

**LA
NORMALISATION**

**UN CADRE
DE PROGRÈS
POUR TOUS**

**ENJEUX DE LA NORMALISATION
INTERNATIONALE (ISO)
SUR LE MIEL**

2 Février 2023
SPMF

Electre GUILLIER
01 41 62 87 35 35
electre.guillier@afnor.org

Cécile SCALZOLERO
01 41 62 84 61
cecile.scalzolero@afnor.org

afnor
NORMALISATION

**UNE NORME
VOLONTAIRE,
QU'EST-CE
QUE C'EST**



Les normes NF et ISO

La norme volontaire fournit des **lignes directrices**, des **prescriptions techniques** ou **qualitatives** pour des produits, des services ou des pratiques.

Elle agit ainsi comme un cadre de référence pour tous les secteurs professionnels.

papier format A4
ISO 916



L'interopérabilité



carte à puce



Détermination de
l'arsenic
inorganique dans
les algues
marines



NF EN 15517

Gelée royale –
Spécifications
NF ISO 12824



Système de
management –
Sécurité des
denrées
alimentaires



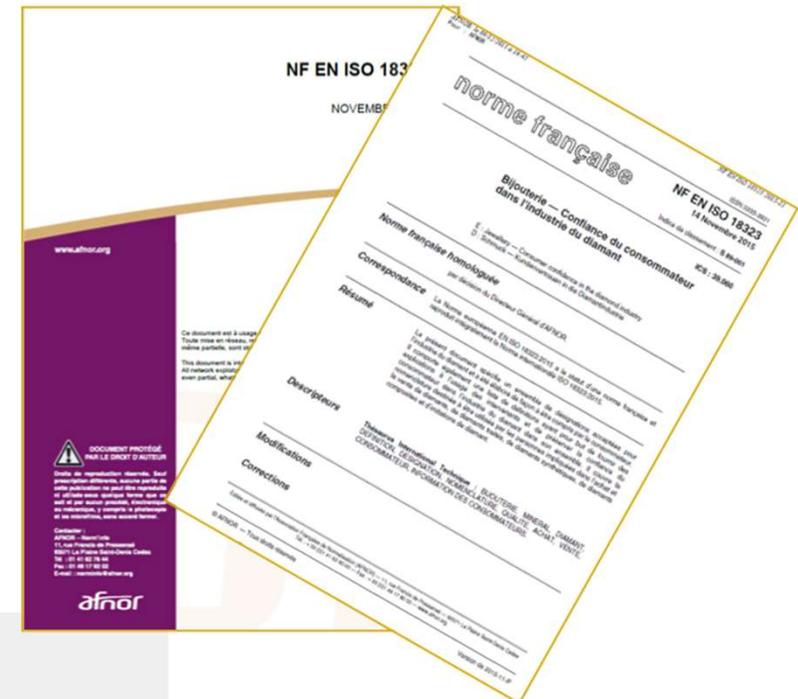
NF EN ISO 22000

La norme est un outil co-produit collectivement d'application volontaire



Ce sont les acteurs du marché qui :

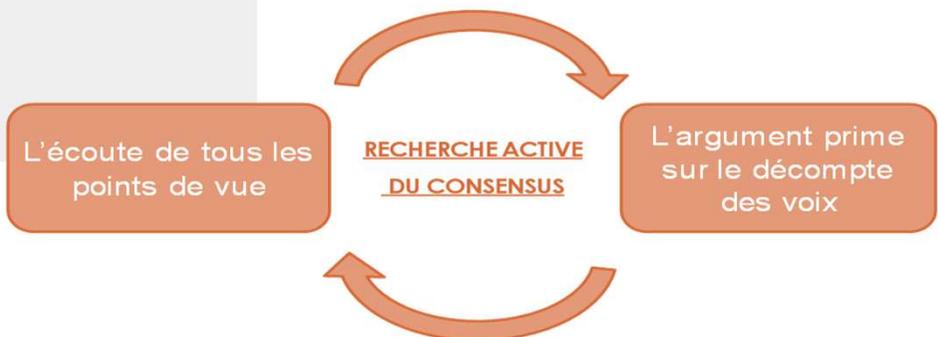
- proposent sa création
- l'élaborent par **consensus**, au sein d'un collectif de travail dédié
- la **valident**
- et l'**appliquent**



