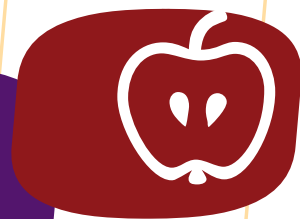




# ISO/TC 34



Produits alimentaires  
Food products  
Os géneros alimentícios



**afnor**  
NORMALISATION

# Les normes ISO,

## instruments de régulation des marchés



**Principale organisation en charge de l'élaboration de normes techniques volontaires, l'ISO regroupe les instituts nationaux de normalisation de plus de 150 pays. Par les normes qu'elle produit et destinées à être appliquées dans le monde entier, l'ISO propose des solutions répondant aux impératifs économiques, aux besoins sociétaux et aux exigences des pouvoirs publics.**

**Une Norme Internationale ISO est un document d'application volontaire qui fournit des règles, des lignes directrices ou des caractéristiques pour des activités ou leurs résultats.**

**L'ISO/TC 34, Produits alimentaires : principal comité technique de l'ISO sur l'alimentation Co Secrétariat AFNOR (France) ABNT (Brésil) depuis 2007**

Comité de l'ISO chargé de la normalisation dans le domaine des produits pour l'alimentation humaine et animale, ainsi que des moyens de reproduction animaux et végétaux, notamment la terminologie, l'échantillonnage, les méthodes d'essais et d'analyse, les spécifications des produits et les exigences concernant l'emballage, l'entreposage et le transport.

### Les enjeux des secteurs agricole et agroalimentaire

La normalisation des produits alimentaires a été retenue par l'ISO dès la création de l'organisation en 1947. Mettre à disposition en quantités suffisantes des denrées alimentaires de qualité et de sécurité adéquates constituait un enjeu mondial majeur. Aujourd'hui devant de nouvelles pratiques comme la modification des pratiques alimentaires, l'urbanisation, l'essor économique et la croissance démographique qui dynamisent la demande de produits d'alimentation humaine et animale mais aussi la compétition entre débouchés alimentaires et non alimentaires (par exemple avec les biocarburants), ... de nouvelles réponses doivent être apportées.

### Les grandes orientations du programme de travail de l'ISO/TC 34

Le champ d'activité de l'ISO/TC 34 couvre la quasi-totalité des produits agricoles transformés ou non pour la consommation humaine ou animale et porte principalement sur :

#### La sécurité des denrées alimentaires

Le programme de travail de l'ISO/TC 34 est constitué majoritairement de méthodes d'analyse et d'interprétation des résultats. Cependant les organisations ayant à mettre en œuvre ces documents étant de tailles très différentes, une attention doit être portée à l'adéquation des documents aux PME.

#### La qualité des produits sous 2 aspects :

- ❖ La spécification de produit avec des travaux poursuivis ou initiés (valeur nutritionnelle).
- ❖ Le processus permettant de s'assurer que la qualité attendue est obtenue. Non spécifique au domaine agroalimentaire, l'ISO/TC 34 mène donc ses travaux en partant des documents existants (ISO 9001, etc.).

Toutes ces thématiques sont couvertes essentiellement par des normes de terminologie, échantillonnage, méthodes d'essai, spécifications de produits, emballage, transport et de système de management.

## Les récentes publications de l'ISO/TC 34

**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 24276:2006**, *Produits alimentaires – Méthodes d'analyse pour la détection des organismes génétiquement modifiés et des produits dérivés – Exigences générales et définitions*

**ISO 7218:2007**, *Microbiologie des aliments – Exigences générales et recommandations*

**ISO/TS 22964:2006**, *Lait et produits laitiers – Détection de l'Enterobacter sakazakii*

**ISO 17372:2008**, *Aliments des animaux – Dosage de la zéaralénone par chromatographie à colonne à immunoaffinité et par chromatographie liquide haute performance*

## ISO et Codex Alimentarius, une collaboration durable

Le développement des coopérations entre l'ISO/TC 34 et d'autres organisations internationales est l'un des objectifs de ce comité. Au premier rang de ces coopérations figure le Codex Alimentarius qui a été créé en 1963 par la FAO et l'OMS afin d'élaborer des normes alimentaires, des lignes directrices et d'autres textes, tels que des Codes d'usages, dans le cadre du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires et dont les buts principaux sont la protection de la santé des consommateurs, la promotion de pratiques loyales dans le commerce des aliments et la coordination de tous les travaux de normalisation ayant trait aux aliments entrepris par des organisations aussi bien gouvernementales que non gouvernementales.

