

DÉPARTEMENT AGRO-ALIMENTAIRE

PROJET DE PROGRAMME DU CTN N° 35« INDUSTRIES DES TEXTILES»

**Année 2025
ER1/01/01**

N°	REF.NA	SOURCE DOCUMENTAIRE	INTITULE	THEME PROPOSE PAR	POUR LES BESOINS DE	DATE D'EXAMEN
1	NA ISO 1833-2 NA 57	ISO 1833-2 2020	Textiles - Analyse chimique quantitative Partie 2: Mélanges ternaires de fibres	EHC CETIC	Révision	
2	NA ISO 105-A02 NA 61	ISO 105-A02 1993/cor1 1997/cor2 2005	Textiles - Essais de solidité des teintures Partie A02: Échelle de gris pour l'évaluation des dégradations, rectificatif technique 1 et 2	EHC CETIC	Révision	
3	NA ISO 105-A03 NA 62	ISO 105-A03 2019	Textiles - Essais de solidité des coloris Partie A03: Échelle de gris pour l'évaluation des dégorgements	EHC CETIC	Révision	
4	NA ISO 105-B01 NA 63	ISO 105-B01 2014	Textiles - Essais de solidité des coloris Partie B01: Solidité des coloris à la lumière: Lumière du jour	EHC CETIC	Révision	
5	NA ISO 105-B03 NA 65	ISO 105-B03 2017	Textiles - Essais de solidité des coloris Partie B03: Solidité des coloris aux intempéries: Exposition en plein air	EHC CETIC	Révision	
6	NA ISO 105-B05 NA 67	ISO 105-B05 1993	Textiles - Essais de solidité des teintures Partie B05: Détection et évaluation de la phototropie	EHC CETIC	Révision	
7	NA ISO 105-D01 NA 69	ISO 105-D01 2010	Textiles - Essais de solidité des coloris Partie D01: Solidité des coloris au nettoyage à sec au perchloréthylène	EHC CETIC	Révision	
8	NA ISO 12945-1 NA 97	ISO 12945-1 2020	Textiles - Détermination de la propension des étoffes au boulochage, à l'ébouriffage ou au moutonnement en surface Partie 1: Méthode de la boîte de boulochage	EHC CETIC	Révision	
9	NA ISO 675 NA 101	ISO 675 2014	Textiles - Tissus - Détermination de la variation des dimensions au lavage industriel au voisinage de l'ébullition	EHC CETIC	Révision	
10	NA ISO 105-X01 NA109	ISO 105-X01 1993	Textiles - Essais de solidité des teintures Partie X01: Solidité des teintures au carbonisage:	EHC CETIC	Révision	

			Chlorure d'aluminium			
11	NA ISO 2424 NA 113	ISO 2424 2024	Revêtements de sol textiles - Vocabulaire	EHC CETIC	Révision	
12	NA ISO 1957 NA 114	ISO 1957 2000	Revêtements de sol textiles fabriqués à la machine - Sélection et prélèvement des éprouvettes en vue des essais physiques	EHC CETIC	Révision	
13	NA ISO 20932-2 NA 131	ISO 20932-2 2018	Textiles - Détermination de l'élasticité des étoffes Partie 2: Essais multiaxiaux	EHC CETIC CI CRETES	Révision	
14	NA ISO 20932-1 NA19007	ISO 20932-1 2018/Amd 1:2021	Textiles - Détermination de l'élasticité des étoffes - Partie 1: Essais sur bande - Amendement 1	CI CRETES	Nouveau thème	

PROJET DE PROGRAMME DU CTN N° 36 « INDUSTRIES DES PEAUX ET DES CUIRS »

