



Votre partenaire pour le développement

**Institut National de la Normalisation
et de la Propriété Industrielle
INNORPI**

OFFICIEL DE LA NORMALISATION

THE STANDARDIZATION OFFICIAL BULLETIN

Projets de normes tunisiennes à l'enquête publique n° 416

Tunisian draft standards under public enquiry n° 416

(Durée de l'enquête : Du 15/04/2021 au 14/06/2021)

(Enquiry duration : from 2021-04-15 to 2021-06-14)

Institut National de la Normalisation et de la Propriété Industrielle INNORPI

Enquête publique n° 416

Conformément à la loi 38-2009 du 30 juin 2009 relative au système national de normalisation et au décret n° 2011-1083 du 21 Juillet 2011 relatif aux modalités d'élaboration, d'approbation, de révision et d'annulation des normes tunisiennes et en application du «Code de pratique pour l'élaboration, l'adoption et l'application des normes » de l'OMC (Organisation Mondiale du Commerce), les projets de normes tunisiennes adoptées en commissions techniques de normalisation sont soumis à l'enquête publique de deux mois à partir de la date de publication de l'officiel de la normalisation.

En l'absence d'opposition notifiée à l'INNORPI au courant de cette période, ces projets acquièrent le statut de norme tunisienne

Pendant toute la durée de l'enquête publique, les documents concernés peuvent être consultés ou acquis auprès de l'INNORPI où doivent être adressées les observations.

Under the law 38-2009 of June 30, 2009 relating to national standards and to Decree No. 2011-1083 of July 21, 2011 on procedures for development, approval, revision and cancellation of Tunisian standards, and in application of the Code of Practice for the Preparation, Adoption and Application of Standards " of WTO (World Trade Organization), the tunisian draft standards adopted within technical standardization committees are subject to public inquiry for a two months period beginning from the date of publication of the official of standardization.

In the absence of objection notified to INNORPI during this period, these projects acquire the status of tunisian standard.

Throughout the public inquiry, the relevant documents can be consulted or purchased from INNORPI to which any comments must be addressed.

Rue de l'assistance n° 8 par la rue Alain Savary, BP 57 - Cité El Khadra - 1003 Tunis – Tunisie

Téléfax : 216 71 807 071
Email : innorpi@planet.tn;
Web www.innorpi.tn ;

Téléphone : 216 71 806 758

Sommaire des commissions techniques

Contents of the technical committees

CT / TC	Intitulé / Title
09	Qualité des eaux <i>Water quality</i>
14	Lait et produits laitiers <i>Milk and dairy products</i>
16	Microbiologie alimentaire <i>Food microbiology</i>
51	Céréales et produits céréaliers <i>Cereals and cereal products</i>
72	Thé, café, épices et aromates <i>Tea, coffee, spices and aromatics</i>
76	Alimentation des animaux et zootechnie <i>Animal feeding stuffs and zootechny</i>
118	Huiles et corps gras <i>Oils and fats</i>

Projets de normes tunisiennes soumis à l'enquête publique **416**
Tunisian draft standards subject to the public enquiry