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 en double ou contradictoires. Les activités du Codex et de l'ISO sont complémentaires. Le Codex élabore les documents visant à faciliter le travail des gouvernements en matière de législation et de réglementation. L'ISO s'occupe de la rédaction des normes, notamment sur les méthodes d'essai, pour aider les acteurs de la chaîne alimentaire à répondre aux exigences réglementaires et des consommateurs.

De même que le Codex à l'ISO/TC 34, l'ISO jouit d'un statut d'observateur à la commission du Codex Alimentarius, offrant ainsi une opportunité de coordonner les différentes questions liées aux normes ISO adoptées et utilisées par le Codex. Selon le document *Méthodes Codex recommandées d'analyse et d'échantillonnage, codex stan 234-1999*, il existe environ 310 méthodes qui renvoient aux normes de l'ISO/TC 34.

**SC 2,**  
Graines et fruits oléagineux et farines de graines oléagineuses (AFNOR, France)

**SC 3,**  
Produits dérivés des fruits et légumes (PKN, Pologne)

**SC 4,**  
Céréales et légumineuses (SAC, Chine)

**SC 5,**  
Lait et produits laitiers (NEN, Pays-Bas)

**SC 6,**  
Viandes, volailles, poissons, œufs et leurs produits dérivés (BOBS, Botswana)

**SC 7,**  
Epices, herbes aromatiques et condiments (BIS, Inde)

**SC 8,**  
Thé (BSI, Royaume-Uni)

**SC 9,**  
Microbiologie (AFNOR, France)

**SC 10,**  
Aliments des animaux (NEN, Pays-Bas)

**SC 11,**  
Corps gras d'origines animale et végétale (BSI, Royaume-Uni)

**SC 12,**  
Analyse sensorielle (AFNOR, France / IRAM, Argentine)

**SC 14,**  
Fruits et légumes en l'état et déshydratés (TSE, Turquie)

**SC 15,**  
Café (ABNT, Brésil)

**SC 16,**  
Méthodes horizontales pour la détection de marqueurs moléculaires dans : les aliments, les semences et propagules de cultures vivrières, denrées alimentaires, fruits, légumes et les produits dérivés (ANSI, Etats-Unis)

## Responsabilités

Le comité technique ISO/TC 34 comprend actuellement 14 sous-comités actifs et 4 groupes de travail qui lui sont directement rattachés. Les responsabilités y sont réparties de manière relativement équilibrée entre les pays développés (Danemark, Etats-Unis, France, Pologne, Pays-Bas, Royaume-Uni, Turquie) et les pays en développement (Argentine, Botswana, Brésil, Chine, Inde).

# ISO Standards

## Tools for market regulation



**ISO is the main organisation in charge of developing technical standards that are applied on a voluntary basis and brings together national standardisation institutes from more than 150 countries. Through the standards it produces which are applied throughout the world, ISO offers solutions to meet the economic demands, societal needs and requirements of public authorities.**

**An ISO International Standard is a document that is applied on a voluntary basis, providing rules, guidelines or characteristics for activities or their results.**

**ISO/TC 34, Food products:  
the main ISO technical committee  
Co managed by AFNOR (France)  
and ABNT (Brazil) since 2007**

This ISO Technical Committee is in charge of standardisation in the field of human and animal foodstuffs as well as animal and vegetal propagation materials, in particular terminology, sampling, methods of test and analysis, product specifications and requirements for packaging, storage and transportation.

### The challenges of the agricultural and agri-food sectors

The standardization of food products has been managed by ISO ever since the organisation's creation in 1947. Making available sufficient quantities of food products with acceptable levels of quality and safety is a major worldwide challenge.

Today, faced with new practices such as the change in food habits, urbanisation, economic growth and population growth which have dramatically increased the demand for human and animal foodstuffs as well as the competition between food and non-food markets (e.g. with bio fuels),...new solutions must be found.

