

Programme prévisionnel des Commissions de Normalisation pour l'année 2025

CN DES METHODES D'ANALYSES ET D'ECHANTILLONNAGE :

Code du projet de norme marocaine	Titre	Document de base	Observation	Date prévisionnelle de réunion
PNM 08.0.381	Dosage de l'histamine dans les produits de la pêche par spectrofluorimétrie	Histamine Lerke and Bell 1976	Pour adoption	1 ^{er} trimestre
	Afatoxins in Corn, Almonds, Brazil Nuts, Peanuts, and Pistachio Nuts: Multifunctional Column (Mycosep) Method	AOAC Official Method 994.08	Pour adoption	1 ^{er} trimestre
	Afatoxin B1 in Cattle FeedImmunoaffinity Column: Liquid Chromatography Method	AOAC Official Method 2003.02	Pour adoption	1 ^{er} trimestre
	Aflatoxin M1 in Liquid Milk: Immunoaffinity Column by Liquid Chromatography	AOAC Official Method 2000.08	Pour adoption	1 ^{er} trimestre

01/01/2025

EN 08*/EN-PA/11

Avenue Hadj Ahmed Cherkaoui, Agdal - Rabat, Maroc

شارع حاج احمد الشرقاوي، 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

	Clostridium botulinum and Its Toxins in Foods: Microbiological Method	AOAC Official Method 977.26	Pour adoption	1 ^{er} trimestre
	Mammalian Feces in Ground Black Pepper Alkaline Phosphatase Detection Method	AOAC Official Method 993.27	Pour adoption	1 ^{er} trimestre
	Lead, Cadmium, Zinc, Copper, and Iron in Foods: Atomic Absorption Spectrophotometry after Microwave Digestion	AOAC Official Method 999.10	Pour adoption	1 ^{er} trimestre
	Peroxide Value of Oils and Fats: Titration Method	AOAC Official Method 965.33	Pour adoption	1 ^{er} trimestre
	Produits alimentaires - Dosage des résidus de pesticides par extraction à l'acéate d'éthyle par GC- et LC-MS/MS (SweEt)	CEN/TS 17743:2022	Pour adoption	1 ^{er} trimestre
	Microbiologie de la chaîne alimentaire — Réaction de polymérisation en chaîne (PCR) pour la recherche et la quantification de micro-organismes — Exigences générales et définitions	ISO 22174:2024	Pour révision	1 ^{er} trimestre

	Microbiologie de la chaîne alimentaire — Préparation des échantillons, de la suspension mère et des dilutions décimales en vue de l'examen microbiologique — Partie 1: Règles générales pour la préparation de la suspension mère et des dilutions décimales — Amendement 1: Exigences et recommandations sur l'utilisation d'une taille de prise d'essai plus grande pour les méthodes qualitatives	ISO 6887-1:2017/Amd 1:2024	Pour révision	1 ^{er} trimestre
	Microbiologie de la chaîne alimentaire — Validation des méthodes — Partie 2: Protocole pour la validation de méthodes alternatives (commerciales) par rapport à une méthode de référence — Amendement 1: Révision de l'évaluation des données des études de comparaison de méthodes qualitatives, des calculs du niveau de détection de l'étude interlaboratoires et de l'interprétation de l'étude de justesse relative, et ajout d'un protocole pour la détermination de la stérilité commerciale pour des produits spécifiques	ISO 16140-2:2016/Amd 1:2024	Pour révision	1 ^{er} trimestre
	Microbiologie de la chaîne alimentaire — Validation des méthodes — Partie 4: Protocole pour la validation de méthodes dans un seul laboratoire — Amendement 1: Validation d'une taille de prise d'essai plus grande pour des méthodes qualitat	ISO 16140-4:2020/Amd 1:2024	Pour révision	1 ^{er} trimestre
	Analyse sensorielle — Méthodologie — Plans de présentation en blocs incomplets équilibrés	ISO 29842:2024	Pour adoption	1 ^{er} trimestre