Du / from 15/04/2021 *au / to* 14/06/2021

Commission technique de normalisation / <i>Technical committee</i> : 09		
<i>Qualité des eaux</i> <i>Water quality</i>		
PNT 09.106-1(2021)	Idt ISO 5667-1:2020	<i>Pages</i> : 39
Qualité de l'eau - Échantillonnage - Partie 1: Recommandations relatives à la conception des programmes et des techniques d'échantillonnage		<i>Prix (HT)</i> : 240,000 TND
<i>Water quality - Sampling - Part 1: Guidance on the design of sampling programmes and sampling techniques</i>		<i>Price</i>
<i>Remplace / Replace</i> : NT 09.106-1(2017)		<i>ICS</i> : 13.060.45
PNT 09.106-10(2021)	Idt ISO 5667-10:2020	<i>Pages</i> : 45
Qualité de l'eau - Échantillonnage - Partie 10: Lignes directrices pour l'échantillonnage des eaux résiduaires		<i>Prix (HT)</i> : 336,000 TND
<i>Water quality - Sampling - Part 10: Guidance on sampling of waste water</i>		<i>Price</i>
<i>Remplace / Replace</i> : NT 09.110(1999)		<i>ICS</i> : 13.060.30
PNT 09.127-1(2021)	Idt ISO 5815-1:2019	<i>Pages</i> : 22
Qualité de l'eau - Détermination de la demande biochimique en oxygène après n jours (DBOn) - Partie 1: Méthode par dilution et ensemencement avec apport d'allylthiourée		<i>Prix (HT)</i> : 96,000 TND
<i>Water quality - Determination of biochemical oxygen demand after n days (BODn) - Part 1: Dilution and seeding method with allylthiourea addition</i>		<i>Price</i>
<i>Remplace / Replace</i> : NT 09.127-1(2007)		<i>ICS</i> : 13.060.50
PNT 09.184(2021)	Idt ISO 10704:2019	<i>Pages</i> : 20
Qualité de l'eau - Activités alpha globale et bêta globale - Méthode d'essai par dépôt d'une source fine		<i>Prix (HT)</i> : 96,000 TND
<i>Water quality - Gross alpha and gross beta activity - Test method using thin source deposit</i>		<i>Price</i>
<i>Remplace / Replace</i> : NT 09.184(2010)		<i>ICS</i> : 13.280
PNT 09.190-1(2010)/A1	Idt ISO 11348-1:2007/A1:2018	<i>Pages</i> : 1
Qualité de l'eau - Détermination de l'effet inhibiteur d'échantillons d'eau sur la luminescence de <i>Vibrio fischeri</i> (Essai de bactéries luminescentes) - Partie 1: Méthode utilisant des bactéries fraîchement préparées - Amendement 1		<i>Prix (HT)</i> : 24,000 TND
<i>Water quality - Determination of the inhibitory effect of water samples on the light emission of Vibrio fischeri (Luminescent bacteria test) - Part 1: Method using freshly prepared bacteria - Amendment 1</i>		<i>Price</i>
<i>Remplace / Replace</i> :		<i>ICS</i> : 13.060.70
PNT 09.190-2(2010)/A1	Idt ISO 11348-2:2007/A1:2018	<i>Pages</i> : 1
Qualité de l'eau - Détermination de l'effet inhibiteur d'échantillons d'eau sur la luminescence de <i>Vibrio fischeri</i> (Essai de bactéries luminescentes) - Partie 2: Méthode utilisant des bactéries déshydratées - Amendement 1		<i>Prix (HT)</i> : 24,000 TND
<i>Water quality - Determination of the inhibitory effect of water samples on the light emission of Vibrio fischeri (Luminescent bacteria test) - Part 2: Method using liquid-dried bacteria - Amendment 1</i>		<i>Price</i>
<i>Remplace / Replace</i> :		<i>ICS</i> : 13.060.70

