



Jahresbericht 2023

**DIN-Normenausschuss Lebensmittel
und landwirtschaftliche Produkte (NAL)**

Inhaltsverzeichnis

Vorwort	2
1 Grußworte des NAL-Vorsitzenden	3
2 Darstellung des NAL	4
2.1 Aufgabenbeschreibung des NAL	4
2.2 Organisationsschema des NAL	5
2.3 Der Beirat	10
2.4 Die Geschäftsstelle	12
2.5 Finanzierung der Normung und Standardisierung	13
2.6 NAL in Zahlen	18
2.7 Ablaufdiagramm Zusammenarbeit BVL/DIN – NAL	19
3 NAL-Fachbereiche und die Spiegelung zu europäischen und internationalen Gremien	20
3.1 NA 057-01 FB – Fachbereich „Lebensmittelanalytik - Horizontale Verfahren“	20
3.2 NA 057-02 FB – Fachbereich „Lebensmittelhygiene/Lebensmittelsicherheit“	22
3.3 NA 057-03 FB – Fachbereich „Landwirtschaft“	25
3.4 NA 057-04 FB – Fachbereich „Tabak“	26
3.5 NA 057-05 FB – Fachbereich „Lebensmittelanalytik - Vertikale Verfahren“	27
3.6 NA 057-06 FB – Fachbereich „Jagd“	29
3.7 NA 057-07 FB – Fachbereich „Kosmetische Mittel“	29
3.8 NA 057-08 FB – Fachbereich „Allgemeine Grundlagen, sensorische Prüfung sowie Desinfektionsmittelprüfung“	30
4 Berichte über besondere Aktivitäten	31
4.1 NAL und STE zu Besuch auf der AGRITECHNICA in Hannover	31
4.2 Auftaktsitzung „Qualitätsanforderungen für Notfallnahrung“ am 2023-12-05 als Webkonferenz	31
4.3 Gründung einer neuen ISO Working Group zum Thema „Frisch- und Trockenbackhefe“	32
4.4 Verstärktes deutsches Engagement in der internationalen Normung im Bereich „Tee“	32
4.5 Überarbeitung der DIN EN ISO 7218 — Allgemeine Anforderungen und Leitlinien für mikrobiologische Untersuchungen	33
5 Publikationen	34
6 Fortschrittsbericht	35

Vorwort

Die Geschäftsstelle des DIN-Normenausschusses Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte (NAL) legt hiermit ihren Jahresbericht 2023 vor. Er soll über die innerhalb des Berichtszeitraumes geleistete Arbeit, über abgeschlossene und in Bearbeitung befindliche nationale, europäische und internationale Normungsprojekte und über weitere Aktivitäten des NAL informieren. Der NAL vertritt die deutschen Normungsinteressen im Bereich Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte auf europäischer sowie auf internationaler Ebene in einer Vielzahl von Technischen Komitees.

Das Jahr 2023 war geprägt vom andauernden Krieg zwischen und Russland und der Ukraine und der Zuspitzung des Nahostkonfliktes. In Deutschland bewegte sich die Inflationsrate weiterhin auf einem hohen Niveau und die Preissteigerungen betreffen Verbraucher und Unternehmen gleichermaßen. Gleichzeitig war 2023 das wärmste Jahr seit Beginn der Wetteraufzeichnungen und das Thema Klimawandel erfuhr nicht zuletzt durch Aktionen im öffentlichen Raum eine hohe Aufmerksamkeit in Wirtschaft und Gesellschaft. Die Normung beschäftigt sich seit einiger Zeit mit dem Thema Klima und ausgehend von Initiativen auf ISO-Ebene wird das Thema aktuell bei DIN mit einem Aktionsplan auf die einzelnen Normungsgremien heruntergebrochen.

Die Mitarbeiter in den Gremien des NAL und die Geschäftsstelle haben die Herausforderungen in 2023 gut gemeistert und es konnten wichtige Projekte abgeschlossen werden, z. B. die nationalen Normen zur Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes und Nachweis von bestimmten Mikroorganismen auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen entlang der Lebensmittelkette, die Anforderungen an die Gemeinschaftsverpflegung oder das Cook & Chill-Verfahren im Bereich der Lebensmittelhygiene, sowie die internationale Norm zur Auswahl und Schulung von Prüfpersonen bei der sensorischen Analyse.

Des Weiteren haben wir ein neues Austauschformat des NAL-Beirats eingeführt, bei dem wir uns zwei Mal jährlich zu einem Jour Fixe treffen. Ziel ist es sich zu vernetzen, Wissen auszutauschen, Herausforderungen zu diskutieren und rechtzeitig mögliche Schritte für die Normung und Standardisierung einzuleiten.

Für das Jahr 2024 erwarten wir eine Fortsetzung der erfolgreichen Arbeit der Vergangenheit und freuen uns auf die Gründungssitzung des ISO/TC 347 zum Thema Smart Farming. Im Rahmen der Einführung des angepassten Finanzierungsmodells werden große Herausforderungen erwartet, insbesondere bei der Sicherstellung der Finanzierung der DIN geführten Sekretariate. Das ist wichtig, um auch weiterhin diesen strategischen Vorteil für die deutsche Wirtschaft zu nutzen. DIN und insbesondere der NAL wird sich weiterhin um Ihre Belange kümmern. Gemeinsam werden wir uns den aktuellen Themen wie Digitalisierung oder Klimawandel aber auch der ebenso wichtigen Grundlagennormung (Prüfnormen etc.) stellen.

Für die gute und erfolgreiche Zusammenarbeit möchte ich mich bei den NAL-Mitarbeitenden, beim NAL-Vorstand, dem NAL-Beirat und den Experten und Expertinnen in den nationalen, europäischen und internationalen Gremien recht herzlich bedanken.



Matthias Kritzer-Picht
Geschäftsführer DIN/NAL

Berlin, März 2024

1 Grußworte des NAL-Vorsitzenden

Liebe Kolleginnen und Kollegen im NAL und unseren Arbeitsausschüssen,

auch in diesem Jahr haben wir unsere Arbeit sehr erfolgreich auf den Weg gebracht. Dabei sind die veränderten geopolitischen und auch fachlichen Rahmenbedingungen sowie die damit verbundenen aktuellen Herausforderungen in der Wertschöpfungskette und der Versorgungssicherheit unserer Bevölkerung noch nie zuvor so arbeits- und zukunftsbestimmend gewesen wie derzeit.

Die in der Normung relevanten strategischen Themenfelder wie die Digitale Transformation, allen voran die rasante Entwicklung der künstlichen Intelligenz, in Verbindung mit den Themenfeldern der Grünen Transformation wie verbesserter Nachhaltigkeit, Smart Farming, Einbeziehung von Klimawechsel und Verbesserung der Kreislaufwirtschaft stellen diese Randbedingungen dar, nach denen wir uns jetzt und zukünftig ausrichten werden. Wichtig ist u.a., dass vereinbarte Klimaziele durch Normung besser erreicht werden können.

