



COMMUNICATION PRÉSENTÉE PAR L'ISO (RAPPORT D'ACTIVITÉ)

La communication ci-après, reçue le 22 juin 2017, est distribuée à la demande de l'Organisation internationale de normalisation (ISO).

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 Comité SPS 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 les membres du Comité SPS de l'OMC et a pour objet de prolonger et renforcer le dialogue et la coordination entre les deux organisations.

Les informations générales concernant l'ISO sont disponibles à l'adresse suivante: <http://www.iso.org/>. L'ISO a établi plus de 21 470 normes internationales et elle compte 238 comités techniques et 488 sous-comités en activité qui gèrent quelque 2 560 groupes de travail.

1 STATUT INTERNATIONAL DE L'ISO

1.1. 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 auprès du Comité du commerce et de l'environnement (CCE), du Comité des obstacles techniques au commerce (OTC) et du Comité des mesures sanitaires et phytosanitaires (SPS) de l'OMC; elle a aussi ce statut auprès de la Commission du Codex Alimentarius et de l'Organisation mondiale de la santé animale (OIE). L'ISO a par ailleurs établi des relations en liaison avec la Convention internationale pour la protection des végétaux (CIPV).

2 STRATÉGIE DE L'ISO POUR 2016-2020

2.1. La stratégie de l'ISO pour 2016-2020 présente les priorités de l'ISO pour les années à venir et est axée 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'organisation pourra concrétiser son objectif ultime: *l'utilisation universelle des normes ISO*.

3 ISO ACADEMY

3.1. En 2016, des projets d'assistance technique et de formation ont été menés à bien conformément au Plan d'action de l'ISO 2016-2020 pour renforcer les capacités de normalisation des pays en développement membres de l'ISO dans plusieurs domaines. Un atelier de trois jours sur les normes de sécurité sanitaire des produits alimentaires a notamment été organisé à l'occasion de la réunion plénière ISO/TC 34 à Paris (France), au bénéfice des pays en développement francophones membres de l'ISO du 4 au 6 juillet 2016. Vingt-six participants des 16 pays suivants étaient présents: Algérie, Burkina Faso, Burundi, Cameroun, Côte d'Ivoire, Haïti, Madagascar, Mali, Maroc, Maurice, Mauritanie, Niger, République démocratique du Congo, Sénégal, Seychelles et Tunisie.

3.2. Des experts de pays en développement ont été parrainés pour participer aux travaux de normalisation des comités suivants s'intéressant à l'alimentation.

4 L'ISO ET LES PAYS EN DÉVELOPPEMENT – LE DEVCO

4.1. Établi en 1961, le DEVCO est le comité de l'ISO chargé de la politique relative aux pays en développement, une plate-forme unique qui permet aux membres de l'ISO des pays développés et des pays en développement de débattre sur la normalisation et les questions associées, d'échanger des données sur l'expérience et les meilleures pratiques, et de déterminer les besoins et exigences des pays en développement. Le rôle du DEVCO consiste également à suivre la mise en application du Plan d'action de l'ISO pour les pays en développement.

4.2. Le DEVCO compte à présent 148 membres sur les 162 membres de l'ISO. De plus amples renseignements sur le DEVCO sont disponibles à l'adresse suivante: <https://www.iso.org/fr/developing-countries.html>.

5 LE POINT SUR LES TRAVAUX TECHNIQUES DE L'ISO

5.1. Les domaines prioritaires d'intérêt mutuel sur lesquels l'ISO souhaiterait entretenir un dialogue avec le Comité SPS sont les activités du Comité ISO/TC 34 ("Produits alimentaires") et les travaux génériques du Comité de l'ISO pour l'évaluation de la conformité (ISO/CASCO).

6 COMITÉ DE L'ISO POUR L'ÉVALUATION DE LA CONFORMITÉ (CASCO)

6.1. Ce comité est l'organe de l'ISO dont le domaine d'activité est le plus proche de celui du Comité du Codex sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires (CCFICS). Le CASCO compte actuellement 135 membres. Des renseignements supplémentaires sur le domaine des travaux, la structure et les membres de l'ISO/CASCO ainsi qu'un lien rapide vers son programme technique peuvent être consultés sur le [site Web de l'ISO](#).

6.2. Questions d'actualité traitées par le CASCO:

- Le CASCO a accueilli son [1^{er} Forum des parties prenantes](#) le 25 novembre 2016 à Londres pour étudier le rôle et les avantages des normes et de l'évaluation de la conformité dans la gestion des risques pour le secteur des assurances;
- Le CASCO a publié l'[étude ISO 2015](#) sur les normes de systèmes de management, portant sur neuf normes au total;
- Le CASCO continue de publier régulièrement son bulletin d'information en ligne à raison de trois à quatre publications par an. La liste de diffusion compte un peu plus de 2 900 abonnés. Le CASCO continuera de publier le bulletin d'information en ligne en fonction des besoins pour informer les responsables de l'évaluation de la conformité. Il est possible de s'abonner gratuitement sur la [page des ressources du CASCO](#);
- Le Groupe de stratégie conjoint IAF-ILAC-ISO s'est réuni deux fois en 2016 et continue de suivre la mise en œuvre de son plan stratégique. La prochaine réunion est prévue pour 2017.

