

**CTN DES METHODES D'ANALYSES
ET D'ECHANTILLONNAGE :**

NORMES EN PROJET (Programme 2010) :

Code du projet de norme marocaine	Titre	Date prévisionnelle de réunion
CAC/GL 50 - 2004	Directives Générales sur l'Echantillonnage.	1 ^{er} semestre 2010
CODEX STAN 234-1999/Rév1 2006	Méthodes recommandées d'analyse et d'échantillonnage recommandées.	1 ^{er} semestre 2010
CAC/GL 61 - 2007	Directives pour l'application des principes généraux d'hygiène des denrées alimentaires à la maîtrise de listeria monocytogenes dans les aliments prêts à consommer.	1 ^{er} semestre 2010
CAC/GL 63 - 2007	principes et directives pour la gestion des risques microbiologiques (GRM)	1 ^{er} semestre 2010
ISO 6579:2002	Microbiologie des aliments – Méthode horizontale pour la recherche des Salmonella spp. ; (REV)	1 ^{er} semestre 2010
ISO 6579:2002/ Amd : 2007	Annexe D – Recherche des Salmonella spp. Dans les matières fécales des animaux et dans des échantillons environnementaux au stade de la production primaire ;	1 ^{er} semestre 2010
ISO 11133-1:2009	Microbiologie des aliments – Lignes directrices pour la préparation et la production des milieux de culture – Partie 1 : Lignes directrices générales d'assurance qualité pour la préparation des milieux de culture en laboratoire ; (REV)	1 ^{er} semestre 2010
ISO 11133-2:2003	Microbiologie des aliments – Guide pour la préparation et la production des milieux de culture – Partie 2 : Guide général pour les essais de performance des milieux de culture – Partie 2 : Guide général pour les essais de performance des milieux de culture ;	1 ^{er} semestre 2010
ISO 11289:1993	Produits alimentaires en conserves - Détermination du pH.	1 ^{er} semestre 2010
ISO 16634-1:2008	Produits alimentaires - Détermination de la teneur en azote total par combustion selon le principe Dumas et calcul de la teneur en protéines brutes – Partie 1 : Graines oléagineuses et aliments des animaux ;	1 ^{er} semestre 2010
ISO/DIS 22119	Réaction de polymérisation en chaîne (PCR) en temps réel pour la détection des micro-organismes pathogènes dans les aliments - Exigences générales et définitions.	1 ^{er} semestre 2010
ISO/DIS 22118	Réaction de polymérisation en chaîne (PCR) pour la détection des micro-organismes pathogènes dans les aliments - Caractéristiques de performance des méthodes de détection moléculaires.	1 ^{er} semestre 2010

B- CTN DES LAITS ET PRODUITS LAITIERS :

NORMES EN PROJET (Programme 2010):

Code du document de base	Titre	Date prévisionnelle de réunion
ISO 488 - 2008	Lait – Détermination de la teneur en matière grasse – Butyromètres Gerber ;	1 ^{er} semestre 2010