Année 2025
ER1/01/01

N°	REF. NA	SOURCE DOCUMENTAIRE	INTITULE	THEME PROPOSE PAR	POUR LES BESOINS DE	DATE D'EXAMEN
1	NA ISO 20701 NA 19087	ISO 20701 2024	Cuir - Essais de solidité des coloris - Solidité des coloris à la salive	EHC	Révision	
2	NA ISO 20137 NA 19075	ISO 20137 2023	Cuir - Essais chimiques - Lignes directrices pour les essais de produits chimiques critiques sur le cuir	ACED Rouiba EHC	Révision	
3	NAISO 15115 NA 23570	ISO 15115 2019	Cuir – Vocabulaire Indisponible en français	MIPP EHC	Nouveau thème	
4	NA ISO 7906NA 23571	ISO 7906 2022	Cuir - Essais de solidité des coloris - Principes généraux s'appliquant aux essais	CETIC LAB EHC	Nouveau thème	
5	NA ISO 5398-4 NA 23572	ISO 5398-4 2018	Cuir - Dosage chimique de l'oxyde de chrome Partie 4 : Quantification par plasma à couplage inductif (ICP)	EHC CETIC LAB	Nouveau thème	
6	NA ISO 22284 NA 23573	ISO 22284 2020	Cuir - Peaux brutes - Lignes directrices pour la préservation des peaux de chèvre et de mouton Indisponible en français	ACED Rouiba	Nouveau thème	
7	NA ISO 19953 NA 23574	ISO 19953 2004	Chaussures - Méthodes d'essai relatives aux talons - Résistance aux chocs latéraux	CETIC LAB EHC	Nouveau thème	
8	NA ISO 19408 NA 23575	ISO 19408 2023	Chaussures - Pointures - Vocabulaire	EHC MIPP	Nouveau thème	

9	NA 23576	ISO/TS 16179 2012	Chaussures - Substances critiques potentiellement présentes dans les chaussures et les composants de chaussures - Détermination des composés organostanniques dans les matériaux de chaussures Publiée (Edition 1, 2012)	MIPP EHC	Nouveau thème	
10	NA 23577	ISO 20875 2018	Chaussures - Méthodes d'essai applicables aux semelles d'usure - Détermination de la force de déchirure sur refente et résistance au délaminage	EHC CETIC LAB	Nouveau thème	
11	NA 23578	ISO 17698 2016	Chaussures - Méthodes d'essai des tiges - Résistance au délaminage	CETIC LAB EHC	Nouveau thème	
12	NA 23579	ISO 19409 2022	Chaussures - Pointures - Mesurage des dimensions de la forme	EHC CETIC LAB	Nouveau thème	
13	NA 23580	ISO 22653 2003	Chaussures - Méthodes d'essai pour la doublure et pour la première de propreté - Frottement statique	CETIC LAB EHC	Nouveau thème	
14	NA 23581	ISO 17705 2003	Chaussures - Méthodes d'essai des tiges, de la doublure et des premières de propreté - Isolation thermique	EHC CETIC LAB	Nouveau thème	

PROGRAMME DU CTN N° 42 « INDUSTRIES ALIMENTAIRES »

Année 2025
ER1/01/01

N°	REF. NA	SOURCE DOCUMENTAIRE	INTITULE	THEME PROPOSE PAR	POUR LES BESOINS DE	DATE D'EXAMEN
1	NA ISO 3657 NA 276	NA ISO 3657 2023	Corps gras d'origines animale et végétale - Détermination de l'indice de saponification	WanyLab Castel El Djazaïr ITGC	Révision	
2	NA ISO 5223 NA 1830	ISO 5223 1995/Amd 1:1999	Tamis de contrôle pour céréales Amendement 1: Dimensions supplémentaires	Castel El Djazaïr ITGC	Révision	
3	NA ISO 3656 NA 2219	ISO 3656 2011/Amd 1:2017	Corps gras d'origines animale et végétale - Détermination de l'absorbance dans l'ultraviolet, exprimée sous la forme d'extinction spécifique en lumière ultraviolette	WanyLab DGSN Castel El Djazaïr ITGC	Révision	
4	NA ISO 7301 NA 6397	ISO 7301 2021/Amd 1:2024	Riz – Spécifications Amendement 1	DGSN Castel El Djazaïr ITGC	Révision	
5	NA ISO 5530-1 NA 6456	ISO 5530-1 2024	Farines de blé tendre - Caractéristiques physiques des pâtes Partie 1: Détermination de l'absorption d'eau et des caractéristiques rhéologiques au moyen du farinographe	Castel El Djazaïr ITGC	Révision	

