

# commission du codex alimentarius



ORGANISATION DES NATIONS  
UNIES POUR L'ALIMENTATION  
ET L'AGRICULTURE

ORGANISATION  
MONDIALE  
DE LA SANTÉ



BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00153 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

## PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

### COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

#### *Trente-deuxième session*

#### *Siège de la FAO, Rome (Italie), 2009*

#### COMMUNICATION DE L'ISO\* (rapport d'activités intéressant les travaux du Codex)

1. L'Organisation internationale de normalisation (ISO) a établi le présent document d'information dans le cadre des échanges suivis de communications entre le Secrétariat central de l'ISO et le Secrétariat de la Commission du Codex Alimentarius (CAC). Ce document fournit un résumé des travaux actuels entrepris par l'ISO qui peuvent présenter un intérêt pour la CAC et a pour objet de prolonger et renforcer le dialogue et la coordination entre les deux organisations.

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

2. L'ISO est l'Organisation internationale de normalisation (<http://www.iso.org/>). L'ISO est une organisation non gouvernementale créée en 1947, dont les membres sont les principaux organismes nationaux de normalisation reconnus de 160 pays, à raison d'un membre par pays.

3. L'ISO est dotée d'un Secrétariat central, basé à Genève, en Suisse. Ce Secrétariat compte 153 collaborateurs. Toutefois, la plupart des activités d'élaboration de normes et de mise à jour du portefeuille de plus de 18 000 Normes internationales sont réparties entre les différents membres, qui assurent et financent la présidence et le secrétariat d'un ou de plusieurs des 192 comités techniques et 494 sous-comités gérant quelque 2 300 groupes de travail.

4. Deux comités d'orientation politique de l'ISO – le DEVCO et le COPOLCO – identifient et surveillent les actions et les programmes afin d'encourager et de faciliter la participation à la normalisation des pays en développement et les intérêts des consommateurs. Un troisième comité de l'ISO chargé de l'élaboration d'orientations politiques, le CASCO, examiné plus loin en détail, traite des questions d'évaluation de la conformité.

#### Normes internationales

5. Si la norme la plus connue du portefeuille des normes ISO est l'ISO 9001:2008, *Systèmes de management de la qualité — Exigences*, la grande majorité des Normes internationales ISO n'ont pas trait aux exigences relatives aux systèmes de management. Elles concernent plutôt les questions de terminologie, de méthodes d'échantillonnage, d'essai et d'analyse, l'interopérabilité, ainsi que des spécifications et des exigences de performance pour les produits industriels et agricoles, les équipements, les processus et, dans une mesure toujours plus grande, les services.

6. L'application des Normes internationales produites par l'ISO est au départ volontaire. Dans la majeure partie des cas, ces normes correspondent à des besoins et sont utilisées volontairement pour servir de référence dans le cadre des contrats commerciaux entre acteurs du marché, par exemple pour les marchés publics, ou pour servir de base aux entreprises qui souhaitent développer, tester et commercialiser leurs produits.

7. Or, de plus en plus de normes sont citées par les autorités de réglementation comme moyen de faciliter la conformité avec les principes et/ou les règlements techniques pertinents établis par les gouvernements. Ce principe est notamment recommandé dans l'accord OTC et l'accord SPS de l'OMC (en ce qui concerne spécifiquement la CAC, l'OIE et l'IPPC) pour réduire les obstacles techniques au commerce et, par exemple, par la Commission économique des Nations Unies pour l'Europe (CEE-ONU) et le sous-comité de la Coopération économique Asie-Pacifique sur les normes et la

\* Document préparé par l'ISO et sous sa responsabilité.

conformité (APEC SCSC), dans le contexte de la mise en œuvre de bonnes pratiques réglementaires. En 2007, l'ISO a publié une nouvelle brochure informative intitulée « *Utilisation des normes ISO et CEI et de la référence à celles-ci dans la réglementation technique* ». Cette brochure, qui décrit certains avantages de l'utilisation et de la référence aux normes ISO et CEI, donne des exemples de secteurs et de textes réglementaires nationaux et régionaux faisant référence aux normes.

#### Statut international de l'ISO

8. L'ISO a également un statut particulier auprès de nombreuses institutions des Nations Unies, notamment l'OMS et la FAO, et a le statut d'observateur à la Commission du Codex Alimentarius (CAC). L'ISO a également le statut d'observateur au Comité du commerce et de l'environnement (CTE), au Comité sur les obstacles techniques au commerce (OTC) et au Comité sur les mesures sanitaires et phytosanitaires (SPS) de l'OMC. Dans le domaine de l'assistance technique, l'ISO coopère régulièrement avec l'OMC et le CCI et a conclu un protocole d'accord (MoU) avec l'ONUUDI.

9. L'ISO participe régulièrement aux réunions du Comité SPS de l'OMC et y réaffirme ses principes fondamentaux.

10. Le Comité commun pour les guides en métrologie (JCGM), dont l'ISO est membre (les autres membres étant le BIPM, l'OIML, la CEI, UICPA, UIPPA, IFCC et l'ILAC), a adopté une version révisée du Vocabulaire international de métrologie (*Vocabulaire international de métrologie — Concepts fondamentaux et généraux et termes associés* (VIM). 3e Edition), remplaçant la 2e édition publiée en 1993. La nouvelle édition s'efforce de couvrir les besoins conceptuels des mesurages dans des domaines tels que la biochimie, la science des aliments, l'expertise médico-légale et la biologie moléculaire. Les membres de JCGM peuvent publier le VIM sous leur propre nom. L'ISO et la CEI ont publié le VIM révisé en tant que Guide ISO/CEI 99:2007.

#### Statut de l'ISO auprès du Codex

11. Le statut d'observateur de l'ISO auprès de la CAC fournit l'occasion de coordonner les questions touchant l'ensemble des Normes internationales ISO adoptées et utilisées par le Codex dans ses travaux. Selon le document « *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées* » (CODEX STAN 234-1999), environ 310 méthodes renvoient aux normes de l'ISO/TC 34 (*Produits alimentaires*) (représentant environ 60 différentes normes de l'ISO/TC 34); 19 méthodes renvoient aux normes de l'ISO/TC 147 (*Qualité de l'eau*); 5 méthodes renvoient aux normes de l'ISO/TC 47, *Chimie*, et à 1 norme de chacun des comités suivants : ISO/TC 24, *Tamis, tamisage et autres méthodes de séparation granulométrique*, ISO/TC 61, *Plastiques* et ISO/TC 93, *Amidon*. L'adoption, par le Codex, de la norme ISO/CEI 17025 sur les laboratoires d'étalonnages et d'essais, élaborée par le CASCO, vient compléter cette liste.