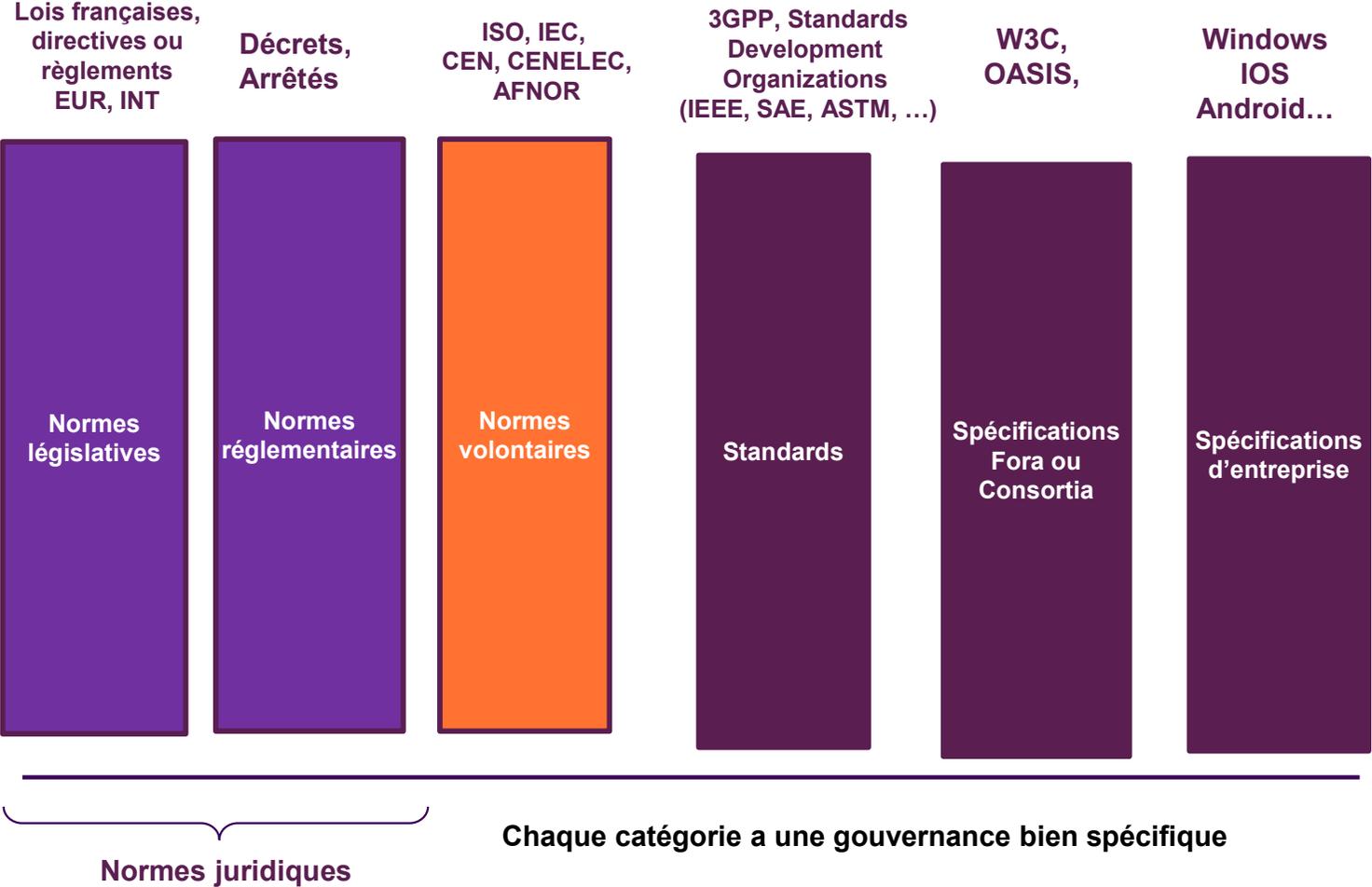
LA NORME EST VOLONTAIRE

Vous pouvez ou non y participer et vous y référer