### The main topics of the ISO/TC 34 work programme

ISO/TC 34 scope covers almost all agricultural products, which have or have not been processed for human or animal consumption and focuses mainly on:

#### Food safety

The ISO/TC 34 work programme is predominantly made up of methods of analysis and interpretation of results. However, as the sizes of the organisations putting these documents in practice vary a great deal, special attention must be given in terms of how suitable the documents are for SMEs.

#### The quality of products revolves around the following two points:

- Product specification with already initiated or ongoing work (nutritional value of food).
- The process in place to ensure that the quality expected is obtained. As this is not specific to the agri-food sector, ISO/TC 34 carries out its work using existing documents (ISO 9001 etc.).

All these topics are mainly covered by standards on terminology, sampling, methods of test, product specifications, packaging, transport and management systems.

# Fields of activity covered by ISO/TC 34

ISO/TC 34, Food products (AFNOR, France / ABNT, Brazil)  
CAG (Chairman Advisory Group)

## Recent publications by ISO/TC 34

**ISO 22000:2005**, Food safety management systems – Requirements for any organization in the food chain

**ISO/TS 22003:2007**, Food safety management systems – Requirements for bodies providing audit and certification of food safety management systems

**ISO 24276:2006**, Foodstuffs – Methods of analysis for the detection of genetically modified organisms and derived products – General requirements and definitions

**ISO 7218:2007**, Microbiology of food and animal feeding stuffs – General requirements and guidance for microbiological examinations

**ISO/TS 22964:2006**, Milk and milk products – Detection of *Enterobacter sakazakii*

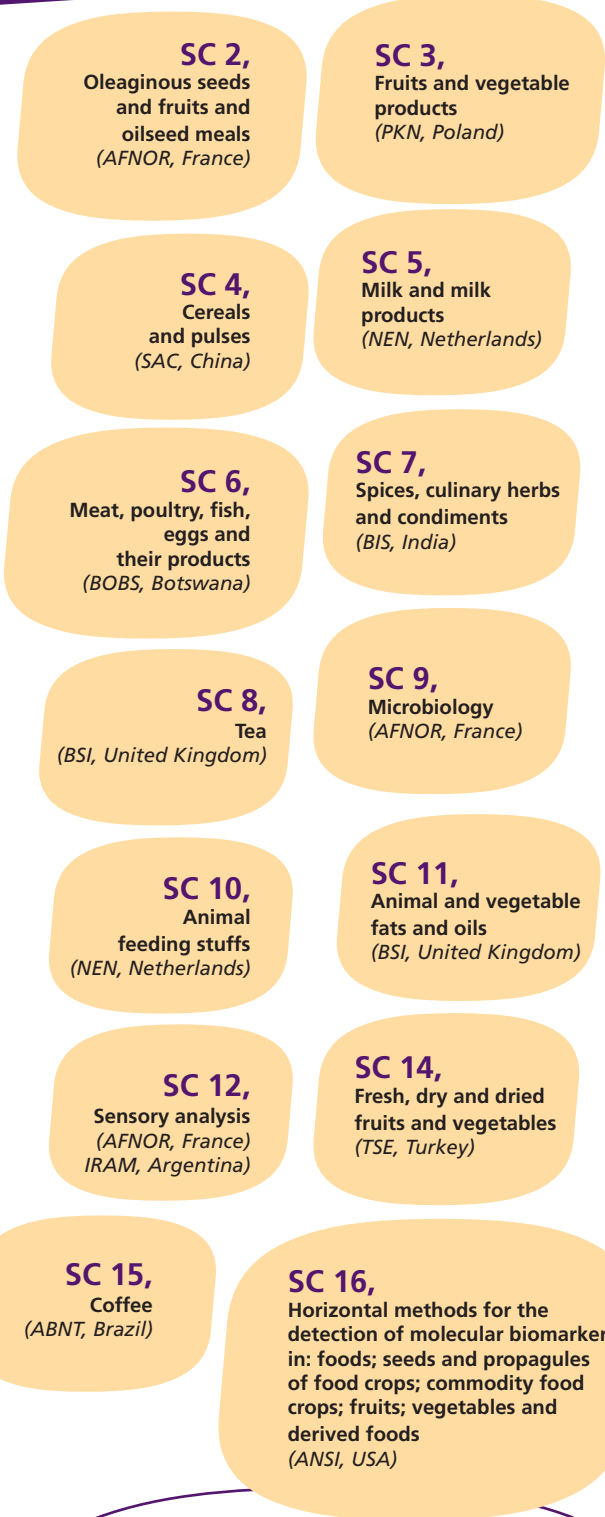
**ISO 17372:2008**, Animal feeding stuffs – Determination of zearalenone by immunoaffinity column chromatography and high performance liquid chromatography

