

Institut luxembourgeois de la normalisation de l'accréditation, de la sécurité et qualité des produits et services

ILNAS-EN ISO 34101-1:2020

Cacao durable et traçable - Partie 1: Exigences relatives aux systèmes de management de la durabilité du cacao (ISO 34101-1:2019)

Sustainable and traceable cocoa - Part 1: Requirements for cocoa sustainability management systems (ISO 34101-1:2019)

Nachhaltiger und rückverfolgbarer Kakao
- Teil 1: Anforderungen an
Managementsysteme für die
Nachhaltigkeit (ISO 34101-1:2019)

1011010010 0011010010110100101001101001111

Avant-propos national

Cette Norme Européenne EN ISO 34101-1:2020 a été adoptée comme Norme Luxembourgeoise ILNAS-EN ISO 34101-1:2020.

Toute personne intéressée, membre d'une organisation basée au Luxembourg, peut participer gratuitement à l'élaboration de normes luxembourgeoises (ILNAS), européennes (CEN, CENELEC) et internationales (ISO, IEC) :

- Influencer et participer à la conception de normes
- Anticiper les développements futurs
- Participer aux réunions des comités techniques

https://portail-qualite.public.lu/fr/normes-normalisation/participer-normalisation.html

CETTE PUBLICATION EST PROTÉGÉE PAR LE DROIT D'AUTEUR

Aucun contenu de la présente publication ne peut être reproduit ou utilisé sous quelque forme ou par quelque procédé que ce soit - électronique, mécanique, photocopie ou par d'autres moyens sans autorisation préalable!

NORME EUROPÉENNE ILNAS-EN ISO 34101-1:2020 ISO 34101-1

EUROPÄISCHE NORM

EUROPEAN STANDARD

Juin 2020

ICS 67.140.30

Version Française

Cacao durable et traçable - Partie 1: Exigences relatives aux systèmes de management de la durabilité du cacao (ISO 34101-1:2019)

Nachhaltiger und rückverfolgbarer Kakao - Teil 1: Anforderungen an Managementsysteme für die Nachhaltigkeit (ISO 34101-1:2019) Sustainable and traceable cocoa - Part 1: Requirements for cocoa sustainability management systems (ISO 34101-1:2019)

La présente Norme européenne a été adoptée par le CEN le 15 juin 2020.

Les membres du CEN sont tenus de se soumettre au Règlement Intérieur du CEN/CENELEC, qui définit les conditions dans lesquelles doit être attribué, sans modification, le statut de norme nationale à la Norme européenne. Les listes mises à jour et les références bibliographiques relatives à ces normes nationales peuvent être obtenues auprès du Centre de Gestion du CEN-CENELEC ou auprès des membres du CEN.

La présente Norme européenne existe en trois versions officielles (allemand, anglais, français). Une version dans une autre langue faite par traduction sous la responsabilité d'un membre du CEN dans sa langue nationale et notifiée au Centre de Gestion du CEN-CENELEC, a le même statut que les versions officielles.

Les membres du CEN sont les organismes nationaux de normalisation des pays suivants: Allemagne, Autriche, Belgique, Bulgarie, Chypre, Croatie, Danemark, Espagne, Estonie, Finlande, France, Grèce, Hongrie, Irlande, Islande, Italie, Lettonie, Lituanie, Luxembourg, Malte, Norvège, Pays-Bas, Pologne, Portugal, République de Macédoine du Nord, République de Serbie, République Tchèque, Roumanie, Royaume-Uni, Slovaquie, Slovénie, Suède, Suisse et Turquie.



COMITÉ EUROPÉEN DE NORMALISATION EUROPÄISCHES KOMITEE FÜR NORMUNG EUROPEAN COMMITTEE FOR STANDARDIZATION

CEN-CENELEC Management Centre: Rue de la Science 23, B-1040 Bruxelles

| Sommaire | Page |
|-----------------------|------|
| | |
| Avant-propos européen | 3 |

Avant-propos européen

Le texte de l'ISO 34101-1:2019 a été élaboré par le Comité technique ISO/TC 34 « Produits alimentaires » de l'Organisation internationale de normalisation (ISO) et a été repris comme EN ISO 34101-1:2020 par le Comité technique CEN/TC 415 « Cacao traçable et durable » dont le secrétariat est tenu par DS.

La présente Norme européenne devra recevoir le statut de norme nationale, soit par publication d'un texte identique, soit par entérinement, au plus tard en décembre 2020 et les normes nationales en contradiction devront être retirées au plus tard en décembre 2020.

L'attention est appelée sur le fait que certains des éléments du présent document peuvent faire l'objet de droits de propriété intellectuelle ou de droits analogues. Le CEN ne saurait être tenu responsable de l'identification de tels ou tels brevets.