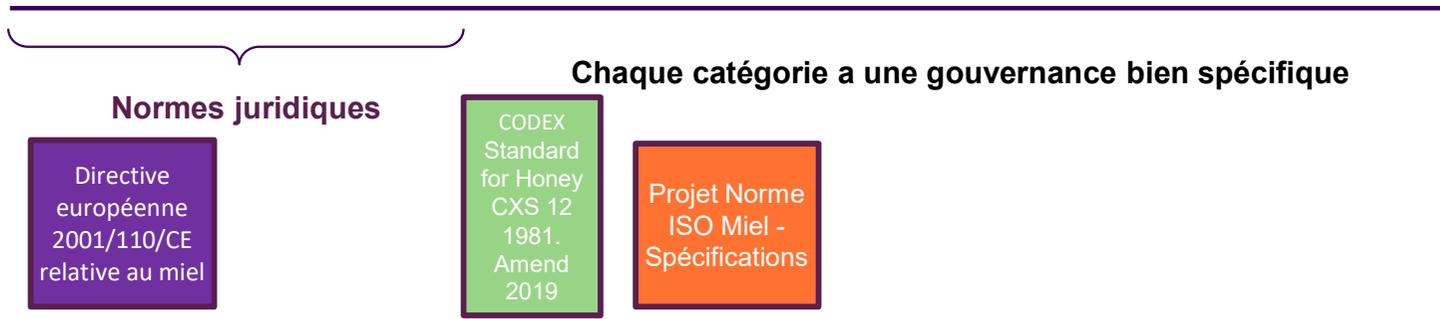
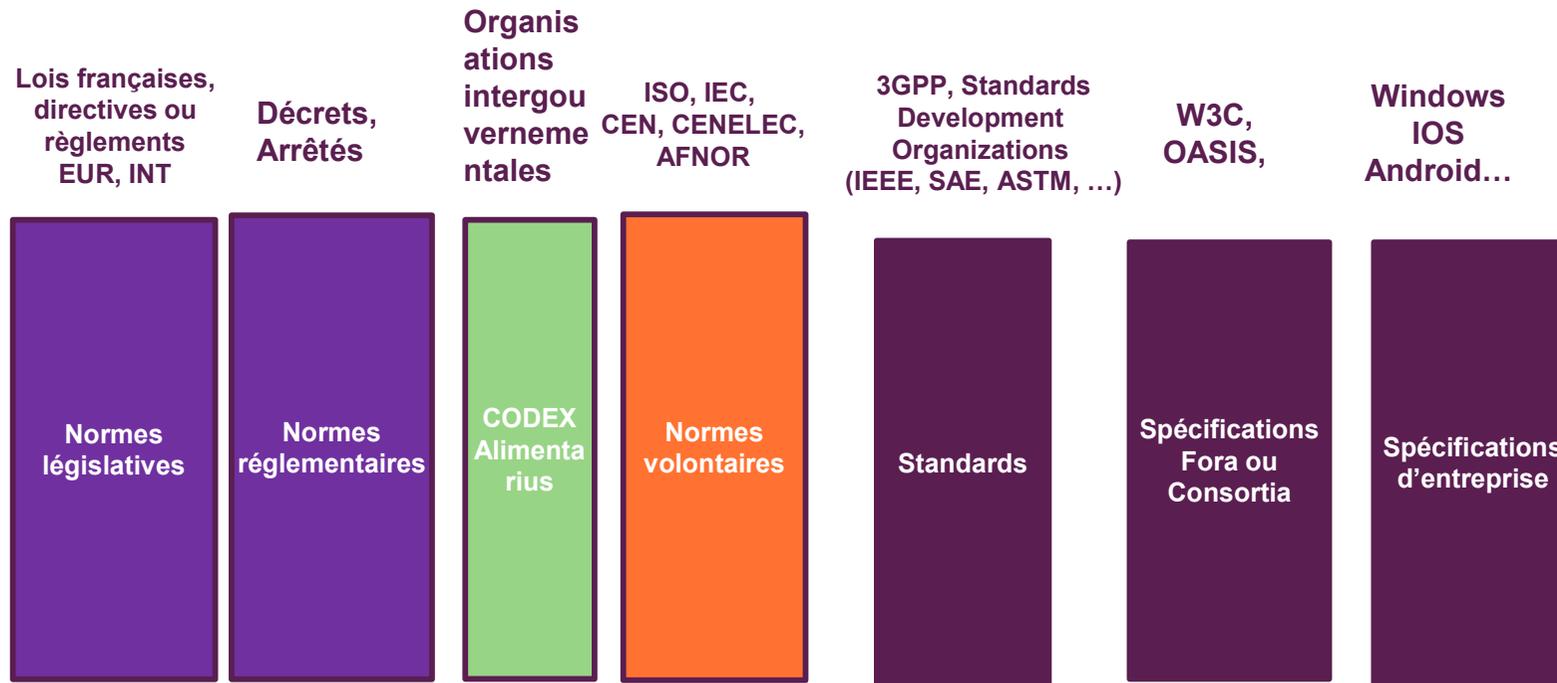
Le meilleur moyen d'avancer ensemble !



