

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
08.0.171	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
08.0.100	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
08.0.194	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

Aout 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

08.0.307	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
-	Microbiologie de la chaîne alimentaire — Validation des méthodes — Partie 7: Protocole pour la validation de méthodes d'identification des micro-organismes	ISO 16140-7:2024	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 adoption	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

Aout 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

-	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
-	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 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 adoption	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 chaine (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
-	Produits alimentaires - Dosage des aflatoxines dans le maïs, les amandes, les noix du Brésil, les arachides et les pistaches. Méthode de la colonne multifonctionnelle (mycosep)	AOAC Official Method 994.08	Pour adoption	3ème trimestre
-	Aflatoxine B1 dans les aliments pour bovins - Méthode de chromatographie liquide sur colonne d'immunoaffinité	AOAC Official Method 2003.02	Pour adoption	3ème trimestre
-	Aflatoxine M1 dans le lait liquide. Colonne d'immunoaffinité par chromatographie liquide	AOAC Official Method 2000.08	Pour adoption	3ème trimestre
-	Microbiologie de la chaîne alimentaire - détection du Clostridium botulinum et ses toxines dans les aliments	AOAC Official Method 977.26	Pour adoption	3ème trimestre
-	Produits alimentaires - Détection des fèces de mammifères dans le poivre noir moulu - Méthode de détection de la phosphatase alcaline	AOAC Official Method 993.27	Pour adoption	3ème trimestre

-	Plomb, cadmium, zinc, cuivre et fer dans les aliments. Spectrophotométrie d'absorption atomique après digestion par micro-ondes	AOAC Official Method 999.10	Pour adoption	3ème trimestre
-	Produits alimentaires - Détermination de l'Indice de peroxyde des huiles et graisses : méthode de titrage	AOAC Official Method 965.33	Pour adoption	3ème 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	3ème trimestre
-	Produits alimentaires - Performances minimales requises pour la mesure quantitative des allergènes alimentaires du lait, de l'œuf, 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	3ème 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	3ème trimestre
-	Produits alimentaires - Détermination de la teneur en matière grasse	NF V03-426:2024	Pour adoption	3ème trimestre
-	Produits alimentaires - Détermination de la teneur en cendres	NF V03-802:2024	Pour adoption	3ème 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	3ème 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	3ème 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	3ème trimestre
-	Directives générales sur l'échantillonnage	CXG 50-2004 rev 2023	Pour révision	3ème trimestre
PNM 08.0.381	Dosage de l'histamine dans les produits de la pêche par spectrofluorimétrie	Histamine Lerke and Bell 1976	Pour adoption	4ème trimestre

CN DES LAITS ET PRODUITS LAITIERS :

Code du projet de norme marocaine	Titre	Document de base	Observation	Date prévisionnelle de réunion
-	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 — Détermination de l'activité de la phosphatase alcalinePartie 2: Méthode fluorimétrique pour le fromage	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 microplaques	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
08.4.244	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
08.4.129	Lait — Définition et évaluation de la précision globale des méthodes alternatives d'analyse du lait — Partie 3: Protocole d'évaluation et de validation des méthodes quantitatives alternatives pour l'analyse du lait ;	ISO 8196-3 :2022	Pour révision	2 ^{ème} trimestre

08.4.177	Lait — Détermination de la teneur en phosphore total — Méthode par spectrométrie d'absorption moléculaire ;	ISO 9874:2006+A1:2007.	Pour révision	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
08.4.040	NM ISO 8086 : Usine laitière - Conditions sanitaires - Directives générales pour les méthodes de contrôle et d'échantillonnage	ISO 8086	Pour confirmation	2 ^{ème} trimestre
08.4.044	NM ISO 9233-1 : Fromage, 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	NM ISO 9233-2 : Fromage, croûte de fromage et fromages fondus - Détermination de la teneur en natamycine - Partie 2 : Méthode par chromatographie liquide à haute performance pour fromage, croûte de fromage et fromages fondus ;	ISO 9233-2	Pour confirmation	2 ^{ème} trimestre
08.4.038	: Beurre - Détermination des teneurs en eau, en matière sèche non grasse et en matière grasse - Partie 3: Calcul de la teneur en matière grasse ;	ISO 3727-3	Pour confirmation	2 ^{ème} trimestre
	: Lait et produits laitiers - Détermination de la teneur en azote - Partie 1 : Méthode Kjeldahl et calcul de la teneur en protéines brutes ;	ISO 8968-1	Pour confirmation	2 ^{ème} trimestre
	: Lait — Détermination de la teneur en matière grasse — Méthode acido-butyrométrique (méthode de Gerber) ;	ISO 19662	Pour confirmation	2 ^{ème} trimestre