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

- ISO/TC 54, *Huiles essentielles*, la CAC étant en liaison;
- ISO/TC 147, *Qualité de l'eau*, la CAC étant en liaison avec le SC 2 et le SC 4 (voir paragraphe 43 pour des indications plus détaillées) (voir l'[Annexe 4](#) pour la structure de l'ISO/TC 147);
- ISO/TC 234, *Pêches et aquaculture* (un nouveau comité créé en février 2007) la CAC étant en liaison (voir paragraphe [40](#) pour des indications plus détaillées) (voir l'[Annexe 3](#) pour la structure de l'ISO/TC 234).

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

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

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

15. Depuis sa création en 1947, l'ISO/TC 34 a publié 732 référentiels de l'ISO (Normes internationales, Spécifications techniques et Rapports techniques). 65 % de ces documents sont des méthodes d'essai. Pour la structure de l'ISO/TC 34, voir l'Annexe 1.

16. Demeurée inchangée pendant longtemps, la structure de l'ISO/TC 34 a été modifiée en 2008 avec la création d'un sous-comité consacré aux biomarqueurs, le SC 16 (voir [Annexe 1](#)).

17. Compte tenu du domaine des travaux de ce nouveau SC et des normes déjà publiées dans ce domaine par l'ISO/TC 34 (avec le Comité européen de normalisation (CEN)), les normes suivantes ont été placées sous la responsabilité du SC 16:

- ISO 24276:2006, *Produits alimentaires – Méthodes d'analyse pour la détection des organismes génétiquement modifiés et des produits dérivés – Exigences générales et définitions*
- ISO 21571:2005, *Produits alimentaires – Méthodes d'analyse pour la détection des organismes génétiquement modifiés et des produits dérivés – Extraction des acides nucléiques*
- ISO 21569:2005, *Produits alimentaires – Méthodes d'analyse pour la détection des organismes génétiquement modifiés et des produits dérivés – Méthodes qualitatives basées sur l'utilisation des acides nucléiques*
- ISO 21570:2005, *Produits alimentaires – Méthodes d'analyse pour la détection des organismes génétiquement modifiés et des produits dérivés – Méthodes quantitatives basées sur l'utilisation des acides nucléiques*
- ISO 21572:2004, *Produits alimentaires – Méthodes pour la détection d'organismes génétiquement modifiés et de produits dérivés – Méthodes basées sur les protéines*

Il convient de relever qu'une Spécification technique ISO (élaborée sans le CEN), également publiée par l'ISO/TC 34, a été placée sous la responsabilité du SC 16:

- ISO/TS 21098:2005, *Produits alimentaires – Méthodes basées sur les acides nucléiques pour l'analyse des organismes génétiquement modifiés et des produits dérivés – Informations à fournir et procédure pour l'addition de méthodes à l'ISO 21569, l'ISO 21570 ou l'ISO 21571*

18. En ce qui concerne le programme de travail actuel de l'ISO/TC 34, en sus de programmes de travail spécialisés traitant, par exemple, des *Produits dérivés des fruits et légumes* (ISO/TC 34/SC 3), des *Céréales et légumineuses* (ISO/TC 34/SC 4), du *Lait et produits laitiers* (ISO/TC 34/SC 5), des *Corps gras d'origines animale et végétale* (ISO/TC 34/SC 11) ou des *Fruits et légumes en l'état et déshydratés* (ISO/TC 34/SC 14), plusieurs projets élaborés sous la responsabilité directe de l'ISO/TC 34 peuvent également présenter un intérêt pour le Codex :

- ISO 22000:2005, *Systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires — Exigences pour tout organisme appartenant à la chaîne alimentaire*
- ISO/TS 22003:2007, *Systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires — Exigences pour les organismes procédant à l'audit et à la certification de systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires*
- ISO/TS 22004:2005, *Systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires — Recommandations pour l'application de l'ISO 22000:2005*
- ISO 22005:2007, *Traçabilité de la chaîne alimentaire — Principes généraux et exigences fondamentales s'appliquant à la conception du système et à sa mise en oeuvre*
- ISO/FDIS 22006, *Lignes directrices pour l'application de l'ISO 9001 pour la production des récoltes* (en cours d'élaboration)
- ISO/CD 22008, *Irradiation des aliments — Exigences pour l'élaboration, la validation et le contrôle de routine du processus d'irradiation ionisante utilisé dans le traitement des aliments pour la consommation humaine* (en cours d'élaboration)
- ISO/DIS 26642, *Produits alimentaires — Détermination de l'index glycémique (GI) et classification pertinente* (en cours d'élaboration)
- ISO/WD 12824, *Gelée royale — Spécifications* (en cours d'élaboration)
- ISO/NWIP, *Services d'alimentation — Bonnes pratiques de fabrication* (au stade du vote pour l'enregistrement en tant que NWIP)

19. Le GT 8 a préparé l'ISO 22000 et l'ISO/TS 22004, publiés en 2005. L'adoption d'un système de management de la sécurité des denrées alimentaires par un organisme intervenant dans la chaîne alimentaire est un outil efficace pour garantir la conformité aux exigences légales, statutaires, réglementaires et/ou spécifiées par les clients. La conception et la mise en œuvre du système de management de la sécurité des denrées alimentaires d'un organisme dépendent de nombreux facteurs, en particulier des dangers liés à la sécurité des denrées alimentaires, des produits fabriqués, des procédés mis en œuvre, de la taille et de la structure de l'organisme. L'ISO/TS 22004 donne, à l'intention des entreprises petites et grandes, des lignes directrices génériques sur l'application de l'ISO 22000, qui repose sur les principes HACCP tels que décrits par la Commission du Codex Alimentarius et qui est conçue pour être appliquée conjointement avec les normes pertinentes publiées par cette organisation.

20. La publication de l'ISO/TS 22004 a suivi celle de la norme ISO 22000:2005, qui est fondée sur une approche par système de management (comme la norme ISO 9001:2000), ainsi que sur le système d'analyse des risques – points critiques pour leur maîtrise (HACCP) du Codex. La nécessité d'une nouvelle Norme internationale ISO se justifiait par la diversité des normes nationales (danoises, néerlandaises, australiennes, irlandaises, etc.) disponibles et par le fait que plusieurs organisations de distribution avaient élaboré des documents (BRC, IFS, etc.) pour la mise en place et l'audit des systèmes de sécurité alimentaire, comportant parfois des exigences HACCP. Dans ce contexte, l'ISO 22000 devrait aider à clarifier et

harmoniser la situation actuelle. Compte tenu de l'importance de ces normes, l'ISO/TC 34 a revu sa propre structure afin d'assurer la gestion à long terme de ces normes et a convenu en 2008 de la création d'un sous-comité spécifiquement chargé de la gestion de la famille « ISO 22000 » (c'est-à-dire les normes ISO 22000, ISO/TS 22003, ISO/TS 22004 et ISO 22005) à la place des groupes de travail actuels (GT 8, GT 9 et JGT 11). Cette décision devra être ratifiée par le Bureau de gestion technique de l'ISO.