Auch der europäische Gesetzgeber gibt einen rechtlichen und fachpolitischen Rahmen vor, der als Grundlage mit den strategischen Themenfeldern der Normung in Einklang zu bringen ist. Der Green Deal, die Farm-to-Fork-Strategie und die Biodiversitätsstrategie sind dafür nur einige Beispiele.

Es gelingt uns zunehmend immer besser, diese übergeordneten Ziele in der täglichen Normungsarbeit zu berücksichtigen und unsere Normungsaufgaben daran auszurichten. So wurden im Frühjahr 2023 die Ergebnisse der „Advisory Group Smart Farming“ vorgestellt. Es ergeben sich z.T. neue internationale Normungsstrukturen wie das „TC on Data-Driven Agrifood System“, in welchem sich überschneidende Strategische Fragen bearbeitet werden. In Verbindung mit einer GAP-Analyse lassen sich einige noch zu bearbeitende Themengebiete identifizieren und wir können diese in unsere Normungsarbeit einbringen. Erste Ansätze dazu haben wir bereits in unserem diesjährigen Strategieworkshop erarbeitet.

Wir alle haben ein spannendes und erfolgreiches Jahr hinter uns. Ich bin mir sicher, dass wir zusammen auch die aktuellen und noch bevorstehenden Aufgaben erfüllen werden. Dafür wünsche ich uns allen auch weiterhin ein glückliches Händchen und ein gutes Gelingen.



Dr. Gerd Fricke
Bundesamt für Verbraucherschutz und
Lebensmittelsicherheit (BVL)
NAL-Vorsitzender

2 Darstellung des NAL

2.1 Aufgabenbeschreibung des NAL

Der DIN-Normenausschuss Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte (NAL) ist das für die Normung im Lebensmittelbereich sowie im Landwirtschaftssektor zuständige Gremium. Im NAL werden Normen zu folgenden Themenkreisen erarbeitet:

- Probenahme und Untersuchung von Lebensmitteln, Futtermitteln, kosmetischen Mitteln und Tabakerzeugnissen;
- lebensmittelhygienische Anforderungen an Einrichtungen und Bedarfsgegenstände sowie zur hygienegerechten Handhabung der Lebensmittel und Managementsysteme für die Lebensmittelsicherheit;
- Desinfektionsmittelprüfung für die Anwendungsbereiche Lebensmittel und Tierhaltung;
- Anforderungen, Probenahme- und Prüfverfahren für Düngemittel, Bodenverbesserungsmittel und Kultursubstrate, Pflanzen-Biostimulanzien.

Die zur Probenahme und Untersuchung von Lebensmitteln, Futtermitteln sowie Tabak- und Tabakerzeugnissen erarbeiteten Normen finden – nach Zustimmung durch das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) und die vom BVL zur Durchführung des § 64 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches (LFGB), des § 38 des Tabakerzeugnisgesetzes (TabakerzG) und des § 28b des Gentechnikgesetzes (GenTG) eingerichteten Arbeitsgruppen – Eingang in die Amtliche Sammlung von Untersuchungsverfahren nach § 64 Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches (LFGB), nach § 38 Tabakerzeugnisgesetzes (TabakerzG) und nach § 28b Gentechnikgesetzes (GenTG). Die zur Lebensmittelhygiene und Lebensmittelsicherheit erarbeiteten nationalen Normen werden – nach Prüfung und Zustimmung durch die obersten Länderbehörden – als Leitlinie für eine gute Verfahrenspraxis gemäß Artikel 8 der VO (EG) Nr. 852/2004 anerkannt und an die Europäische Kommission übermittelt.



2.2 Organisationsschema des NAL

Fachbereich 1

„Lebensmittelanalytik -
Horizontale Verfahren“



Überlegungen zu
analytischen Verfahren zur
Beurteilung der
Mikrobiologie in der
Lebensmittelkette

Fachbereich 2

„Lebensmittelhygiene/
Lebensmittelsicherheit“



Betrachtung von
Normungsaspekten aus
Verbrauchersicht im Bereich
der Lebensmittelhygiene-
und managementsysteme

Fachbereich 3

„Landwirtschaft“



Entwicklung von Standards
für Düngemittel, Futtermittel,
Bodenverbesserungsmittel,
Kultursubstrate, Hemmstoffe,
Pflanzen-Biostimulanzen

Fachbereich 4

„Tabak“



Festlegung von
Anforderungen auch für
neuartige Produkte wie
Tabakerhitzer

Fachbereich 5

„Lebensmittelanalytik -
Vertikale Verfahren“



Normung von Verfahren für
Bienenprodukte wie Honig,
Kerzen und Seifen

Fachbereich 6

„Jagd“



Wildtierbestand als
natürliche Ressource und
deren nachhaltigen Schutz
sichern

Fachbereich 7
„Kosmetische Mittel“



**Beauty-Trends nachhaltig
und sicher machen**

Fachbereich 8
„Allgemeine Grundlagen,
sensorische Prüfung sowie
Desinfektionsmittelprüfung“



**Lebensmittelbetrug
verhindern mittels Normen
zur Lebensmittelauthenzität**

NA 057 BR		
Beirat des Normenausschusses Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte		
NA 057 BR	Beirat des DIN-Normenausschusses Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte (NAL)	aktiv
NA 057 BR-05 SO	Spiegelung ISO/SAG Smart Farming	aktiv
NA 057 BR-06 SO	Strategieausschuss NAL - Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte	aktiv
NA 057-01 FB		
Fachbereich Lebensmittelanalytik - Horizontale Verfahren		
NA 057-01-02 AA	Bestrahlte Lebensmittel	aktiv
NA 057-01-03 AA	Biotoxine	aktiv
NA 057-01-04 AA	Gentechnisch modifizierte Lebensmittel	aktiv
NA 057-01-05 AA	Lebensmittelallergene	aktiv
NA 057-01-06 AA	Mikrobiologie der Lebensmittelkette	aktiv
NA 057-01-07 AA	Nitrat, Nitrit	aktiv
NA 057-01-08 AA	Pestizide	aktiv
NA 057-01-09 AA	Elemente und ihre Verbindungen	aktiv
NA 057-01-10 AA	Sulfite	<i>ruhend</i>
NA 057-01-11 AA	Süßungsmittel	aktiv
NA 057-01-12 AA	Validierung mikrobiologischer Verfahren	aktiv
NA 057-01-13 AA	Vitamine und Carotinoide	aktiv
NA 057-01-14 AA	Prozesskontaminanten	aktiv
NA 057-01-15 AA	Natürliche Lebensmittelzutaten	<i>ruhend</i>
NA 057-02 FB		
Fachbereich Lebensmittelhygiene/Lebensmittelsicherheit		
NA 057-02-01 AA	Lebensmittelhygiene	aktiv
NA 057-02-02 AA	Lebensmittelsicherheit - Management-Systeme	aktiv
NA 057-03 FB		
Fachbereich Landwirtschaft		
NA 057-03-01 AA	Bodenverbesserungsmittel und Kultursubstrate	aktiv
NA 057-03-02 AA	Düngemittel	aktiv