08.4.014	: Lait – Détermination du point de congélation – Méthode au cryoscope à thermistance – Méthode de référence.	ISO 5764	Pour confirmation	2 ^{ème} trimestre
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
08.4.013	Lait – Détermination de la teneur en protéines – Méthode au noir amido (méthode pratique)	ISO 5542	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
08.4.300	Lait de chamelle	GSO 1970:2009/AC:202 4	Pour révision	4 ^{ème} trimestre

CN des Aliments pour Animaux :

Code du projet de norme marocaine	Titre	Document de base	Observation	Date prévisionnelle de réunion
-	Aliments des animaux — Détermination de la teneur en acides gras - Partie 1 : Préparation des esters méthyliques	ISO/TS 17764-1	Pour adoption	2 ^{ème} trimestre
-	Aliments pour animaux — Détermination de la teneur en acides gras — Partie 2 : Méthode par chromatographie en phase gazeuse	ISO/TS 17764-2	Pour adoption	2 ^{ème} trimestre
-	Aliments pour animaux — Détermination de la teneur en cellulose brute — Méthode avec filtration intermédiaire	ISO 6865	Pour adoption	2 ^{ème} trimestre
-	Aliments pour animaux — Détermination des cendres brutes	ISO 5984	Pour adoption	2 ^{ème} trimestre
08.1.644	Aliments pour animaux — Détermination des teneurs en fibres détergentes acides (ADF) et en lignine détergente acide (ADL)	ISO 13906	Pour confirmation	2 ^{ème} trimestre
-	Aliments pour animaux — Détermination de la teneur en fibres traitées à l'amylase et au détergent neutre.	ISO 16472	Pour confirmation	2 ^{ème} trimestre
08.6.637	Aliments pour animaux — Détermination de l'aflatoxine B1	ISO 17375	Pour confirmation	2 ^{ème} trimestre
08.1.640	Aliments pour animaux — Détermination de la teneur en azote et calcul de la teneur en protéines brutes — Partie 1 : Méthode Kjeldahl	ISO 5983-1	Pour confirmation	2 ^{ème} trimestre
08.1.641	Aliments pour animaux — Détermination de la teneur en azote et calcul de la teneur en protéines brutes — Partie 2 : Méthode par digestion en bloc/distillation à la vapeur	ISO 5983-2	Pour confirmation	2 ^{ème} trimestre

08.1.626	Aliments pour animaux — Détermination des cendres insolubles dans l'acide chlorhydrique Aliments pour animaux — Détermination des cendres insolubles dans l'acide chlorhydrique	ISO 5985	Pour confirmation	2 ^{ème} trimestre
08.1.627	Aliments pour animaux – Détermination de la teneur en calcium – Partie 1 : Méthode titrimétrique	ISO 6490-1	Pour confirmation	2 ^{ème} trimestre
08.1.629	Aliments pour animaux – Détermination de la teneur en phosphore – Méthode spectrométrique	ISO 6491	Pour confirmation	2 ^{ème} trimestre
08.1.613	Aliments pour animaux — Détermination de la teneur en matières grasses	ISO 6492	Pour confirmation	2 ^{ème} trimestre
08.1.615	Aliments pour animaux — Détermination de la teneur en eau et autres matières volatiles	ISO 6496	Pour confirmation	2 ^{ème} trimestre
08.1.621	Aliments pour animaux — Détermination des teneurs en calcium, cuivre, fer, magnésium, manganèse, potassium, sodium et zinc — Méthode par spectrométrie d'absorption atomique	ISO 6869	Pour confirmation	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
-	Biodigestat entier et ou liquide issu du processus de méthanisation des déchets - Dénominations et Spécifications	-	Pour adoption	2 ^{ème} trimestre
-	Engrais et amendements — Urée enrobée de soufre (UES) — Exigences générales	ISO 17323	Pour confirmation	3 ^{ème} trimestre
-	Engrais et amendements — Urée de qualité engrais — Exigences générales	ISO 18642	Pour confirmation	3 ^{ème} trimestre
-	Engrais et amendements — Engrais à libération contrôlée — Exigences général	ISO 18644	Pour confirmation	3 ^{ème} trimestre
-	Engrais et amendements — Engrais hydrosoluble — Exigences générales	ISO 18645	Pour confirmation	3 ^{ème} trimestre
-	Engrais et amendements — Classification	ISO 7851	Pour confirmation	3 ^{ème} trimestre
-	Engrais et amendements — Vocabulaire	ISO 8157	Pour confirmation	3 ^{ème} trimestre
-	Engrais et amendements — Méthodes d'analyse pour l'urée enrobée de soufre (UES)	ISO 17322	Pour confirmation	3 ^{ème} trimestre
-	Biodigestat — Détermination du potentiel de biogaz résiduel	-	Pour adoption	4 ^{ème} Trimestre