Il y a norme et norme



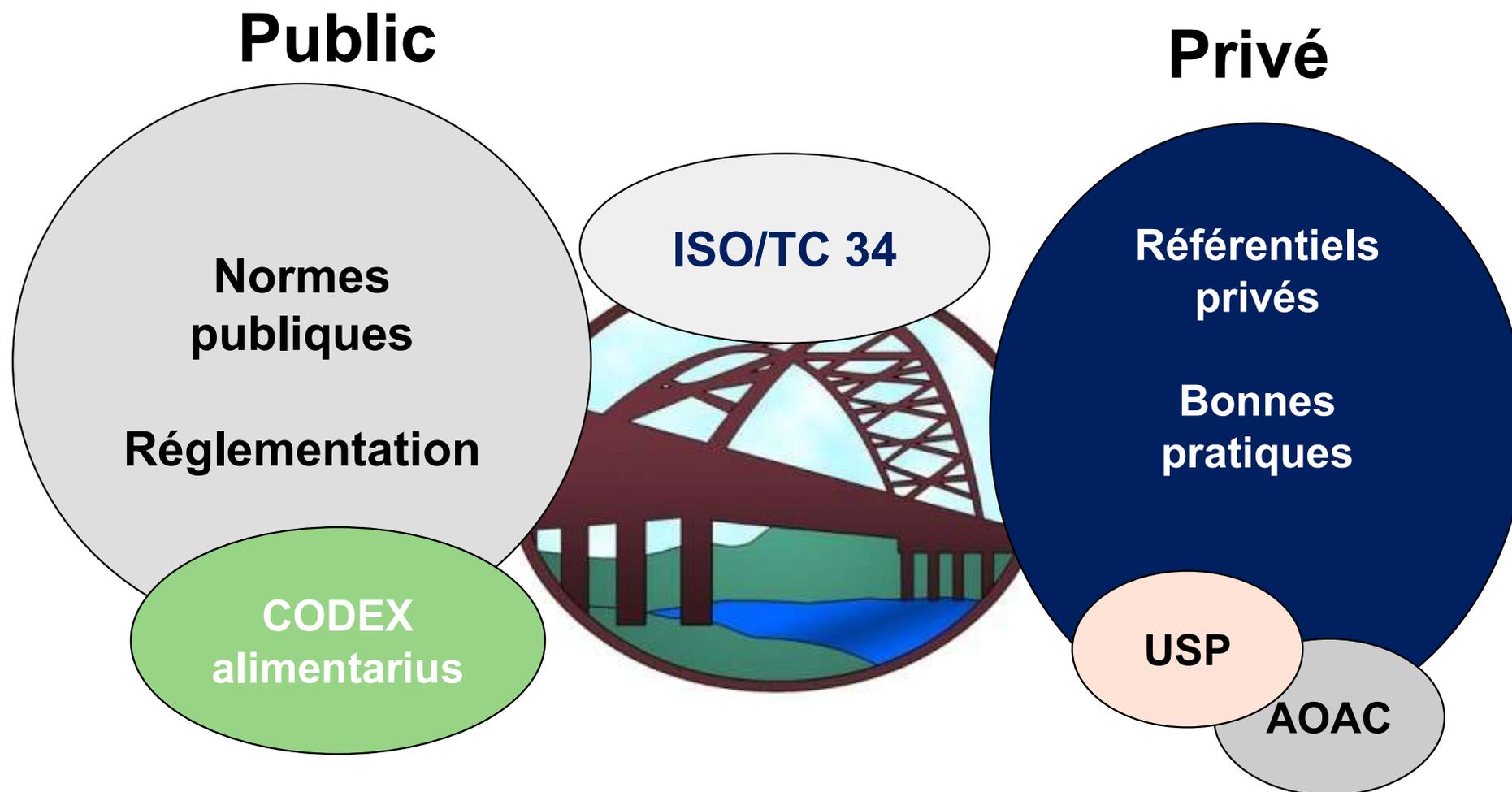
Focus sur le miel



La normalisation volontaire en France et dans le monde



ISO/TC 34 « Produits alimentaires » = Pont entre public et privé





Le projet de norme ISO 24607 Miel - Spécifications

La normalisation dans le secteur des produits de l'apiculture en quelques dates

2008 : Proposition de la Chine d'élaborer une norme volontaire internationale sur la gelée royale.