NA 057-03-03 AA	Futtermittel	aktiv
NA 057-03-04 AA	Schädlingsbekämpfung	aktiv
NA 057-03-06 AA	Pflanzen-Biostimulanzien	aktiv
NA 057-03-07 AA	Nachhaltiger Kakao und dessen Rückverfolgbarkeit	<i>ruhend</i>
NA 057-04 FB Fachbereich Tabak		
NA 057-04-01 AA	Tabak und Tabakerzeugnisse	aktiv
NA 057-05 FB Fachbereich Lebensmittelanalytik - Vertikale Verfahren		
NA 057-05-03 AA	Essig	<i>ruhend</i>
NA 057-05-04 AA	Fruchtsaft	<i>ruhend</i>
NA 057-05-05 AA	Gemeinschaftsausschuss von DIN und DGF für die Analytik von Fetten, Ölen, Fettprodukten, verwandten Stoffen und Rohstoffen (GA Fett)	aktiv
NA 057-05-06 AA	Getreide und Getreideerzeugnisse	aktiv
NA 057-05-07 AA	Gewürze und würzende Zutaten	aktiv
NA 057-05-08 AA	Bienenprodukte	aktiv
NA 057-05-09 AA	Kaffee	aktiv
NA 057-05-11 AA	Tee	aktiv
NA 057-05-13 AA	Milch und Milcherzeugnisse - Probenahme- und Untersuchungsverfahren	aktiv
NA 057-05-14 AA	Ätherische Öle	aktiv
NA 057-05-15 AA	Dopingprävention - Nahrungsergänzungsmittel und Sportlernahrung	<i>ruhend</i>
NA 057-06 FB Fachbereich Jagd		
NA 057-06-01 AA	Jagd	aktiv
NA 057-07 FB Fachbereich Kosmetische Mittel		
NA 057-07-01 AA	Kosmetische Mittel	aktiv
NA 057-08 FB Fachbereich Allgemeine Grundlagen, sensorische Prüfung sowie Desinfektionsmittelprüfung		
NA 057-08-01 AA	Sensorik	aktiv

NA 057-08-02 AA	Lebensmittelauthentizität	aktiv
NA 057-08-03 AA	Vegane, vegetarische und pflanzenbasierte Lebensmittel	aktiv
NA 057-08-04 AA	Desinfektionsmittel Tierhaltung/Lebensmittelbereich	aktiv
NA 057-08-05 AA	Bestimmung von Mikroplastik in Lebensmitteln	<i>ruhend</i>
NA 057-08-06 AA	Frisch- und Trockenbackhefe	aktiv
NA 057-08-07 AA	Daten-gestützte Agrar- und Lebensmittelsysteme (in Gründung)	aktiv



Normung – von Experten für Experten



2.3 Der Beirat

Der Beirat ist das Lenkungsgremium des DIN-Normenausschusses Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte (NAL), das für die Planung, Koordinierung, Finanzierung sowie für Grundsatzentscheidungen zuständig ist.

Der Beirat koordiniert die Arbeiten innerhalb des NAL, legt das Arbeitsprogramm als Rahmenprogramm unter Berücksichtigung der Dringlichkeit und der finanziellen Möglichkeiten fest, wählt die Mitglieder des Vorstandes, überwacht die angemessene Zusammensetzung der Arbeitsausschüsse, bildet Gemeinschaftsausschüsse in Absprache mit anderen Normenausschüssen und pflegt die Verbindung zu anderen Organisationen.

Name	Firma bzw. Institution/Autorisierung
Vorsitz	
Dr. Gerd Fricke	Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL)
stellvertretender Vorsitz	
Dr. Sieglinde Stähle	Lebensmittelverband Deutschland e. V.
Geschäftsführung	
Matthias Kritzler-Picht	DIN Deutsches Institut für Normung e. V.
Beiratsmitglieder	
Anton Blöth	Deutscher Verband Unabhängiger Prüflaboratorien (VUP)
Dr. Andreas Bosselmann	bofrost* Dienstleistungs GmbH & Co. KG
Dr. Petra Gowik	Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL)
Gerhard Gruber	RWS GmbH
Dr. Ilka Haase	MRI – Max-Rubner-Institut Nationales Referenzzentrum für authentische Lebensmittel (NRZ-Authent)/MRI – Max-Rubner-Institut Bundesforschungsinstitut für Ernährung und Lebensmittel
Dr. Sven Hartmann	AlzChem Trostberg GmbH/Industrieverband Agrar e. V.
Prof. Dr. Eberhard Haunhorst	Niedersächsisches Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit
Prof. Dr. Wolf-Dieter Heller	Institut für Tabakforschung GmbH/ Bundesverband der Tabakwirtschaft und neuartiger Erzeugnisse
Prof. Dr. Dr. Sven Herzog	Technische Universität Dresden
Dr. Sandra Hoedtke	LMS Agrarberatung GmbH/Verband Deutscher Landwirtschaftlicher Untersuchungs- und Forschungsanstalten
Birgit Huber	Industrieverband Körperpflege und Waschmittel e. V. (IKW)
Dr. Klaus Lorenz	Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL)

Name	Firma bzw. Institution/Autorisierung
Beiratsmitglieder	
Dr. Ingrid Neudorfer-Schwarz	Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit
Steffen Pinggen	Deutscher Bauernverband e. V.
Janine Schlenker	Stiftung Warentest
Natalie Tang	DIN-Verbraucherrat
Dr. Stephan Walch	Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt/ ALS Arbeitskreis Lebensmittelchemischer Sachverständiger der Länder
Prof. Dr. Reiner Wittkowski	Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR)



2.4 Die Geschäftsstelle

DIN-Normenausschuss Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte (NAL)

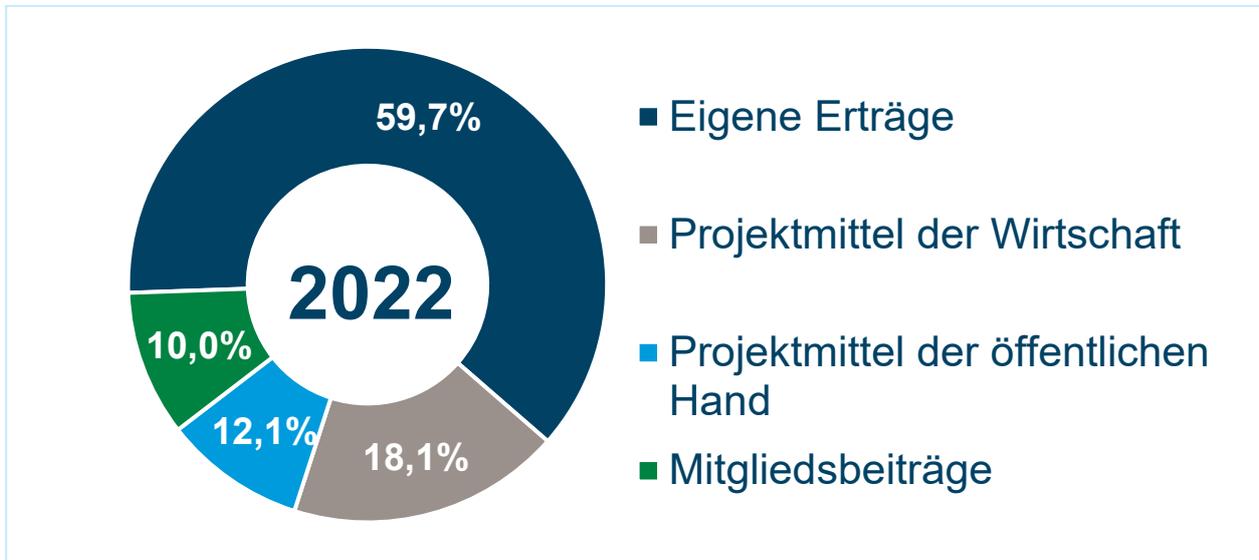
Hausanschrift:
Am DIN-Platz
Burggrafenstr. 6
10787 Berlin