Selon le règlement intérieur du CEN/CENELEC, les instituts de normalisation nationaux des pays suivants sont tenus de mettre cette Norme européenne en application : Allemagne, Autriche, Belgique, Bulgarie, Chypre, Croatie, Danemark, Espagne, Estonie, Finlande, France, Grèce, Hongrie, Irlande, Islande, Italie, Lettonie, Lituanie, Luxembourg, Malte, Norvège, Pays-Bas, Pologne, Portugal, République de Macédoine du Nord, République tchèque, Roumanie, Royaume-Uni, Serbie, Slovaquie, Slovénie, Suède, Suisse et Turquie.

Notice d'entérinement

Le texte de l'ISO 34101-1:2019 a été approuvé par le CEN comme EN ISO 34101-1:2020 sans aucune modification.

INTERNATIONALE

ISO 34101-1

Première édition 2019-05

Cacao durable et traçable —

Partie 1:

Exigences relatives aux systèmes de management de la durabilité du cacao

Sustainable and traceable cocoa —

Part 1: Requirements for cocoa sustainability management systems





DOCUMENT PROTÉGÉ PAR COPYRIGHT

© ISO 2019

Tous droits réservés. Sauf prescription différente ou nécessité dans le contexte de sa mise en œuvre, aucune partie de cette publication ne peut être reproduite ni utilisée sous quelque forme que ce soit et par aucun procédé, électronique ou mécanique, y compris la photocopie, ou la diffusion sur l'internet ou sur un intranet, sans autorisation écrite préalable. Une autorisation peut être demandée à l'ISO à l'adresse ci-après ou au comité membre de l'ISO dans le pays du demandeur.

ISO copyright office Case postale 401 • Ch. de Blandonnet 8 CH-1214 Vernier, Genève Tél.: +41 22 749 01 11

Fax: +41 22 749 09 47 E-mail: copyright@iso.org

Web: www.iso.org

Publié en Suisse

| 5 01 | mma | re | Page |
|-------------|------------|---|----------|
| Avai | nt-prop | 0S | v |
| Intr | oductio | n | vi |
| 1 | Dom | aine d'application | 1 |
| 2 | | rences normatives | |
| 3 | | nes et définitions | |
| | | | |
| 4 | | exte de l'organisme | |
| | 4.1 | Compréhension de l'organisme et de son contexte | |
| | 4.2 4.3 | Compréhension des besoins et attentes des parties intéressées | 12 |
| | 4.3 | durabilité du cacao | 12 |
| | 4.4 | Système de management de la durabilité du cacao et ses processus | |
| | 4.5 | Enregistrement des producteurs pour devenir membre de l'organisme | |
| | | 4.5.1 Communication spécifique aux producteurs envisageant de se faire | |
| | | enregistrer pour devenir membre de l'organisme (processus de | |
| | | sensibilisation) | 12 |
| | | 4.5.2 Enregistrement des producteurs | |
| | | 4.5.3 Confirmation de l'enregistrement des producteurs | |
| | | 4.5.4 Propriété des données | 14 |
| | Lead | ership | 15 |
| | 5.1 | Leadership et engagement | 15 |
| | 5.2 | Politique | |
| | | 5.2.1 Finalité | |
| | | 5.2.2 Actions | 16 |
| | 5.3 | Rôles, responsabilités et autorités au sein de l'organisme | 16 |
| | 5.4 | Représentation des producteurs enregistrés | |
| 6 | Plan | ification | |
| | 6.1 | Actions à mettre en œuvre face aux risques et opportunités | |
| | | 6.1.1 Finalité | |
| | | 6.1.2 Actions | |
| | 6.2 | Objectifs de durabilité du cacao et planification des actions pour les atteindre | |
| | | 6.2.1 Objectifs de durabilité du cacao | |
| | | 6.2.2 Planification des actions pour atteindre les objectifs de durabilité du cacao | |
| 7 | | ort | |
| | 7.1 | Ressources | |
| | | 7.1.1 Généralités | |
| | 7.0 | 7.1.2 Identification des coûts et mécanismes de recouvrement | |
| | 7.2 | CompétencesSensibilisation | |
| | 7.3 7.4 | Communication | |
| | 7.4 | 7.4.1 Généralités | |
| | | 7.4.2 Communication dans l'ensemble de l'organisme | |
| | 7.5 | Informations documentées | |
| | 7.0 | 7.5.1 Généralités | |
| | | 7.5.2 Création et mise à jour des informations documentées | 21 |
| | | 7.5.3 Maîtrise des informations documentées | 21 |
| 8 | Réal | isation des activités opérationnelles | 21 |
| | 8.1 | Planification et maîtrise opérationnelles | |
| | 8.2 | Planification des activités | |
| | | 8.2.1 Plan de travail annuel de l'organisme | |
| | | 8.2.2 Plan de développement de la cacaoyère | 22 |
| | 8.3 | Modifications des exigences relatives à la production durable de cacao | 23 |