	Analyse de biomarqueurs moléculaires — Détection de matériaux d'origine animale dans les denrées alimentaires et les aliments pour animaux par PCR en temps réel — Partie 11: Méthode de détection de l'ADN de pigeon	ISO/TS 20224-11:2024	Pour adoption	1 ^{er} trimestre
	Analyse de biomarqueurs moléculaires — Détection de matériaux d'origine animale dans les denrées alimentaires et les aliments pour animaux par PCR en temps réel — Partie 10: Méthode de détection de l'ADN de canard	ISO/TS 20224-10:2024	Pour adoption	1 ^{er} trimestre
	Analyse de biomarqueurs moléculaires — Codes-barres d'ADN de poissons et de produits à base de poisson à l'aide de segments de gènes mitochondriaux de cytochrome b et cytochrome c oxydase I	ISO 17174:2024	Pour révision	1 ^{er} trimestre
	Biomarqueurs moléculaires — Détection d'ADN dans le coton utilisé pour la production textile — Partie 2: Présentation des séquences cibles à utiliser dans les méthodes de détection reposant sur une réaction de polymérisation en chaîne (PCR) des événements de coton génétiquement modifié (GM)	ISO/TS 5354-2:2024	Pour adoption	1 ^{er} trimestre
	Analyse des produits agricoles et alimentaires - Protocole de caractérisation des performances d'une méthode d'analyse quantitative en vue de sa validation par construction du profil d'exactitude	NF V03-110	Pour adoption	1 ^{er} trimestre

	Produits alimentaires - Performances minimales requises pour la mesure quantitative des allergènes alimentaires du lait, de l'oeuf, de l'arachide, de la noisette, de l'amande, de la noix, de la noix de cajou, de la noix de pécan, de la noix du Brésil, de la pistache, de la noix de macadamia, du blé, du lupin, du sésame, de la moutarde, du soja, du céleri, du poisson, des mollusques et des crustacés	EN 17855: 2024	Pour révision	1 ^{er} trimestre
	Authenticité des aliments - Codage à barres de l'ADN de bivalves et produits dérivés de bivalves à l'aide d'un segment défini du gène de l'ARNr 16S mitochondrial	EN 17881 : 2024	Pour révision	1 ^{er} trimestre
	Authenticité des aliments - Codage à barres de l'ADN de viande dérivée de mammifères et d'oiseaux à l'aide de segments définis du gène du cytochrome b mitochondrial et de la cytochrome c oxydase I	EN 17882	Pour adoption	1 ^{er} trimestre
	Produits alimentaires - Détermination de la teneur en matière grasse	NF V03-426:2024	Pour adoption	1 ^{er} trimestre
	Produits alimentaires - Détermination de la teneur en cendres	NF V03-802:2024	Pour adoption	1 ^{er} trimestre

	Analyse des produits agricoles et alimentaires - Protocole de caractérisation des performances d'une méthode d'analyse quantitative en vue de sa validation par construction du profil d'exactitude	NF V03-110	Pour adoption	1 ^{er} trimestre
	Méthodes d'analyse en santé animale - Exigences et recommandations pour la validation, l'adoption et la mise en œuvre des techniques ELISA	NF U47-019:2024	Pour adoption	1 ^{er} trimestre
	Méthodes d'analyse en santé animale - PCR (réaction de polymérisation en chaîne) - Partie 1 : exigences et recommandations pour la mise en œuvre de la PCR en santé animale	NF U47-600-1:2024	Pour adoption	1 ^{er} trimestre
	Directives générales sur l'échantillonnage	CXG 50-2004 rev 2023	Pour révision	1 ^{er} trimestre
	Microbiologie des aliments – Méthode horizontale pour le dénombrement des bactéries lactiques mésophiles – Technique par comptage des colonies à 30°C ;	ISO 15214	Pour confirmation	1 ^{er} trimestre
	Microbiologie des aliments : Méthode horizontale pour le dénombrement de <i>Bacillus cereus</i> présumés en petit nombre – Technique du nombre le plus probable et méthode de recherche ;	ISO 21871/2006	Pour confirmation	1 ^{er} trimestre