2016 : Publication de la norme NF ISO12824 « Gelée royale - Spécification » qui fixe des exigences pour contrôler la qualité de la gelée royale.

2017 : Proposition de la Chine créer un nouveau sous-comité « Produits apicoles » sous la responsabilité de l'ISO/TC 34 « Produits alimentaires ». **L'ISO/TC 34/SC 19 « Produits apicoles » est créé en septembre 2017**

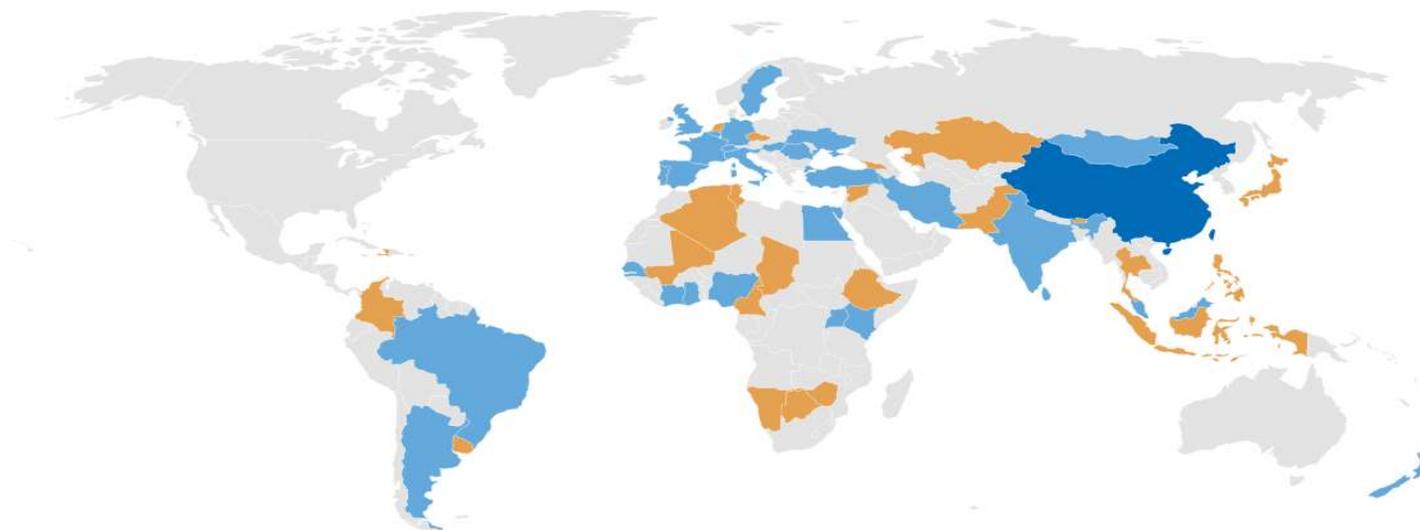
• **Objectif** : développer des normes d'application volontaires sur les produits apicoles couvrant tous les produits issus de la ruche avec par exemple **le miel**, la gelée royale, la cire d'abeille, le pollen... Ces normes pourront être de type spécifications, méthodes d'analyse, terminologie, ...

2018: Développer une norme sur le miel (en utilisant à minima les exigences du Codex

2019 : Le groupe de travail ISO/TC 34/SC 19/WG 1 « Miel » est créé en Janvier 2019 (J. Schiro animateur et secrétariat AFNOR)

2021: Le mandat de J. Schiro d'animateur de l'ISO/TC 34/SC19 WG1 est renouvelé pour 3 ans jusqu'à 2024

