

Newsletter de Mars 2009

Edito par Fayçal Bellatif



Le PAS 220 publié : un nouveau souffle pour l'ISO 22000 ?

L'ISO 22000 a raté son démarrage. Son succès très mitigé s'explique par un contexte « concurrentiel » agressif du au développement des référentiels privés soutenus par les distributeurs (voir éditorial d'avril 2008). Un peu plus de 3 ans après sa publication, et durant sa période de première révision, voici que cette norme voulue par les industriels du secteur alimentaire est entrain de vivre un tournant dans sa « carrière » déjà mouvementée.

Les deux événements qui vont changer l'avenir de l'ISO 22000 :

1- Le PAS 220* (Publicly Available Specification) est désormais en vente. Avec une date d'édition d'octobre 2008, ce document qui circulait depuis l'été 2008 est publié par le BSI (British Standards Institution**). Il contient une série de dispositions détaillant et complétant les pré-requis (PrP), dont la maîtrise est exigée par la norme ISO 22000. Comme cette norme requiert des objectifs à atteindre en omettant les exigences de moyens, le complément technique apporté par le PAS 220 sera très appréciable. Outre la description précise des bonnes pratiques usuelles, ce document traite notamment des procédures de rappel, de l'information sur les produits, de bioterrorisme... Le PAS 220 n'est pas une norme en soi. Il ne peut s'appliquer qu'adossé à une norme principale. Si lors de ses prochaines révisions la norme ISO 22000 intègre ses dispositions, le PAS 220 serait alors retiré. Il faut noter que le PAS 220 s'applique aux secteurs alimentaires des produits élaborés seulement (fournissant la distribution).

2- La GFSI***, plateforme avec laquelle le lecteur est certainement familier (voir précédents éditoriaux), a reçu début février 09 et accepté une demande formelle de reconnaissance du « paquet » ISO 22000 - PAS 220. Deux contraintes principales empêchaient cette démarche jusqu'alors : le problème de la propriété du référentiel (l'ISO étant une norme universelle publique) et la norme à laquelle les organismes d'audits et de certification doivent se conformer. Ces obstacles semblent maintenant levés (la question de la propriété est plus ou moins réglée par l'implication de la confédération des industries agroalimentaires (CIAA), d'une fondation Néerlandaise qui gèrera les relations contractuelles avec les organismes certificateurs, et du BSI). Les études préalables pour la reconnaissance (benchmarking) par la GFSI sont en cours. Les résultats sont attendus pour le mois de mai 2009.

Comment cela se passera en pratique ?

Si la GFSI accepte de reconnaître ce projet, les entreprises agro-alimentaires pourraient alors se porter candidates pour une certification ISO 22000-PAS 220, au même titre que les 4 autres référentiels déjà en place. Les organismes certificateurs devraient par ailleurs obtenir une extension de leurs accréditations et démontrer leur compétence pour ce nouvel attelage. Pour les entreprises déjà certifiées ISO 22000 mais qui souhaiteraient appliquer les dispositions du PAS 220 en plus, elles pourront dès leurs prochains audits programmés se porter candidates à un examen complémentaire qui doit se dérouler dans les règles de la GFSI (accréditation EN 45011 des organismes certificateurs).

