

Programme prévisionnel des Commissions de Normalisation pour l'année 2020

CN DES LAITS ET PRODUITS LAITIERS :

Code du projet de norme marocaine	Titre	Document de base	Observation	Date prévisionnelle de réunion
PNM 08.4.055	Lait et produits laitiers –Fromages fondus Spécifications	-	Pour révision	1 ^{er} trimestre
08.4.065	Norme pour l'Édam	CXS 265-1966	Pour révision	1 ^{er} trimestre
08.4.063	Norme pour le Gouda	CXS 266-1966	Pour révision	1 ^{er} trimestre
08.4.262	Norme pour le Havarti	CXS 267-1966	Pour révision	1 ^{er} trimestre
08.4.066	Norme pour l'Emmental	CXS 269-1967	Pour révision	1 ^{er} trimestre
08.4.068	Norme pour le cheddar	CXS 263-1966	Pour révision	1 ^{er} trimestre
08.4.240	Lait et produits laitiers -- Détermination de la pureté des matières grasses laitières par analyse chromatographique en phase gazeuse des triglycérides	ISO 17678:2019	Pour révision	1 ^{er} trimestre
NM ISO 5534	Fromages et fromages fondus - Détermination de la teneur totale en matière sèche (Méthode de référence) ;	ISO 5534	Pour confirmation	1 ^{er} trimestre

03/01/2020

EN 08*/EN-PA/11

Avenue Hadj Ahmed Cherkaoui, Agdal - Rabat, Maroc

شارع حاج أحمد الشركاوي، أكدال - الرباط - المغرب

☎ : + 212 5 37 67 65 00 / + 212 5 37 68 13 51 - 📠 : + 212 5 37 68 20 49

Centre de relations : 080 100 36 37

www.onssa.gov.ma

NM ISO 1854	Fromage de sérum - Détermination de la teneur en matière grasse - Méthode gravimétrique (Méthode de référence) ;	ISO 1854	Pour confirmation	1 ^{er} trimestre
NM ISO 2920	Fromage de sérum - Détermination de la matière sèche (Méthode de référence) ;	ISO 2920	Pour confirmation	1 ^{er} trimestre
NM ISO 12082	Fromages fondus - Détermination, par calcul, de la teneur en émulsifiants et substances acidifiantes/de contrôle du pH ajoutés, à base de citrate, exprimée en acide citrique ;	ISO 12082	Pour confirmation	1 ^{er} trimestre
NM ISO/TS 2963	Fromages et fromages fondus - Détermination de la teneur en acide citrique - Méthode enzymatique ;	ISO/TS 2963	Pour confirmation	1 ^{er} trimestre
NM ISO/TS 27106	Fromage - Détermination de la teneur en nisine A par CL-SM et CL-SM-SM ;	ISO/TS 27106	Pour confirmation	1 ^{er} trimestre
NM ISO 13559	Beurre, laits fermentés et fromage frais - Dénombrement des micro-organismes contaminants - Technique par comptage des colonies à 30 °C ;	ISO 13559	Pour confirmation	1 ^{er} trimestre
NM ISO 11816-1	Lait et produits laitiers - Détermination de l'activité de la phosphatase alcaline - Partie 1: Méthode fluorimétrique pour le lait et les boissons à base de lait ;	ISO 11816-1	Pour confirmation	1 ^{er} trimestre
NM ISO 5765-1	Lait sec, mélanges secs pour crèmes glacées et fromages fondus - Détermination de la teneur en lactose - Partie 1 : Méthode enzymatique par la voie glucose ;	ISO 5765-1	Pour confirmation	1 ^{er} trimestre
NM ISO 5765-2	Lait sec, mélanges secs pour crèmes glacées et fromages fondus - Détermination de la teneur en lactose - Partie 2 : Méthode enzymatique par la voie galactose ;	ISO 5765-2	Pour confirmation	1 ^{er} trimestre

