

# ORGANISATION MONDIALE DU COMMERCE

G/SPS/GEN/589

11 juillet 2005

(05-3063)

Comité des mesures sanitaires et phytosanitaires

Original: anglais

## ACTIVITÉS PERTINENTES DE L'ORGANISATION INTERNATIONALE DE NORMALISATION (ISO)

### Déclaration du représentant de l'ISO à la réunion des 29 et 30 juin 2005<sup>1</sup>

La communication ci-après, datée du 30 juin 2005, est distribuée à la demande du représentant de l'ISO.

1. L'ISO est une organisation non gouvernementale qui regroupe les instituts nationaux de normalisation de 153 pays. Elle a publié plus de 15 000 normes internationales et travaille sur des questions allant des détails pratiques à la gestion de l'environnement, des produits alimentaires et des machines agricoles aux services de traitement des eaux et à la responsabilité sociale. L'ISO compte actuellement 734 comités ou sous-comités techniques administrant quelque 2 200 groupes de travail. Entre dix et 15 réunions d'élaboration des normes de l'ISO se tiennent chaque jour dans le monde.

2. L'ISO jouit d'un statut spécifique auprès de nombreux organismes des Nations Unies, dont l'OMS et la FAO; elle est observateur à la Commission du Codex Alimentarius (Codex). Elle est également observateur auprès du Comité du commerce et de l'environnement (CCE), du Comité des obstacles techniques au commerce (OTC) et, cela va de soi, du Comité des mesures sanitaires et phytosanitaires (SPS) de l'OMC. Dans le domaine de l'assistance technique, l'ISO coopère régulièrement avec l'OMC et le Centre du commerce international et a conclu un Protocole d'accord avec l'ONUDI.

3. Il convient de signaler que l'ISO entretient une longue et fructueuse coopération avec la Commission du Codex Alimentarius et que le Codex a adopté plus de 300 normes ISO concernant les produits alimentaires, la qualité de l'eau, la chimie et l'évaluation de la conformité.

4. Il convient de signaler plus particulièrement aux Membres de l'OMC une nouvelle norme internationale en cours de préparation, la norme ISO 22000, intitulée Systèmes de management de la sécurité des produits alimentaires – exigences pour tout organisme appartenant à la chaîne alimentaire. Les exigences spécifiées dans la norme sont applicables à tous les agents appartenant à la chaîne alimentaire qui souhaitent concevoir et appliquer des systèmes efficaces de management de la sécurité des produits alimentaires. Cette norme a été alignée avec la norme ISO 9001:2000 et associe les principes de l'Analyse des risques – points critiques pour leur maîtrise (HACCP) et les mesures d'application élaborées par le Codex.

5. La nouvelle norme internationale ISO est en partie une réponse à la diversité des normes nationales qui ont été élaborées ainsi qu'à l'établissement, par divers organismes de commerce de détail, de documents en vue de la mise en place et de la vérification de management de la sécurité des

---

<sup>1</sup> Kevin McKinley, Secrétaire général adjoint.

produits alimentaires incorporant parfois les principes HACCP. La norme ISO 22000 devrait devenir une norme internationalement acceptée de système de management de la sécurité des produits alimentaires, et faire ainsi œuvre de clarification et d'harmonisation.

6. Un autre document, ISO/TS 22004, donnera des orientations sur la mise en application de la norme ISO 22000, en particulier dans les petites et moyennes entreprises ainsi que dans les pays en développement. On espère que ce document sera publié en même temps que la norme ISO 22000, au cours du dernier trimestre de 2005.

7. Je souhaite également appeler l'attention des Membres de l'OMC sur les travaux relatifs à une nouvelle norme internationale, ISO 22005 – Système de traçabilité dans la chaîne alimentaire – principes généraux relatifs à la conception et à la réalisation. Cette norme sera prochainement au stade de Projet de norme internationale (DIS) et vise à fournir des recommandations sur la mise en place d'un système de traçabilité dans et parmi les organismes appartenant à la chaîne alimentaire.

8. Parmi les autres projets dignes d'intérêt, on peut citer les projets ci-après:

- Méthodes d'analyse pour la détection des organismes génétiquement modifiés et des produits dérivés;
- Code de bonne pratique pour l'irradiation des produits alimentaires destinés à l'homme; et
- Méthodes d'analyse appuyant et complétant les travaux du Codex.

9. Pour terminer, on peut mentionner un autre secteur d'activité de l'ISO intéressant les Membres de l'OMC, à savoir les lignes directrices pour la rédaction des normes destinées à l'évaluation de la conformité. Dans ce domaine, l'ISO fournit des procédures générales internationalement acceptées qui servent de base à des activités d'essai, d'inspection, de certification et d'accréditation, voire même à la déclaration de conformité des fournisseurs.

10. Je tiens à remercier le Président et les Membres de l'OMC de la possibilité qui m'est offerte de présenter une brève vue d'ensemble des activités de l'ISO et espère pouvoir vous soumettre un rapport plus détaillé lors de la prochaine réunion du Comité des mesures sanitaires et phytosanitaires.

---