6	NA ISO 5530-2 NA 6457	ISO 5530-2 2024	Farines de blé tendre - Caractéristiques physiques des pâtes Partie 2: Détermination des caractéristiques rhéologiques au moyen de l'extensographe	Castel El Djazaïr ITGC	Révision	
7	NA ISO 734 NA 19137	ISO 734 2023	Tourteaux de graines oléagineuses - Détermination de la teneur en huile - Méthode par extraction à l'hexane (ou à l'éther de pétrole)	WanyLab DGSN Castel El Djazaïr ITGC	Révision	
8	NA ISO 23942 NA 23624	ISO 23942 2022	Détermination de la teneur en hydroxytyrosol et tyrosol dans les huiles d'olive vierges extra - Méthode par chromatographie liquide à haute performance en phase inverse (CLHP-RP)	WanyLab DGSN Castel El Djazaïr ITGC	Révision	
9	NA Codex Stan 141 NA 6391	Codex Stan 141 2022	Norme pour le cacao en pâte (liqueur de cacao/chocolat) et le tourteau de cacao	DGSN Castel El Djazaïr ITGC	Révision	
10	NA Codex Stan 86 NA 6394	Codex Stan 86 2022	Norme pour le beurre de cacao	WanyLab DGSN Castel El Djazaïr ITGC	Révision	
11	NA Codex Stan 87 NA 19143	Codex Stan 87 2022	Norme pour le chocolat et les produits à base de chocolat	WanyLab DGSN Castel El Djazaïr ITGC	Révision	
12	NA Codex Stan 177 NA23633	Codex Stan 177 2023	Norme pour la noix de coco desséchée	WanyLab DGSN Castel El Djazaïr ITGC	Révision	

13	NA 23612	EN 12823 2014	Produits alimentaires - Détermination de le teneur en vitamine A par chromatographie liquide haute performance - Partie 1 : dosage du tout-E-rétinol et du 13-Z-rétinol	WanyLab DGSN Castel El Djazaïr ITGC	Révision	
14	NA 23616	EN 15948 2020	Céréales - Détermination de la teneur en eau et en protéines - Méthode utilisant la spectroscopie dans le proche infrarouge sur des grains entiers	DGSN Castel El Djazaïr ITGC	Révision	

**ROJET DE PROGRAMME DU CTN N°43
« HYGIENE ALIMENTAIRE »**

**Année 2025
ER1/01/01**

N°	REF. NA	SOURCE DOCUMENTAIRE	INTITULE	THEME PROPOSE PAR	POUR LES BESOINS DE	DATE D'EXAMEN
1	NA ISO 7704 NA 15545	ISO 7704 2023	Qualité de l'eau - Exigences relatives aux essais de performance des membranes filtrantes utilisées pour le dénombrement direct des micro-organismes par des méthodes de culture	HUPE MIPP CAQCE Lab ONAB Laboratoire CI-CRÊTE	Révision	
2	NA ISO 9308-1 NA 764	ISO 9308-1 2014/Amd 1:2016	Qualité de l'eau - Dénombrement des Escherichia coli et des bactéries coliformes Partie 1: Méthode par filtration sur membrane pour les eaux à faible teneur en bactéries	Laboratoire CI-CRÊTE	Révision	
3	NA ISO 16266-2 NA 19194	ISO 16266-2 2018	Qualité de l'eau - Recherche et dénombrement de Pseudomonas aeruginosa - Partie 2: Méthode du nombre le plus probable	HUPE MIPP CAQCE Lab ONAB LFB	Nouveau Thème	
4	NA ISO 15213-1 NA15176	ISO 15213-1 2023	Microbiologie de la chaîne alimentaire - Méthode horizontale pour la recherche et le dénombrement de Clostridium spp. - Partie 1: Dénombrement des bactéries Clostridium spp. sulfito-réductrices par la technique de comptage des colonies	HUPE MIPP CAQCE Lab ONAB Institut pasteur LFB	Révision	
5	NA ISO 15213-2 NA 15157	ISO 15213-2 2023	Microbiologie de la chaîne alimentaire - Méthode horizontale pour la recherche et le dénombrement de Clostridium spp. - Partie 2: Dénombrement de Clostridium perfringens par la technique de comptage des colonies	HUPE MIPP CAQCE Lab ONAB Institut pasteur LFB	Révision	