NM ISO 2962	Fromages et fromages fondus - Détermination de la teneur en phosphore total — Méthode par spectrométrie d'absorption moléculaire	ISO 2962	Pour confirmation	1 ^{er} trimestre
NM ISO 27871	Fromages et fromages fondus - Détermination des fractions azotées ;	ISO 27871	Pour confirmation	1 ^{er} trimestre
NM ISO 3432	Fromages - Détermination de la teneur en matières grasses - Butyromètre pour la méthode Van Gulik ;	ISO 3432	Pour confirmation	1 ^{er} trimestre
NM ISO 3433	Fromages - Détermination de la teneur en matière grasse - Méthode Van Gulik ;	ISO 3433	Pour confirmation	1 ^{er} trimestre
NM ISO/TS 18083	Fromage fondus et produits dérivés - Calcul de la teneur (exprimée en phosphore) en phosphate ajouté ;	ISO/TS 18083	Pour confirmation	1 ^{er} trimestre
NM ISO 23065	Matière grasse laitière de produits laitiers enrichis - Détermination de la teneur en acides gras oméga-3 et oméga-6 par chromatographie gaz-liquide ;	ISO 23065	Pour confirmation	1 ^{er} trimestre
NM ISO 3976	Matière grasse laitière - Détermination de l'indice de peroxyde ;	ISO 3976	Pour confirmation	1 ^{er} trimestre
NM ISO 5536	Produits à base de matière grasse laitière - Détermination de la teneur en eau - Méthode de Karl Fischer ;	ISO 5536	Pour confirmation	1 ^{er} trimestre
NM ISO 8262-1	Produits laitiers et produits à base de lait-Détermination de la teneur en matière grasse par la méthode gravimétrique Weibull-Berntrop (Méthode de référence)-Partie 1 : Aliments pour enfants en bas âge ;	ISO 8262-1	Pour confirmation	1 ^{er} trimestre
NM ISO 8262-2	Produits laitiers et produits à base de lait - Détermination de la teneur en matière grasse par la méthode gravimétrique Weibull-Berntrop (Méthode	ISO 8262-2	Pour confirmation	1 ^{er} trimestre

	de référence) - Partie 2: Glaces de consommation et préparations pour glaces à base de lait ;			
NM ISO 8262-3	Produits laitiers et produits à base de lait - Détermination de la teneur en matière grasse par la méthode gravimétrique Weibull-Berntrop (Méthode de référence) - Partie 3: Cas particuliers.	ISO 8262-3	Pour confirmation	1 ^{er} trimestre
NM ISO 5943	Fromages et fromages fondus - Détermination de la teneur en chlorures - Méthode par titrage potentiométrique	ISO 5943	Pour confirmation	1 ^{er} trimestre
NM ISO 3728	Crème glacée et glace au lait – Détermination de la teneur en matière sèche totale (Méthode de référence)	ISO 3728	Pour confirmation	1 ^{er} trimestre
08.4.266	Norme pour le cottage cheese	CXS 273-1968	Pour révision	3 ^{ème} trimestre
08.4.268	Norme pour le fromage à la crème (ou "cream cheese")	CXS 275-1973	Pour révision	3 ^{ème} trimestre
08.4.261	Norme pour le danbo	CXS 264-1966	Pour révision	3 ^{ème} trimestre
08.4.263	Norme pour le Samsø	CXS 268-1966	Pour révision	3 ^{ème} trimestre
08.4.264	Norme pour le Tilsiter	CXS 270-1968	Pour révision	3 ^{ème} trimestre
08.4.061	Norme pour le Saint-Paulin	CXS 271-1968	Pour révision	3 ^{ème} trimestre
08.4.265	Norme pour le provolone	CXS 272-1968	Pour révision	3 ^{ème} trimestre
08.4.267	Norme pour le Coulommiers	CXS 274-1969	Pour révision	3 ^{ème} trimestre
08.4.064	Norme pour le Camembert	CXS 276-1973	Pour révision	3 ^{ème} trimestre
08.4.062	Norme pour le Brie	CXS 277-1973	Pour révision	3 ^{ème} trimestre

03/01/2020

EN 08*/EN-PA/11

Avenue Hadj Ahmed Cherkaoui, Agdal - Rabat, Maroc

شارع حاج أحمد الشراوي، أكدال - الرباط - المغرب

☎ : + 212 5 37 67 65 00 / + 212 5 37 68 13 51 - 📠 : + 212 5 37 68 20 49

Centre de relations : 080 100 36 37

www.onssa.gov.ma

CN DES METHODES D'ANALYSES ET D'ECHANTILLONNAGE :

Code du projet de norme marocaine	Titre	Document de base	Observation	Date prévisionnelle de réunion
08.0.157	Microbiologie de la chaîne alimentaire — Méthode horizontale pour le dénombrement des micro-organismes psychrotrophes	ISO 17410:2019	Pour révision	2 ^{ème} trimestre
-	Microbiologie de la chaîne alimentaire — Exigences et lignes directrices pour la réalisation des tests d'épreuve microbiologique — Partie 1: Tests de croissance pour étudier le potentiel de croissance, le temps de latence et le taux de croissance maximal	ISO 20976-1:2019	Pour adoption	2 ^{ème} trimestre
08.0.190	Microbiologie de la chaîne alimentaire — Exigences spécifiques et recommandations relatives aux essais d'aptitude par comparaison interlaboratoires	ISO 22117:2019	Pour révision	2 ^{ème} trimestre