Postanschrift:
10772 Berlin
<http://www.din.de/go/nal>

Name	Telefon / E-Mail
Geschäftsführung	
Matthias Kritzler-Picht	+49 30 2601-2809 matthias.kritzler-picht@din.de
Teamkoordination	
Juliane Jung	+49 30 2601-2203 juliane.jung@din.de
Projektmanagement	
Dr. Axel Baumann (bis Ende Januar 2023)	+49 30 2601-2444 axel.baumann@din.de
Begga Beyersmann (September 2023 bis Januar 2024)	+49 30 2601-2146 begga.beyersmann@din.de
Dr. Sophie Dithmer	+49 30 2601-2647 sophie.dithmer@din.de
Konstantina Döhring (seit März 2023)	+49 30 2601-2434 konstantina.doehring@din.de
Philipp Döring	+49 30 2601-2824 philipp.doering@din.de
Sylvio Fischbach	+49 30 2601-2371 sylvio.fischbach@din.de
Sibylle Herbst	+49 30 2601-2835 sibylle.herbst@din.de
Sandra Herkommer	+49 30 2601-2446 sandra.herkommer@din.de
Karoline Hildebrand	+49 30 2601-2483 karoline.hildebrand@din.de
Haider Klenz	+49 30 2601-2355 haider.klenz@din.de
Nele Märtens	+49 30 2601-2149 Nele.maertens@din.de
Dr. Sophie Oberländer-Hayn (seit November 2023)	+49 30 2601-2650 sophie.oberlaender-hayn@din.de
Barbara Salib	+49 30 2601-2082 barbara.salib@din.de
Anja Schönenborn-Meinhardt	+49 30 2601-2197 anja.schoenenborn-meinhardt@din.de
Projektassistenz/Sekretariat	
Telefon: +49 30 2601-2898/2349 nal@din.de	

2.5 Finanzierung der Normung und Standardisierung

DIN ist ein gemeinnütziger Verein, der sich im Wesentlichen aus dem Verkauf von Normen, anderen Verlagsprodukten und Dienstleistungen finanziert. Hinzu kommen Projektmittel der Wirtschaft, Mitgliedsbeiträge und projektbezogene Mittel der öffentlichen Hand. In Deutschland ist die Normung Selbstverwaltungsaufgabe der Wirtschaft.



Die Normenausschüsse verantworten die nationale, europäische und internationale Normung in ihren jeweiligen Fach- und Wissensgebieten. Sie setzen sich für die Einführung der erarbeiteten Normen ihres Fachgebietes in den davon berührten Anwendungsbereichen ein.

Die Mitarbeit in der Normung ist in aller Regel eine Interessen- und Aufgabenwahrnehmung, die mit Kosten und Nutzen für die jeweils entsendende Seite verbunden ist.

Alle interessierten Kreise werden zur Finanzierung mindestens der direkten Geschäftsstellenkosten der Normenausschüsse unmittelbar und fachgebietsbezogen herangezogen. (Weitere Informationen siehe: <http://www.din.de/de/din-und-seine-partner/din-e-v/finanzierung>).

Experten und Expertinnen, die in den Gremien des NAL mitarbeiten möchten, müssen sich anteilig an der Finanzierung der Normungsarbeiten innerhalb des NAL beteiligen: entweder durch Zahlung des Kostenbeitrages oder eines zu vereinbarenden Förderbeitrages. Dabei darf der Förderbeitrag nicht geringer sein als die Höhe des jährlich vom DIN-Präsidium festgelegten Kostenbeitrages.

Die externen Projektmittel für die Normungsarbeit des NAL (Geschäftsstellenkosten) können grundsätzlich aus den folgenden Quellen bereitgestellt werden:

1. Förderbeiträge

Förderbeiträge sind Beiträge zur Finanzierung der Normungsarbeit innerhalb des NAL. Die Entrichtung eines Förderbeitrages geschieht auf freiwilliger Grundlage ohne Anspruch auf eine Gegenleistung. Für Förderbeiträge wird eine Bescheinigung der Zahlung zur Vorlage beim Finanzamt ausgestellt.

Firmen und Institutionen, die die Notwendigkeit der Normung im Bereich des NAL erkannt haben, unterstützen diese durch einen selbst festgelegten Förderbeitrag, entweder für einen bestimmten Normungsbereich, für die Führung von europäischen und/oder internationalen Sekretariaten oder allgemein für die nationale und/oder europäische Normungsarbeit innerhalb des NAL.

2. Kostenbeiträge

Die Kostenbeiträge beruhen auf dem DIN-Präsidialbeschluss 10/1997. Der Beitrag wird jährlich vom DIN-Präsidium festgelegt. Er gilt jährlich, pro Mitarbeiter und pro Arbeitsausschuss (für 2024 wurde der Kostenbeitrag mit **1.260 Euro** zzgl. USt. festgelegt).

3. Finanzielle Beiträge der öffentlichen Hand

Die Projektmittel der öffentlichen Hand sind Beiträge des Staates zur Normung und Standardisierung und werden größtenteils als Zuwendungen nach der Bundeshaushaltsordnung (BHO) oder einer Landeshaushaltsordnung (LHO) gewährt. Hierzu stellt DIN im Vorjahr des Projektbeginns einen Antrag beim zuständigen Bundes- oder Landesministeriums, das wiederum seinerseits hierüber auf Grundlage eines erkennbaren besonderen Interesses für sich entscheidet und im positiven Fall einen Zuwendungsbescheid erstellt.

4. Projektvereinbarungen

Für Leistungen, wie die Führung von CEN- bzw. ISO-Sekretariaten oder die Betreuung von definierten Normungsbereichen mit Normungsprojekten, können, nach vorheriger Kalkulation durch die NAL-Geschäftsstelle, Projektvereinbarungen geschlossen werden. Zunächst erfolgt von der NA-Geschäftsstelle ein Projektangebot mit einem Projektpreis. Der Projektpreis wird mit Terminvorgaben (Lieferterminen) und Qualitätskriterien (Abnahmekriterien) dem Kunden gegenüber transparent dargestellt. Erteilte Projektaufträge müssen anschließend auf der Basis von Dienstleistungsverträgen mit AGBs über die gesamte Projektlaufzeit mit verbindlichen Zahlungsverpflichtungen durchgeführt werden. Die erbrachten Dienstleistungen werden den Auftraggebern in Rechnung gestellt.