	Microbiologie de la chaîne alimentaire — Exigences spécifiques et recommandations relatives aux essais d'aptitude par comparaison interlaboratoires	ISO/TS 22117	Pour confirmation	1 ^{er} trimestre
	Microbiologie de la chaîne alimentaire Reaction de polymerisation en chaîne (PCR) pour la detection de micro organismes pathogenes dans les aliments Detection des clostridies productrices de neurotoxine botulique de type A, B, E et F	ISO/TS 17919	Pour confirmation	1 ^{er} trimestre
	Produits alimentaires : Dosage de l'ochratoxine A dans les raisins de Corinthe, les raisins secs, les raisins secs de Smyrne, les mélanges de fruits secs et les figues sèches – Méthode CLHP avec purification sur colonne d'immuno- affinité et détection par fluorescence ;	EN 15829/2010	Pour confirmation	1 ^{er} trimestre
	Analyse des produits alimentaires : Détermination des résidus de pesticides par CG-SM – Temps de rétention, paramètres de spectrométrie de masse et information sur la réponse des détecteurs ;	CEN 16468/2013	Pour confirmation	1 ^{er} trimestre
	Aliments d'origine végétale - Méthodes multirésidus de détermination de résidus de pesticides par CPG ou CL-SM/SM - Partie 1 : généralités ;	EN 12393-1	Pour confirmation	1 ^{er} trimestre
	Microbiologie des aliments : Réaction de polymérisation en chaîne PCR pour la recherche de micro-organismes pathogènes dans les aliments – Exigences relatives à la préparation des échantillons pour la détection qualitative ;	ISO 20837/2006	Pour annulation	1 ^{er} trimestre

	Microbiologie des aliments : Réaction de polymérisation en chaîne PCR pour la détection des micro-organismes pathogènes dans les aliments – Exigences relatives à l'amplification et à la détection pour les méthodes qualitatives ;	ISO 20838/2006	Pour annulation	1 ^{er} trimestre
	Microbiologie des aliments — Réaction de polymérisation en chaîne (PCR) en temps réel pour la détection des micro-organismes pathogènes dans les aliments — Exigences générales et définitions	ISO 22119:2011	Pour annulation	1 ^{er} trimestre

CN DES LAITS ET PRODUITS LAITIERS :

Code du projet de norme marocaine	Titre	Document de base	Observation	Date prévisionnelle de réunion
08.4.300	Lait de chameau	GSO 1970:2009/AC:2024	Pour révision	2 ^{ème} trimestre
-	Préparation pour nourrissons — Détermination de la teneur en β-galacto-oligosaccharides — Chromatographie liquide à ultra-haute performance (CLUHP) couplée à une détection par fluorescence après dérivation précolonne	ISO 7102:2024	Pour adoption	2 ^{ème} trimestre
08.4.124	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 11816-1:2024	Pour révision	2 ^{ème} trimestre

08.4.125	Lait et produits laitiers — Dénombrement d'Escherichia coli présumés — Partie 2: Technique par comptage des colonies obtenues sur membranes à 44 degrés C	ISO 11816-2:2024	Pour révision	2 ^{ème} trimestre
-	Laits et produits laitiers — Lignes directrices pour l'application de la spectroscopie par résonance magnétique nucléaire dans le domaine temporel (TD-RMN) à impulsions Carr-Purcell-Meiboom-Gill (CPMG) pour le dosage de la matière grasse	ISO 16756:2024	Pour adoption	2 ^{ème} trimestre
08.4.181	Lait et produits laitiers — Détermination de la teneur en lactose par chromatographie liquide haute performance (méthode de référence)	ISO 22662:2024	Pour révision	2 ^{ème} trimestre
08.4.201	Lait et produits laitiers — Analyse sensorielle — Partie 1: Recrutement, sélection, entraînement et contrôle des sujets	ISO 22935-1:2023	Pour révision	2 ^{ème} trimestre
08.4.202	Lait et produits laitiers — Analyse sensorielle — Partie 2: Méthodes pour l'évaluation sensorielle	ISO 22935-2:2023	Pour révision	2 ^{ème} trimestre
08.4.203	Lait et produits laitiers — Analyse sensorielle — Partie 3: Méthode d'évaluation de la conformité aux spécifications de produit pour les propriétés sensorielles par notation	ISO 22935-3:2023	Pour révision	2 ^{ème} trimestre
-	Lait et produits laitiers — Détermination de l'activité de la phosphatase alcaline — Méthode fluorimétrique sur microplaqué	ISO/TS 4985:2023	Pour adoption	2 ^{ème} trimestre
08.4.153	Lait sec et produits à base de lait sec — Détermination du taux d'humidité (méthode de référence)	ISO 5537:2023	Pour révision	2 ^{ème} trimestre