Toutefois il sera toujours possible de se faire certifier pour la norme ISO 22000 seule, dans les conditions habituelles et sans autres modifications. En théorie, les certificats ISO 22000-PAS 220 devraient être « acceptés » par la grande distribution. Mais de la à penser que ce « paquet » de norme dispenserait le cas échéant des certifications IFS et/ou BRC, il n'y a qu'un pas qu'il est périlleux à ce jour de franchir. Il est clair que ce serait le souhait des promoteurs de la norme ISO 22000 qui ne cachent pas leur préférence. Il est tout aussi clair que cette possibilité devrait théoriquement être offerte, puisque l'intérêt de la GFSI pour l'ensemble des parties intéressées est bien celui de l'acceptation mutuelle des certificats pour les normes reconnues en son sein. Mais attendons de voir comment le comité technique de la GFSI agira et quelles seront ses recommandations. Une chose est sûre en attendant, les supporteurs de ce projet témoignent d'une volonté acharnée pour permettre à l'ISO 22000 de prendre la place que mérite une norme internationale. Et la concurrence est rude. De l'autre côté de l'Atlantique où la culture des audits et de la certification est en retrait par rapport à l'Europe, et où un incident grave agite les médias encore aujourd'hui (salmonelles dans du beurre d'arachides), les acteurs retroussent les manches et veulent rattraper leur retard en généralisant les audits de certification. Sauf que c'est un autre référentiel qui semble s'y imposer : SQF, reconnu lui aussi par la GFSI. Il nous tarde à tous de mesurer les conséquences de ces mouvements, et surtout de tirer le bilan pour l'objectif ultime : des aliments plus sûrs pour les consommateurs.

* 70€ (environ 75€) ;
www.bsigroup.com

** le BSI est un organisme de normalisation britannique

*** GFSI : Global Food Safety Initiative

Sommaire

[Actualités de la certification](#)

- [Italie : 2 nouvelles certifications pour COF](#)
- [Opération prévention à la centrale de Turin](#)
- [La Cave de Tain obtient le BRC](#)
- [Le référentiel BRC débarque aux États-Unis](#)
- [Nouveau module de soutien à l'ISO 22000](#)
- [Le groupe Saur obtient l'ISO 22 000](#)

[Brèves réglementaires en sécurité alimentaire](#)

A ne pas manquer

MDD EXPO (25/26 mars 09)
Salon des marques de distributeurs alimentaires.
Paris, Porte de Versailles

BTA 2009 (Barcelona Food Technologies) (11/15 mai 09)
12ème édition du salon international des Technologies de l'alimentation.
Barcelone – Espagne

CFIA Metz (20/22 octobre 09)
Le Carrefour des Fournisseurs des Industries Agroalimentaires. La première édition du CFIA de Metz est organisée sur le même modèle que celui de Rennes.
Metz, Parc des Expositions

Actualités de la certification

Italie : 2 nouvelles certifications pour COF

La société calabraise COF, spécialisée dans les légumes 4ème gamme, a annoncé qu'elle avait obtenu deux nouvelles certifications : la certification de traçabilité des filières agroalimentaires N°P1060 - UNI EN ISO 22005:2008 et la certification de produit N°P1061 - DT 3 ED 05041108, toutes deux délivrées par l'organisme de CertiQuality. En misant sur la qualité et la sécurité alimentaire, COF renforce son image auprès de ses clients et des consommateurs.

Opération prévention à la centrale de Turin

Améliorer la conformité des produits en termes de sécurité alimentaire pour les consommateurs, en garantissant un contrôle plus efficace des facteurs de risque : c'est l'objectif poursuivi par la centrale laitière de Turin, qui vient d'obtenir la 1ère certification ISO 22000 émise en Italie dans le secteur de la transformation du lait. Celle-ci implique pour la société une série de nouvelles obligations à caractère préventif, dont la détermination et le suivi de 63 aspects de la filière lait ; la mise en oeuvre d'un plan Analyse ; la création d'un groupe de Sécurité Alimentaire ; et la préparation d'un plan de rappel/retrait de produits des commerces.

La Cave de Tain obtient le BRC

Déjà certifiée IFS version 5 depuis 2008, la Cave de Tain vient d'obtenir la certification BRC. La société, qui se présente comme le premier producteur de Syrah AOC en Europe et de l'AOC Crozes-Hermitage, espère ainsi booster son activité commerciale. La Cave de Tain est propriétaire de domaines viticoles en Hermitage, en Crozes-Hermitage, en Cornas et en Saint-Péray.