6	NA ISO/TS 15213-3 NA 19196	ISO/TS 15213-3 2024	Microbiologie de la chaîne alimentaire - Méthode horizontale pour la recherche et le dénombrement de Clostridium spp. Partie 3: Recherche de Clostridium perfringens	HUPE MIPP CAQCE Lab ONAB Institut pasteur LFB	Nouveau thème	
7	NA 19197	NF V01-002 2021	Hygiène des aliments - Lexique de l'hygiène des aliments	MIPP CAQCE Lab ONAB LFB	Nouveau thème	
8	NA Codex Stan 192 NA 6778	Codex Stan 192 1995 / Rev 2023	Norme générale pour les additifs alimentaires	MIPP CAQCE Lab ONAB LFB	Révision	
9	NA Codex Stan 193 NA 15544	Codex Stan 193 1995 / Rev 2023	Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits destinés à la consommation humaine et animale	HUPE MIPP CAQCE Lab ONAB Institut pasteur LFB	Révision	
10	NA 15181	NF EN 1186-2 2022	Matériaux et objets en contact avec les denrées alimentaires - Matière plastique - Partie 2 : méthodes d'essai pour la migration globale dans les huiles végétales	MIPP CAQCE Lab ONAB	Révision	
11	NA 15182	NF EN 1186-3 2022	Matériaux et objets en contact avec les denrées alimentaires - Matière plastique - Partie 3 : méthodes d'essai pour la migration globale dans les simulants évaporables	MIPP CAQCE Lab ONAB	Révision	
12	NA 15533	CXG 36 : 1989 Rév : 2023	Noms de catégorie et système international de numérotation des additifs alimentaires	MIPP CAQCE Lab ONAB LFB	Révision	

13	NA 19198	NF V45-009 2023	Poissons transformés - Méthode pour le dénombrement de <i>Listeria monocytogenes</i> aux faibles niveaux de contamination dans le poisson fumé (Méthode de dénombrement par inclusion)	MIPP CAQCE Lab ONAB Institut pasteur	Nouveau thème	
14	NA ISO 21872-1 NA 19161	ISO 21872- 1:2017 Amd 1:2023	Microbiologie de la chaîne alimentaire — Méthode horizontale pour la détermination des <i>Vibriospp.</i> — Partie 1: Recherche des espèces de <i>Vibrioparaahaemolyticus</i> , <i>Vibrio</i> <i>cholerae</i> et <i>Vibriovulnificus</i> potentiellement entéropathogènes — Amendement 1: Inclusion des essais de performance des milieux de culture et réactifs	MIPP CAQCE Lab ONAB Institut pasteur	Révision	
15	NA 19199	NF V08-061 2009	Microbiologie des aliments - Dénombrement en anaérobiose des bactéries sulfito-réductrices par comptage des colonies à 46 °C	HUPE	Nouveau thème	

PROJET DE PROGRAMME DU CTN45

« Viandes, Produits à base de Viandes, Produits de la pêche »

Année 2025
ER1/01/01

N°	REF.NA	SOURCE DOCUMENTAIRE	INTITULE	THEME PROPOSE PAR	POUR LES BESOINS DE	DATE D'EXAMEN
1	NA 19209	NF EN 12014-3 2005	Produits alimentaires - Détermination de la teneur en nitrates et/ou en nitrites - Partie 3 : détermination spectrométrique de la teneur en nitrates et en nitrites des produits carnés après réduction enzymatique des nitrates en nitrites	INMV/LCV Institut Pasteur MIPP Ministère de la pêche Ministère du commerce CACQE Lab LNCAPPASM CVA BELLAT	Nouveau Thème	
2	NA 19210	NF EN 12014-4 2005	Produits alimentaires - Détermination de la teneur en nitrates et/ou en nitrites - Partie 4 : détermination par chromatographie ionique (CI) de la teneur en nitrates et en nitrites dans les produits carnés	INMV/LCV Institut Pasteur MIPP Ministère de la pêche Ministère du commerce CACQE Lab LNCAPPASM CVA BELLAT	Nouveau Thème	
3	NA ISO 13493 NA 19211	ISO 13493 2021	Viande et produits à base de viande - Dosage du chloramphénicol - Méthode de référence	INMV/LCV Institut Pasteur MIPP Ministère de la pêche Ministère du	Nouveau thème	

				commerce CACQE Lab LNCAPPASM CVA BELLAT		
4	NA ISO 13965 NA19212	ISO 13965 1998	Viande et produits à base de viande - Détermination des teneurs en amidon et en glucose - Méthode enzymatique version anglaise	INM/LCV MIPP Ministère du commerce CACQE Lab LNCAPPASM CVA BELLAT	Nouveau Thème	
5	NA ISO 12877 NA 19213	ISO 12877 2011	Traçabilité des produits de la pêche - Spécifications relatives aux informations à enregistrer dans les chaînes de distribution des poissons d'élevage version anglaise	HUPE MIPP Ministère de la pêche Ministère du commerce CACQE Lab LNCAPPASM	Nouveau Thème	
6	NA ISO 18538 NA 19214	ISO 18538 2015	Traçabilité des mollusques - Spécifications des informations à enregistrer dans les chaînes de distribution de mollusques en ferme version anglaise	INM/LCV MIPP Ministère de la pêche Ministère du commerce CACQE Lab LNCAPPASM	Nouveau Thème	
7	NA ISO 23855 NA 19215	ISO 23855 2021	Surimi congelé - Spécifications version anglaise	INM/LCV MIPP Ministère de la pêche Ministère du commerce CACQE Lab LNCAPPASM	Nouveau Thème	