08.4.243	Yaourt — Identification des micro-organismes caractéristiques (<i>Lactobacillus delbrueckii</i> subsp. <i>bulgaricus</i> et <i>Streptococcus thermophilus</i>) — Amendement 1: Inclusion des essais de performance des milieux de culture et des réactifs	ISO 9232:2003/Amd 1:2023	Pour révision	2 ^{ème} trimestre
-	Fromage — Détermination des propriétés rhéologiques par compression uniaxiale à vitesse constante de translation	ISO/TS 17996:2023	Pour adoption	2 ^{ème} trimestre
-	Lait, produits laitiers secs et crème — Détermination de la teneur en matière grasse — Méthode gravimétrique	ISO 23318	Pour adoption	2 ^{ème} trimestre
08.4.011	Lait — Détermination de la phosphatase alcaline (méthode de référence)	ISO 3356	Pour confirmation	2 ^{ème} trimestre
08.4.015	Beurre — Détermination de la teneur en sel	ISO 1738	Pour confirmation	2 ^{ème} trimestre
08.4.038	Laits et produits laitiers : Beurre — Détermination des teneurs en eau, en matière sèche non grasse et en matière grasse sur la même prise d'essai	ISO 3727	Pour confirmation	2 ^{ème} trimestre
08.4.040	Usine laitière : Conditions sanitaires — Directives générales pour les méthodes de contrôle et d'échantillonnage	ISO 8086	Pour confirmation	2 ^{ème} trimestre
08.4.044	Fromages, croûte de fromage et fromages fondus : Détermination de la teneur en natamycine — Partie 1 : Méthode par spectrométrie d'absorption moléculaire pour croûte de fromage	ISO 9233-1	Pour confirmation	2 ^{ème} trimestre
08.4.046	Fromage, croûtes de fromage et fromages fondus : Partie 2 : Détermination de la teneur en natamycine — Méthode par	ISO 9233-2	Pour confirmation	2 ^{ème} trimestre

	chromatographie liquide à haute performance pour fromage, croûte de fromages et fromages fondus			
08.4.003	Laits et produits laitiers : Détermination de la teneur en dichromate de potassium	NF V04-209 Octobre 1989	Pour annulation	2 ^{ème} trimestre
08.4.004	Lait : Détermination de la teneur en matière grasse méthode gravimétrique (méthode de référence)	ISO 1211	Pour annulation	2 ^{ème} trimestre
08.4.008	Laits et produits dérivés : Détermination de la teneur en matière grasse du lait – Méthode acido-butyrométrique (dite de Gerber)	ISO 488	Pour annulation	2 ^{ème} trimestre
08.4.012	Lait écrémé, sérum et babeurre – Détermination de la teneur en matière grasse– Méthode gravimétrique (méthode de référence)	ISO 7208	Pour annulation	2 ^{ème} trimestre
08.4.013	Lait – Détermination de la teneur en protéines – Méthode au noir amido (méthode pratique)	ISO 5542	Pour annulation	2 ^{ème} trimestre
08.4.014	Lait – Détermination du point de congélation – Méthode au cryoscope à thermistance – Méthode de référence	ISO 5764	Pour annulation	2 ^{ème} trimestre
08.4.020	Beurre – Détermination de l'indice de dispersion de l'eau	ISO 7586	Pour annulation	2 ^{ème} trimestre
08.4.100	Laits et produits laitiers – Dénombrement des coliformes – Partie 1 : Technique par comptage des colonies à 30°C	ISO 5541-1	Pour annulation	2 ^{ème} trimestre
08.4.101	Laits et produits laitiers – Dénombrement des coliformes – Partie 2 : Technique du nombre le plus probable après incubation à 30°C	ISO 5541-2	Pour annulation	2 ^{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
NM 12.7.001	Engrais - Marquage - Présentation et mentions à déclarer	ISO 7409:2018	Pour révision	3 ^{ème} Trimestre
NM 12.7.140	Engrais minéraux - Engrais à base des éléments majeurs N, P, K		Pour révision	3 ^{ème} Trimestre
NM 12.7.075	Engrais minéraux - Engrais inorganique à éléments secondaire et oligoéléments		Pour révision	3 ^{ème} Trimestre
NM 12.7.034	Engrais - Acides minéraux pour ajustement du pH des solutions nutritives minérales répondant à la norme NM 12.7.056 - Dénominations et spécifications	NF U 42-005	Pour révision	3 ^{ème} Trimestre
-	Engrais - Engrais pour solutions nutritives minérales - Dénominations et spécifications	NF U42-004	Pour adoption	3 ^{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
08.1.135	Dattes – Spécifications	-	Pour révision	2 ^{ème} trimestre
-	sirop de dattes (<i>Phoenix dactylifera L.</i>)	- Dates Syrup (Dibs Altamr) دبس التمر GSO	Pour adoption	2 ^{ème} trimestre

