

---

---

**Cacao durable et traçable —  
Partie 3:  
Exigences de traçabilité**

*Sustainable and traceable cocoa —  
Part 3: Requirements for traceability*

**iTeh Standards**  
**(<https://standards.iteh.ai>)**  
**Document Preview**

[ISO 34101-3:2019](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/a873bcbf-baaf-4f1c-be69-36a568ce6227/iso-34101-3-2019)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/a873bcbf-baaf-4f1c-be69-36a568ce6227/iso-34101-3-2019>



iTeh Standards  
(<https://standards.iteh.ai>)  
Document Preview

[ISO 34101-3:2019](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/a873bcbf-baaf-4f1c-be69-36a568ce6227/iso-34101-3-2019)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/a873bcbf-baaf-4f1c-be69-36a568ce6227/iso-34101-3-2019>



**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](mailto:copyright@iso.org)  
Web: [www.iso.org](http://www.iso.org)

Publié en Suisse

## Sommaire

Page

Avant-propos.....	iv
Introduction.....	v
<b>1</b> <b>Domaine d'application</b> .....	<b>1</b>
<b>2</b> <b>Références normatives</b> .....	<b>1</b>
<b>3</b> <b>Termes et définitions</b> .....	<b>1</b>
<b>4</b> <b>Principes</b> .....	<b>5</b>
<b>5</b> <b>Objectifs</b> .....	<b>5</b>
<b>6</b> <b>Informations documentées</b> .....	<b>6</b>
6.1   Généralités.....	6
6.2   Création et mise à jour des informations documentées.....	6
6.3   Maîtrise des informations documentées.....	6
6.3.1   Finalité.....	6
6.3.2   Actions.....	6
<b>7</b> <b>Exigences</b> .....	<b>7</b>
7.1   Exigences générales.....	7
7.1.1   Éléments du système de traçabilité.....	7
7.1.2   Exigences relatives au système de traçabilité.....	7
7.2   Exigences relatives à l'organisme.....	7
7.3   Exigences spécifiques relatives à la documentation.....	8
7.3.1   Éléments de la documentation.....	8
7.3.2   Exigences de documentation.....	8
<b>8</b> <b>Traçabilité physique</b> .....	<b>9</b>
8.1   Identité préservée.....	9
8.2   Ségrégation du cacao.....	9
<b>9</b> <b>Traçabilité administrative — Système de bilan massique</b> .....	<b>10</b>
9.1   Principes.....	10
9.2   Exigences relatives au bilan massique.....	11
9.3   Administration du bilan massique.....	12
9.3.1   Généralités.....	12
9.3.2   Bilan massique mono-site.....	12
9.3.3   Bilan massique multi-sites.....	13
<b>10</b> <b>Surveillance, mesure, analyse et évaluation</b> .....	<b>13</b>
10.1   Surveillance.....	13
10.2   Audit interne.....	13
<b>11</b> <b>Amélioration</b> .....	<b>14</b>
11.1   Non-conformité et actions correctives.....	14
11.2   Amélioration continue.....	14
<b>12</b> <b>Revue</b> .....	<b>14</b>
<b>Annexe A (normative) Exigences de documentation</b> .....	<b>16</b>
<b>Annexe B (informative) Recommandations et bonnes pratiques relatives à la mise en œuvre d'un système de traçabilité</b> .....	<b>19</b>
<b>Annexe C (informative) Bilan massique</b> .....	<b>22</b>
<b>Bibliographie</b> .....	<b>23</b>

## Avant-propos

L'ISO (Organisation internationale de normalisation) est une fédération mondiale d'organismes nationaux de normalisation (comités membres de l'ISO). L'élaboration des Normes internationales est en général confiée aux comités techniques de l'ISO. Chaque comité membre intéressé par une étude a le droit de faire partie du comité technique créé à cet effet. Les organisations internationales, gouvernementales et non gouvernementales, en liaison avec l'ISO participent également aux travaux. L'ISO collabore étroitement avec la Commission électrotechnique internationale (IEC) en ce qui concerne la normalisation électrotechnique.