5. DIN-Mitgliedschaft

Seit Januar 2018 umfasst die DIN-Mitgliedschaft Gutscheine für die Mitarbeit in Normungsgremien mit einem Wert von jeweils 1.260 Euro (netto) im Jahr 2024. Je nach Unternehmensgröße erhalten DIN-Mitglieder zwischen **einem und fünf Sitze** für die Mitarbeit in DIN-Normungsgremien mit einem Wert von jeweils 1.260 Euro (netto) im Jahr 2024. Damit möchte DIN insbesondere für kleine und mittelständische Unternehmen die finanzielle Hürde zur Mitarbeit in der Normung senken. Weitere Informationen zu Vorteilen, Beitrittserklärung und Beitragsschlüssel finden Sie unter: <https://www.din.de/de/mitwirken/din-mitgliedschaft>.

Hinweis für die Finanzierung ab 2025

Ab 2025 gelten angepasste Finanzierungsmodalitäten bei DIN, siehe <https://www.din.de/de/din-und-seine-partner/din-e-v/fin25>.

Aktive Mitarbeit in den Arbeitsgremien des NAL

So wie Industrie und Handel auf verbindliche Normen angewiesen sind, ist die Mitarbeit von Experten und Expertinnen aus Unternehmen, Wissenschaft und Forschung beim Erarbeiten von Normen für DIN unverzichtbar. Eine demokratische Legitimation der Normung erfordert das Engagement aller interessierten Kreise. Wer die Norm macht, hat strategische Marktvorteile.

Interessierte können sich jederzeit bei der NAL-Geschäftsstelle melden und ihr Interesse an der Normungsarbeit anmelden.

Bevor eine Aufnahme in ein entsprechendes Arbeitsgremium des NAL vorgenommen werden kann, ist eine Autorisierung der entsendenden Stelle und die Art der Finanzierungsbeitragung anzugeben. Dafür muss das nachfolgende Autorisierungsformular ausgefüllt an die NAL-Geschäftsstelle gesandt werden. Danach erfolgt die Aufnahme als Gast im gewünschten Gremium (siehe Abschnitt 2.2).

Das ausgefüllte und unterschriebene Formular schicken Sie bitte in einem Fensterumschlag per Post an die untenstehende Adresse:

Ansprechpartner bei DIN

Telefon

E-Mail

Autorisierung für die Mitarbeit in DIN-Normungsgremien

Wir autorisieren

Name

Vorname

Titel

Organisation

Branche der Organisation

Straße, Hausnummer

PLZ, Ort

Telefon

Telefax

E-Mail

auf Grundlage der Normenreihe der DIN 820, der DIN-Richtlinie für Normenausschüsse, der Beschlüsse des DIN-Präsidiums sowie der nachfolgenden Bestimmungen für die Mitarbeit in folgenden Normungsgremien:

Bitte alle Normungsgremien angeben, in denen die Mitarbeiterin/der Mitarbeiter tätig sein soll.

Die Autorisierung umfasst auch sich daraus ggf. ergebende Mitarbeiten in beitragsfreien Gremien (z. B. Beirat, Fachbereichsbeirat).

Zutreffendes bitte ankreuzen bzw. ausfüllen.

Wir sind von der Beteiligung an den Kosten der Normungsarbeit befreit, da wir einem der folgenden Bereiche angehören:

- Öffentliche Hand
- Öffentlich-rechtlich verfasste Wissenschafts-, Forschungs- bzw. Bildungseinrichtung
- Nichtgewerbliche Verbraucherorganisation
- Normung

Die Kosten der Mitarbeit werden wie folgt finanziert:

- durch Zahlung des Basisbeitrages¹
- durch Zahlung des Basisbeitrages¹ durch eine **dritte Stelle**
(bitte auf Seite 3 angeben)

Beitragszahlungen sind ohne Abzug unter Angabe der Rechnungsnummer auf das in der Rechnung angegebene Konto zu leisten. Die Beitragshöhe ergibt sich aus dem **DIN-Beitragsmodell** (siehe: www.din.de/go/fin25), zu dem wir hier insbesondere auf die folgenden Punkte hinweisen möchten:

- Die Autorisierung ist unbefristet und kann jederzeit schriftlich oder in Textform widerrufen werden.
- Die Beitragszahlungspflicht verlängert sich automatisch um ein weiteres Jahr, wenn die Autorisierung nicht bis zum 30. September des jeweiligen Beitragsjahres widerrufen wird.
- Erfolgt die Autorisierung bis zum 30. September des laufenden Jahres, so wird der Beitrag in voller Höhe erhoben, sobald die autorisierte Person in einen zahlungspflichtigen Status in einem DIN-Arbeitsgremium aufgenommen wurde.
- Erfolgt unterjährig ein Wechsel in eine niedrigere Beitragsstufe, wird dadurch die Beitragshöhe für das laufende Jahr nicht beeinflusst.
- Erfolgt ein Wechsel in eine höhere Beitragsstufe unterjährig bis zum 30. September des laufenden Jahres, so wird zusätzlich der Differenzbetrag erhoben.

Hinweis zur DIN-Mitgliedschaft

Die Mitarbeit in einem DIN-Normenausschuss ist nicht gleichzusetzen mit einer DIN-Mitgliedschaft. Mit einer DIN-Mitgliedschaft können Sie Ihr Engagement für die Normung weiter ausbauen und profitieren von weiteren Vorteilen. Wenn Sie als finanzierendes Unternehmen Interesse an einer DIN-Mitgliedschaft haben, können Sie das hier vermerken.

- Wir haben Interesse an einer DIN-Mitgliedschaft und wünschen weitere Informationen hierzu.

Anzahl der Mitarbeitenden Ihres Unternehmens (Vollzeitäquivalent (FTE) - ohne Auszubildende, Volontäre, Praktikanten, Zeitarbeitskräfte):

Mit der Speicherung der personenbezogenen Daten für Zwecke der Normungsarbeit sind wir einverstanden. Wir werden die Beendigung der Autorisierung der NA-Geschäftsstelle schriftlich mitteilen.

¹ Der Basisbeitrag gilt gemäß angepasstem Finanzierungsmodell ab dem 1.1.2025. Bis dahin erfolgt die Finanzierung durch Zahlung des Kostenbeitrags oder, wenn bereits mit der finanzierenden Organisation vereinbart, über einen Förderbeitrag.

Name, Anschrift E-Mail-Adresse, ggfs. Bestell- oder Kostenstellennummer der autorisierenden Organisation:



Name

Straße, Hausnummer

PLZ, Ort

Branche der autorisierenden Organisation

E-Mail-Adresse für den Versand der Rechnung

Ggf. Bestell- oder Kostenstellennummer

- Wir wünschen eine **Sammelrechnung** für sämtliche von uns finanzierte Personen.
- Wir benötigen ein Angebot zwecks **Bestellnummer**.