8	NA Codex Stan 36 NA 15084	Codex Stan 36 1981 / Rev 2017	Norme pour le poisson éviscéré et non éviscéré surgelé	INMV/LCV HUPE MIPP Ministère de la pêche Ministère du commerce CACQE Lab LNCAPPASM	Révision	
9	NA Codex Stan 3 NA 19216	Codex Stan 3 1981 / Rev 2013	Norme pour le saumon en conserve	INMV/LCV HUPE MIPP Ministère de la pêche Ministère du commerce CACQE Lab LNCAPPASM	Nouveau Thème	
10	NA Codex Stan 95 NA 19217	Codex Stan 95 1981 / Rev 2017	Norme pour les langoustes, langoustines, homards et cigales de mer surgelés	INMV/LCV MIPP Ministère de la pêche Ministère du commerce CACQE Lab LNCAPPASM	Nouveau Thème	
11	NA Codex Stan 311 NA 19218	Codex Stan 311 2013 / Rev 2018	Norme pour le poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée et le poisson fumé-séché	INMV/LCV HUPE MIPP Ministère de la pêche Ministère du commerce CACQE Lab	Nouveau Thème	

				LNCAPPASM		
--	--	--	--	-----------	--	--

PROJET DE PROGRAMME DU CTN N° 46
« LAIT ET PRODUITS LAITIERS »

Année 2025
ER1/01/01

N°	REF. NA	SOURCE DOCUMENTAIRE	INTITULE	THEME PROPOSE PAR	POUR LES BESOINS DE	DATE D'EXAMEN
1	NA 2692	ORLAC	Laits et laits spéciaux destinés à la consommation humaine.	M/Industrie CACQE laboratoire LFB Institut pasteur DGSN Bel Algérie HUPE	Révision	
2	NA ISO 22662 NA 19284	ISO 22662 2024	Lait et produits laitiers - Détermination de la teneur en lactose par chromatographie liquide haute performance (méthode de référence)	LFB M/Industrie CACQE	Révision	
3	NA 15040	CXS 206-1999 + Amd 2022	Norme générale pour l'utilisation de termes de laiterie	Bel Algérie CACQE/Industrie LFB	Révision	
4	NA Codex stan 243 NA 15039	CXS 243-2003 + Amd 2022	Norme pour les laits fermentés	M/Industrie CACQE LFB Bel Algérie	Révision	

5	NA Codex stan 207 NA 23756	CXS 207-1999 + Amd 2023	Norme pour les laits en poudre et la crème en poudre	LFB CACQE Bel Algérie M/Industrie	Révision	
6	NA Codex stan 265 NA 15041	CXS 265- 2007 + Amd 2022	Norme pour l'édam	LFB M/Industrie CACQE	Révision	
7	NA Codex stan 207 NA 23756	CXS 207- 1999 + Amd 2023	Norme pour les laits en poudre et la crème en poudre	M/Industrie CACQE LFB	Révision	
8	NA Codex stan 262 NA 19258	CXS 262-2006 + Amd 2023	Norme sur la mozzarella	CACQEM/Industrie Bel Algérie	Révision	
9	NA CXS 289 NA 23951	CXS 289-2003 + Amd 2022	Norme pour les poudres de lactosérum	CACQE LFB M/Industrie	Nouveau thème	
10	NA ISO/TS 15495 NA 23952	ISO/TS 15495 2010	Lait, produits laitiers et formules infantiles - Lignes directrices pour la détermination quantitative de la mélamine et de l'acide cyanurique par CL-SM/SM	Bel Algérie CACQEM/Industrie	Nouveau thème	
11	NA ISO 23970 NA 23953	ISO 23970 2021	Lait, produits laitiers et formule infantile - Détermination de la teneur en mélamine et en acide cyanurique par chromatographie en phase liquide couplée à la spectrométrie de masse en tandem (CL-SM/SM)	M/Industrie CACQE	Nouveau thème	