21. L'ISO 22000, et l'évaluation de conformité qui y est associée, devraient avoir un impact positif sur l'harmonisation et la bonne mise en œuvre d'exigences d'application volontaire et obligatoire en matière d'importation et d'exportation de produits alimentaires, d'inspection et de systèmes de certification. L'ISO 22000 a fait l'objet du processus d'examen systématique en 2008 afin d'évaluer si la norme devait être confirmée, révisée/amendée ou annulée. Les résultats de cet examen seront prochainement disponibles.

22. La Spécification publiquement disponible BS PAS 220 a été publiée fin 2008. Cette publication établit les exigences détaillées pour les programmes prérequis relatifs à la sécurité alimentaire applicable à la fabrication de produits alimentaires. Cette PAS est destinée à être employée en appui aux systèmes de management visant à satisfaire aux exigences définies par l'ISO 22000 pour l'industrie alimentaire.

23. La nécessité d'un document international contenant des exigences pour les organismes qui procèdent à l'audit et à la certification de systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires en fonction de l'ISO 22000 s'est manifestée. Toutefois, pour élaborer une telle norme, l'assistance de l'ISO/CASCO (Comité pour l'évaluation de la conformité) était nécessaire. Un Groupe de travail mixte avec l'ISO/CASCO (GTM 11) a été créé pour l'élaboration de l'ISO/TS 22003:2007, *Systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires — Exigences pour les organismes procédant à l'audit et à la certification des systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires*.

24. L'ISO/TS 22003:2007 est basée sur la norme générique qui couvre le domaine de la certification et de l'audit des systèmes de management, à savoir l'ISO/CEI 17021:2006, *Évaluation de la conformité — Exigences pour les organismes procédant à l'audit et à la certification de systèmes de management*, et inclut des lignes directrices spécifiques pour la certification selon l'ISO 22000. La version finale a été publiée en février 2007.

25. Le Comité Européen de normalisation (CEN) et le Codex ont également participé à l'élaboration de l'ISO 22005, *Traçabilité de la chaîne alimentaire – Principes généraux et exigences fondamentales s'appliquant à la conception du système et à sa mise en œuvre*, afin de compléter les travaux du Codex sur la traçabilité en expliquant la conception d'un système adapté pour permettre aux organisations de se conformer aux règles établies par le Codex.

Un système de traçabilité est un outil efficace destiné à aider un organisme intervenant dans la chaîne alimentaire à atteindre des objectifs définis au sein d'un système de management. Toutefois, le choix d'un système de traçabilité est influencé par la réglementation, les caractéristiques du produit, et les attentes du client.

L'ISO 22005 aidera les organismes appartenant à la chaîne alimentaire à documenter l'historique, l'application et la localisation d'un produit ou de ses composants.

26. Le GT 10, créé en 2005, travaille sur l'ISO 22008, *Irradiation des aliments – Exigences pour l'élaboration, la validation et le contrôle de routine du processus d'irradiation ionisante utilisé dans le traitement des aliments pour la consommation humaine*. Cette Norme internationale spécifiera les exigences relatives à l'élaboration, à la validation et au contrôle de routine du processus d'irradiation ionisante utilisé pour le traitement des aliments destinés à la consommation humaine. Elle couvrira les processus d'irradiation utilisant les radionucléides  $^{60}\text{Co}$  ou  $^{137}\text{Cs}$ , des faisceaux d'électrons ou des générateurs de rayon X et ne spécifiera pas un système de management complet pour le contrôle de toutes les étapes de la production de denrées alimentaires. La norme indiquera toutefois les éléments minimum que doit comprendre un système de management de la qualité pour contrôler le processus d'irradiation utilisé dans le traitement des aliments.

Ce projet est actuellement au stade CD (Projet de comité).

27. Outre les normes de la famille « ISO 22000 », il convient de relever que le GT 12 est en train d'élaborer l'ISO 22006, *Lignes directrices pour l'application de l'ISO 9001 pour la production des récoltes*. Cette Norme internationale, qui reprend le texte de l'ISO 9001 en y ajoutant des éléments supplémentaires pour les producteurs agricoles et les documents associés à une planification d'exploitation agricole, est actuellement au stade de Projet final de Norme internationale (FDIS).

28. Enfin, l'ISO/TC 34 élabore l'ISO 26642, *Produits alimentaires — Détermination de l'indice glycémique (IG) et classification pertinente*. L'élaboration de cette Norme internationale est née de la reconnaissance du besoin de normaliser la détermination de l'indice glycémique (IG) des aliments à des fins pratiques et de recherche, en particulier compte tenu de son utilisation croissante dans les déclarations d'ordre nutritionnel. Ce document établit une méthode pour la détermination de l'indice glycémique des hydrates de carbone présents dans les aliments et pour la classification des aliments selon un IG faible, moyen ou élevé. Le document a fait l'objet du vote sur le Projet de Norme internationale (DIS) en 2009.

Au cours de l'année écoulée, après examen général du Plan d'action du TC, les quatre principaux objectifs suivants ont été identifiés:

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

L'ISO/TC 34 et ses sous-comités ont lancé de nouveaux projets, notamment :

- ISO/WD 12824, *Gelée royale – Spécifications* (en cours d'élaboration sous la responsabilité de l'ISO/TC 34)
- ISO/CD 12779, *Lactose — Détermination de la teneur en eau – Méthode de Karl Fischer* (en cours d'élaboration sous la responsabilité du SC 5)
- ISO/WD 3720, *Thé noir — Définition et caractéristiques de base* (en cours d'élaboration sous la responsabilité du SC 8)
- ISO/WD 24114, *Café soluble — Critère d'authenticité* (en cours d'élaboration sous la responsabilité du SC 15)
- ISO/NP 5526, *Céréales, légumes secs et autres graines alimentaires — Nomenclature* (en cours d'élaboration sous la responsabilité du SC 4)
- ISO/NWIP, *Services d'alimentation — Bonnes pratiques de fabrication* (au stade du vote pour l'enregistrement en tant que NWIP)

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

Le CAG a tenu une deuxième réunion conjointement avec la dernière réunion plénière de l'ISO/TC 34 (16-17 octobre 2008, France). Cette réunion plénière, la première organisée depuis la prise en charge de la responsabilité du secrétariat de l'ISO/TC 34 par la France et le Brésil, a réuni les représentants de plus de 20 pays et a été l'occasion d'examiner différents aspects :

- étude du Plan d'action et du domaine des travaux de l'ISO/TC 34
- présentation du travail en cours au sein du TC et de ses SC
- présentation des travaux accomplis par certaines organisations en liaison avec l'ISO/TC 34, à savoir le Codex Alimentarius et la Global Food Safety Initiative (GFSI)

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.