Les procédures utilisées pour élaborer le présent document et celles destinées à sa mise à jour sont décrites dans les Directives ISO/IEC, Partie 1. Il convient, en particulier, de prendre note des différents critères d'approbation requis pour les différents types de documents ISO. Le présent document a été rédigé conformément aux règles de rédaction données dans les Directives ISO/IEC, Partie 2 (voir [www.iso.org/directives](http://www.iso.org/directives)).

L'attention est attirée sur le fait que certains des éléments du présent document peuvent faire l'objet de droits de propriété intellectuelle ou de droits analogues. L'ISO ne saurait être tenue pour responsable de ne pas avoir identifié de tels droits de propriété et averti de leur existence. Les détails concernant les références aux droits de propriété intellectuelle ou autres droits analogues identifiés lors de l'élaboration du document sont indiqués dans l'Introduction et/ou dans la liste des déclarations de brevets reçues par l'ISO (voir [www.iso.org/brevets](http://www.iso.org/brevets)).

Les appellations commerciales éventuellement mentionnées dans le présent document sont données pour information, par souci de commodité, à l'intention des utilisateurs et ne sauraient constituer un engagement.

Pour une explication de la nature volontaire des normes, la signification des termes et expressions spécifiques de l'ISO liés à l'évaluation de la conformité, ou pour toute information au sujet de l'adhésion de l'ISO aux principes de l'Organisation mondiale du commerce (OMC) concernant les obstacles techniques au commerce (OTC), voir [www.iso.org/avant-propos](http://www.iso.org/avant-propos).

Le présent document a été élaboré par le comité technique CEN/TC 415, *Cacao traçable et durable*, du Comité européen de normalisation (CEN) en collaboration avec le comité technique ISO/TC 34, *Produits alimentaires*, sous-comité SC 18, *Cacao*, conformément à l'accord de coopération technique entre l'ISO et le CEN (Accord de Vienne).

Une liste de toutes les parties de la série ISO 34101 se trouve sur le site web de l'ISO.

Il convient que l'utilisateur adresse tout retour d'information ou toute question concernant le présent document à l'organisme national de normalisation de son pays. Une liste exhaustive desdits organismes se trouve à l'adresse [www.iso.org/fr/members.html](http://www.iso.org/fr/members.html).

## Introduction

La série ISO 34101 spécifie les exigences relatives à la production durable des fèves de cacao, à la traçabilité du cacao produit de manière durable et au système de certification du cacao durable et traçable.

Des fèves de cacao produites de manière durable sont obtenues en satisfaisant aux exigences relatives aux systèmes de management de l'ISO 34101-1 ou l'ISO 34101-4:2019, Annexe A ou B, et aux exigences de performance de l'ISO 34101-2.

L'approche par étape de la série ISO 34101 comprend trois niveaux d'exigences: niveau seuil, niveau moyen et niveau élevé. Les exigences concernant les trois niveaux d'exigences de performance sont toutes spécifiées dans l'ISO 34101-2. Les trois niveaux d'exigences relatives aux systèmes de management de la durabilité du cacao sont spécifiés dans l'ISO 34101-1 ou l'ISO 34101-4, comme suit:

- niveau seuil: ISO 34101-4:2019, Annexe A;
- niveau moyen: ISO 34101-4:2019, Annexe B;
- niveau élevé: ISO 34101-1.

Un organisme produisant des fèves de cacao de manière durable peut demander une certification initiale au niveau qui lui convient et ensuite poursuivre vers un niveau supérieur jusqu'à ce que le niveau élevé soit atteint. Le passage du niveau seuil au niveau moyen peut prendre jusqu'à 60 mois. Le passage du niveau moyen au niveau élevé peut prendre jusqu'à 60 mois.

Les exigences de performance spécifiées dans l'ISO 34101-2 sont complémentaires aux exigences relatives aux systèmes de management de la durabilité du cacao. Seuls les organismes satisfaisant à la fois aux exigences relatives aux systèmes de management de la durabilité du cacao (ISO 34101-1 ou ISO 34101-4:2019, Annexe A ou B) et aux exigences de performance (ISO 34101-2) peuvent déclarer que les fèves de cacao sont produites de manière durable.

Le présent document spécifie les exigences de traçabilité du cacao produit de manière durable (satisfaisant aux exigences de la série ISO 34101) en partant de l'organisme produisant des fèves de cacao de manière durable et tout au long de la chaîne d'approvisionnement du cacao.