12	NA ISO/TS 15495 NA 23954	ISO/TS 15495 2010	Lait, produits laitiers et formules infantiles - Lignes directrices pour la détermination quantitative de la mélamine et de l'acide cyanurique par CL-SM/SM	CACQEM/Industrie	Nouveau thème	
13	NA ISO/TS 6733 NA 23955	ISO/TS 6733 2006	Lait et produits laitiers - Détermination de la teneur en plomb - Méthode spectrométrique d'absorption atomique avec four de graphite	M/Industrie CACQE	Nouveau thème	
14	NA ISO 14674 NA 23956	ISO 14674 2005	Lait et lait en poudre - Détermination de la teneur en aflatoxine M1 - Purification par chromatographie d'immunoaffinité et détermination par chromatographie sur couche mince.	CACQEM/Industrie	Nouveau thème	
15	NA ISO/TS 27106 NA 23957	ISO/TS 27106 2009	Fromage - Détermination de la teneur en nisine A par CL-SM et CL-SM-SM. Indisponible en français	M/Industrie Bel Algérie CACQE LFB	Nouveau thème	
16	NA Codex stan 263 NA 5939	CXS 263-2007 + Amd 2022	Norme pour le cheddar.	LFB CACQEM/Industrie	Révision	
17	NA 23958		Norme sur le lait de chamelle	M/Commerce	Nouveau thème	

PROGRAMME DU CTN N° 47
«PRODUITS VÉGÉTAUX AGRICOLES, AUTRES QUE LES DENRÉES ALIMENTAIRES»

Année 2025
ER1/01/01

N°	REF. NA	SOURCE DOCUMENTAIRE	INTITULE	THEME PROPOSE PAR	POUR LES BESOINS DE	DATE D'EXAMEN
1	NA ISO 211 NA 726	ISO 211 2023	Huiles essentielles - Exigences générales d'étiquetage et de marquage des récipients « Version Anglaise »	INRAA ITCMI ITAFV Castel El Djazaïr PMI	REVISION	
2	NA ISO 3400 NA 304	ISO3400 1997/Amd 1:2009	Cigarettes - Détermination des alcaloïdes dans les condensats de fumée - Méthode spectrométrique Amendement 1	INRAA UTC DGSN ITAFV Castel El Djazaïr PMI	REVISION	
3	NA ISO 6488 NA 710	ISO 6488 2021	Tabac et produits du tabac - Détermination de la teneur en eau - Méthode de Karl Fischer	INRAA UTC DGSN ITAFV Castel El Djazaïr PMI	REVISION	
4	NA ISO 875 NA 15107	ISO 875 1999	Huiles essentielles - Évaluation de la miscibilité à l'éthanol	INRAA ITCMI DGSN ITAFV Castel El Djazaïr PMI	REVISION	

5	NA ISO/TS 7821 NA 711	ISO/TS 7821 2005	Tabac et produits du tabac - Préparation et constitution d'échantillons identiques à partir d'un même lot pour la conduite d'essais comparatifs portant sur la qualité des méthodes d'essai	INRAA UTC ITAFV Castel El Djazaïr PMI	REVISION	
6	NA ISO 16657 NA 15133	ISO 16657 2023	Analyse sensorielle - Appareillage - Verre pour la dégustation de l'huile d'olive	INRAA DGSN ITAFV Castel El Djazaïr PMI	REVISION	
7	NA ISO 14714 NA 19310	ISO 14714 2024	Huiles essentielles et extraits aromatiques - Détermination de la teneur en benzène	INRAA ITCMI ITAFV Castel El Djazaïr PMI	REVISION	
8	NA ISO 2971 NA 2243	ISO 2971 2013	Cigarettes et bâtonnets-filtres - Détermination du diamètre nominal - Méthode utilisant un instrument de mesure optique sans contact	INRAA UTC ITAFV Castel El Djazaïr PMI	REVISION	
9	NA ISO 29842 NA 19333	ISO 29842 2024	Analyse sensorielle - Méthodologie - Plans de présentation en blocs incomplets équilibrés	INRAA ITCMI ITAFV Castel El Djazaïr PMI	REVISION	
10	NA ISO 3402 NA 5824	ISO 3402 2023	Tabac et produits du tabac - Atmosphère de conditionnement et d'essai	INRAA UTC DGSN ITAFV Castel El Djazaïr PMI	REVISION	
11	NA ISO 8454 NA 5838	ISO 8454 2024	Cigarettes - Dosage du monoxyde de carbone dans la phase gazeuse de la fumée de cigarette - Méthode IRND	INRAA UTC ITAFV Castel El Djazaïr PMI	REVISION	