Le référentiel BRC débarque aux États-Unis

Le British Retail Consortium (BRC) et l'Association américaine des professionnels de la distribution (RILA) ont signé un accord de partenariat dans le cadre d'une nouvelle réglementation sur la sécurité des produits de consommation. La loi américaine oblige depuis le 10 février 2009 que tous les produits commercialisés aux États-Unis soient certifiés conformes aux normes de sécurité en vigueur et que chaque lot de produit importé soit crédité d'un certificat de conformité. L'appui des distributeurs américains est un facteur crucial pour l'implantation du référentiel BRC en tant que standard de sécurité reconnu à l'échelle mondiale.

Nouveau module de soutien à l'ISO 22000

Le Groupe AFNOR a publié son dernier module de soutien à l'ISO 22000, un outil pédagogique à destination des dirigeants et des responsables sécurité des aliments. Le module n°9 : Les principes de management appliqués à la sécurité des aliments, est disponible en ligne sur le site internet de l'AFNOR.

Le groupe Saur obtient l'ISO 22 000

Le groupe Saur a reçu la certification ISO 22 000 pour ses services de production et de distribution d'eau potable en Vendée. Avec cette accréditation, l'AFNOR vient confirmer la qualité de la maîtrise des risques sanitaires du Management QSE (Qualité – Sécurité – Environnement) mis en place par le groupe. Deux autres sites exploités par Saur sont également en cours de certification. Le groupe dessert en eau potable et traite les eaux usées de 5,5 millions de personnes en France.

Brèves réglementaires en sécurité des aliments

- Décision de la Commission du 18 mars 2009 modifiant la décision 2008/185/CE en ce qui concerne les conditions de police sanitaire relatives aux échanges de porcs entre les États membres ou régions d'États membres indemnes de la maladie d'Aujeszky
- Règlement (CE) no 214/2009 de la Commission du 18 mars 2009 modifiant le règlement (CE) no 1800/2004 en ce qui concerne les conditions d'autorisation du Cycostat 66G en tant qu'additif pour l'alimentation animale
- Arrêté du 9 mars 2009 portant homologation du cahier des charges de l'indication géographique protégée (IGP) « Pintadeau de la Drôme »
- Arrêté du 3 mars 2009 relatif aux conditions de production de certains vins à appellation d'origine contrôlée de la récolte 2008

- Arrêté du 3 mars 2009 relatif à l'augmentation du titre alcoométrique naturel des raisins frais, des moûts et des vins à appellation d'origine de la récolte 2008
- Avis relatif à l'ouverture d'une consultation publique pour la notice technique définissant les critères minimaux à remplir pour l'obtention d'un label rouge « Produits de charcuterie salaison pur porc »
- Avis relatif à l'ouverture d'une procédure nationale d'opposition pour la demande de reconnaissance de l'indication géographique protégée « Vedell des Pyrénées catalanes - Rosée des Pyrénées catalanes »
- Règlement (CE) no 201/2009 de la Commission du 16 mars 2009 modifiant le règlement (CE) no 318/2007 fixant les conditions de police sanitaire applicables aux importations de certains oiseaux dans la Communauté et les conditions de quarantaine qui leur sont applicables.
- Règlement (CE) no 129/2009 de la Commission du 13 février 2009 modifiant le règlement (CE) no 197/2006 en ce qui concerne la validité des mesures transitoires relatives aux anciennes denrées alimentaires
- Question parlementaire relative à l'étiquetage informatif des produits alimentaires



Intéressé par la veille en sécurité des aliments, [cliquez ici !](#)

Eurofins Certification est une filiale indépendante du groupe Eurofins chargée de la certification de produits et de services.

- Certification des systèmes de management de sécurité alimentaires : IFS food version 5, BRC food version 5, ISO 22000 version 2005.

- Certification des démarches d'identité préservée (filières non-OGM) : IP standard version 4.

Eurofins Certification émet des certificats en Europe, Afrique du Nord, Amérique Latine, USA et Chine

Copyright 2009 Eurofins Certification

Pour plus d'informations, vous pouvez consulter notre site internet : www.eurofins-ifs.com
9 avenue de Laponie 91978 Courtaboeuf cedex - Tél 01 69 10 13 00 - Fax 01 69 10 13 01