et la qualité. L'ISO/TC 34/SC 11 a récemment confirmé ou amendé plusieurs normes utilisées pour mesurer ces paramètres de qualité, par exemple les normes relatives à la détermination de l'indice d'anisidine et à la résistance au rancissement des huiles raffinées.

Ce Code Codex comprend également une importante section sur la contamination, et le SC 11 a publié d'importantes normes dans ce domaine cette année. Des huiles comestibles frelatées, contenant des huiles minérales, sont à l'origine d'incidents significatifs survenus au cours de la dernière décennie dans le domaine commercial, et la publication de l'ISO 17780, *Détermination des hydrocarbures aliphatiques en corps gras d'origines végétale*, a été accueillie avec enthousiasme par les acteurs du commerce et les autorités de réglementation. De même, la publication de la première partie d'une norme en trois parties relative à la mesure de la concentration d'un groupe de contaminants liés aux processus récemment mis au jour, les chloropropanediols, facilitera la recherche de mesures visant à réduire les niveaux de concentration qui en résultent.

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

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

Un objectif clé qui a guidé l'élaboration de la première version de l'ISO 22000, et qui guide également le processus de révision, est de ne pas s'inscrire en opposition mais d'ajouter de la valeur aux principes et directives du Codex sur la maîtrise de la sécurité sanitaire des aliments, notamment les principes HACCP et les principes de l'analyse des risques (pour la santé publique). Pour que cet objectif soit atteint, toutes les exigences relatives à l'hygiène alimentaire et à la maîtrise des dangers sont retenues dans un article de la structure générale, comme indique la Figure ci-après.



PLANIFIER (SMSDA)		REALISER (SMSDA)		VERIFIER (SMSDA)		AGIR (SMSDA)	
4. Contexte de l'organisme 5. Leadership 6. Planification 7. Support		8. Réalisation des activités opérationnelles		9. Évaluation des performances		10. Amélioration	
Planification et maîtrise opérationnelles							
PLANIFIER (sécurité des denrées alimentaires)							
PRP	Système de traçabilité	Préparation et réponse aux situations d'urgence	Analyse des dangers	Validation des mesures de maîtrise	Plan HACCP	Planification de la vérification	
					Plan PRPo		
Mise à jour des informations et documents préliminaires spécifiant les PRP, le plan PRPo, le plan HACCP		Activités de vérification			Mise en œuvre des plans		
		Analyse des résultats des activités de vérification			Surveillance		
AGIR (sécurité des denrées alimentaires)		VERIFIER (sécurité des denrées alimentaires)			REALISER (sécurité des denrées alimentaires)		
					Maîtrise des produits et processus non conformes		

La version révisée d'ISO 22000 intègre deux cycles PDCA<sup>2</sup> (Planifier-Réaliser-Vérifier-Agir) : un premier cycle PDCA couvrant le système de management de la sécurité des denrées alimentaires (SMSDA) et s'appliquant aux Articles 4, 5, 6, 7, 9 et 10 de la norme, et un second cycle PDCA s'appliquant à l'Article 8 et couvrant la planification, la mise en œuvre et la maintenance des mesures de maîtrise de la sécurité des denrées alimentaires.

Le cycle PDCA appliqué à la sécurité des denrées alimentaires permet à un organisme d'établir, de mettre en œuvre et de maintenir un programme de maîtrise des denrées alimentaires de nature à garantir en permanence la fourniture de produits sûrs.

La version révisée de l'ISO 22000 continuera d'intégrer les principes du système d'analyse des dangers et des points critiques pour leur maîtrise (HACCP) ainsi que les phases d'application mises au point par la Commission du Codex Alimentarius, et adoptera toute modification que le CCFH pourrait envisager durant la révision des Principes généraux d'hygiène alimentaire (GPFH) et de l'annexe relative au système HACCP, un défi particulier compte tenu des calendriers des processus de révision respectifs d'ISO 22000 et des GPFH.