L'ISO 34101-4 spécifie les exigences relatives au système de certification du cacao traçable produit de manière durable conformément aux exigences de la série ISO 34101, et contient les exigences relatives au niveau seuil et moyen du système de management de la durabilité du cacao.

Document	Objet	Destinée à être appliquée par
ISO 34101-1	Exigences de niveau élevé relatives aux systèmes de management de la durabilité du cacao.  (Les exigences des niveaux seuil et moyen relatives aux systèmes de management de la durabilité du cacao sont spécifiées dans l'ISO 34101-4.)	Producteurs de cacao enregistrés et organismes produisant des fèves de cacao de manière durable.
ISO 34101-2	Exigences de performance du niveau seuil, moyen ou élevé (relatives aux aspects économiques, sociaux et environnementaux).	
Le présent document	Exigences de traçabilité.	Acteurs de la chaîne d'approvisionnement du cacao.
ISO 34101-4	Exigences pour les systèmes de certification.  Exigences des niveaux seuil et moyen relatives aux systèmes de management de la durabilité du cacao.  (Les exigences de niveau élevé relatives aux systèmes de management de la durabilité du cacao sont spécifiées dans l'ISO 34101-1.)	Détenteurs de systèmes de certification et organismes de certification certifiant la conformité à la série ISO 34101.  Organismes souhaitant une certification par un organisme de certification de tierce partie accrédité afin de revendiquer la conformité.  Producteurs de cacao enregistrés et organismes produisant des fèves de cacao de manière durable, appliquant les exigences de niveau seuil ou moyen relatives aux systèmes de management de la durabilité du cacao.

Le présent document spécifie les exigences de traçabilité du cacao produit de manière durable. Un système de traçabilité du cacao produit de manière durable est un outil technique destiné à aider un acteur de la chaîne d'approvisionnement du cacao opérant dans le cadre de la chaîne d'approvisionnement du cacao à atteindre des objectifs définis du cacao durable. La complexité du système de traçabilité du cacao produit de manière durable peut varier en fonction des exigences de chaque étape de la chaîne d'approvisionnement du cacao et des objectifs à atteindre.

Il est conçu pour être suffisamment souple pour permettre aux acteurs de la chaîne d'approvisionnement du cacao appartenant à la chaîne d'approvisionnement du cacao produit de manière durable d'atteindre des objectifs identifiés, mais suffisamment robuste pour garantir une mise en œuvre crédible. Le choix d'un système de traçabilité du cacao produit de manière durable est influencé par les exigences applicables, les caractéristiques du produit et les attentes du client.

La traçabilité détermine l'historique ou la localisation du cacao produit de manière durable. En raison de la complexité de la chaîne d'approvisionnement du cacao, le bilan massique est considéré comme un système de traçabilité acceptable dans ce document.

Le système de bilan massique permet de surveiller administrativement le commerce du cacao conforme tout au long de la chaîne d'approvisionnement du cacao, et facilite l'intégration du commerce traditionnel de cacao produit de manière durable. Le système de bilan massique permet à tous les acteurs de la chaîne d'approvisionnement du cacao de démontrer leur engagement en faveur de la production de cacao produite de manière durable.

La traçabilité requiert l'engagement et la collaboration des acteurs tout au long de la chaîne d'approvisionnement du cacao. L'évolution de la technologie et les exigences d'une plus grande transparence aussi bien de la part du secteur privé que du secteur public rendent cette démarche de plus en plus gérable.

La mise en œuvre par un acteur de la chaîne d'approvisionnement du cacao d'un système de traçabilité du cacao produit de manière durable, dépend des limites techniques inhérentes à l'acteur de la chaîne d'approvisionnement du cacao et au cacao (par exemple la nature du cacao brut, la taille des lots, les

modes de collecte, de manutention, de transport, de production et de transformation), et de la rentabilité de l'application d'un tel système.

Dans le présent document:

- «doit» indique une exigence;
- «il convient de» indique une recommandation;
- «peut» indique parfois («may» en anglais) une autorisation, ou encore («can» en anglais) une possibilité ou une capacité.