6.3. Une description complète des travaux techniques du CASCO est disponible à la [page du Comité](#).

7 COOPÉRATION ENTRE LE COMITÉ TECHNIQUE 34 DE L'ISO ET LE CODEX, L'OIE ET D'AUTRES ORGANISATIONS

7.1. Les comités du Codex et l'ISO/TC 34 ("Produits alimentaires") collaborent de longue date. L'ISO/TC 34 soutient la coopération entre le Codex et l'ISO, afin de renforcer la coordination mutuelle des travaux et d'éliminer les doublons et les incohérences. L'objectif est aussi de soutenir la communication conjointe ou collaborative sur leurs travaux respectifs.

7.2. Le statut d'observateur de l'ISO auprès de la Commission du Codex Alimentarius (CCA) permet la coordination des questions touchant à différentes normes ISO adoptées et utilisées par le Codex dans ses travaux. Les méthodes de l'ISO ont été entérinées dans le document intitulé

"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).

7.3. Les activités du Codex et de l'ISO sont complémentaires. Le Codex, en tant qu'organisation gouvernementale, prépare des documents pour aider les gouvernements à établir des lois et des règlements visant à protéger les citoyens contre les risques sanitaires liés à la consommation de produits alimentaires. L'ISO, en tant qu'organisation non gouvernementale, prépare des normes, notamment sur les méthodes d'essai, pour aider les parties prenantes tout au long de la chaîne alimentaire à respecter à la fois les exigences légales et réglementaires et les exigences des consommateurs. L'ISO/TC 34 s'attache également à faire participer un plus grand nombre de pays en développement à ces activités.

7.4. L'ISO/TC 34 continuera d'offrir son plein appui et sa coopération à la Commission du Codex 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.

7.5. On trouvera à l'annexe 1 une liste des projets pouvant présenter un intérêt pour le Comité SPS. Il convient de noter que le projet ISO/TS 34700 *Gestion du bien-être animal – Exigences générales et orientations pour les organisations des filières alimentaires*, élaboré avec la participation de l'OIE et d'autres organisations internationales et fondé sur les codes de l'OIE, a été publié à la fin de 2016.

- Développement de méthodes d'analyse pour les vitamines et les nutriments des formules infantiles et des produits nutritionnels pour adultes, en collaboration avec l'AOAC (projet SPIFAN: Panel des parties prenantes sur les préparations pour nourrissons et les produits nutritionnels pour adultes) et l'IDF;
- Travaux sur la définition de "naturel": projet ISO/TS 19657, *Définition de critères pour qu'un ingrédient alimentaire soit considéré comme "naturel"*;
- Validation de 15 méthodes d'analyse pour la microbiologie alimentaire;
- Révision de la norme ISO 22000, *Systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires – Exigences pour tout organisme appartenant à la chaîne alimentaire*;
- Publication du projet ISO/TS 34700, *Gestion du bien-être animal – Exigences générales et orientations pour les organisations des filières alimentaires* (pour les animaux destinés à la production alimentaire), en collaboration avec l'OIE;
- Élaboration d'une norme pour les fèves de cacao durable et traçable: ISO 34101 (avec des exigences relatives aux systèmes de management de la durabilité, de performance (relatives aux aspects économiques, sociaux et environnementaux), de traçabilité, et pour les systèmes de certification). Voir l'article: [Grand pas en avant dans le secteur du cacao avec de nouvelles normes mondiales en cours de préparation](#).

8 CONCLUSION

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

8.2. L'ISO considère qu'en utilisant ses normes internationales les autorités de réglementation atteindront leurs objectifs en matière de santé et de sécurité publiques à un coût moindre 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.

8.3. Pour toute information complémentaire sur les développements techniques au sein de l'ISO faisant l'objet du présent rapport, veuillez contacter Mme Marie-Noëlle Bourquin au Secrétariat central de l'ISO (bourquin@iso.org).

ANNEXE 1

APERÇU DES PROJETS ISO DONT LE STATUT A CHANGÉ AU COURS
DES 12 DERNIERS MOIS (STATUT AU MOIS DE MAI 2017)