L'ISO/TC 34/SC 17 a également élaboré et publié une Spécification technique relative à la production des aliments pour animaux (ISO/TS 22002-6), permettant ainsi au secteur de la production des aliments pour animaux d'accéder au programme prérequis (PRP) pour la mise en œuvre d'ISO 22000.

### **ISO/TC 34/SC 18, Cacao**

30. Le secrétariat du SC 18 est assuré dans le cadre d'un accord de jumelage entre la Ghana Standards Authority (GSA) et l'Institut néerlandais de normalisation (NEN). La présidence est partagée entre les Pays-Bas et la Côte d'Ivoire. Le SC 18 travaille sur une norme pour le cacao durable et traçable (série ISO 34101). Cette norme comporte actuellement quatre parties (*Exigences pour des systèmes de management de la durabilité, Exigences de performance, Exigences de traçabilité, et Exigences pour les systèmes de certification*). La version DIS des trois premières parties sera soumise au vote des membres de l'ISO courant 2016.

Les travaux du SC 18 portent également sur des normes pour la qualité et l'échantillonnage des fèves de cacao :

- ISO/DIS 2292, *Fèves de cacao — Échantillonnage*
- ISO/CD 2451, *Fèves de cacao — Spécifications et exigences de qualité*

### **ISO/TC 147, Qualité de l'eau**

31. 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 l'ISO/TC 147/SC 2 et l'ISO/TC 147/SC 4 sont, ou devraient être, prises en considération.

32. 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 aromatiques polycycliques (HAP)).

33. Dans les investigations relatives à la qualité des produits alimentaires, des normes 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 teneur en organismes microbiologiques cibles ou en contaminants chimiques dans l'échantillon, en particulier dans les échantillons d'eau potable. Par conséquent, les normes relatives à l'analyse de l'eau diffèrent des normes relatives aux denrées alimentaires essentiellement en ce qui concerne la préparation de l'échantillon et les modes opératoires de concentration.

34. Il convient de souligner également que toutes les méthodes de l'ISO/TC 147/SC 2 ont été validées par des essais interlaboratoires selon ISO 5725-2, *Exactitude (justesse et fidélité) des résultats et méthodes de mesure — Partie 2: Méthode de base pour la détermination de la répétabilité et de la reproductibilité d'une méthode de mesure normalisée*, et ne sont acceptées à titre de normes que si les résultats ont été jugés satisfaisants.

---

<sup>2</sup> Le cycle PDCA peut être décrit succinctement comme suit :

- **Planifier** : établir les objectifs du système, ses processus ainsi que les ressources nécessaires pour fournir des résultats correspondant aux exigences des clients et aux politiques de l'organisme
- **Réaliser** : mettre en œuvre ce qui a été planifié
- **Vérifier** : surveiller et (le cas échéant) mesurer les processus et les activités mises en œuvre par rapport aux politiques, objectifs, exigences et plans, et documenter les résultats
- **Agir** : entreprendre des actions pour mettre à jour et améliorer les performances, le cas échéant



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

36. 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) ainsi que sur la détection de *Legionella*. 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 de biologie moléculaire comme la RT-PCR quantitative.

### **Codex and ISO/TC 234, Pêches et aquaculture**

37. 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 que les secteurs de la pêche et de l'aquaculture sont compatibles avec le développement durable et la protection de l'environnement.

38. 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.

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.