12	NA ISO 15517 NA 15119	ISO 15517 2003/Amd 1:2012	Tabac - Détermination de la teneur en nitrates - Méthode par analyse en flux continu - Amendement 1	INRAA ITCMI UTC DGSN ITAFV Castel El Djazaïr PMI	REVISION	
13	BSI PAS 8877 NA 19490	BAS PAS 8877 2022	Sachets de nicotine orale sans tabac – Composition, fabrication et tests – Spécifications	PMI	NOUVEAU THEME	

PROJET DE PROGRAMME DU CTN48

« Produits végétaux agroalimentaire autres que les céréales légumineuses et graines oléagineuses »

Année 2025
ER1/01/01

N°	REF.NA	SOURCE DOCUMENTAIRE	INTITULE	THEME PROPOSE PAR	POUR LES BESOINS DE	DATE D'EXAMEN
1	NA ISO 3493 NA 2838	ISO 3493 2014	Vanille - Vocabulaire	ONAB Castel El Djazaïr CACQE Labo	Révision	
2	NA ISO 2256 NA 2840	ISO 2256 1984/Amd1 :2017	Menthe verte ou menthe douce (MenthaspicataLinnaeus syn. MenthaviridisLinnaeus) séchée - Spécifications	ONAB Castel El Djazaïr CACQE Labo	Révision	
3	NA ISO 1673 NA 5704	ISO 1673 1991	Oignons - Guide pour l'entreposage	ONAB Castel El Djazaïr CACQE Labo	Révision	
4	NA ISO 1134 NA 5721	ISO1134 1993	Poires - Entreposage réfrigéré«Version Anglaise»	ONAB Castel El Djazaïr CACQE Labo	Révision	
5	NA Codex 247 NA 15268	Codex Stan 247 2022	Norme générale pour les jus et les nectars de fruits	ONAB Castel El Djazaïr CACQE Labo	Révision	
6	NA ISO 11212-1 NA19385	ISO 11212-1 1997	Amidons, féculs et produits dérivés - Teneur en métaux lourdsPartie 1: Détermination de la teneur en arsenic par spectrométrie d'absorption atomique	ONAB Castel El Djazaïr CACQE Labo	Nouveau thème	
7	NA ISO 11212-2 NA19386	ISO 11212-2 1997	Amidons, féculs et produits dérivés - Teneur en métaux lourds Partie 2: Détermination de la teneur en mercure par spectrométrie d'absorption atomique	ONAB Castel El Djazaïr	Nouveau thème	

				CACQE Labo		
8	NA ISO 11212-3 NA19387	ISO 11212-3 1997	Amidons, féculés et produits dérivés - Teneur en métaux lourds Partie 3: Détermination de la teneur en plomb par spectrométrie d'absorption atomique avec atomisation électrothermique	ONAB Castel EI Djazaïr CACQE Labo	Nouveau thème	
9	NA ISO 11212-4 NA 19388	ISO 11212-4 1997	Amidons, féculés et produits dérivés - Teneur en métaux lourds Partie 4: Détermination de la teneur en cadmium par spectrométrie d'absorption atomique avec atomisation électrothermique	ONAB Castel EI Djazaïr CACQE Labo	Nouveau thème	
10	NA ISO 7927-1 NA19389	ISO 7927-1 2023	Épices et condiments - Graines de fenouil entières ou moulues Partie 1: Spécifications pour les graines de fenouil amer (Foeniculumvulgare P. Miller var. vulgare)	ONAB Castel EI Djazaïr CACQE Labo	Nouveau thème	
11	NA ISO 7927-2 NA19390	ISO 7927-2 2023	Épices et condiments - Graines de fenouil entières ou moulues Partie 2: Spécifications pour les graines de fenouil doux (Foeniculumvulgare var. panmorium)	ONAB Castel EI Djazaïr CACQE Labo	Nouveau thème	
12	NA ISO 11178 NA 19391	ISO 11178 1995	Badiane (Anis étoilé) (IlliciumverumHook. f.) - Spécifications	ONAB Castel EI Djazaïr CACQE Labo	Nouveau thème	
13	NA ISO 6755 NA19392	ISO 6755 2001	Griottes déshydratées - Spécifications	ONAB Castel EI Djazaïr CACQE Labo	Nouveau thème	