ISO 707 - 2008	Lait et produits dérivés - Lignes directrices pour l'échantillonnage; (REV)	1 ^{er} semestre 2010
ISO 1735 - 2004	Fromages et fromages fondus – Détermination de la teneur en matière grasse – Méthode gravimétrique (Méthode de référence) ; (REV)	1 ^{er} semestre 2010
ISO 1736 - 2008	Lait sec et produits à base de lait sec – Détermination de la teneur en matière grasse – Méthode gravimétrique (Méthode de référence) ; (REV)	1 ^{er} semestre 2010
ISO 1737 - 2008	Lait concentré sucré et non sucré – Détermination de la teneur en matière grasse – Méthode gravimétrique (Méthode de référence) ; (REV)	1 ^{er} semestre 2010
ISO 1738 - 2004	Beurre -- Détermination de la teneur en sel; (REV)	1 ^{er} semestre 2010
ISO 1739 - 2006	Beurre -- Détermination de l'indice de réfraction de la matière grasse (Méthode de référence) ; (REV)	1 ^{er} semestre 2010
ISO 1740 - 2004	Produits à matière grasse laitière et beurre -- Détermination de l'acidité de la matière grasse (Méthode de référence) ; (REV)	1 ^{er} semestre 2010
ISO 2446 - 2008	Lait - Détermination de la teneur en matière grasse;	1 ^{er} semestre 2010
ISO 2450 : 2008	Crème - Détermination de la teneur en matière grasse - Méthode gravimétrique (Méthode de référence) ; (REV)	1 ^{er} semestre 2010
ISO 3356 : 2009	Lait - Détermination de la teneur en Phosphatase alcaline; (REV)	1 ^{er} semestre 2010
ISO 3889 - 2006	Lait et produits laitiers - Spécifications des fioles d'extraction de la matière grasse, type Mojonier (REV)	1 ^{er} semestre 2010
ISO 3890-1 - 2009	Lait et produits laitiers – Détermination des résidus de composés organochlorés (pesticides) – Partie 1 : Considérations générales et méthodes d'extraction ; (REV)	1 ^{er} semestre 2010
ISO 3890-2 - 2009	Lait et produits laitiers – Détermination des résidus de composés organochlorés (pesticides) – Partie 2 : Méthodes d'essai pour la purification des extraits bruts et tests de confirmation; (REV)	1 ^{er} semestre 2010
ISO 5536 - 2009	Produits à base de matière grasse laitière – Détermination de la teneur en eau – Méthode de Karl Fischer; (REV)	1 ^{er} semestre 2010
ISO 5537 - 2004	Lait sec – Détermination du taux d'humidité (Méthode de référence);	1 ^{er} semestre 2010
ISO 5764 - 2009	Lait – Détermination du point de congélation – Méthode au cryoscope à thermistance (Méthode de référence); (REV)	1 ^{er} semestre 2010
ISO 5943 - 2006	Fromages et fromages fondus – Détermination de la teneur en chlorures – Méthode par titrage potentiométrique; (REV)	1 ^{er} semestre 2010
ISO 6730 - 2005	Lait – Dénombrement des unités formant colonie de micro-organismes psychotropes Technique par comptage des colonies à 6,5 °C; (REV)	1 ^{er} semestre 2010
<u>ISO/TS 6733:2006</u>	Lait et produits laitiers -- Détermination de la teneur en plomb -- Méthode spectrométrique d'absorption atomique avec four de graphite ;	1 ^{er} semestre 2010
ISO 6785 :2001	Lait et produits laitiers – Recherche de salmonella spp ; (REV)	1 ^{er} semestre 2010
ISO 6092:1980	Lait sec -- Détermination de l'acidité titrable (méthode pratique)	1 ^{er} semestre 2010
ISO 7208 - 2008	Lait écrémé, sérum et babeurre -- Détermination de la teneur en matière grasse -- Méthode gravimétrique (Méthode de référence) ; (REV)	1 ^{er} semestre 2010
ISO 7238 - 2004	Beurre -- Détermination du pH de la phase aqueuse -- Méthode	1 ^{er} semestre