Les informations sous forme de «NOTE» sont fournies pour clarifier l'exigence associée ou en faciliter la compréhension.

iTeh Standards  
(<https://standards.iteh.ai>)  
Document Preview

[ISO 34101-3:2019](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/a873bcbf-baaf-4f1c-be69-36a568ce6227/iso-34101-3-2019)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/a873bcbf-baaf-4f1c-be69-36a568ce6227/iso-34101-3-2019>





# Cacao durable et traçable —

## Partie 3: Exigences de traçabilité

### 1 Domaine d'application

Le présent document spécifie les exigences fondamentales s'appliquant à la conception et à la mise en œuvre de systèmes de traçabilité au sein de la chaîne d'approvisionnement du cacao pour les fèves de cacao produites de manière durable et les dérivés de cacao issus de fèves de cacao produites de manière durable, qui sont conformes à l'ISO 34101-2 et à l'ISO 34101-1 ou l'ISO 34101-4:2019, Annexe A ou B, comme décrit dans l'Introduction.

Le présent document spécifie les exigences administratives relatives à un système de bilan massique dans lequel le cacao conforme au présent document peut être utilisé conjointement avec du cacao non conforme, et qui fournit la traçabilité nécessaire au sein d'un processus de fabrication.

Le présent document spécifie les exigences de traçabilité du cacao produit de manière durable, depuis l'organisme produisant des fèves de cacao produites de manière durable jusqu'au point de sortie de l'usine de fabrication du produit fini destiné à la vente au détail.

Ce document ne s'applique pas à un système de crédit.

### 2 Références normatives

Le présent document ne contient aucune référence normative.

### 3 Termes et définitions

Pour les besoins du présent document, les termes et définitions de l'ISO 34101-1, ainsi que les suivants, s'appliquent.

L'ISO et l'IEC tiennent à jour des bases de données terminologiques destinées à être utilisées en normalisation, consultables aux adresses suivantes:

- ISO Online browsing platform: disponible à l'adresse <https://www.iso.org/obp>
- IEC Electropedia: disponible à l'adresse <http://www.electropedia.org/>

#### 3.1 audit

*processus* (3.20) méthodique, indépendant et documenté, permettant d'obtenir des preuves objectives et de les évaluer de manière objective pour déterminer dans quelle mesure les critères d'audit sont satisfaits

Note 1 à l'article: Un audit peut être interne (de première partie) ou externe (de seconde ou tierce partie), et il peut être combiné (s'il associe deux domaines ou plus).

Note 2 à l'article: Un audit interne est réalisé par l'organisme (3.19) lui-même ou par une partie externe pour le compte de celui-ci.

Note 3 à l'article: Les termes «preuves d'audit» et «critères d'audit» sont définis dans l'ISO 19011.

Note 4 à l'article: Les audits externes comprennent les audits appelés généralement audits de seconde et de tierce partie. Les audits de seconde partie sont réalisés par des parties ayant un intérêt à l'égard de l'organisme, comme les clients ou d'autres personnes agissant en leur nom. Les audits de tierce partie sont réalisés par des organismes d'audit externes et indépendants.

[SOURCE: ISO 34101-1:2019, 3.2, modifiée — La Note 5 à l'article a été supprimée.]

### 3.2

#### **cacao**

*fèves de cacao* (3.3) ou *produits* (3.21) dérivés

[SOURCE: ISO 34101-1:2019, 3.7]

### 3.3

#### **fève de cacao**

graine du cacaoyer (*Theobroma cacao* Linnaeus)

Note 1 à l'article: Commercialement, et pour les besoins du présent document, le terme fait référence à la graine entière, qui a été fermentée et séchée.

[SOURCE: ISO 2451:2017, 3.5]

### 3.4

#### **dérivé de cacao**

*produit* (3.21) issu de la transformation de la *fève de cacao* (3.3), incluant le cacao en grains, la liqueur/pâte de cacao, le beurre de cacao, le tourteau de cacao et la poudre de cacao

### 3.5

#### **chaîne d'approvisionnement du cacao**

séquence des étapes et des opérations intervenant tout au long du flux et de la transformation du *cacao* (3.2), depuis l'exploitation agricole jusqu'à la sortie de l'usine de fabrication du *produit* (3.21) fini destiné à la vente au détail

### 3.6

#### **acteur de la chaîne d'approvisionnement du cacao**

*organisme* (3.19) qui manipule physiquement du *cacao produit de manière durable* (3.27), qui en prend légalement possession, ou qui en fait la déclaration

Note 1 à l'article: Les exigences relatives au cacao produit de manière durable sont spécifiées dans l'ISO 34101-2 et dans l'ISO 34101-1 ou l'ISO 34101-4:2019, Annexe A ou B, comme décrit dans l'Introduction.