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

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

Le SC 4 a publié 58 Normes internationales et a 16 projets en cours.

Les projets suivants pourraient présenter un intérêt pour la CAC:

- ISO/FDIS 24333, *Céréales et produits céréaliers — Échantillonnage*
- Révision de l'ISO 7301:2002, *Riz — Spécifications*
- Révision de l'ISO 7970:2000, *Blé tendre — Spécifications*

En développant des relations plus étroites et une coopération croissante avec la CAC, les membres du SC 4 espèrent sincèrement élever le niveau des Normes internationales pour les céréales et les légumineuses.

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

Le domaine d'activité de l'ISO/TC 34/SC 5 couvre la normalisation des méthodes d'échantillonnage et d'analyse dans le domaine du lait et des produits laitiers.

En ce qui concerne les méthodes d'analyse et les méthodes d'essai du lait et des produits laitiers, l'ISO/TC 34/SC 5 et la Fédération internationale de laiterie (FIL) collaborent à la préparation de méthodes d'analyse qui sont publiées conjointement. La plupart de ces méthodes d'analyse sont prises en compte par le Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers et sont entérinées par le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage.

Un important document est l'ISO/TS 22964:2006, *Lait et produits laitiers — Détection de l'Enterobacter sakazakii*. La présence de cette bactérie a été décelée dans des préparations pour nourrissons. Cette bactérie est thermo tolérante et peut subsister après stérilisation. Après la publication de cette Spécification technique en 2006, le projet a été transmis à l'ISO/TC 34/SC 9 dans le but de préparer une Norme internationale transversale pour les produits alimentaires, qui traitera de la détection de l'*Enterobacter sakazakii*.

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

Le domaine d'activité de l'ISO/TC 34/SC 9 couvre la normalisation des méthodes transversales d'analyse microbiologique pour tous les aliments destinés à l'alimentation humaine et animale.

- Nombre de normes ISO publiées sous la responsabilité directe du TC 34/SC 9: 57

- Pays participants : 30

- Pays observateurs : 25

L'ISO/TC 34/SC 9 élabore des méthodes transversales, applicables aux aliments destinés à l'alimentation humaine et aux aliments pour animaux, aux échantillons de la production primaire et de l'environnement de transformation, pour la détection et/ou le dénombrement dans les aliments de micro-organismes pathogènes tels que *Salmonella*, *Listeria monocytogenes*, *Bacillus cereus*, *Staphylococcus aureus*, le thermo tolérant *Campylobacter* et le pathogène *Vibrio*. Un ensemble de normes traite également de l'utilisation de la réaction en chaîne par polymérase (PCR) pour la détection de micro-organismes pathogènes dans les aliments. Un autre ensemble de normes sur la validation de méthodes microbiologiques est en cours d'élaboration. L'AOAC International est en liaison avec le SC 9 et a, notamment, officiellement reconnu la méthode d'essai ISO sur les *Salmonella* comme équivalente à la méthode d'analyse officielle correspondante de l'AOAC.

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

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

L'ISO/TC 34/SC 11 a des relations des plus satisfaisantes avec le Comité du Codex sur les graisses et les huiles (CCFO) depuis de nombreuses années. L'ISO a un statut d'observateur aux réunions, où elle est ordinairement représentée par le président et le secrétaire du SC 11, en général présents en qualité de délégués nationaux. Cette participation est utile car une réunion sur les méthodes d'analyse est habituellement organisée dans le cadre de la réunion générale.

Il convient de noter que les Normes internationales ISO sont la première méthodologie choisie dans les Spécifications du CCFO. La participation aide aussi à axer le travail méthodologique sur les exigences du commerce international.

En particulier, le SC 11 travaille sur certains paramètres analytiques clés pour l'analyse des contaminants environnementaux des produits alimentaires. Certains de ces contaminants, comme les hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP), peuvent être réduits en changeant les procédures et méthodes de travail utilisées pour sécher le produit. D'autres, comme les dioxines, sont presque entièrement absorbés à partir de produits de déchets industriels qui n'ont pas été éliminés suivant des exigences satisfaisantes. En résumé, les relations entre le Codex et le SC 11 sont à la fois fructueuses et complémentaires.

34. L'ISO/TC 34 continuera d'offrir son plein appui et sa pleine coopération à la Commission, de façon à éviter les travaux redondants et il adoptera, pour ses propres documents, les conclusions de la Commission sur toutes les questions relatives aux exigences en matière d'hygiène alimentaire.

### Sécurité des denrées alimentaires – publication ISO

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

36. Cette publication est une liste de contrôle présentant une série de questions couvrant différents aspects de la création, de la mise en œuvre et de la certification d'un système de management de la sécurité des denrées alimentaires selon l'ISO 22000:2005. Le manuel est destiné aux PME, tant dans les pays en développement que dans les pays

développés, et donne une vue d'ensemble des exigences de l'ISO 22000. En passant les questions en revue pas à pas, le manuel permet aux dirigeants d'entreprises de déterminer l'état actuel de leurs activités et les aide à identifier les principaux domaines où une amélioration est possible. Ce manuel sera donc précieux, même si le but ultime n'est pas la certification complète de l'entreprise.

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

37. 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. Pendant plus de 40 années, l'ISO a apporté une assistance à ces deux niveaux au travers de l'ISO/DEVCO, Comité de l'ISO pour les questions relatives aux pays en développement. Le DEVCO compte au nombre de ses membres plus de 133 organismes nationaux de normalisation de pays industrialisés et en développement.

38. Le comité a quatre objectifs principaux :

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

39. En 2008, l'ISO/DEVCO a mené à bien 14 projets ayant trait à l'assistance technique relative à ISO 22000 et a déjà prévu 3 projets pour 2009 (voir [Annexe 2](#)). L'objectif principal est de sensibiliser davantage les parties prenantes dans les pays en développement au rôle de telles normes pour la croissance économique, le commerce mondial et à leur contribution au développement durable. En outre, 7 parrainages ont été accordés en 2008 pour permettre à des personnes de pays en développement d'assister à la réunion plénière de l'ISO/TC 34, les 16 – 17 octobre 2008, à Paris, France.

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

40. 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.

41. 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.

42. L'ISO/TC 234 a tenu sa seconde réunion plénière à Madrid, Espagne en novembre 2008 et les deux Groupes de travail suivants ont commencé leurs travaux:

- GT 1 Traçabilité des produits de la pêche
- GT 2 Surveillance environnementale de l'impact sur le fond marin des fermes marines

Par ailleurs, d'autres domaines sont actuellement examinés en vue d'éventuelles activités futures.

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

43. L'ISO a un statut d'observateur auprès de la CAC, et la CAC un statut de liaison A avec l'ISO/TC 147 « qualité de l'eau », et en particulier avec son sous-comité SC 2 « Méthodes physiques, chimiques et biochimiques » et son SC 4 « Méthodes microbiologiques ».