<p>PNT 09.190-3(2010)/A1 Idt ISO 11348-3:2007/A1:2018</p> <p>Qualité de l'eau - Détermination de l'effet inhibiteur d'échantillons d'eau sur la luminescence de <i>Vibrio fischeri</i> (Essai de bactéries luminescentes) - Partie 3: Méthode utilisant des bactéries lyophilisées -Amendement 1</p> <p><i>Water quality - Determination of the inhibitory effect of water samples on the light emission of Vibrio fischeri (Luminescent bacteria test) - Part 3: Method using freeze-dried bacteria - Amendment 1</i></p> <p><i>Remplace / Replace :</i></p>	<p><i>Pages :</i> 1</p> <p><i>Prix (HT) :</i> 24,000 TND</p> <p><i>Price</i></p> <p><i>ICS :</i> 13.060.70</p>
<p>PNT 09.221(2021) Idt ISO 17995:2019</p> <p>Qualité de l'eau - Recherche et dénombrement d'espèces thermotolérantes du genre <i>Campylobacter</i></p> <p><i>Water quality - Detection and enumeration of thermotolerant Campylobacter spp</i></p> <p><i>Remplace / Replace :</i> NT 09.221(2010)</p>	<p><i>Pages :</i> 25</p> <p><i>Prix (HT) :</i> 168,000 TND</p> <p><i>Price</i></p> <p><i>ICS :</i> 07.100.20</p>
<p>PNT 09.256(2021) Idt ISO 9698:2019</p> <p>Qualité de l'eau - Tritium - Méthode d'essai par comptage des scintillations en milieu liquide</p> <p><i>Water quality - Tritium - Test method using liquid scintillation counting</i></p> <p><i>Remplace / Replace :</i> NT 09.256(2019)</p>	<p><i>Pages :</i> 25</p> <p><i>Prix (HT) :</i> 168,000 TND</p> <p><i>Price</i></p> <p><i>ICS :</i> 13.280</p>
<p>Commission technique de normalisation / <i>Technical committee</i> : 14</p> <p><i>Lait et produits laitiers</i></p> <p><i>Milk and dairy products</i></p>	
<p>PNT 14.287(2021) Idt ISO 21187:2021</p> <p>Lait - Mesure quantitative de la qualité bactériologique - Lignes directrices pour établir et vérifier une relation de conversion entre les résultats de la méthode de routine et les résultats de la méthode d'ancrage</p> <p><i>Milk - Quantitative determination of bacteriological quality - Guidance for establishing and verifying a conversion relationship between routine method results and anchor method results</i></p> <p><i>Remplace / Replace :</i> NT 14.287(2010)</p>	<p><i>Pages :</i> 13</p> <p><i>Prix (HT) :</i> 48,000 TND</p> <p><i>Price</i></p> <p><i>ICS :</i> 67.100.10</p>
<p>PNT 14.321(2021) Idt ISO 21543:2020</p> <p>Lait et produits laitiers - Lignes directrices pour l'application de la spectrométrie dans le proche infrarouge</p> <p><i>Milk and milk products - Guidelines for the application of near infrared spectrometry</i></p> <p><i>Remplace / Replace :</i> NT 14.321(2011)</p>	<p><i>Pages :</i> 22</p> <p><i>Prix (HT) :</i> 96,000 TND</p> <p><i>Price</i></p> <p><i>ICS :</i> 67.100.01</p>
<p>Commission technique de normalisation / <i>Technical committee</i> : 16</p> <p><i>Microbiologie alimentaire</i></p> <p><i>Food microbiology</i></p>	
<p>PNT 16.20(2006)/A1 Idt ISO 7932:2004/A1:2020</p> <p>Microbiologie des aliments - Méthode horizontale pour le dénombrement de <i>Bacillus cereus</i> présomptifs - Technique par comptage des colonies à 30 degrés C - Amendement 1: Ajout de tests optionnels</p> <p><i>Microbiology of food and animal feeding stuffs - Horizontal method for the enumeration of presumptive Bacillus cereus - Colony-count technique at 30 degrees C - Amendment 1: Inclusion of optional tests</i></p> <p><i>Remplace / Replace :</i></p>	<p><i>Pages :</i> 27</p> <p><i>Prix (HT) :</i> 168,000 TND</p> <p><i>Price</i></p> <p><i>ICS :</i> 07.100.30</p>

