

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
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

03/07/2020

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

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 de référence) - Partie 2: Glaces de consommation et préparations pour glaces à base de lait ;	ISO 8262-2	Pour confirmation	1 ^{er} trimestre

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
<i>PNM 08.4.278</i>	<i>Fromages Détermination de la teneur en matière grasse- Méthode acido-butyrométrique</i>	<i>NF V 04-287:2019.</i>	<i>Pour adoption</i>	

PNM ISO 17678	<i>Lait et produits laitiers Détermination de la pureté des matières grasses laitières par analyse chromatographique en phase gazeuse des triglycérides</i>	ISO 17678	Pour révision	
PNM ISO 16297	<i>Lait Dénombrement bactériologique Protocole pour l'évaluation de méthodes alternatives</i>	ISO 16297	Pour révision	
PNM ISO 11816-2	<i>Lait et produits laitiers Détermination de l'activité de la phosphatase alcaline Partie 2 : Méthode fluorimétrique pour le fromage</i>	ISO 11816-2	Pour révision	
PNM ISO 13366-1	<i>Lait - Dénombrement des cellules somatiques Partie 1 : Méthode au microscope (Méthode de référence)</i>	ISO 13366-1	Pour révision	

CN DES METHODES D'ANALYSES ET D'ECHANTILLONAGE :

Code du projet de norme marocaine	Titre	Document de base	Observation	Date prévisionnelle de réunion
PNM ISO 17410	Microbiologie de la chaîne alimentaire — Méthode horizontale pour le dénombrement des micro-organismes psychrotrophes	ISO 17410	Pour révision	2 ^{ème} trimestre
PNM ISO 20976	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	Pour adoption	2 ^{ème} trimestre
PNM ISO 22117	Microbiologie de la chaîne alimentaire — Exigences spécifiques et recommandations relatives aux essais d'aptitude par comparaison interlaboratoires	ISO 22117	Pour révision	2 ^{ème} trimestre
PNM ISO 15216-2	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	Pour révision	2 ^{ème} trimestre
PNM ISO 16140-6	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

PNM ISO 19036	Microbiologie de la chaîne alimentaire — Estimation de l'incertitude de mesure pour les déterminations quantitatives	ISO 19036	Pour révision	2 ^{ème} trimestre
PNM ISO/ TS 16393	Analyse de biomarqueurs moléculaires — Détermination des caractéristiques de performance des méthodes de mesure qualitatives et validation des méthodes	ISO/ TS 16393	Pour adoption	2 ^{ème} trimestre
PNM ISO 20813	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	Pour adoption	2 ^{ème} trimestre
PNM EN 15633-1	Produits alimentaires - Détection des allergènes alimentaires par des méthodes d'analyse immunologiques - Partie 1 : Considérations générales	EN 15633-1 :	Pour révision	2 ^{ème} trimestre
PNM EN 15634-1	Produits alimentaires - Détection des allergènes alimentaires par des méthodes d'analyse de biologie moléculaire - Partie 1 : Considérations générales	EN 15634-1	Pour révision	2 ^{ème} trimestre
PNM EN 15634-2	Produits alimentaires - Détection des allergènes alimentaires par des méthodes d'analyse de biologie moléculaire - Partie 2 : Céleri (<i>Apiumgraveolens</i>) - Détection d'une séquence d'ADN spécifique dans des saucisses cuites par PCR en temps réel	EN 15634-2	Pour révision	2 ^{ème} trimestre

PNM EN 17254	Produits alimentaires - Exigences de performances minimales pour la détermination du gluten par une méthode ELISA	EN 17254	Pour adoption	2 ^{ème} trimestre
PNM EN 17264	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	Pour adoption	2 ^{ème} trimestre
<i>PNM EN 17265</i>	<i>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)</i>	<i>EN 17265</i>	<i>Pour adoption</i>	<i>2^{ème} trimestre</i>
<i>PNM EN 17279</i>	<i>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</i>	<i>EN 17279</i>	<i>Pour adoption</i>	<i>2^{ème} trimestre</i>
<i>PNM EN 17203</i>	<i>Produits alimentaires- Dosage de la citrinine dans les produits alimentaires par chromatographie liquide couplée à une spectrométrie de masse en tandem (CL-SM/SM)</i>	<i>EN 17203</i>	<i>Pour adoption</i>	<i>2^{ème} trimestre</i>