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

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

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

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

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

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

Il est important de relever que l'ISO/TC 147/SC 4 est en liaison avec l'ISO/TC 34/SC 9 (Microbiologie) ; un groupe de travail mixte de l'ISO/TC 34/SC 9 et de l'ISO/TC 147/SC 4 est en train de préparer l'ISO 11133 concernant les critères de qualité pour les milieux de culture utilisés pour l'analyse microbiologique d'échantillons d'aliments ou d'eau.

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

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

L'ISO/TC 147/SC 4 a récemment travaillé à des normes de base sur le dénombrement (ISO 8199:2005) et sur l'échantillonnage pour l'analyse microbiologique (ISO 19458:2006). Ces normes présentent quelques chevauchements avec les normes du secteur alimentaire.

D'autres travaux ont porté sur les *Salmonella* (ISO/DIS 19250:2007), les *Legionella* (ISO 11731-2:2004), les oocystes de *Cryptosporidium* et des kystes de *Giardia* (ISO 15553:2006), les espèces thermo tolérantes du genre *Campylobacter* (ISO 17995:2005) et les critères permettant d'établir l'équivalence de méthodes microbiologiques (ISO 17994:2004).

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

46. Le comité technique de l'ISO « Huiles essentielles » (ISO/TC 54) poursuit ses travaux sur la caractérisation et l'authentification des huiles essentielles utilisées comme matières premières aromatiques. Toutes les propriétés physicochimiques, les odeurs, le mode d'obtention, etc. ont été examinés et convenus au préalable par les membres (P) du comité avant leur inclusion dans la norme.

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

47. L'ISO est une organisation rédactrice de Normes internationales et ne procède pas elle-même à l'évaluation de la conformité des produits, des systèmes de management, des processus ou des services par rapport aux exigences des normes qu'elle établit.

48. L'ISO publie toutefois des Normes internationales et des Guides sur les modalités de l'évaluation de la conformité – c'est là le rôle du Comité de l'ISO pour l'évaluation de la conformité ([ISO/CASCO](#)). Cet organe de l'ISO est celui qui est le plus proche du domaine d'intérêt du Comité du Codex sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires (CCFICS).

49. En ce qui concerne l'ISO/CASCO, la plupart des Guides relatifs à l'évaluation de la conformité ont été, ou sont en voie d'être, convertis en Normes internationales. L'[Annexe 5](#) donne une liste des documents et des travaux en cours.

50. Depuis sa dernière session en juin-juillet 2008 à Genève, la Commission du Codex Alimentarius (CAC) a obtenu le statut de liaison A.

Ce nouveau statut permet au Codex de participer à tous les groupes de travail de l'ISO/CASCO. A ce jour, le Codex participe aux groupes suivants:

- CASCO STAR (Groupe alliances stratégiques et réglementation);
- CASCO GT 28 (Exigences générales pour les essais d'aptitude);
- CASCO GT 29 (Exigences relatives aux organismes de certification procédant à la certification de produits (ou de services) et de processus, révision du Guide ISO/CEI 65).

Outre sa participation aux travaux techniques de l'ISO (GT 28 et 29), le Codex a assisté à quatre réunions importantes de l'ISO/CASCO:

- atelier du CASCO intitulé « les normes relatives à l'évaluation de la conformité à l'appui de la surveillance du marché » (29 octobre 2008);

- 2e et 3e réunions du CASCO STAR (29 octobre 2008 et 02 avril 2009);
- 24e réunion plénière du CASCO (30-31 octobre 2008).

#### 51. Réunion plénière du CASCO

Le Codex fait partie des 14 liaisons A présentes à la 24e réunion plénière de l'ISO/CASCO.

Le Secrétaire du CAC (M. Kazuaki Miyagishima) a donné un compte rendu sur les travaux du Codex. Relevant que les normes du Codex reconnaissent les normes de l'ISO (coopération entre le Codex et l'ISO/TC 34) et que les normes du Codex et de l'ISO sont complémentaires (les normes du Codex sont en général utilisées par les gouvernements et les normes ISO sont très bien accueillies par le marché), il insiste sur l'importance de l'échange d'informations entre le Codex et l'ISO aux niveaux des activités générales et des activités techniques.

#### 52. Réunion du CASCO STAR

Le CASCO STAR fournit un mécanisme permettant aux secteurs industriels et aux autorités de réglementation d'interagir avec le CASCO (information sur l'avancement des activités d'évaluation de la conformité, promotion de la boîte à outils du CASCO, enceinte pour examiner les besoins et les préoccupations de l'évaluation de la conformité). Le Secrétaire de la CAC, M. Kazuaki Miyagishima était présent à la 2e réunion du STAR, et la Présidente du CAC, Mme Karen Hulebak, était présente à la 3e réunion du STAR. La CAC cherche à intensifier la collaboration avec l'ISO afin de participer à la production des normes internationales et, si elle ne dispose pas de processus lui permettant de participer activement à l'élaboration des normes de l'ISO, elle met en place une procédure pour faciliter sa participation aux travaux de l'ISO. Le groupe du STAR s'en est félicité et a souligné qu'il conviendrait que la coopération s'attache à identifier les véritables inquiétudes des membres du CASCO STAR. Il est fondamental que tous puissent contribuer à garantir confiance et qualité pour le consommateur. Lors de la 3e réunion du STAR, Mme Karen Hulebak a fait valoir que la CAC est l'interface entre les entités nationales et internationales. Mme Hulebak a signalé que la CAC et l'Organisation mondiale de la santé travaillent à l'établissement de lignes directrices en matière d'évaluation des risques destinées à l'industrie et aux gouvernements.

Au travers du STAR, le Codex a évoqué un certain nombre de sujets à examiner éventuellement à l'avenir avec l'ISO/CASCO :

- méthodes pour l'analyse d'échantillonnage (projet CAC en cours) ;
- inspection des produits alimentaires et système de certification (projet CAC en cours) ;
- la traçabilité des denrées alimentaires (et des produits) est un sujet de préoccupation croissant. Le Codex ne voit pas la nécessité d'une norme ISO à ce stade, mais la question devrait être surveillée ;
- le Codex et l'ISO/CASCO devraient établir un dialogue afin de déterminer comment utiliser l'ISO/CEI 17065 (certification de produits) et l'ISO/CEI 17020 (organismes d'inspection) pour la sécurité alimentaire.
- Mme Hulebak indique que la CAC serait intéressée à participer à l'atelier ISO/CASCO 2009 sur le « Rôle des normes dans la gestion des chaînes d'approvisionnement globales ». Une session de l'atelier serait consacrée à l'agroalimentaire et à la traçabilité des denrées alimentaires.

#### Conclusion

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

54. 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.