PROGRAMME DU CTN N° 49
«PRODUCTIONS ANIMALES, ALIMENTS DES ANIMAUX ET ZOOTECHNIE»

Année 2025
ER1/01/01

N°	REF. NA	SOURCE DOCUMENTAIRE	INTITULE	THEME PROPOSE PAR	POUR LES BESOINS DE	DATE D'EXAMEN
1	NA 15304	Codex Stan 12 :2001 ITELV/UNIVERSITE DE BOUMERDES	Miel d'origine algérienne- Critères de qualité	Ministère du commerce CRAPC MIPP CNT	Révision	
2	NA 6125	NF V18-111 2022	Aliments des animaux - Détermination de la teneur en parois végétales insolubles dans l'eau	CRAPC MIPP CNT	Révision	
3	NA 23911	NF EN 17517 2021	Aliments pour animaux : méthodes d'échantillonnage et d'analyse - Détermination des hydrocarbures saturés d'huile minérale (MOSH) et des hydrocarbures aromatiques d'huile minérale (MOAH) par analyse CLHP CG-FID en ligne	CRAPC MIPP CNT	Nouveau Thème	
4	NA 23912	NF EN 17547 2021	Aliments des animaux - Méthodes d'échantillonnage et d'analyse - Détermination de la teneur en vitamines A, E et D - Méthode utilisant la purification par extraction en phase solide (SPE) et la chromatographie liquide à haute performance (CLHP)	Ministère du commerce CRAPC MIPP CNT	Nouveau Thème	
5	NA 23913	NF EN 17550 2021	Aliments des animaux - Méthodes d'échantillonnage et d'analyse - Détermination de la teneur en caroténoïdes des aliments composés et des prémélanges pour animaux par chromatographie liquide à haute performance couplée à une détection UV (CLHP-UV)	CRAPC MIPP CNT	Nouveau Thème	

6	NA 23914	NF EN 17683 2023	Alimentation animale - Méthodes d'échantillonnage et d'analyse - Dosage des alcaloïdes pyrrolizidiniques dans l'alimentation animale par CL-SM/SM	CRAPC MIPP CNT	Nouveau Thème	
7	NA ISO 5983-1 NA 652	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 Rectificatif technique 1	Ministère du commerce CRAPC MIPP CNT	Révision	
8	NA ISO 6497 NA 2825	ISO 6497 2002	Aliments des animaux - Échantillonnage version anglaise	Ministère du commerce CRAPC MIPP CNT	Révision	
9	NA ISO 6867 NA 6113	ISO 6867 2000 (NF EN ISO 6867 2002)	Aliments des animaux - Détermination de la teneur en vitamine E - Méthode par chromatographie liquide à haute performance version anglaise	Ministère du commerce CRAPC MIPP CNT	Révision	
10	NA ISO/TS 17764-1 NA 23915	ISO/TS 17764-1 2002	Aliments des animaux - Détermination de la teneur en acides gras Partie 1: Préparation des esters méthyliques Indisponible en français	Ministère du commerce CRAPC MIPP CNT	Nouveau Thème	
11	NA ISO/TS 17764-2 NA 23916	ISO/TS 17764-2 2002	Aliments des animaux - Détermination de la teneur en acides gras Partie 2: Méthode par chromatographie en phase gazeuse Indisponible en français	Ministère du commerce CRAPC MIPP CNT	Nouveau Thème	
12	NA 15307	ITELV	Définitions de la race HAMRA	M/Agriculture	Révision	

CTN 70 - S/Comité : Alimentation Halal

**Année 2025
ER1/01/01**

N°	REF.NA	SOURCE DOCUMENTAIRE	INTITULE	THEME PROPOSE PAR	POUR LES BESOINS DE	DATE D'EXAMEN
1	NA 6184	OIC/SMIIC 1 2019	Alimentation Halal – Exigences générales	IANOR/Certificatio n	Révision	
2	NA OIC/SMIIC 24	OIC/SMIIC 24 2020	Exigences générales relatives aux additifs alimentaires et d'autres produits chimiques utilisés dans l'Alimentation halal	IANOR/Certificatio n	Nouveau Thème	
3	NA OIC/SMIIC 22	OIC/SMIIC 22 2021	Gélatine alimentaire halal - Exigences et Méthodes d'essai	IANOR/Certificatio n	Nouveau Thème	
4	NA OIC/SMIIC 4	OIC/SMIIC 4 2018	Cosmétiques Halal – Exigences Générales	IANOR/Certificatio n	Nouveau Thème	