Aout 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

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
-	Programmes prérequis pour la sécurité des denrées alimentaires — Partie 1 : Fabrication des denrées alimentaires	ISO/FDIS 22002-1	Pour adoption	3 ^{ème} trimestre
-	Programmes prérequis pour la sécurité des denrées alimentaires — Partie 2 : Restauration	ISO/FDIS 22002-2	Pour adoption	3 ^{ème} trimestre
-	Programmes prérequis pour la sécurité des denrées alimentaires — Partie 4 : Fabrication des emballages destinés aux denrées alimentaires	ISO/FDIS 22002-4	Pour adoption	3 ^{ème} trimestre
-	Programmes prérequis pour la sécurité des denrées alimentaires — Partie 5 : Transport et stockage	ISO/FDIS 22002-5	Pour adoption	3 ^{ème} trimestre
-	Programmes prérequis pour la sécurité des denrées alimentaires — Partie 6 : Production des aliments pour animaux	ISO/FDIS 22002-6	Pour adoption	3 ^{ème} trimestre
-	Programmes prérequis pour la sécurité des denrées alimentaires — Partie 7 : Commerce de détail et commerce de gros	ISO/FDIS 22002-7	Pour adoption	3 ^{ème} trimestre
-	Programmes prérequis pour la sécurité des denrées alimentaires — Partie 100 : Exigences applicables à la chaîne d'approvisionnement des denrées alimentaires, des aliments pour animaux et des emballages	ISO/FDIS 22002-100	Pour adoption	3 ^{ème} trimestre

Aout 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

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	2 ^{ème} trimestre
-	Viandes et produits carnés — Détermination des teneurs en nitrites et nitrates — Méthode de chromatographie ionique	ISO 7158:2024	Pour adoption	2 ^{ème} trimestre
-	Viandes et produits à base de viande — Détermination de la teneur en azote — Méthode de référence	ISO 937:2023	Pour adoption	2 ^{ème} trimestre
-	Viande et produits à base de viande — Détermination de la teneur en humidité — Méthode de référence	ISO 1442:2023	Pour adoption	2 ^{ème} trimestre
-	Œufs 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	2 ^{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	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
-	Câpriers (Capparis spp.) — Spécifications et méthodes	ISO 20982	Pour adoption	4ème trimestre
-	Agrumes — Lignes directrices pour l'entreposage	ISO 3631	Pour adoption	4ème trimestre
08.1.111	Fruits et légumes frais – Pastèques	ONU FFV-37 éd 2023	Pour révision	4ème trimestre
08.1.124	Fruits et légumes frais - Oignons	ONU FFV-25 éd 2023	Pour révision	4ème trimestre
08.1.126	Fruits et légumes frais – Concombres	ONU FFV-15 éd 2023	Pour révision	4ème trimestre
-	Fruits et légumes frais – Légumes-Feuilles	ONU FFV-58 éd 2024	Pour adoption	4ème trimestre
-	Fruits et légumes frais – Patates douces	ONU FFV-58 éd 2024	Pour adoption	4ème trimestre
08.1.140	Fruits et légumes en l'état - Echantillonnage ;	ISO 874	Pour confirmation	4ème trimestre
08.1.145	Fruits et légumes – Conditions physiques des locaux de réfrigération – Définition et mesurage	ISO 2169	Pour confirmation	4ème 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	4ème trimestre

08.1.147	Fruits, légumes et produits dérivés – Méthode qualitative de recherche du dioxyde de soufre	ISO 5521	Pour confirmation	4ème trimestre
08.1.148	Fruits, légumes et produits dérivés – Détermination de la teneur en dioxyde de soufre total	ISO 5522	Pour confirmation	4ème trimestre
08.1.149	Fruits, légumes et produits dérivés – Détermination de la teneur en dioxyde de soufre (Méthode pratique)	ISO 5523	Pour confirmation	4ème 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	4ème 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	4ème trimestre
08.1.152	Fruits et légumes en l'état – Vocabulaire	ISO 7563	Pour confirmation	4ème trimestre
08.1.153	Guide pour le préemballage des fruits et légumes	ISO 7558	Pour confirmation	4ème 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	4ème trimestre

CN DES THE ET CAFE :

Code du projet de norme marocaine	Titre	Document de base	Observation	Date prévisionnelle de réunion
-	Kombucha Spécification	-	Pour adoption	4ème trimestre

Aout 2025

Avenue Hadj Ahmed Cherkaoui, Agdal - Rabat, Maroc

☎ : + 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

EN 08*/EN-PA/11

شارع حاج احمد الشرقاوي، اكادير - الرباط - المغرب