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

Pour les questions liées à l'ISO/TC 34, *Produits alimentaires*:

Mme Sandrine Espeillac  
Secrétaire de l'ISO/TC 34  
Association française de normalisation (AFNOR)  
11, rue Francis de Pressensé  
FR - 93571 SAINT-DENIS LA PLAINE CEDEX  
France  
Tél. : +33 1 41 62 86 02  
Fax : +33 1 49 17 90 00  
E-Mail : sandrine.espeillac@afnor.org

M. Cláudio Guerreiro  
Co-Secrétaire de l'ISO/TC 34  
Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT)  
Av. 13 de Maio, n° 13, 28° andar  
BR - 20003-900 - RIO DE JANEIRO-RJ  
Brésil  
Tél. : +55 21 3974 2329  
Fax : +55 21 2220 6436  
E-Mail : claudio.guerreiro@abnt.org.br

Mme Marie-Noëlle Bourquin  
Chef de groupe technique  
Secrétariat central de l'ISO  
Organisation internationale de normalisation (ISO)  
Case postale 56  
CH-1211 GENEVE 20  
Suisse  
Tél. : +41 22 749 72 93  
Fax : +41 22 749 73 49  
Email : bourquin@iso.org

Pour les questions liées à la certification, à l'inspection et à l'évaluation de la conformité:

M. Sean MacCurtain  
Chef, Evaluation de la conformité  
Secrétariat central de l'ISO  
Organisation internationale de normalisation (ISO)  
Case postale 56  
CH-1211 GENEVE 20  
Suisse  
Tél : +41 22 749 73 04  
Fax : +41 22 733 34 30  
Email : MacCurtain@iso.org

Pour les questions liées à la formation et au DEVCO:

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

## Annexe 1

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

L'ISO/TC 34 compte 51 pays participants et 55 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: 14 sous-comités (SC) et 5 Groupes de travail (GT)], l'élaboration d'importantes normes transversales étant sous la responsabilité de groupes de travail relevant directement de l'ISO/TC 34. Ces sous-structures sont les suivantes:

- GT 8, *Systèmes de gestion de la sécurité des aliments* [animé par le DS (Danemark)]
- GT 10, *Irradiation alimentaire* [animé par l'IRAM (Argentine)]
- JGT 11, *Exigences pour les organismes procédant à l'audit et à la certification de systèmes de management de la sécurité des aliments* [animé par le DS (Danemark)] (Groupe de travail mixte CASCO – TC 34)
- GT 12, *Application de l'ISO 9001 dans l'agriculture* [animé par l'ANSI (USA)]
- GT 13, *Gelée royale* [animé par le SAC (Chine)]
- ISO/TC 34/SC 2, *Graines et fruits oléagineux et farines de graines oléagineuses* (secrétariat détenu par la France)
- ISO/TC 34/SC 3, *Produits dérivés des fruits et légumes* (secrétariat détenu par la Pologne)
- ISO/TC 34/SC 4, *Céréales et légumineuses* (secrétariat détenu par la Chine)
- ISO/TC 34/SC 5, *Lait et produits laitiers* (secrétariat détenu par les Pays-Bas)
- ISO/TC 34/SC 6, *Viandes, volailles, poissons, oeufs et leurs produits dérivés* (secrétariat détenu par le Botswana)
- ISO/TC 34/SC 7, *Épices, herbes aromatiques et condiments* (secrétariat détenu par l'Inde)
- ISO/TC 34/SC 8, *Thé* [(secrétariat détenu conjointement par le Royaume-Uni et la Chine (accord de jumelage)]
- ISO/TC 34/SC 9, *Microbiologie* (secrétariat détenu par la France)
- ISO/TC 34/SC 10, *Aliments des animaux* (secrétariat détenu par les Pays-Bas)
- ISO/TC 34/SC 11, *Corps gras d'origines animale et végétale* (secrétariat détenu par le Royaume-Uni)
- ISO/TC 34/SC 12, *Analyse sensorielle* (secrétariat détenu par l'Argentine)
- ISO/TC 34/SC 14, *Fruits et légumes en l'état et déshydratés* (secrétariat détenu par la Turquie)
- ISO/TC 34/SC 15, *Café* (secrétariat détenu par le Brésil)
- ISO/TC 34/SC 16, *Méthodes horizontales pour l'analyse moléculaire de biomarqueurs* (secrétariat détenu par les Etats-Unis)

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

## Echantillon de projets et de publications de l'ISO/TC 34 intéressant le Codex

(mars 2009)

Numéro du projet	Titre	Statut
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 septembre 2005. Enquête pour l'examen systématique menée en 2008 (décision à prendre 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 février 2007.
ISO/TS 22004:2005	<i>Systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires — Recommandations pour l'application de l'ISO 22000:2005</i>	Publiée en novembre 2005. Enquête pour l'examen systématique menée en 2008 (décision à prendre 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 juillet 2007.
ISO/FDIS 22006	<i>Lignes directrices pour l'application de l'ISO 9001 pour la production des récoltes</i>	Projet final de Norme internationale soumis au vote sur le FDIS en 2009.
ISO/CD 22008	<i>Irradiation des aliments — Exigences pour l'élaboration, la validation et le contrôle de routine du processus d'irradiation ionisante utilisé dans le traitement des aliments pour la consommation humaine</i>	Vote sur le Projet de comité en 2009.
ISO/DIS 26642	<i>Produits alimentaires — Détermination de l'indice glycémique (GI) et classification pertinente</i>	Projet de Norme internationale attendu en 2009.
ISO/TS 22964:2006	<i>Lait et produits laitiers — Détection de l'Enterobacter sakazakii</i>	Publiée en janvier 2006. Note : une Norme internationale transversale relative à la détection de l' <i>Enterobacter sakazakii</i> dans les produits alimentaires est actuellement en cours d'élaboration au sein de l'ISO/TC 34/SC 9.