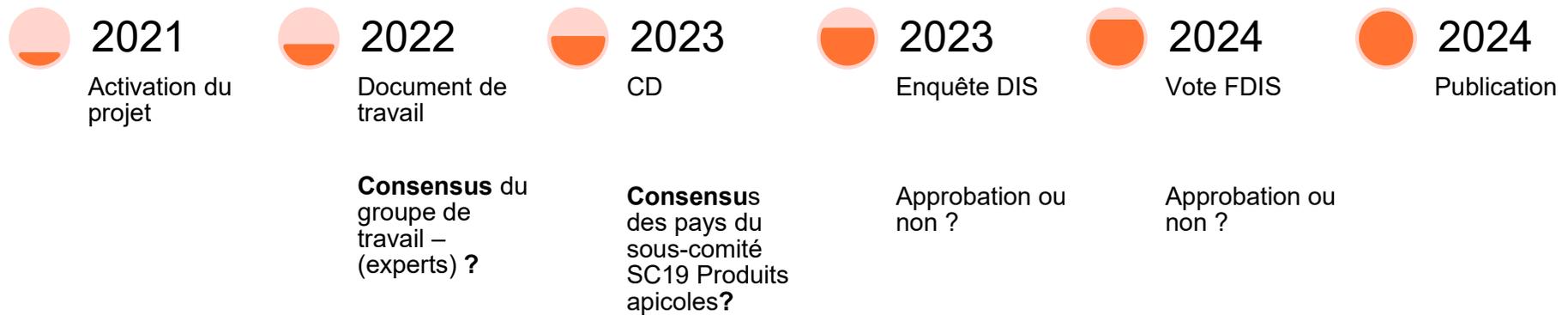
Pays membres de l'ISO/TC 34/SC 19 « Produits apicoles »



Secrétariat et présidence : Chine

30 Pays Participants	Allemagne	Argentine	Belgique	Chine	Côte d'ivoire	Egypte	Espagne
	France	Ghana	Hongrie	Inde	Iran	Italie	Kenya
	Malaisie	Mongolie	Nigeria	Nouvelle-Zélande	Ouganda	Portugal	Roumanie
	Royaume-Uni	Sénégal	Slovénie	Sri-Lanka	Suède	Suisse	Turquie
	Brésil	Ukraine					

Calendrier du projet ISO 24607 Miel - Spécifications



Projet ISO 24607 Miel – Spécifications en cours au plan international

Au plan international

- En 2019 Inscription du projet de norme au stade préliminaire
- En 2021 Vote positif des pays sur l'activation du projet de norme proposé par la France (4 désapprobations Brésil, Italie Nouvelle-Zélande et Royaume-Uni)
- **2021-2022: Résolution des commentaires reçus et élaboration d'une proposition de texte par consensus des participants au groupe de travail (document de travail)**

Projet ISO 24607 Miel – Spécifications en cours au plan international

Prochaines étapes

- **Consultation des pays sur la proposition de texte (« vote de comité ») pendant 8 semaines**
 - Consensus des pays ?
 - Traitement des commentaires reçus par le groupe de travail
- **Consultation des pays sur le texte modifié (« vote DIS ») pendant 12 semaines**
 - Règle de majorité (approbation par 2/3 des pays et désapprobation de moins du quart des votes exprimés)
 - Si le résultat est positif : Traitement des commentaires reçus dans le groupe de travail
 - Si le résultat est négatif: abandon du projet ou développement d'un autre type de document ISO avec un consensus moindre ou reprise du projet par un autre pays
- **Consultation des pays sur le texte modifié (« vote FDIS ») pendant 8 semaines**
 - Si le résultat est positif : Traitement des commentaires éditoriaux reçus et publication

Projet ISO 24607 Honey – Spécifications en cours

1 Domaine d'application

▪ 1 → Scope ¶

~~This Standard applies to all honey naturally produced by honeybees (*Apis* spp.) and is ultimately intended for human consumption and as an ingredient in foods. Honey which is not intended for human consumption, as food is excluded from the scope. ¶~~

3 Termes et définitions

- miel
- miel pour consommation humaine directe
- miel pour consommation humaine indirecte
- miel brut

4 Exigences

- Description
- Composition essentielle et facteurs de qualité
- Traitements post-récolté
- Récolte
- Critères chimiques
- Critères hygiéniques

5 Emballage, marquage, étiquetage et transport

MERCI !

11 rue Francis de Pressensé
93 571 La Plaine Saint-Denis Cedex
Tél. 01 41 62 80 00
Fax. 01 49 17 90 00



afnor
NORMALISATION