	potentiométrique; (REV)	2010
ISO 7889 - 2003	Yaourt – Dénombrement des micro-organismes caractéristiques – Technique de comptage des colonies à 37°C;	1 ^{er} semestre 2010
ISO 8196-1 - 2009	Lait – Définition et évaluation de la précision globale des méthodes alternatives d'analyse du lait – Partie 1 : Attributs analytiques des méthodes alternatives; (REV)	1 ^{er} semestre 2010
ISO 8196-2 - 2009	Lait – Définition et évaluation de la précision globale des méthodes alternatives d'analyse du lait – Partie 2 : Calibrage et contrôle qualité dans les laboratoires laitiers; (REV)	1 ^{er} semestre 2010
ISO 8196-3 - 2009	Lait – Définition et évaluation de la précision globale des méthodes alternatives d'analyse du lait – Partie 3 : Protocole pour l'évaluation et la validation des méthodes quantitatives alternatives d'analyse du lait;	1 ^{er} semestre 2010
<u>ISO 8260:2008</u>	Lait et produits laitiers -- Dosage des pesticides organochlorés et des polychlorobiphényles -- Méthode par chromatographie capillaire en phase gazeuse-liquide avec détection à capture d'électrons	1 ^{er} semestre 2010
ISO 8261- 2001	Lait et produits laitiers – Lignes directrices générales pour la préparation des échantillons pour essais, de la suspension mère et des dilutions décimales en vue de l'examen microbiologique; (REV)	1 ^{er} semestre 2010
ISO 8262-1 / 2005	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 ;	1 ^{er} semestre 2010
ISO 8381 - 2008	Aliments à base de lait pour enfants en bas âge -- Détermination de la teneur en matière grasse -- Méthode gravimétrique (Méthode de référence).	1 ^{er} semestre 2010
ISO 9231:2008	Lait et produits laitiers -- Détermination de la teneur en acide benzoïque et en acide sorbique ;	1 ^{er} semestre 2010
ISO 9232 :2003	Yaourt – Identification des micro-organismes caractéristiques (Lactobacillus delbrueckii subsp bulgaricus et streptococcus thermophilus) ;	1 ^{er} semestre 2010
ISO/TS11059:2009	Lait et produits laitiers – Méthode de dénombrement des pseudomonas spp ;	1 ^{er} semestre 2010
ISO 11815 : 2007	Lait -- Dénombrement de l'activité totale de coagulation du lait dans la présure de bovins ;	1 ^{er} semestre 2010
ISO 11865 : 2009	Lait entier instantané en poudre – Détermination du nombre de taches blanches ; (REV)	1 ^{er} semestre 2010
ISO 11866-1 : 2005	Laits et produits laitiers - Dénombrement des Escherichia Coli présumés – Partie 1 : Technique du nombre le plus probable avec utilisation de 4-méthylumbelliféryl-beta-D-glucuronide (MUG) ; (REV)	1 ^{er} semestre 2010
ISO 11870 :2009	Lait et produits laitiers -- Détermination de la teneur en matière grasse – Lignes directrices générales pour l'utilisation des méthodes butyrométriques ; (REV)	1 ^{er} semestre 2010
ISO 12078 :2006	Matières grasses laitières anhydres – Détermination de la composition stérolique par chromatographie en phase gazeuse (Méthode de référence) ; (REV)	1 ^{er} semestre 2010
ISO 12080-1 :2009	Lait écrémé en poudre – Détermination de la teneur en vitamine A – Partie1 : Méthode colorimétrique ; (REV)	1 ^{er} semestre 2010
ISO 12080-2 :2009	Lait écrémé en poudre – Détermination de la teneur en vitamine A – Partie2 : Méthode par chromatographie en phase liquide à haute performance ; (REV)	1 ^{er} semestre 2010
ISO 13580 :	Yaourt -- Détermination de la teneur totale en matières solides	1 ^{er} semestre

2005	(Méthode de référence).	2010
ISO 14378 :2009	Lait et lait en poudre : Détermination de la teneur en iodure – Méthode par chromatographie en phase liquide à haute performance ; (REV)	1 ^{er} semestre 2010
ISO 14461-1 :2005	Lait et produits laitiers : Contrôle de qualité en laboratoires microbiologiques – Partie 1: Evaluation de la performance des analyses effectuant les comptages de colonies ;	2 ^{ème} semestre 2010
ISO 14461-2 :2005	Lait et produits laitiers : Contrôle de qualité en laboratoires microbiologiques – Partie 2: Détermination de la fiabilité des comptages de colonies en boîte parallèles et des dilutions décimales suivantes ;	2 ^{ème} semestre 2010
ISO 14892 :2002	Lait écrémé sec : Détermination de la teneur en vitamine D par chromatographie liquide à haute performance;	2 ^{ème} semestre 2010
ISO/TS17837:2008	Fromages fondus : Détermination de la teneur en azote et calcul des protéines brutes – Méthode Kjeldahl	2 ^{ème} semestre 2010
ISO 20541:2008	Lait et produits laitiers -- Détermination de la teneur en nitrates -- Méthode par réduction enzymatique et spectrométrie d'absorption moléculaire après réaction de Griess	2 ^{ème} semestre 2010
ISO 22160 : 2007	Lait et boissons à base de lait -- Détermination de l'activité de la phosphatase alcaline -- Méthode par un système de photoactivation enzymatique	2 ^{ème} semestre 2010
ISO 22662:2007	Lait et produits laitiers -- Détermination de la teneur en lactose par chromatographie liquide haute performance (Méthode de référence)	2 ^{ème} semestre 2010
ISO 22935-1 : 2009	Lait et produits laitiers – Analyse sensorielle – Partie 1 : Lignes directrices générales pour le recrutement, la sélection, l'entraînement et le contrôle des sujets ;	2 ^{ème} semestre 2010
ISO 22935-2 : 2009	Lait et produits laitiers – Analyse sensorielle – Partie 2 : Méthodes recommandées pour l'évaluation sensorielle ;	2 ^{ème} semestre 2010
ISO 22935-3 : 2009	Lait et produits laitiers – Analyse sensorielle – Partie 3 : Lignes directrices pour une méthode d'évaluation de la conformité aux spécifications de produit pour les propriétés sensorielles par notation ;	2 ^{ème} semestre 2010
ISO 23065 : 2009	Matière grasse laitière de produits laitiers enrichis -- Détermination de la teneur en acides gras oméga-3 et oméga-6 par chromatographie gaz-liquide.	2 ^{ème} semestre 2010
ISO 26323 :2009	Produits laitiers -- Détermination de l'activité acidifiante des cultures laitières par mesurage continu de pH (CpH).	2 ^{ème} semestre 2010
ISO 27265 : 2009	Lait sec – Dénombrement des spores spécialement thermorésistantes des bactéries thermophiles	2 ^{ème} semestre 2010
Codex stan 274-1969	Norme individuelle pour le fromage « Coulommiers » – Spécifications.	2 ^{ème} semestre 2010