## ISO and Codex Alimentarius – a sustainable partnership

Developing partnerships between ISO/TC 34 and other international organisations is one of this committee's objectives. The most important of these partnerships is the one it has with the Codex Alimentarius Commission that was created in 1963 by FAO and WHO to develop food standards, guidelines and related texts such as codes of practice under the Joint FAO/WHO Food Standards Programme. The main purposes of this Programme are protecting health of the consumers, ensuring fair trade practices in the food trade, and promoting coordination of all food standards work undertaken by international governmental and non-governmental organizations.

The partnership between the Codex and ISO/TC 34 committees has a very long history. ISO/TC 34 is in favour of setting up a sustainable framework to continue the partnership between Codex and ISO, in order to strengthen mutual coordination in the work and to avoid contradictions or work being replicated. Codex's and ISO's activities complement each other. Codex prepares documents to assist governments in their statutory and regulatory work. ISO is responsible for writing standards, notably on test methods, to assist stakeholders involved in the food chain to meet regulatory requirements as well as the requirements of consumers.

Like Codex in ISO/TC 34, ISO has an observer status with the Codex Alimentarius Commission, which provides an opportunity to coordinate the various issues linked with the ISO standards adopted and used by Codex in its work. According to the document *Recommended methods of analysis and sampling, codex stan 234-1999*, there are around 310 methods which refer to ISO/TC 34 standards.



## Responsibilities

ISO/TC 34 currently comprises 14 active sub-committees and 4 working groups directly reporting to it. The responsibilities are spread relatively evenly between developed countries (Denmark, United States, France, Poland, Netherlands, United Kingdom, Turkey) and developing countries (Argentina, Botswana, Brazil, China, India).

# Normas ISO

Ferramentas para a regulamentação de mercado



**A ISO é a principal organização responsável pelo desenvolvimento de normas técnicas que são aplicadas de forma voluntária e é formado por organizações nacionais de normalização por mais de 150 países diferentes. Através das normas produzidas e aplicadas em todo mundo, a ISO oferece soluções que atendem as demandas econômicas, necessidades sociais e os requisitos das autoridades públicas.**

**Uma Norma Internacional ISO é um documento que é aplicado de forma voluntária, apresentando regras e guias ou características para atividades e seus resultados.**

**ISO/TC 34, Produtos alimentícios (Food Products): principal Comitê ISO em alimentos administrado em conjunto (twinning) pela AFNOR (França) e ABNT (Brasil) desde 2007**

Este Comitê Técnico da ISO é responsável pela normalização no campo dos alimentos para humanos e animais bem como materiais de propagação animal e vegetal, especialmente terminologia, amostras, métodos de ensaio e análise, especificações de produtos e requisitos para embalagens, armazenamento e transporte.

## Os desafios dos setores da agricultura e agro-alimentar

A normalização de produtos alimentícios vem sendo administrada pela ISO desde a criação da entidade em 1947. Tornar disponíveis uma quantidade suficiente de produtos alimentícios com níveis de qualidade e segurança aceitáveis é o maior desafio em todo o mundo.

Atualmente, com o surgimento de novas práticas tais como a mudança nos hábitos alimentares, urbanização, crescimento populacional e econômico, as quais influenciaram dramaticamente no crescimento da demanda de alimentos para humanos e animais bem como a competição entre os mercados de alimento e os de não-alimento. (ex. biocombustível)... novas soluções têm que ser encontradas.