01/01/2025

EN 08*/EN-PA/11

Avenue Hadj Ahmed Cherkaoui, Agdal - Rabat, Maroc

شارع حاج احمد الشرقاوي، 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

		1813:2013 ; ICS: 67.080 - Gulf Technical Regulation - DATE DEBIS OR DATE دبس التمر أو SYRUP عسل التمر ES: 3074/ 2006; ICS : 67.180.20 الهيئة العامة المصرية العامة للمواصفات والجودة		
08.1.077	Pistaches non décortiquées	CXS 131-1981 Amendement 2023	Pour révision	2 ^{ème} trimestre
08.1.103	Fruits et légumes frais – Banane	CXS 207-199 V 2022	Pour révision	2 ^{ème} trimestre
08.2.026	Norme pour les champignons comestibles et produits dérivés	CXS 38-1981 V 2023	Pour révision	2 ^{ème} trimestre
08.2.083	Norme pour les fraises surgelées	CXS 52-1981 V 2022	Pour révision	2 ^{ème} trimestre
08.2.001	Norme pour les olives de table	CXS 66-1981 V2023	Pour révision	2 ^{ème} trimestre

08.2.091	Norme pour les framboises surgelées	CXS 69-1981 V2023	Pour révision	2 ^{ème} trimestre
08.1.100	Norme pour les pêches surgelées	CXS 75-1981 V2022	Pour révision	2 ^{ème} trimestre
-	Norme pour les myrtilles surgelées	CXS 76-1981 V2022	Pour adoption	2 ^{ème} trimestre
-	Norme pour les légumes surgelés	CXS 320-2015 V2022	Pour adoption	2 ^{ème} trimestre
	PASTÈQUES	NORME CEE- ONU FFV-37	Pour adoption	2 ^{ème} trimestre
	MELONS	NORME CEE- ONU FFV-23	Pour adoption	2 ^{ème} trimestre
	POIS	NORME CEE FFV-27	Pour adoption	2 ^{ème} trimestre
08.1.140	Fruits et légumes en l'état - Echantillonnage ;	ISO 874	Pour confirmation	2 ^{ème} trimestre
08.1.145	Fruits et légumes – Conditions physiques des locaux de réfrigération – Définition et mesurage	ISO 2169	Pour confirmation	2 ^{ème} trimestre
08.1.146	Fruits, légumes et produits dérivés – Détermination de l'alcalinité des cendres totales et des cendres solubles dans l'eau	ISO 5520	Pour confirmation	2 ^{ème} trimestre

08.1.147	Fruits, légumes et produits dérivés – Méthode qualitative de recherche du dioxyde de soufre	ISO 5521	Pour confirmation	2 ^{ème} trimestre
08.1.148	Fruits, légumes et produits dérivés – Détermination de la teneur en dioxyde de soufre total	ISO 5522	Pour confirmation	2 ^{ème} trimestre
08.1.149	Fruits, légumes et produits dérivés – Détermination de la teneur en dioxyde de soufre (Méthode pratique)	ISO 5523	Pour confirmation	2 ^{ème} trimestre
08.1.150	Fruits, légumes et produits dérivés – Détermination de la teneur en acide ascorbique – Partie 1 : Méthode de référence	ISO 6757-1	Pour confirmation	2 ^{ème} trimestre
08.1.151	Fruits, légumes et produits dérivés — Détermination de la teneur en acide ascorbique - Partie 2: Méthodes pratiques	ISO 6757-2	Pour confirmation	2 ^{ème} trimestre
08.1.152	Fruits et légumes en l'état – Vocabulaire	ISO 7563	Pour confirmation	2 ^{ème} trimestre
08.1.153	Guide pour le préemballage des fruits et légumes	ISO 7558	Pour confirmation	2 ^{ème} trimestre
08.1.154	Fruits, légumes et produits dérivés – Détermination de la teneur en cuivre – Méthode par spectrométrie d'absorption atomique avec flamme.	ISO 7952	Pour confirmation	2 ^{ème} trimestre
08.1.164	Fruits, légumes et produits dérivés – Détermination des teneurs en acides benzoïque et sorbique	ISO 22855	Pour confirmation	2 ^{ème} trimestre
08.1.165	Fruits, légumes et produits dérivés – Détermination de la teneur en cadmium	ISO 6561-2	Pour confirmation	2 ^{ème} trimestre