Numéro de projet	Titre	Statut
ISO/TS 34700	<i>Gestion du bien-être animal – Exigences générales et orientations pour les organisations des filières alimentaires</i>	Publié en 2016
ISO/TS 19657	<i>Définition de critères pour qu'un ingrédient alimentaire soit considéré comme "naturel"</i>	En cours d'élaboration
ISO/AWI TS 26030	<i>Développement durable et responsabilité sociétale – Lignes directrices pour l'utilisation de la norme ISO 26000:2010 pour le secteur de l'agroalimentaire</i>	Stade initial d'élaboration
ISO/DIS 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. Examen public depuis avril 2017
ISO/NP TS 22002-5	<i>Programmes prérequis pour la sécurité des denrées alimentaires – Partie 5: transport et stockage</i>	Stade initial d'élaboration
ISO 6579-1	<i>Microbiologie de la chaîne alimentaire – Méthode horizontale pour la recherche, le dénombrement et le sérotypage des Salmonella – Partie 1: Recherche des Salmonella spp.</i>	Publié en 2017
ISO 10272-1 ISO 10272-2	<i>Microbiologie de la chaîne alimentaire – Méthode horizontale pour la recherche et le dénombrement de Campylobacter spp. Partie 1: Méthode de recherche et partie 2: Technique par comptage des colonies</i>	En cours de publication
ISO 10273	<i>Microbiologie de la chaîne alimentaire – Méthode horizontale pour la recherche de Yersinia enterocolitica pathogènes</i>	Publié en 2017
ISO 11290-1 ISO 11290-2	<i>Microbiologie de la chaîne alimentaire – Méthode horizontale pour la recherche et le dénombrement de Listeria monocytogenes et de Listeria spp. – Partie 1: Méthode de recherche et partie 2: méthode de dénombrement</i>	Publié en 2017
ISO 15216-1	<i>Microbiologie dans la chaîne alimentaire – Méthode horizontale pour la recherche des virus de l'hépatite A et norovirus par la technique RT-PCR en temps réel – Partie 1: Méthode de quantification</i>	Publié en 2017
ISO 16140-1 ISO 16140-2	<i>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</i>	Publié en 2016
ISO 16654, Amendement 1	<i>Microbiologie des aliments – Méthode horizontale pour la recherche des Escherichia coli O157</i>	Publié en 2017
ISO 18465	<i>Microbiologie de la chaîne alimentaire – Détermination quantitative de la toxine émétique (céréulide) par CL-SM/SM</i>	Publié en 2017
ISO 18744	<i>Microbiologie de la chaîne alimentaire – Recherche et dénombrement de Cryptosporidium et Giardia dans les légumes verts frais à feuilles et les fruits à baies</i>	Publié en 2016
ISO 19020	<i>Microbiologie de la chaîne alimentaire – Méthode horizontale de détection des entérotoxines staphylococciques par test immuno-enzymatique dans les aliments</i>	Publié en 2017
ISO 19343	<i>Microbiologie de la chaîne alimentaire – Détection et quantification de l'histamine dans le poisson et les produits de la pêche – Méthode CLHP</i>	En cours de publication
ISO 21528-1 ISO 21528-2	<i>Microbiologie de la chaîne alimentaire – Méthode horizontale par la recherche et le dénombrement des Enterobacteriaceae – Partie 1: Recherche des Enterobacteriaceae et partie 2: Méthode par comptage des colonies</i>	Publié en 2017
ISO 21872	<i>Microbiologie de la chaîne alimentaire – Méthode horizontale pour la recherche des espèces Vibrio parahaemolyticus, Vibrio cholerae et Vibrio vulnificus potentiellement entéropathogènes</i>	En cours de publication

Numéro de projet	Titre	Statut
ISO 22964	<i>Microbiologie de la chaîne alimentaire – Méthode horizontale pour la recherche de Cronobacter spp.</i>	Publié en 2017
ISO/DIS 20635	<i>Formules infantiles et produits nutritionnels pour adultes – Détermination de la teneur en vitamine C par chromatographie liquide à (ultra) haute performance avec détection dans l'ultraviolet (CL(U)HP-UV)</i>	En cours d'élaboration
ISO/CD 20636	<i>Poudres de lait fortifié, formules infantiles et produits nutritionnels pour adultes – Détermination de la vitamine D par chromatographie liquide et spectrométrie de masse</i>	En cours d'élaboration
ISO/CD 21446	<i>Formules infantiles et produits nutritionnels pour adultes – Détermination de la teneur en vitamine K1 par chromatographie liquide à haute performance en phase normale (CLHP)</i>	En cours d'élaboration
ISO/CD 21468	<i>Formules infantiles et produits nutritionnels pour adultes – Détermination de la teneur en choline totale et la teneur en carnitine par chromatographie en phase liquide et spectrométrie de masse en tandem (CL-SM/SM)</i>	En cours d'élaboration
ISO/CD 21470	<i>Formules infantiles et produits nutritionnels pour adultes – Détermination de la teneur en vitamine B1, B2, B3 et B6 par chromatographie en phase liquide et spectrométrie de masse en tandem (CL-SM/SM)</i>	En cours d'élaboration
Série ISO/DIS 34101	<i>Fèves de cacao durable et traçable – Partie 1: Exigences relatives aux systèmes de management de la durabilité Partie 2: Exigences de performance (relatives aux aspects économiques, sociaux et environnementaux) Partie 3: Exigences de traçabilité Partie 4: Exigences pour les systèmes de certification</i>	En cours d'élaboration
ISO/AWI 19565	<i>Pêches – Exigences minimales pour l'étiquetage des produits issus de la pêche: aspects environnementaux</i>	En cours d'élaboration (participation de la FAO)