## Annexe 2

**Projets d'assistance technique ISO 22000 réalisés en 2008  
et planification pour 2009**

*Projets ISO 22000 réalisés en 2008*

**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**

<b>Titre</b>	<b>Lieu/Hôte</b>	<b>Dates</b>	<b>Total des participants</b>	<b>Parrainages</b>	<b>Pays bénéficiaires</b>
Séminaire national de sensibilisation à ISO 22000 – Système de management de la sécurité des denrées alimentaires	Aden, Yémen	20-21 janvier 2008	48	0	Yémen
Séminaire national de sensibilisation à ISO 22000 – Système de management de la sécurité des denrées alimentaires	Accra, Ghana	22- 24 janvier 2008	35	0	Ghana
Séminaire régional de sensibilisation à ISO 22000 – Système de management de la sécurité des denrées alimentaires	Amman, Jordanie	1 – 4 avril 2008	40	9	Algérie, Egypte, Jordanie, Liban, Libye, Maroc, Palestine, Syrie, République arabe, Tunisie, Yémen
Séminaire national de sensibilisation à ISO 22000 – Système de management de la sécurité des denrées alimentaires	Yerevan, Arménie	3 – 5 juin 2008	45	0	Arménie
Séminaire national de sensibilisation à ISO 22000 – Système de management de la sécurité des denrées alimentaires	Tashkent, Ouzbékistan	24-26 juin 2008	50	0	Ouzbékistan
Séminaire régional de sensibilisation à ISO 22000 – Système de management de la sécurité des denrées alimentaires	Lusaka Zambie	28 – 30 juillet 2008	40	15	Burundi, Congo, Egypte, Erythrée, Ethiopie, Kenya, Libye, Malawi, Maurice, Ouganda, Rwanda, Seychelles, Soudan, Swaziland, Zambie, Zimbabwe

Titre	Lieu/Hôte	Dates	Total des participants	Parrainages	Pays bénéficiaires
Séminaire national de sensibilisation à ISO 22000 – Système de management de la sécurité des denrées alimentaires	Manille, Philippines	15 – 16 septembre 2008	107	0	Philippines
Séminaire national de sensibilisation à ISO 22000 – Système de management de la sécurité des denrées alimentaires avec formation des formateurs	Manille, Philippines	17-19 septembre 2008	15	6	Philippines
Séminaire national de sensibilisation à ISO 22000 – Système de management de la sécurité des denrées alimentaires	Cebu, Philippines	20 – 21 octobre 2008	34	0	Philippines
Séminaire national de sensibilisation à ISO 22000 – Système de management de la sécurité des denrées alimentaires	Davao, Philippines	23 – 24 octobre 2008	34	0	Philippines
Séminaire régional de sensibilisation à ISO 22000 – Système de management de la sécurité des denrées alimentaires	Caracas, Venezuela	15 – 17 octobre 2008	48	9	Argentine, Bolivie, Brésil, Chili, Colombie, Equateur, Paraguay, Pérou, Uruguay, Venezuela
Séminaire régional de sensibilisation à ISO 22000 – Système de management de la sécurité des denrées alimentaires	Santo Domingo, Rép. Dominicaine	19 -21 novembre 2008	43	12	Antigua-et-Barbuda, Barbades, Costa Rica, Cuba, Rép. Dominicaine, Dominique, El Salvador, Honduras, Jamaïque, Sainte Lucie, Saint-Vincent & les Grenadines, Suriname, et Trinité & Tobago
Séminaire national de sensibilisation à ISO 22000 – Système de management de la sécurité des denrées alimentaires	Dar-es-Salaam, Tanzanie	1 – 3 décembre 2008	30	0	Tanzanie

<b>Titre</b>	<b>Lieu/Hôte</b>	<b>Dates</b>	<b>Total des participants</b>	<b>Parrainages</b>	<b>Pays bénéficiaires</b>
Séminaire national de sensibilisation à ISO 22000 – Système de management de la sécurité des denrées alimentaires	Yaoundé Cameroun	17 – 19 décembre 2008	60	0	Cameroun

*Planification des projets ISO 22000 en 2009*

<b>Titre</b>	<b>Région</b>	<b>Pays</b>
Séminaire régional de sensibilisation à ISO 22000 et formation des formateurs	Asie de l'est et du sud-est	Hanoï, Vietnam
Séminaire régional ISO 22000	Afrique	Angola
Séminaire national ISO 22000	Europe centrale et de l'est	Macédoine

## Annexe 3

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

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

**Membres participants**

Norvège, (SN), secrétariat	Etats-Unis (ANSI)	Maurice (MSB)
Afrique du Sud (SABS)	Fiji (FTSQCO)	Nouvelle Zélande (SNZ)
Belgique (NBN)	France (AFNOR)	Royaume-Uni (BSI)
Canada (SCC)	Inde (BIS)	Thaïlande (TISI)
Danemark (DS)	Islande (IST)	Viet-Nam (STAMEQ)
Espagne (AENOR)	Malaisie (DSM)	

**Membres observateurs**

Allemagne (DIN)	Indonésie (BSN)	Pays-Bas (NEN)
Argentine (IRAM)	Israël (SII)	Pologne (PKN)
Brésil (ABNT)	Italie (UNI)	Suède (SIS)
Chypre (CYS)	Japon (JISC)	Ukraine (DSSU)
Croatie (HZN)	Malte (MSA)	
Finlande (SFS)	Montenegro (ISME)	

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

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

À l'exclusion :

- des méthodes d'analyse des produits alimentaires (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).

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

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

L'ISO/TC 147 compte 33 pays participants et 53 pays observateurs

L'ISO/TC 147 comprend les groupes actifs suivants :

- GT 4, *Mesurages radiologiques* [animé par l'AFNOR (France)]
- SC 1, *Terminologie* (secrétariat détenu par l'Afrique du Sud)
- SC 2, *Méthodes physiques, chimiques et biochimiques* (secrétariat détenu par l'Allemagne)
  - GT 17 *Phénols* [animé par le DIN (Allemagne)]
  - GT 19 *Hydrocarbures aromatiques polycycliques (PAH)* [animé par le NEN (Pays-Bas)]
  - GT 33 *Méthodes par chromatographie d'ions* [animé par le DIN (Allemagne)]
  - GT 38 *Méthodes d'analyse de l'écoulement* [animé par le DIN (Allemagne)]
  - GT 48 *Fidélité et justesse* [animé par le DIN (Allemagne)]
  - GT 52 *Antimoine, arsenic et sélénium* [animé par la BSI (Royaume-Uni)]
  - GT 53 *CPG-SM pour groupes de substances non polaires* [animé par le NEN (Pays-Bas)]
  - GT 55 *Glyphosate et AMPA* [animé par l'AFNOR]
  - GT 56 *PFOS et PFOA* [animé par le JISC (Japon)]
  - GT 57 *SPME* [animé par le DIN (Allemagne)]
  - GT 59 *Alcanes chlorés* [animé par le DIN (Allemagne)]
  - GT 60 *Détermination de la couleur* [animé par le SN (Norvège)]
  - GT 61 *Détermination du mercure* [animé par le DIN (Allemagne)]
  - GT 62 *Détermination de l'oxygène dissous* [animé par le DIN (Allemagne)]
- SC 4, *Méthodes microbiologiques* (secrétariat détenu par l'Allemagne)
  - GT 2 *Coliformes (E. coli et autres coliformes)* [animé par le DIN (Allemagne)]
  - GT 7 *Salmonella* [animé par la BSI (Royaume-Uni)]
  - GT 10 *Legionella* [animé par le NEN (Pays-Bas)]
  - GT 12 *Contrôle de qualité analytique des milieux microbiologiques* [animé par l'AFNOR (France)]
  - GT 13 *Cryptosporidium/Giardia* [animé par la BSI (Royaume-Uni)]
  - GT 15 *Incertitude de mesure* (animé par la SFS (Finlande))
  - GT 16 *Échantillonnage pour analyse microbiologique* [animé par l'AFNOR (France)]
  - GT 17 *Legionella par PCR* [animé par l'AFNOR (France)]
- SC 5, *Méthodes biologiques* (secrétariat détenu par l'Allemagne)
- SC 6, *Échantillonnage (méthodes générales)* (secrétariat détenu par le Royaume-Uni)