## Os principais tópicos do programa de trabalho do ISO/TC 34

O Escopo do ISO/TC 34 abrange quase todos os produtos agrícolas, que foram ou não processados para consumo humano ou animal e foca principalmente em:

### Segurança de alimentos

O programa de trabalho do ISO/TC 34 é predominantemente baseado em métodos de análise e interpretação dos resultados. Entretanto, como é grande a variedade no tamanho das organizações que põem estes documentos em prática, atenção especial deve ser dada em relação a análise de adequação de tais documentos para pequenas e médias empresas.

### A qualidade dos produtos gira em torno de dois tópicos:

- ❖ Especificação dos produtos com trabalhos iniciados ou em andamento (valor nutricional dos alimentos).
- ❖ O processo para garantir que a qualidade esperada seja obtida. Como isso não é específico do setor agro-alimentar, o ISO/TC 34 trabalha com outros documentos existentes como a ISO 9001 e outros.

Todos esses tópicos são basicamente cobertos pelas normas em terminologia, amostras, métodos de ensaio, especificações de produtos, embalagens, transporte e sistemas de gestão.

## Publicações recentes pelo ISO/TC 34

**ISO 22000:2005**, *Sistemas de Gestão de Segurança Alimentar – Requisitos para qualquer organização da cadeia de alimentos;*

**ISO/TS 22003:2007**, *Sistemas de Gestão de Segurança Alimentar – Requisitos para organização de auditoria e certificação em sistemas de gestão de segurança de alimentos;*

**ISO 24276:2006**, *Produtos Alimentares – Métodos de análise para a detecção de organismos geneticamente modificados produtos derivados e – Requisitos gerais e definições;*

**ISO 7218:2007**, *Microbiologia alimentar e alimentos para animais – Requisitos gerais e guias para exames microbiológicos;*

**ISO/TS 22964:2006**, *Leite e derivados – Detecção da enterobactéria sakazakii;*

**ISO 17372:2008**, *Alimentos para animais – Determinação da zearalenona pela coluna de imuno-afinidade cromatográfica e pelo líquido cromatográfico de alto desempenho.*

## ISO e Codex Alimentarius – Uma parceria sustentável

O desenvolvimento de parcerias entre o ISO/TC 34 e outras organizações internacionais é um dos objetivos do comitê. A mais importante destas parcerias é feita com a Comissão Codex Alimentarius, que foi criada em 1963 pela Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO) e a Organização Mundial de Saúde (OMS) visando o desenvolvimento de normas de alimentos, guias e textos relacionados como códigos de boas práticas através do Programa Conjunto de Normas de Alimentos FAO/OMS. O principal objetivo desse Programa é a proteção da saúde dos consumidores, garantindo práticas de comércio justo no mercado de alimentos e promover a coordenação de todos os trabalhos de desenvolvimento de normas de alimentos elaboradas por organizações internacionais, governamentais ou não-governamentais.

A parceira entre o Codex e o Comitê ISO/TC 34 tem uma longa história. O ISO/TC 34 é favorável na criação de um quadro sustentável para a continuidade da parceria entre Codex e ISO, para o fortalecimento mútuo da coordenação dos trabalhos e para evitar contradições ou duplicação dos trabalhos.

As atividades do Codex e ISO se complementam. O Codex prepara documentos de apoio aos governos nos trabalhos estatutários e de regulamentação. A ISO é responsável por desenvolver normas, particularmente sobre métodos de ensaio, e auxiliar as partes envolvidas na cadeia de alimentos no atendimento de requisitos regulatórios e dos consumidores.

Tal como o Codex no ISO/TC 34, a ISO tem o status de observador no Codex, o que proporciona a oportunidade de coordenar os vários assuntos relacionados com as Normas ISO utilizadas pelo Codex em seus trabalhos. De acordo com o documento *Métodos recomendados para a análise e amostras, codex stan 234-1999*, existem cerca de 310 métodos que fazem referência à normas ISO/TC 34.