<p>PNT 16.45-5(2021) Idt ISO 6887-5:2020</p> <p>Microbiologie de la chaîne alimentaire - Préparation des échantillons, de la suspension mère et des dilutions décimales en vue de l'examen microbiologique - Partie 5: Règles spécifiques pour la préparation du lait et des produits laitiers</p> <p><i>Microbiology of the food chain - Preparation of test samples, initial suspension and decimal dilutions for microbiological examination - Part 5: Specific rules for the preparation of milk and milk products</i></p> <p><i>Remplace / Replace</i> : NT 16.45-5(2011)</p>	<p><i>Pages</i> : 11</p> <p><i>Prix (HT) : Price</i> 48,000 TND</p> <p><i>ICS</i> : 07.100.30</p>
<p>PNT 16.51(2016)/A2 Idt ISO 11133:2014/A2:2020</p> <p>Microbiologie des aliments, des aliments pour animaux et de l'eau - Préparation, production, stockage et essais de performance des milieux de culture - Amendement 2</p> <p><i>Microbiology of food, animal feed and water - Preparation, production, storage and performance testing of culture media -Amendment 2</i></p> <p><i>Remplace / Replace</i> : NT 16.51(2016)/A2</p>	<p><i>Pages</i> : 13</p> <p><i>Prix (HT) : Price</i> 48,000 TND</p> <p><i>ICS</i> : 07.100.30</p>
<p>PNT 16.75-2(2021) Idt ISO/TS 21872-2:2020</p> <p>Microbiologie de la chaîne alimentaire - Méthode horizontale pour la détermination des Vibrio spp. - Partie 2: Dénombrement de Vibrio parahaemolyticus total et potentiellement entéropathogène dans les fruits de mer, par hybridation des acides nucléiques</p> <p><i>Microbiology of the food chain - Horizontal method for the determination of Vibrio spp. - Part 2: Enumeration of total and potentially enteropathogenic Vibrio parahaemolyticus in seafood using nucleic acid hybridization</i></p> <p><i>Remplace / Replace</i> : NT 16.75-2(2011)</p>	<p><i>Pages</i> : 27</p> <p><i>Prix (HT) : Price</i> 168,000 TND</p> <p><i>ICS</i> : 07.100.30</p>
<p>Commission technique de normalisation / <i>Technical committee</i> : 51</p> <p><i>Céréales et produits céréaliers</i></p> <p><i>Cereals and cereal products</i></p>	
<p>PNT 51.24-1(2021) Idt ISO 6647-1:2020</p> <p>Riz - Détermination de la teneur en amylose - Partie 1: Méthode spectrophotométrique avec un mode opératoire de dégraissage au méthanol et des solutions d'étalonnage d'amylose de pomme de terre et d'amylopectine de riz gluant</p> <p><i>Rice - Determination of amylose content - Part 1: Spectrophotometric method with a defatting procedure by methanol and with calibration solutions of potato amylose and waxy rice amylopectin</i></p> <p><i>Remplace / Replace</i> : NT 51.24-1(2016)</p>	<p><i>Pages</i> : 11</p> <p><i>Prix (HT) : Price</i> 48,000 TND</p> <p><i>ICS</i> : 67.060</p>
<p>PNT 51.24-2(2021) Idt ISO 6647-2:2020</p> <p>Riz - Détermination de la teneur en amylose - Partie 2: Méthode spectrophotométrique de routine sans mode opératoire de dégraissage et avec étalonnage à l'aide d'étalons de riz</p> <p><i>Rice - Determination of amylose content - Part 2: Spectrophotometric routine method without defatting procedure and with calibration from rice standards</i></p> <p><i>Remplace / Replace</i> : NT 51.24-2(2016)</p>	<p><i>Pages</i> : 11</p> <p><i>Prix (HT) : Price</i> 48,000 TND</p> <p><i>ICS</i> : 67.060</p>
<p>PNT 51.39(2021) Idt ISO 6540:2021</p> <p>Maïs - Détermination de la teneur en eau (sur grains broyés et sur grains entiers)</p> <p><i>Maize - Determination of moisture content (on milled grains and on whole grains)</i></p> <p><i>Remplace / Replace</i> : NT 51.39(1994)</p>	<p><i>Pages</i> : 11</p> <p><i>Prix (HT) : Price</i> 48,000 TND</p> <p><i>ICS</i> : 67.060</p>