## Annexe 5

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

<i>Vocabulaire, principes et éléments communs de l'évaluation de la conformité</i>	<b>ISO/CEI 17000:2004</b>	Évaluation de la conformité – Vocabulaire et principes généraux
	<b>ISO PAS 17001:2005</b>	Évaluation de la conformité – Impartialité – Principes et exigences
	<b>ISO PAS 17002:2004</b>	Évaluation de la conformité – Confidentialité – Principes et exigences
	<b>ISO PAS 17003:2004</b>	Évaluation de la conformité – Plaintes et appels – Principes et exigences
	<b>ISO PAS 17004:2005</b>	Évaluation de la conformité – Divulgence d'informations – Principes et exigences
	<b>ISO PAS 17005:2008</b>	Évaluation de la conformité – Utilisation des systèmes de management – Principes et exigences
<i>Certification des produits</i>	<b>Guide ISO/CEI 23:1982</b> Reconfirmé en 2003	Modes d'indication de la conformité aux normes dans les systèmes de certification par une tierce partie
	<b>Guide ISO/CEI 28:2004</b>	Évaluation de la conformité – Lignes directrices pour un système type de certification des produits par une tierce partie
	<b>Guide ISO/CEI 53:2005</b>	Évaluation de la conformité – Lignes directrices sur l'utilisation du système de management de la qualité d'un organisme dans le domaine de la certification des produits
	<b>Guide ISO/CEI 65:1996</b>	Exigences générales relatives aux organismes procédant à la certification de produits
	<b>Guide ISO/CEI 67:2004</b>	Évaluation de la conformité – Éléments fondamentaux de la certification de produits
<i>Code de bonne pratique pour l'évaluation de la conformité</i>	<b>Guide ISO/CEI 60:2004</b>	Évaluation de la conformité – Code de bonne pratique
<i>Accords de reconnaissance mutuelle (ARM)</i>	<b>Guide ISO/CEI 68:2002</b>	Arrangements concernant la reconnaissance et l'acceptation des résultats d'évaluation de la conformité
<i>Accréditation</i>	<b>ISO/CEI 17011:2004</b>	Évaluation de la conformité – Exigences générales pour les organismes d'accréditation procédant à l'accréditation d'organismes d'évaluation de la conformité
<i>Inspection</i>	<b>ISO/CEI 17020:1998</b> Reconfirmée en 2002	Critères généraux pour le fonctionnement de différents types d'organismes procédant à l'inspection
<i>Certification de systèmes</i>	<b>ISO/CEI 17021:2006</b>	Évaluation de la conformité – Exigences pour les organismes procédant à l'audit et à la certification de systèmes de management
<i>Certification de personnes</i>	<b>ISO/CEI 17024:2003</b>	Évaluation de la conformité – Exigences générales pour les organismes de certification procédant à la certification de personnes
<i>Essais/étalonnages</i>	<b>ISO/CEI 17025:2005</b>	Exigences générales concernant la compétence des laboratoires d'étalonnages et d'essais
	<b>Guide ISO/CEI 43-1:1997</b>	Essais d'aptitude des laboratoires par intercomparaison – Partie 1 : Développement et mise en oeuvre de systèmes d'essais d'aptitude

	<b>Guide ISO/CEI 43-2:1997</b>	Essais d'aptitude des laboratoires par intercomparaison – Partie 2 : Sélection et utilisation de systèmes d'essais d'aptitude par des organismes d'accréditation de laboratoires
<i>Marques de conformité</i>	<b>Guide ISO 27:1983</b> Reconfirmé en 2003	Instructions visant les mesures correctives à prendre par un organisme de certification dans le cas d'usage abusif de sa marque de conformité
	<b>ISO/CEI 17030:2003</b>	Évaluation de la conformité – Exigences générales pour les marques de conformité par tierce partie
<i>Évaluation par des pairs</i>	<b>ISO/CEI 17040:2005</b>	Évaluation de la conformité – Exigences générales relatives à l'évaluation par des pairs des organismes d'évaluation de la conformité et des organismes d'accréditation
<i>Déclaration de conformité du fournisseur</i>	<b>ISO/CEI 17050-1:2004</b>	Évaluation de la conformité – Déclaration de conformité du fournisseur – Partie 1 : Exigences générales
	<b>ISO/CEI 17050-2:2004</b>	Évaluation de la conformité – Déclaration de conformité du fournisseur – Partie 2 : Documentation d'appui

#### Liste des projets en cours du CASCO

<i>Rédaction de spécifications à utiliser pour l'évaluation de la conformité</i>	<b>ISO/CEI 17007</b> [CASCO GT 27] Révision du Guide ISO/CEI 7:1994 Clôture du vote sur le DIS le 2008-11-20.	Évaluation de la conformité – Lignes directrices pour la rédaction de documents normatifs appropriés pour l'évaluation de la conformité
<i>Inspection</i>	<b>ISO/CEI 17020</b> [CASCO GT 31] Révision de l'ISO/CEI 17020:1998 1 <sup>e</sup> réunion du GT prévue au 1 <sup>er</sup> trimestre 2009.	Critères généraux pour le fonctionnement de différents types d'organismes procédant à l'inspection
<i>Compétence en matière d'audit</i>	<b>ISO/CEI 17021 Partie 2</b> [CASCO GT 21] « Vote sur le 2 <sup>e</sup> CD en cours, clôture le 2009-02-25.	Évaluation de la conformité – Exigences pour l'audit de certification par tierce partie de systèmes de management
<i>Certification de personnes</i>	<b>ISO/CEI 17024</b> [CASCO GT 30] Révision de l'ISO/CEI 17024:2003 1 <sup>e</sup> réunion les 9-10 février 2009.	Évaluation de la conformité – Exigences générales pour les organismes de certification procédant à la certification de personnes
<i>Essais d'aptitude</i>	<b>ISO/CEI 17043</b> [CASCO GT 28] Révision du Guide ISO/CEI 43:1997, Vote sur le DIS en cours, clôture le 2009-04-13.	Évaluation de la conformité – Exigences générales concernant les essais d'aptitude
<i>Certification des produits</i>	<b>ISO/CEI 17065</b> [CASCO GT 29] Révision du Guide ISO/CEI 65:1996 Projet de travail en cours.	Évaluation de la conformité – Exigences pour les organismes fournissant une certification de produit (incluant les services) et de procédés