### 3.7

#### **compétence**

aptitude à mettre en pratique des connaissances et des savoir-faire pour obtenir les résultats escomptés

Note 1 à l'article: Une compétence démontrée est parfois désignée en tant que qualification.

[SOURCE: ISO 34101-1:2019, 3.15, modifiée — La Note 2 à l'article a été supprimée.]

### 3.8

#### **conformité**

satisfaction d'une exigence

[SOURCE: ISO 34101-1:2019, 3.16, modifiée — La Note 1 à l'article a été supprimée.]

### 3.9

#### **action corrective**

action visant à éliminer la cause d'une non-conformité et à éviter qu'elle ne réapparaisse

Note 1 à l'article: Il peut y avoir plusieurs causes à une non-conformité.

Note 2 à l'article: Une action corrective est entreprise pour empêcher la réapparition alors qu'une action préventive est entreprise pour empêcher l'occurrence.

[SOURCE: ISO 34101-1:2019, 3.20, modifiée — La Note 3 à l'article a été supprimée.]

### 3.10

#### **flux de cacao**

trajet du *cacao* (3.2) en un point quelconque de la *chaîne d'approvisionnement du cacao* (3.5)

### 3.11

#### **rinçage**

nettoyage de l'équipement utilisé au cours d'un *processus* (3.20) dans le but de limiter la contamination à un niveau convenu avant de démarrer un nouveau processus

Note 1 à l'article: Dans le présent document, la contamination pourrait être due à un mélange de *cacao produit de manière durable* (3.27) avec du cacao produit de manière non durable.

### 3.12

#### **identité**

caractéristiques du *cacao* (3.2) maintenues pour déterminer son origine

### 3.13

#### **identité préservée**

##### **IP**

*ségrégation* (3.22) maintenue et *identité* (3.12) documentée du *cacao* (3.2) provenant d'un *organisme* (3.19) produisant des *fèves de cacao* (3.3) produites de manière durable (par exemple un producteur individuel ou un groupement de producteurs enregistrés) tout au long de la *chaîne d'approvisionnement du cacao* (3.5), jusqu'à la fabrication du *produit* (3.21) de consommation final

### 3.14

#### **lieu**

lieu de production, de transformation, de distribution, de stockage et de manutention, du producteur au consommateur

### 3.15

#### **lot**

*ensemble* (3.23) d'unités de *cacao* (3.2) en sacs ou en vrac constitué en un point quelconque de la *chaîne d'approvisionnement du cacao* (3.5) ou ensemble d'unités de cacao qui ont été fabriquées et/ou traitées ou emballées dans les mêmes conditions

Note 1 à l'article: Un lot est déterminé par des paramètres établis à l'avance par l'*acteur de la chaîne d'approvisionnement du cacao* (3.6).

Note 2 à l'article: Un ensemble d'unités peut être réduit à un seul exemplaire du *produit* (3.21).

Note 3 à l'article: En anglais, le terme «batch» peut également être utilisé lorsque cela s'applique à des marchandises issues de la transformation industrielle du cacao.

### 3.16

#### **administration du bilan massique**

modèle de *chaîne d'approvisionnement du cacao* (3.5) permettant le mélange et/ou la *substitution* (3.26) du *cacao produit de manière durable* (3.27)

### 3.17

#### **bilan massique multi-sites**

*administration du bilan massique* (3.16) appliquée à plusieurs *sites* (3.25) au sein d'un même *acteur de la chaîne d'approvisionnement du cacao* (3.6)

### 3.18

#### **une étape en aval et une étape en amont**

identification de l'origine du *cacao* (3.2) ainsi que de sa destination

[SOURCE: CAC/GL 60-2006,<sup>[6]</sup> modifiée — Dans la définition, «produit» a été remplacé par «cacao».]