39. ISO/TC 234 a tenu sa neuvième réunion plénière à Silver Spring, États-Unis, en octobre 2015.

40. Des informations plus complètes sur le domaine des travaux, la structure, les coordonnées ainsi que des liens vers le programme de travail et le plan d'action de l'[ISO/TC 234](#) sont disponibles sur le site Web de l'ISO. Les normes récentes et le projet suivants pourraient présenter un intérêt pour la CAC :

- ISO 18538:2015, *Traçabilité des mollusques — Spécifications des informations à enregistrer dans les chaînes de distribution de mollusques en ferme*
- ISO 18539 2015, *Traçabilité des mollusques — Spécifications relatives aux informations à enregistrer dans les chaînes de distribution de mollusques issus de la pêche*
- ISO 16741:2015, *Traçabilité des produits crustacés — Spécifications relatives aux informations à enregistrer dans les chaînes de distribution de crustacés d'élevage*
- ISO 18537:2015, *Traçabilité des crustacés — Spécifications relatives aux informations à enregistrer dans les chaînes de distribution de crustacés issus de la pêche*
- ISO 16541:2015, *Méthodes de surveillance des poux de mer dans les exploitations de pisciculture marine*
- Projet ISO/AWI 19565, *Pêches — Exigences minimales pour l'étiquetage des produits issus de la pêche: aspects environnementaux*

### **Conclusion**

41. 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 et rentables pour mener à bien d'importants mandats réglementaires, gérer les risques et établir la confiance sur les marchés.

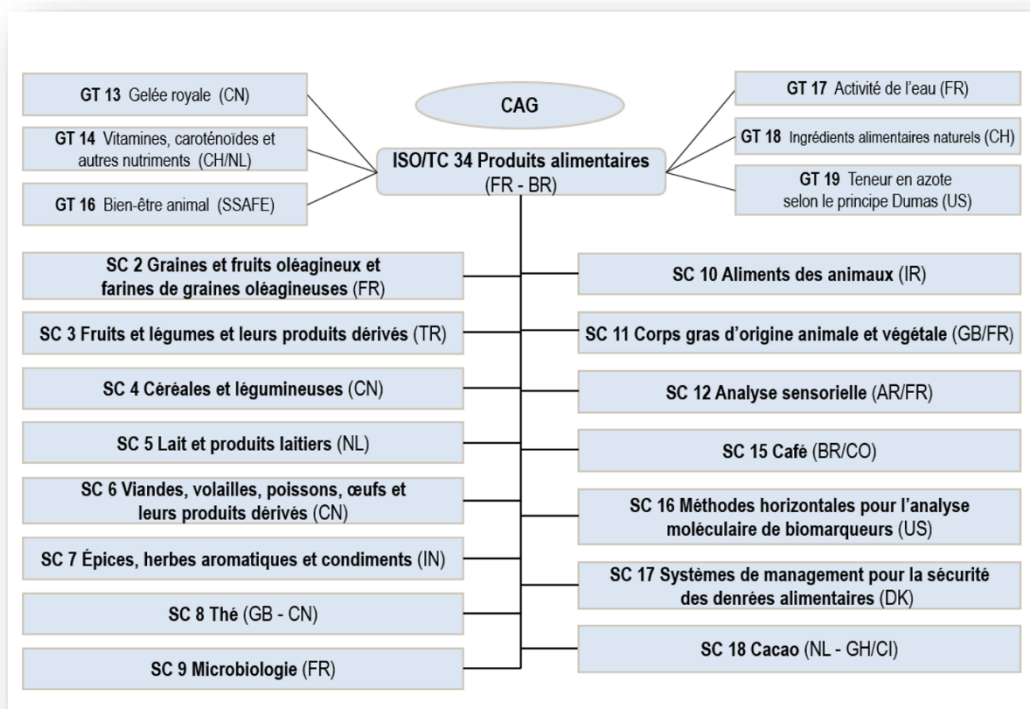
42. L'ISO considère qu'en utilisant ses Normes internationales, les autorités réglementaires parviendront à atteindre leurs objectifs de santé et de sécurité publiques à un moindre coût pour les fabricants et les consommateurs. Le recours aux Normes internationales aide également les pays à respecter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

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 77 pays participants et 57 pays observateurs. Le secrétariat de l'ISO/TC 34 est détenu conjointement par la France et le Brésil (accord de jumelage). L'ISO/TC 34 compte plusieurs sous-structures :