**SC 2,**  
Sementes oleaginosas, frutas e alimentos oleaginosos.  
(AFNOR, França)

**SC 3,**  
Frutas e produtos vegetais  
(PKN, Polónia)

**SC 4,**  
Cereais e pulses  
(SAC, China)

**SC 5,**  
Leite e laticínios  
(NEN, Holanda)

**SC 6,**  
Bovinos, aves, peixes, ovos e seus produtos  
(BOBS, Botsuana)

**SC 7,**  
Especiarias, ervas e condimentos  
(BIS, Índia)

**SC 8,**  
Chá  
(BSI, Reino Unido)

**SC 9,**  
Microbiologia  
(AFNOR, França)

**SC 10,**  
Produtos alimentícios para animais  
(NEN, Holanda)

**SC 11,**  
Óleos e gorduras vegetais e animais  
(BSI, Reino Unido)

**SC 12,**  
Análise sensoria  
(AFNOR, França / IRAM, Argentina)

**SC 14,**  
Vegetais e frutas frescas e secas  
(TSE, Turquia)

**SC 15,**  
Café  
(ABNT, Brasil)

**SC 16,**  
Métodos horizontais para a detecção de biomarcadores de molécula em: alimentos, sementes e propagules, frutas, vegetais e derivados  
(ANSI, Estados Unidos)

## Responsabilidades

O ISO/TC 34 possui atualmente 14 Subcomitês (SC) ativos e 4 Grupos de Trabalho (WG). As responsabilidades são divididas de maneira igual entre os países desenvolvidos (Dinamarca, Estados Unidos, França, Polónia, Holanda, Reino Unido e Turquia) e países em desenvolvimento (Argentina, Botsuana, Brasil, China, Índia).

Liste des membres de l'ISO/TC 34  
List of members of ISO/TC 34  
Lista de membros da ISO/TC 34



**Secrétariat / Secretariat / Secretariado**

BRÉSIL, FRANCE



**53 Pays participants / Participating countries / Os países participantes**

SOUTH AFRICA, GERMANY, ARGENTINA, AUSTRALIA, BARBADOS, BELGIUM, BOTSWANA, CANADA, CHINA, COLOMBIA, KOREA (REPUBLIC OF), CUBA, DENMARK, EGYPT, GHANA, GREECE, HUNGARY, INDIA, INDONESIA, IRAN (ISLAMIC REPUBLIC OF), IRAQ, IRELAND, ISRAEL, ITALY, JAPAN, KAZAKHSTAN, KENYA, LIBYAN ARAB JAMAHIRIYA, MALAYSIA, MALTA, MOROCCO, MAURITIUS, NORWAY, OMAN, UZBEKISTAN, NETHERLANDS, PHILIPPINES, POLAND, PORTUGAL, PERU, UNITED KINGDOM, RUSSIAN FEDERATION, SRI LANKA, SWITZERLAND, SWEDEN, CZECH REPUBLIC, THAILAND, TRINIDAD AND TOBAGO, TURKEY, USA, UKRAINE



**54 Pays observateurs / Observer countries / Observador países**

ALBANIA, ALGERIA, SAUDI ARABIA, ARMENIA, AUSTRIA, AZERBAIJAN, BHUTAN, BOLIVIA, BOSNIA-HERZEGOVINA, BRUNEI DARUSSALAM, BULGARIA, BURKINA FASO, BELARUS, BENIN, CAMEROON, CHILE, CYPRUS, CONGO (THE DEMOCRATIC REPUBLIC OF), KOREA (DEMOCRATIC PEOPLE'S REPUBLIC), COSTA RICA, CROATIA, CÔTE D'IVOIRE, ECUADOR, SPAIN, ESTONIA, ETHIOPIA, FIJI, FINLAND, HONG KONG (CHINA), JAMAICA, LEBANON, LITHUANIA, MALAWI, MEXICO, MOLDOVA (REPUBLIC OF), MONGOLIA, MONTENEGRO, NEW ZEALAND, PAKISTAN, QATAR, ROMANIA, SERBIA, SINGAPORE, SLOVAKIA, SLOVENIA, SYRIAN ARAB REPUBLIC, SENEGAL, TANZANIA (UNITED REPUBLIC OF), TUNISIA, URUGUAY, VENEZUELA, VIETNAM, ZAMBIA, ZIMBABWE

**Informations / Information / Informações**

Claudio GUERREIRO  
claudio.guerreiro@abnt.org.br

Jean-Baptiste FINIDORI  
jeanbaptiste.finidori@afnor.org

[www.afnor.org](http://www.afnor.org)