PNM ISO 21572	<i>Produits alimentaire Analyse des biomarqueurs moléculaires- Méthodes immunochimiques pour la détection et la quantification des protéines</i>	ISO 21572	Pour révision	2 ^{ème} trimestre
PNM 08.0.148	<i>Traçabilité et sécurité des aliments- Management et hygiène- Lignes directrices pour la réalisation de tests de vieillissement microbiologique - Aliments périssables réfrigérés</i>	NF V 01-003:2018.	Pour révision	2 ^{ème} trimestre
PNM ISO 21446	<i>Formules infantiles et produits nutritionnels pour adultes- Détermination de la teneur en vitamine K1 trans et totale (cis + trans)- Chromatographie liquide à haute performance (CLHP) en phase normale.</i>	ISO 21446	Pour adoption	2 ^{ème} trimestre
NM ISO 7251	Microbiologie des aliments : Méthode horizontale pour la recherche et le dénombrement d'Escherichia coli présumés – Technique du nombre le plus probable	ISO 7251	Pour confirmation	2 ^{ème} trimestre
NM ISO/TS 20836	Microbiologie des aliments — Réaction de polymérisation en chaîne (PCR) pour la recherche de micro-organismes pathogènes dans les aliments — Essais de performance des thermocycleurs	ISO/TS 20836	Pour confirmation	2 ^{ème} trimestre
NM ISO 22174	Microbiologie des aliments — Réaction de polymérisation en chaîne (PCR) pour la recherche de micro-organismes pathogènes dans les aliments — Exigences générales et définition	ISO 22174	Pour confirmation	2 ^{ème} trimestre
NM ISO 6887-6	Microbiologie des aliments — Préparation des échantillons, de la suspension mère et des dilutions décimales en vue de l'examen microbiologique — Partie 6 : Règles spécifiques pour la préparation des échantillons prélevés au stade de production primaire	ISO 6887-6	Pour confirmation	2 ^{ème} trimestre

NM ISO/TS 6579-2	Microbiologie des aliments — Méthode horizontale pour la recherche, le dénombrement et le sérotypage des salmonella — Partie 2: Dénombrement par une technique miniaturisée du nombre le plus probable	ISO/TS 6579-2	Pour confirmation	2 ^{ème} trimestre
NM ISO 13307	Microbiologie des aliments — Stade de production primaire — Techniques de prélèvement	ISO 13307	Pour confirmation	2 ^{ème} trimestre
NM ISO/TS 22118	Microbiologie des aliments — Réaction de polymérisation en chaîne (PCR) pour la détection et la quantification des micro-organismes pathogènes dans les aliments — Caractéristiques de performance	ISO/TS 22118	Pour confirmation	2 ^{ème} trimestre
NM ISO/TS 13136	:Microbiologie des aliments — Méthode basée sur la réaction de polymérisation en chaîne (PCR) en temps réel pour la détection des micro-organismes pathogènes dans les aliments — Méthode horizontale pour la détection des Escherichia coli producteurs de Shigatoxines (STEC) et la détermination des sérogroupes O157, O111, O26, O103 et O145	ISO/TS 13136	Pour confirmation	2 ^{ème} trimestre
NM ISO/TS 17919	Microbiologie de la chaîne alimentaire — Réaction de polymérisation en chaîne (PCR) pour la détection de micro-organismes pathogènes dans les aliments — Détection des clostridies productrices de neurotoxine botulique de type A, B, E et F	ISO/TS 17919	Pour confirmation	2 ^{ème} trimestre
NM ISO 13495	Produits alimentaires — Principes de sélection et critères de validation des méthodes d'identification variétale utilisant des acides nucléiques spécifiques.	ISO 13495	Pour confirmation	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

03/07/2020

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

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

03/07/2020

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

CN DES MATIERES FERTILISANTES ET SUPPORTS DE CULTURE :

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