08.0.201	Microbiologie dans la chaîne alimentaire — Méthode horizontale pour la recherche des virus de l'hépatite A et norovirus par la technique RT-PCR en temps réel — Partie 2: Méthode de détection	ISO 15216-2:2019	Pour révision	2 ^{ème} trimestre
-	Microbiologie de la chaîne alimentaire — Validation des méthodes — Partie 4: Protocole pour la validation de méthodes dans un seul laboratoire	ISO 16140-4	Pour adoption	2 ^{ème} trimestre
-	Microbiologie de la chaîne alimentaire — Validation des méthodes — Partie 5: Protocole pour la validation interlaboratoires de méthodes non commerciales par plan factoriel	ISO 16140-5	Pour adoption	2 ^{ème} trimestre
-	Microbiologie de la chaîne alimentaire — Validation des méthodes — Partie 6: Protocole pour la validation de méthodes alternatives (commerciales) pour la confirmation microbiologique et le typage	ISO 16140-6	Pour adoption	2 ^{ème} trimestre
08.0.174	Microbiologie de la chaîne alimentaire — Estimation de l'incertitude de mesure pour les déterminations quantitatives	ISO 19036	Pour révision	2 ^{ème} trimestre
-	Analyse de biomarqueurs moléculaires — Détermination des caractéristiques de performance des méthodes de mesure qualitatives et validation des méthodes	ISO/TS 16393:2019	Pour adoption	2 ^{ème} trimestre

-	Analyse moléculaire de biomarqueurs — Méthodes d'analyse pour la détection et l'identification des espèces animales dans les aliments et les produits alimentaires (méthodes basées sur l'utilisation des acides nucléiques) — Exigences générales et définitions	ISO 20813:2019	Pour adoption	2 ^{ème} trimestre
-	Produits alimentaires - Lignes directrices pour l'étalonnage et le dosage des résidus de pesticides et contaminants organiques par des méthodes chromatographiques	CEN/TS 17061:2019	Pour adoption	2 ^{ème} trimestre
-	Denrées alimentaires - Lignes directrices générales pour la validation des méthodes de PCR qualitative en temps réel - Partie 1 : Validation intralaboratoire	CEN/TS 17329-1:2019	Pour adoption	2 ^{ème} trimestre
-	Denrées alimentaires - Lignes directrices générales pour la validation des méthodes de PCR qualitative en temps réel - Partie 2 : Étude interlaboratoires	CEN/TS 17329-2:2019	Pour adoption	2 ^{ème} trimestre
08.0.087	Produits alimentaires - Détection des allergènes alimentaires par des méthodes d'analyse immunologiques - Partie 1 : Considérations générales	EN 15633-1:2019	Pour révision	2 ^{ème} trimestre
08.0.232	Produits alimentaires - Détection des allergènes alimentaires par des méthodes d'analyse de biologie moléculaire - Partie 1 : Considérations générales	EN 15634-1:2019	Pour révision	2 ^{ème} trimestre

08.0.212	Produits alimentaires - Détection des allergènes alimentaires par des méthodes d'analyse de biologie moléculaire - Partie 2 : Céleri (<i>Apium graveolens</i>) - Détection d'une séquence d'ADN spécifique dans des saucisses cuites par PCR en temps réel	EN 15634-2:2019	Pour révision	2 ^{ème} trimestre
08.0.094	Produits alimentaires - Détection des allergènes alimentaires - Considérations générales et validation des méthodes	EN 15842:2019	Pour révision	2 ^{ème} trimestre
-	Produits alimentaires - Exigences de performances minimales pour la détermination du gluten par une méthode ELISA	EN 17254:2019	Pour adoption	2 ^{ème} trimestre
-	Produits alimentaires - Dosage des éléments et de leurs espèces chimiques - Dosage de l'aluminium par spectrométrie de masse avec plasma à couplage inductif (ICP-MS)	EN 17264:2019	Pour adoption	2 ^{ème} trimestre
-	Produits alimentaires - Dosage des éléments et de leurs espèces chimiques - Dosage de l'aluminium par spectrométrie d'émission optique avec plasma à couplage inductif (ICP-OES)	EN 17265:2019	Pour adoption	2 ^{ème} trimestre
-	Produits alimentaires - Dosage des éléments et de leurs espèces chimiques - Dosage du mercure organique dans les produits de la mer par analyse du mercure élémentaire	EN 17266:2019	Pour adoption	2 ^{ème} trimestre
-	Produits alimentaires - Multiméthode de dépistage de l'aflatoxine B1, du déoxynivalénol, de la fumonisine B1 et B2, de l'ochratoxine A, de la toxine T-2, de la toxine HT-2 et de la zéaralénone dans les produits alimentaires, à l'exception des aliments pour nourrissons et jeunes enfants, par CLHP-SM/SM	EN 17279:2019	Pour adoption	2 ^{ème} trimestre