Rechnungsanschrift (falls abweichend oder bei Finanzierung durch **dritte Stelle**):

Name

Straße, Hausnummer

PLZ, Ort

E-Mail-Adresse für den Versand der Rechnung

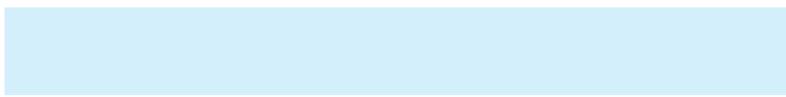
Ggf. Bestell- oder Kostenstellennummer

Unterschrift der autorisierenden Organisation

Ort, Datum



[Unterschriftsberechtigte\(r\) der autorisierenden Organisation](#)

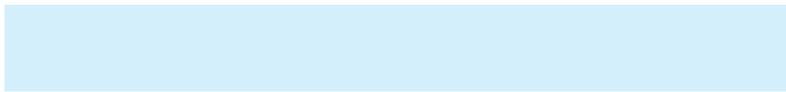


Unterschrift der finanzierenden Stelle (notwendig bei Finanzierung durch dritte Stelle)

Ort, Datum



[Unterschriftsberechtigte\(r\) der finanzierenden Stelle](#)



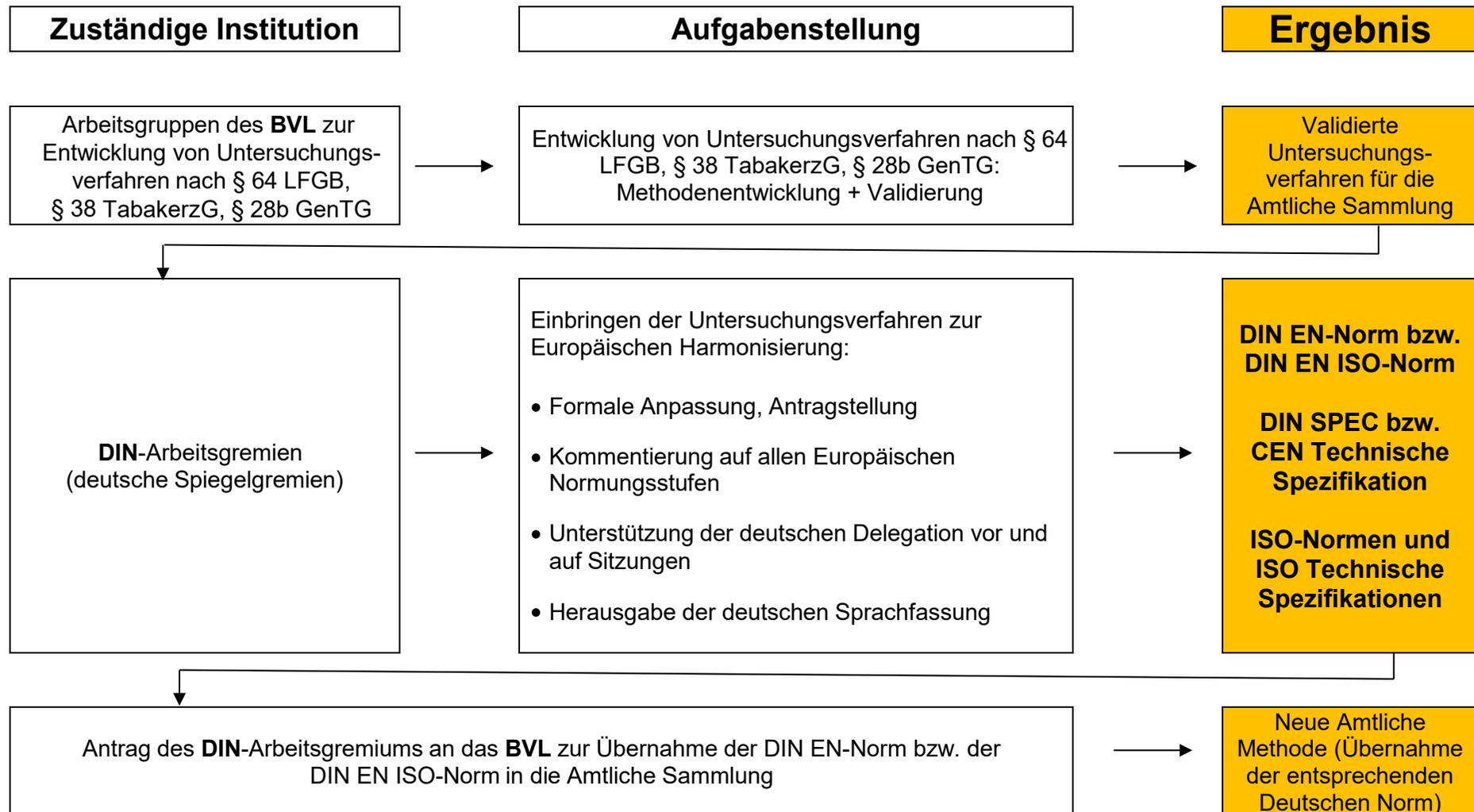
2.6 NAL in Zahlen

Anzahl der Projekte, Norm-Entwürfe, Normen etc.	Anzahl
Projekte (national, europäisch, international)	484
Projekte unter DIN-Sekretariatsführung (europäisch)	45
Projekte unter DIN-Sekretariatsführung (international)	13
Norm-Entwürfe (Ausgabe- bzw. Erscheinungsdatum 2023)	87
Normen, Spezifikationen (DIN, DIN EN, DIN EN ISO, DIN ISO, DIN SPEC, DIN/TR, DIN/TS, etc.) (Ausgabedatum 2023)	61
davon Erstausgaben	16
Gesamtbestand Normen, Spezifikationen (DIN, DIN EN, DIN EN ISO, DIN ISO, DIN SPEC, DIN/TR, DIN/TS, etc.)	1094
Gesamtbestand ISO-Normen	1323
Durch den NAL betreute Gremien	Anzahl
Nationale Gremien	85
Europäische Gremien	85
davon Europäische Gremien mit Sekretariat DIN	21
Internationale Gremien	125
davon Internationale Gremien mit Sekretariat DIN	7