Commission technique de normalisation / *Technical committee* : **72**

Thé, café, épices et aromates
Tea, coffee, spices and aromatics

PNT 72.11(2021)	Idt ISO 3103:2019	<i>Pages</i> : 8
Thé - Préparation d'une infusion en vue d'examen organoleptiques <i>Tea - Preparation of liquor for use in sensory tests</i>		<i>Prix (HT)</i> : 24,000 TND
<i>Remplace / Replace</i> : NT 72.11(1983)		<i>Price</i>
		<i>ICS</i> : 67.240
PNT 72.36(2021)	Idt ISO 939:2021	<i>Pages</i> : 5
Épices et condiments - Détermination de la teneur en eau <i>Spices and condiments - Determination of moisture content</i>		<i>Prix (HT)</i> : 24,000 TND
<i>Remplace / Replace</i> : NT 72.36(1984)		<i>Price</i>
		<i>ICS</i> : 67.220.10
PNT 72.76(2021)	Idt ISO 7541:2020	<i>Pages</i> : 7
Épices et condiments - Détermination spectrophotométrique de la couleur extractible du paprika <i>Spices and condiments - Spectrophotometric determination of the extractable colour in paprika</i>		<i>Prix (HT)</i> : 24,000 TND
<i>Remplace / Replace</i> : NT 72.76(1994)		<i>Price</i>
		<i>ICS</i> : 67.220.10

Commission technique de normalisation / *Technical committee* : **76**

Alimentation des animaux et zootechnie
Animal feeding stuffs and zootechny

PNT 76.66(2021)	Idt EN 15741:2020	<i>Pages</i> : 48
Aliments des animaux - Méthodes d'échantillonnage et d'analyse - Détermination des pesticides organochlorés (POC) et des polychlorobiphényles (PCB) par GC/MS <i>Animal feeding stuffs: Methods of sampling and analysis - Determination of OCPs and PCBs by GC-MS</i>		<i>Prix (HT)</i> : 336,000 TND
<i>Remplace / Replace</i> : NT 76.66(2011)		<i>Price</i>
		<i>ICS</i> : 65.120
PNT 76.67(2021)	Idt EN 15742:2020	<i>Pages</i> : 23
Aliments des animaux: Méthodes d'échantillonnage et d'analyse - Dosage des pesticides organochlorés (POC) par CPG/ECD <i>Animal feeding stuffs: Methods of sampling and analysis - Determination of OCPs by GC-ECD</i>		<i>Prix (HT)</i> : 96,000 TND
<i>Remplace / Replace</i> : NT 76.67(2011)		<i>Price</i>
		<i>ICS</i> : 65.120
PNT 76.70(2021)	Idt EN 16215:2020	<i>Pages</i> : 55
Aliments des animaux: Méthodes d'échantillonnage et d'analyse - Dosage des dioxines, des PCB de type dioxine et des PCB indicateurs par GC/HRMS <i>Animal feeding stuffs: Methods of sampling and analysis - Determination of dioxins and dioxin-like PCBs and of indicator PCBs by GC/HRMS</i>		<i>Prix (HT)</i> : 408,000 TND
<i>Remplace / Replace</i> : NT 76.70(2016)		<i>Price</i>
		<i>ICS</i> : 65.120

Commission technique de normalisation / *Technical committee* : **118**

Huiles et corps gras
Oils and fats

<p>PNT 118.23(2021) Idt ISO 3657:2020</p> <p>Corps gras d'origines animale et végétale — Détermination de l'indice de saponification</p> <p><i>Animal and vegetable fats and oils - Determination of saponification value</i></p> <p><i>Remplace / Replace</i> : NT 118.23(2017)</p>	<p><i>Pages</i> : 10</p> <p><i>Prix (HT)</i> : 48,000 <i>TND</i></p> <p><i>Price</i></p> <p><i>ICS</i> : 67.200.10</p>
<p>PNT 118.27(2021) Idt ISO 660:2020</p> <p>Corps gras d'origines animale et végétale - Détermination de l'indice d'acide et de l'acidité</p> <p><i>Animal and vegetable fats and oils - Determination of acid value and acidity</i></p> <p><i>Remplace / Replace</i> : NT 118.27(2012)</p>	<p><i>Pages</i> : 12</p> <p><i>Prix (HT)</i> : 48,000 <i>TND</i></p> <p><i>Price</i></p> <p><i>ICS</i> : 67.200.20</p>
<p>PNT 118.152(2021)</p> <p>Huile de pépins de figue de barbarie-Spécifications</p> <p><i>Prickly pear seeds oil -Specifications</i></p> <p><i>Remplace / Replace</i> :</p>	<p><i>Pages</i> : 6</p> <p><i>Prix (HT)</i> : 24,000 <i>TND</i></p> <p><i>Price</i></p> <p><i>ICS</i> : 67.200.10</p>