-	Produits alimentaires - Dosage de la zéaralénone et des trichothécènes y compris du déoxynivalénol (DON) et ses dérivés acétylés (3-acétyl-DON et 15-acétyl-DON), du nivalénol (NIV) et des toxines T-2 et HT-2 dans les céréales et les produits céréaliers par CL-SM/SM	EN 17280:2019	Pour adoption	2 ^{ème} trimestre
---	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------	---------------	----------------------------

CN DES FRUITS ET LEGUMES ET PRODUITS DERIVES :

Code du projet de norme marocaine	Titre	Document de base	Observation	Date prévisionnelle de réunion
-	Norme-cadre pour fruits et légumes frais	Norme Cadre CEEONU ed 2017	Pour adoption	3 ^{ème} trimestre
-	Norme pour les anones	CEE-ONU-FEV 47 -ED 2019	Pour adoption	3 ^{ème} trimestre
-	Norme pour le chou brocoli	CEE-ONU-FEV 47 -ED 2019	Pour adoption	3 ^{ème} trimestre
-	Norme pour les Légumes à racines et tubercules	CEE-ONU- FFV 59 - Edition 2019	Pour adoption	3 ^{ème} trimestre

-	Norme pour les baies	CEE-ONU FFV-57 ed 2019	Pour adoption	3 ^{ème} trimestre
08.1.103	Norme pour les bananes	Règlement CEE n°2257-1994 - rév.2011	Pour révision	3 ^{ème} trimestre
08.1.109	Norme pour les cerises	CEE-ONU – FFV 13 – 2019	Pour révision	3 ^{ème} trimestre
08.1.130	Norme pour les choux-fleurs	CEE-ONU – FFV 111 – 2019	Pour révision	3 ^{ème} trimestre
8.1.124	Norme pour les oignons	CEE-ONU – FFV 25 – 2019	Pour révision	3 ^{ème} trimestre
08.1.111	Norme pour les pastèques	CEE-ONU – FFV 37 – 2019	Pour révision	3 ^{ème} trimestre
08.1.108	Norme pour les avocats	CEE-ONU – FFV 42 – 2019	Pour révision	3 ^{ème} trimestre

CN DE L'HYGIÈNE ET DE LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS :

Code du projet de norme marocaine	Titre	Document de base	Observation	Date prévisionnelle de réunion
PNM 08.0.088	Traçabilité et sécurité des aliments - Management et hygiène - Recommandations pour la détermination de la durée de vie microbiologique des aliments	FD V01-014	Pour révision	4 ^{ème} trimestre

-	Code d'usages en matière de prévention et réduction de la contamination des céréales par les mycotoxines	CAC/RCP 51-2003:2017	Pour adoption	4 ^{ème} trimestre
-	Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des produits destinés à l'alimentation humaine et animale par les dioxines et les PCB de type dioxine	CAC/RCP 62-2006:2018	Pour adoption	4 ^{ème} trimestre
-	Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des épices par les mycotoxines	CAC/RCP 78-2017	Pour adoption	4 ^{ème} trimestre
-	Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des arachides par les aflatoxines	CAC/RCP 55-2004	Pour adoption	4 ^{ème} trimestre
-	Ionisation des aliments -- Exigences pour l'élaboration, la validation et le contrôle de routine du procédé d'irradiation utilisant le rayonnement ionisant dans le traitement des aliments	ISO 14470:2011	Pour adoption	4 ^{ème} trimestre
-	Norme générale pour les denrées alimentaires irradiées	codex stan 106-1983, rev. 1-2003	Pour adoption	4 ^{ème} trimestre

CN DES MATIERES FERTILISANTES ET SUPPORTS DE CULTURE :

Code du projet de norme marocaine	Titre	Document de base	Observation	Date prévisionnelle de réunion
-----------------------------------	-------	------------------	-------------	--------------------------------

03/01/2020

EN 08*/EN-PA/11

Avenue Hadj Ahmed Cherkaoui, Agdal - Rabat, Maroc

شارع حاج أحمد الشراكوي، أكدال - الرباط - المغرب

☎ : + 212 5 37 67 65 00 / + 212 5 37 68 13 51 - 📠 : + 212 5 37 68 20 49

Centre de relations : 080 100 36 37

www.onssa.gov.ma

-	Supports de culture - Dénominations, spécifications, marquage	NF U 44-551 COMPIL	Pour adoption	4ème trimestre
-	Engrais minéraux- engrais inorganique à éléments secondaire et oligoéléments	-	Pour adoption	4ème trimestre
-	Engrais - Détermination du perchlorate dans les engrais minéraux par chromatographie ionique et détection conductimétrique (IC-CD)	EN 17246:2019	Pour adoption	4ème trimestre
-	Amendements minéraux basiques - Détermination du besoin en chaux d'un sol - Méthode tampon d'acétate d'ammonium pH 5,5	CEN/TS 17338:2019	Pour adoption	4ème trimestre