Sitzungen in 2023	Anzahl
Sitzungstage	136

Nationale Experten und Expertinnen im NAL	Anzahl
Köpfe	724
Sitze	916

2.7 Ablaufdiagramm Zusammenarbeit BVL/DIN – NAL



3 NAL-Fachbereiche und die Spiegelung zu europäischen und internationalen Gremien

3.1 NA 057-01 FB – Fachbereich „Lebensmittelanalytik - Horizontale Verfahren“

Nationales Spiegelgremium	CEN-Gremium	ISO-Gremium
NA 057-01-02 AA „Bestrahlte Lebensmittel“	CEN/TC 275/WG 8 ^{a)} „Bestrahlte Lebensmittel“	---
NA 057-01-03 AA „Biotoxine“	CEN/TC 275/WG 5 „Biotoxine“	ISO/TC 34/WG 20 „Aflatoxins“
NA 057-01-03-01 AK „Algantoxine“	CEN/TC 275/WG 14 ^{a)} „Marine Biotoxine“	---
NA 057-01-04 AA „Gentechnisch modifizierte Lebensmittel“	CEN/TC 275/WG 11 ^{a)} „Gentechnisch modifizierte Lebensmittel und Speziesanalytik“	ISO/TC 34/SC 16 „Horizontal methods for molecular biomarker analysis“
		ISO/TC 34/SC 16/WG 9 „Subsampling of seeds and grains“
		ISO/TC 34/SC 16/WG 10 „Rapid nucleic acid amplification methods“
		ISO/TC 34/SC 16/JWG 11 „Biobanking for agriculture and food production“
		ISO/TC 34/SC 16/JWG 12 „Molecular biomarkers of agricultural fibers“
		ISO/TC 34/SC 16/WG 13 „Microarray detection“
		ISO/TC 34/SC 16/WG 14 „Genetically engineered content detection and quantification“
		ISO/TC 34/SC 16/WG 15 ^{a)} „Single laboratory validation of qualitative real time PCR“
ISO/TC 34/SC 16/WG 16 „Revision of ISO 16393“		
NA 057-01-05 AA „Lebensmittelallergene“	CEN/TC 275/WG 12 ^{a)} „Lebensmittelallergene“	---
NA 057-01-06 AA „Mikrobiologie der Lebensmittelkette“	CEN/TC 463 „Mikrobiologie der Lebensmittelkette“	ISO/TC 34/SC 9 „Microbiology“
	CEN/TC 463/WG 1 ^{a)} „Allgemeine Anforderungen an PCR-Verfahren“	ISO/TC 34/SC 9/WG 2 „Statistics“
	CEN/TC 463/WG 2 „Shigatoxin bildende Escherichia coli (STEC)“	ISO/TC 34/SC 9/WG 5 „Food microbiology – Culture media (JWG between ISO/TC 34/SC 9 and ISO/TC 147/SC 4)“
	CEN/TC 463/WG 3 „Campylobacter“	ISO/TC 34/SC 9/WG 6 „Food-borne parasites“
	CEN/TC 463/WG 4 „Beratungsgruppe des Vorsitzes“	ISO/TC 34/SC 9/WG 7 „General requirements and guidance for microbiological examinations“

Nationales Spiegelgremium	CEN-Gremium	ISO-Gremium
	CEN/TC 463/WG 5 ^{a)} „Verbesserung der Vor-an-rei-cherung“	ISO/TC 34/SC 9/WG 8 „Preparation of test samples, initial suspension and decimal dilutions (Revision ISO 6887 series)“
	---	ISO/TC 34/SC 9/WG 9 „Detection of Salmonella“
	---	ISO/TC 34/SC 9/WG 10 „Serotyping of Salmonella“
	---	ISO/TC 34/SC 9/WG 11 „Food and feed cultures“
	---	ISO/TC 34/SC 9/WG 12 „Alicyclobacillus“
	---	ISO/TC 34/SC 9/WG 13 „Coagulase positive Staphylococci“
	---	ISO/TC 34/SC 9/WG 16 ^{a)} „Yeasts and moulds“
	---	ISO/TC 34/SC 9/WG 18 „Enumeration of beta- glucuronidase-positive Escherichia coli“
	---	ISO/TC 34/SC 9/WG 19 „Guidelines for conducting challenge tests“
	---	ISO/TC 34/SC 9/WG 20 „Enumeration and confirmation of Bacillus cereus group bacteria“
	---	ISO/TC 34/SC 9/WG 21 „Enumeration of enterococci“
	---	ISO/TC 34/SC 9/WG 23 „Sulfite reducing clostridia and C. perfringens“
	---	ISO/TC 34/SC 9/WG 27 „Vibrios“
	---	ISO/TC 34/SC 9/WG 28 „Enumeration of micro-organisms at 30° C“
	---	ISO/TC 34/SC 9/WG 29 „Enumeration of spores“
	---	ISO/TC 34/SC 9/WG 30 „ Qualitative determination of staphylococcal enterotoxins “
	---	ISO/TC 34/SC 9/WG 32 „Improvement of pre-enrichment step in ISO 11290-1 “
	---	ISO/TC 34/SC 9/WG 33 „Detection of Cronobacter“
	---	ISO/TC 34/SC 9/WG 34 „Enterobacteriaceae“
	---	ISO/TC 34/SC 9/WG 35 „Sampling techniques“
	---	ISO/TC 34/SC 9/WG 36 „General requirements relating to LAMP-based methods“

Nationales Spiegelgremium	CEN-Gremium	ISO-Gremium
NA 057-01-06-02 AK „Sporenbildende Bakterien“	---	ISO/TC 34/SC 9/WG 26 „Detection of Clostridium botulinum toxins“
NA 057-01-06-03 AK „Parasiten“ (<i>ruhend</i>)	---	---
NA 057-01-06-05 AK „Statistik“	---	---
NA 057-01-06-07 AK „Histamine“ (<i>ruhend</i>)	---	---
NA 057-01-06-20 AK „Viren“	---	ISO/TC 34/SC 9/WG 31 „Hepatitis E Virus“
NA 057-01-06-22 AK „Primärproduktion“ (<i>ruhend</i>)	---	---
NA 057-01-07 AA „Nitrat, Nitrit“	CEN/TC 275/WG 7 ^{a)} „Nitrat, Nitrit“	---
NA 057-01-08 AA „Pestizide“	CEN/TC 275/WG 3 ^{a)} „Pestizide“	---
NA 057-01-09 AA „Elemente und ihre Verbindungen“	CEN/TC 275/WG 10 ^{a)} „Elemente und ihre Verbindungen“	---
NA 057-01-10 AA „Sulfite“ (<i>ruhend</i>)	---	---
NA 057-01-11 AA „Süßungsmittel“	CEN/TC 275/WG 2 ^{a)} „Süßungsmittel“	---
NA 057-01-12 AA „Validierung mikrobiologischer Verfahren“	---	ISO/TC 34/SC 9/WG 3 „Method validation“
NA 057-01-13 AA „Vitamine und Carotinoide“	CEN/TC 275/WG 9 „Vitamine und Carotinoide“	ISO/TC 34/WG 14 „Vitamins, carotenoids and other nutrients“
NA 057-01-14 AA „Prozesskontaminanten“	CEN/TC 275/WG 13 „Prozesskontaminanten“	---
NA 057-01-15 AA „Natürliche Lebensmittelzutaten“ (<i>ruhend</i>)	---	---
a) Sekretariat bei DIN		