08.1.166	Fruits, légumes et produits dérivés – Détermination de la teneur en acide benzoïque	ISO 5518	Pour confirmation	2ème trimestre
08.1.167	Fruits, légumes et produits dérivés – Détermination de la teneur sorbique	ISO 5519	Pour confirmation	2ème trimestre
08.1.168	Fruits, légumes et produits dérivés – Détermination de la teneur en arsenic	ISO 17239	Pour confirmation	2ème trimestre
08.1.186	Fruits et légumes frais : Pêches – Guide pour l'entreposage réfrigéré	ISO 873	Pour confirmation	2ème trimestre
08.1.187	Fruits et légumes frais : Bananes vertes – Guide pour l'entreposage et le transport	ISO 931	Pour confirmation	2ème trimestre
08.1.188	Fruits et légumes frais : Poires – Guide pour l'entreposage réfrigéré	ISO 1134	Pour confirmation	2ème trimestre
08.1.189	Fruits et légumes frais : Pommes – Guide pour l'entreposage réfrigéré	ISO 1212	Pour confirmation	2ème trimestre
08.1.190	Fruits et légumes frais : Choux fleurs – Guide pour l'entreposage et le transport réfrigérés	ISO 949	Pour confirmation	2ème trimestre
08.1.191	Fruits et légumes frais : Oignons – Guide pour l'entreposage	ISO 1673	Pour confirmation	2ème trimestre
08.1.192	Fruits et légumes frais : Pommes de terre destinée à la consommation – Guide pour l'entreposage	ISO 2165	Pour confirmation	2ème trimestre

08.1.141	Produits dérivés des fruits et légumes — Détermination de la teneur en matière sèche par dessiccation sous pression réduite et détermination de la teneur en eau par distillation azéotropique	ISO 1026	Pour confirmation	2 ^{ème} trimestre
08.1.142	Produits dérivés des fruits et légumes — Mesurage du pH	ISO 1842	Pour confirmation	2 ^{ème} trimestre

CN DE LA VIANDE ET PRODUITS A BASE DE VIANDE :

Code du projet de norme marocaine	Titre	Document de base	Observation	Date prévisionnelle de réunion
-	Viandes et produits à base de viande — Recherche des phosphates condensés	ISO 5553:2024	Pour adoption	3 ^{ème} trimestre
-	Viandes et produits carnés — Détermination des teneurs en nitrites et nitrates — Méthode de chromatographie ionique	ISO 7158:2024	Pour adoption	3 ^{ème} trimestre
-	Viandes et produits à base de viande — Détermination de la teneur en azote — Méthode de référence	ISO 937:2023	Pour adoption	3 ^{ème} trimestre
-	Viande et produits à base de viande — Détermination de la teneur en humidité — Méthode de référence	ISO 1442:2023	Pour adoption	3 ^{ème} trimestre
-	Oeufs et ovoproduits — Dosage des résidus de fipronil et de ses métabolites — Méthode de chromatographie en phase liquide couplée à la spectrométrie de masse en tandem	ISO 7124:2023	Pour adoption	3 ^{ème} trimestre

-	Préparations de viandes, produits à base de viande de volaille ou de lapin Foies gras de volaille	Spécification technique n° B1-19-08 à	Pour adoption	3 ^{ème} trimestre
---	---	---------------------------------------	---------------	----------------------------

CN DE THE ET CAFE:

Code du projet de norme marocaine	Titre	Document de base	Observation	Date prévisionnelle de réunion
-	Extraits des polyphénols du thé — Définition et exigences fondamentales	ISO 5642:2024	Pour adoption	4 ^{ème} trimestre
-	Kombucha Spécification	-	Pour adoption	4 ^{ème} trimestre
-	Marocaine pour le Moringa (<i>Moringa oleifera L.</i>)	-	Pour adoption	4 ^{ème} trimestre