**C- CTN DES VIANDES ET PRODUITS
A BASE DE VIANDES :**

NORMES EN PROJET (PROGRAMME 2010) :

Code du document de base	Titre	Date prévisionnelle de réunion
NF V 04-418 / 2000	Viandes et produits à base de viande – Détection des agents colorants –Méthode par chromatographie en couche mince.	2 ^{ème} semestre 2010
CAC/RCP 58 - 2005	Code d'usages en matière d'hygiène pour la viande	2 ^{ème} semestre 2010
NF V 04-416 / 1999	Viandes et produits à base de viande – Préparation de l'échantillon en vue de l'analyse de composition.	2 ^{ème} semestre 2010
NF V 46-001 / 1996	Viandes de gros bovins – Conditions de valorisation du potentiel de tendreté.	2 ^{ème} semestre 2010
NF V 46-002 / 1989	Viande hachée pur boeuf – Spécifications.	2 ^{ème} semestre 2010
NF V 46-007 / 1997	Viandes de gros bovins – Traçabilité des viandes identifiées – Abattoirs.	2 ^{ème} semestre 2010
NF V 47-010/ 1998	Viandes de gros bovins – Traçabilité des viandes identifiées – Ateliers de découpe, désossage, travail de la viande, conditionnement et vente.	2 ^{ème} semestre 2010
NF V 47-001/ 1994	Viande de lapin – Production et transformation du lapin de chair domestique.	2 ^{ème} semestre 2010
NORME MAROCAINE	Viande et produits à base de viandes – « KHLII » spécifications.	2 ^{ème} semestre 2010

D- CTN DES CONTAMINANTS :

NORMES EN PROJET (PROGRAMME 2010) :

Code du document de base	Titre	Date prévisionnelle de réunion
CODEX STAN 1995 – Rév.1 - 1997	Glossaire de termes et définitions pour les résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments	2 ^{ème} semestre 2010
CODEX STAN 193 1995 – Rév.1 - 2003	Contaminants et toxines dans les denrées alimentaires.	2 ^{ème} semestre 2010

F- CTN DE LA PRODUCTION APICOLE :

NORMES EN PROJET (PROGRAMME 2010) :

Code du document de base	Titre	Date prévisionnelle de réunion
PNM 08.5.106	Miels – Spécifications.	2 ^{ème} semestre 2010

G- CTN DES ALIMENTS POUR ANIMAUX :

NORMES EN PROJET (PROGRAMME 2010) :