## Projets de l'ISO/TC 34 ayant changé de statut au cours des douze derniers mois (en avril 2016)

Numéro du projet	Titre	Stade
ISO 20633	<i>Formules infantiles et produits nutritionnels pour adultes — Détermination de la teneur en vitamine E et de la teneur en vitamine A par chromatographie liquide à haute performance en phase normale</i>	Publiée en 2015
ISO 20634	<i>Formules infantiles et produits nutritionnels pour adultes — Détermination de la teneur en vitamine B12 par chromatographie liquide haute performance en phase inverse (CLHP-PI)</i>	Publiée en 2015
ISO 20637	<i>Formules infantiles et produits nutritionnels pour adultes — Détermination de la teneur en myo-inositol par chromatographie liquide et ampérométrie pulsée</i>	Publiée en 2015
ISO 20638	<i>Formules infantiles – Détermination de la teneur en nucléotides par chromatographie liquide</i>	Publiée en 2015
ISO 20639	<i>Formules infantiles et produits nutritionnels pour adultes — Détermination de la teneur en acide pantothénique par chromatographie liquide à ultra haute performance et spectrométrie de masse en tandem (CLUHP-SM/SM)</i>	Publiée en 2015
ISO 16958   IDF 231	<i>Lait, produits laitiers, formules infantiles et produits nutritionnels pour adultes — Détermination de la composition en acides gras — Méthode de chromatographie en phase gazeuse sur colonne capillaire</i>	Publiée en 2015
ISO 20647   IDF 234	<i>Formules infantiles et produits nutritionnels pour adultes — Détermination de la teneur en iode total — Spectrométrie de masse avec plasma à couplage inductif (ICP-SM)</i>	Publiée en 2015
ISO 20649   IDF 235	<i>Formules infantiles et produits nutritionnels pour adultes — Détermination de la teneur en chrome, sélénium et molybdène — Spectrométrie de masse avec plasma à couplage inductif (ICP-SM)</i>	Publiée en 2015
ISO 21415-2	<i>Blé et farines de blé — Teneur en gluten — Partie 2: Détermination du gluten humide et du gluten index par des moyens mécaniques</i>	Publiée en 2015

ISO 11085	<i>Céréales, produits céréaliers et aliments des animaux — Détermination de la teneur en matières grasses brutes et en matières grasses totales par la méthode d'extraction de Randall</i>	Publiée en 2015
ISO 18743	<i>Microbiologie de la chaîne alimentaire — Recherche des larves de Trichinella dans la viande par une méthode de digestion artificielle</i>	Publiée en 2015
ISO 17604	<i>Microbiologie de la chaîne alimentaire — Prélèvement d'échantillons sur des carcasses en vue de leur analyse microbiologique</i>	Publiée en 2015
ISO 12966-4	<i>Corps gras d'origines animale et végétale — Chromatographie en phase gazeuse des esters méthyliques d'acides gras — Partie 4: Détermination par chromatographie capillaire en phase gazeuse</i>	Publiée en 2015
ISO 17780	<i>Corps gras d'origines animale et végétale — Détermination des hydrocarbures aliphatiques en corps gras d'origines végétale</i>	Publiée en 2015
ISO/TS 22002-6	<i>Programmes prérequis pour la sécurité des denrées alimentaires — Partie 6: Production des aliments pour animaux</i>	Publiée en 2016
ISO/CD 22000	<i>Systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires — Exigences pour tout organisme appartenant à la chaîne alimentaire</i>	En cours de révision
ISO/DIS 19657	<i>Définition de critères pour qu'un ingrédient soit considéré comme naturel</i>	En cours d'élaboration
ISO/CD 2451	<i>Fèves de cacao — Spécifications et exigences de qualité</i>	En cours de révision
ISO/DIS 2292	<i>Fèves de cacao — Échantillonnage</i>	En cours de révision