Code du document de base	Titre	Date prévisionnelle de réunion
CAC/RCP 45 - 1997	Code d'usages pour la réduction en aflatoxine B1 dans les matières premières et les aliments d'appoint destinés au bétail laitier ;	2 ^{ème} semestre 2010
CAC/RCP 54 - 2004	Code d'Usages pour une Bonne Alimentation Animale ;	2 ^{ème} semestre 2010
ISO 5983-1: 2005 + Cor 1:2008	Aliments des animaux -- Dosage de l'azote et calcul de la teneur en protéines brutes -- Partie 1: Méthode Kjeldahl ;	2 ^{ème} semestre 2010
ISO 5983-2:2009	Aliments des animaux -- Dosage de l'azote et calcul de la teneur en protéines brutes -- Partie 2: Méthode de digestion en bloc et distillation à la vapeur ;	2 ^{ème} semestre 2010
ISO 6493:2000	Aliments des animaux – Détermination de la teneur en amidon ;	2 ^{ème} semestre 2010
ISO 6497:2002	Aliments des animaux – Echantillonnage ;	2 ^{ème} semestre 2010
ISO 6865:2000	Aliments des animaux – Détermination de la teneur en cellulose brute – Méthode avec filtration intermédiaire ;	2 ^{ème} semestre 2010
ISO 6867:2000	Aliments des animaux – Détermination de la teneur en vitamine E – Méthode par chromatographie liquide à haute performance ;	2 ^{ème} semestre 2010
ISO 7485:2000	Aliments des animaux – Détermination des teneurs en potassium et sodium – Méthodes par spectrométrie d'émission de flamme;	2 ^{ème} semestre 2010
ISO 13903:2005	Aliments des animaux -- Dosage de la teneur en acides aminés ;	2 ^{ème} semestre 2010
ISO 13904:2005	Aliments des animaux -- Dosage du tryptophane ;	2 ^{ème} semestre 2010
ISO 13906:2008	Aliments des animaux -- Détermination des teneurs en fibres au détergent acide (ADF) et en lignine sulfurique (ADL) ;	2 ^{ème} semestre 2010
ISO 14181:2000	Aliments des animaux -- Détermination des résidus de pesticides organochlorés – Méthode par chromatographie en phase gazeuse ;	2 ^{ème} semestre 2010
ISO 14183:2005	Aliments des animaux -- Détermination des teneurs en monensine, narasine et salinomycine -- Méthode par chromatographie liquide utilisant la dérivation post-colonne ;	2 ^{ème} semestre 2010
ISO 14902:2001	Aliments des animaux – Dosage de l'activité des inhibiteurs trypsiques des produits de soja ;	2 ^{ème} semestre 2010
ISO 14939:2001	Aliments des animaux -- Détermination de la teneur en carbadox – Méthode par chromatographie liquide à haute performance ;	2 ^{ème} semestre 2010
ISO 15914:2004	Aliments des animaux -- Détermination enzymatique de la teneur totale en amidon ;	2 ^{ème} semestre 2010
ISO 17764-1:2002	Aliments des animaux -- Détermination de la teneur en acide gras – Partie1 : Préparation des esters méthyliques ;	2 ^{ème} semestre 2010
ISO 17764-2:2002	Aliments des animaux -- Détermination de la teneur en acide gras – Partie2 : Méthode par chromatographie en phase gazeuse ;	2 ^{ème} semestre 2010
ISO 27085:2009	Aliments des animaux -- Détermination de la teneur en calcium, sodium, phosphore, magnésium, potassium, fer, zinc, cuivre, manganèse, cobalt, molybdène, arsenic, plomb et cadmium par	2 ^{ème} semestre 2010

	ICP-AES ;	
ISO 30024:2009	Aliments des animaux -- Détermination de l'activité phytasique ;	2 ^{ème} semestre 2010

J- CTN DES ADDITIFS ALIMENTAIRES :

NORMES EN PROJET (PROGRAMME 2010) :

Code du document de base	Titre	Date prévisionnelle de réunion
NF EN 12856 - 2001	Produits alimentaires – Dosage de l'acésulfame-K, de l'aspartame et de la saccharine – Méthode par chromatographie liquide haute performance ;	2 ^{ème} semestre 2010
NF EN 12857 - 2001	Produits alimentaires – Dosage du cyclamate –Méthode par chromatographie liquide haute performance ;	2 ^{ème} semestre 2010
NF EN 1376 - 1996	Produits alimentaires – Dosage de la saccharine dans les édulcorants de table – Méthode spectrométrique ;	2 ^{ème} semestre 2010
NF EN 1377 - 1996	Produits alimentaires – Dosage de l'acésulfame K dans les édulcorants de table – Méthode spectrométrique ;	2 ^{ème} semestre 2010
NF EN 1378 - 1996	Produits alimentaires - Dosage de l'aspartame dans les édulcorants de table - Méthode par chromatographie liquide à haute performance;	2 ^{ème} semestre 2010