3.2 NA 057-02 FB – Fachbereich „Lebensmittelhygiene/Lebensmittelsicherheit“

Nationales Spiegelgremium	CEN-Gremium	ISO-Gremium
NA 057-02-01 AA „Lebensmittelhygiene“	CEN/TC 153/WG 13 „Hygiene“	ISO/TC 199/WG 2 „Hygiene requirements for the design of machinery“
NA 057-02-01-01 AK „Abgabe von leicht verderblichen Lebensmitteln aus Verkaufsautomaten“	---	---
NA 057-02-01-02 AK „Abtrennung von nicht allseitig geschlossenen Lebensmittelverkaufsstätten“ (<i>ruhend</i>)	---	---

Nationales Spiegelgremium	CEN-Gremium	ISO-Gremium
NA 057-02-01-03 AK „Arbeitsbekleidung in Lebensmittelbetrieben“ (<i>ruhend</i>)	---	---
NA 057-02-01-04 AK „Außer-Haus-Verpflegung/Temperaturen“ (<i>ruhend</i>)	---	---
NA 057-02-01-05 AK „Automatische Melkverfahren“	---	---
NA 057-02-01-06 AK „Beleuchtung von Lebensmitteln“ (<i>ruhend</i>)	---	---
NA 057-02-01-07 AK „Haushaltswasserfilter“	CEN/TC 426 „Geräte zur Wasserbehandlung, die nicht mit der Wasserversorgung verbunden sind“	---
NA 057-02-01-08 AK „Hygieneanforderungen an die maschinelle Reinigung von Lebensmittelbedarfsgegenständen“	CEN/TC 429 ^{a)} „Lebensmittelhygiene - Gewerbliches maschinelles Spülen – Hygieneanforderungen, Prüfung“	---
	CEN/TC 429/WG 1 ^{a)} „Gewerbliche Geschirrspülmaschinen – Hygieneanforderungen und Prüfung“	---
NA 057-02-01-09 AK „Lebensmittelschmierstoffe“ (<i>ruhend</i>)	---	---
NA 057-02-01-10 AK „Personalhygiene/Schulung“	---	---
NA 057-02-01-11 AK „Reinigung und Desinfektion“ (<i>ruhend</i>)	---	---
NA 057-02-01-12 AK „Rückstellproben in der Gemeinschaftsverpflegung“ (<i>ruhend</i>)	---	---
NA 057-02-01-13 AK „Sahneaufschlagmaschinen“	---	---
NA 057-02-01-14 AK „Schädlingsbekämpfung im Lebensmittelbereich“ (<i>ruhend</i>)	---	---
NA 057-02-01-15 AK „Speiseeismaschinen“	CEN/TC 153/WG 6 „Handwerkliche Speiseeismaschinen“	---
NA 057-02-01-17 AK „Terminologie“ (<i>ruhend</i>)	---	---
NA 057-02-01-18 AK „Transportbehälter für Lebensmittel“ (<i>ruhend</i>)	---	---
NA 057-02-01-19 AK „Unverpackte Lebensmittel in Selbstbedienung“	---	---
NA 057-02-01-20 AK „Verkaufsfahrzeuge für Lebensmittel“ (<i>ruhend</i>)	---	---
NA 057-02-01-21 AK „Verkaufsmöbel für Lebensmittel“ (<i>ruhend</i>)	---	---

Nationales Spiegelgremium	CEN-Gremium	ISO-Gremium
NA 057-02-01-22 AK „Werkstoffe in Kontakt mit Lebensmitteln“ (<i>ruhend</i>)	---	---
NA 057-02-01-23 AK „Hygieneschleusen“ (<i>ruhend</i>)	---	---
NA 057-02-01-24 AK „Dosiersysteme für Tierarzneimittel“ (<i>ruhend</i>)	---	---
NA 057-02-01-25 AK „Getränkereiter“	---	---
NA 057-02-01-27 AK „Backstationen im Einzelhandel“ (<i>ruhend</i>)	---	---
NA 057-02-01-28 AK „Hygieneanforderungen an Nahrungsmittelmaschinen“ (<i>ruhend</i>)	---	---
NA 057-02-01-29 AK „Lebensmittellieferungen an Endver- braucher (insbesondere Onlinehandel)“ (<i>ruhend</i>)	---	---
NA 057-02-01-30 GAK „Behältermilchkühlanlagen für Milcherzeugerbetriebe“	CEN/TC 153/WG 8 „Milchkühlgeräte auf dem Bauernhof“	---
NA 057-02-01-31 GAK „Gemeinschaftsarbeitskreis NAL/NAM: Technologien zur Betäubung und Tötung in der Schlachtung“	---	---
NA 057-02-01-32 AK „Tiergesundheit“	CEN/TC 469 „Diagnostische Analysen zur Tiergesundheit“	---
	CEN/TC 469/WG 1 „Reagenzien und Methoden“	---
	CEN/TC 469/WG 2 „Elektronischer Datenaustausch“	---
NA 057-02-02 AA „Lebensmittelsicherheit - Management-Systeme“	---	ISO/TC 34/SC 17 „Management systems for food safety“
	---	ISO/TC 34/SC 17/AG 1 „Expert panel“
	---	ISO/TC 34/SC 17/AG 2 „Communication on the ISO 22000 family of standards“
	---	ISO/TC 34/SC 17/AG 3 „Cooperation between Codex Alimentarius and SC 17“
	---	ISO/TC 34/SC 17/AG 4 „ISO 22000 Auditing Practices Group (APG 22000)“
	---	ISO/TC 34/SC 17/STTF „Management systems for food safety“
	---	ISO/TC 34/SC 7/WG 11 „Prerequisite programs on food safety“

Nationales Spiegelgremium	CEN-Gremium	ISO-Gremium
	---	ISO/TC 34/SC 20 „Food loss and waste“
	---	ISO/TC 34/SC 20/WG 1 „Management systems for minimization of food loss and waste“
	---	ISO/TC 234/WG 11 „Waste reduction and treatment in aquaculture“
NA 057-02-02-01 AK „Rückverfolgbarkeit in der Lebensmittelkette“ (<i>ruhend</i>)	---	---
NA 057-02-02-02 AK „Managementsysteme für die Landwirtschaft“ (<i>ruhend</i>)	---	---
a) Sekretariat bei DIN		

3.3 NA 057-03 FB – Fachbereich „Landwirtschaft“

Nationales Spiegelgremium	CEN-Gremium	ISO-Gremium
NA 057-03-01 AA „Bodenverbesserungsmittel und Kultursubstrate“	CEN/TC 223 „Bodenverbesserungsmittel und Kultursubstrate“	---
	CEN/TC 223/WG 3 „Probenahme“	---
	CEN/TC 223/WG 4 „Analytische Verfahren“	---
	CEN/TC 223/WG 5 „Mikrobiologie“	---
	CEN/TC 223/WG 6 „Harmonisierung“	---
	CEN/TC 223/WG 8 „Physikalische Kontamination“	---
NA 057-03-02 AA „Düngemittel“	CEN/TC 260 ^{a)} „Düngemittel und Kalkdünger“	ISO/TC 134 „Fertilizers, soil conditioners and beneficial substances“
	CEN/TC 260/WG 1 ^{a)} „Probenahme“	ISO/TC 134/WG 1 „Fertilizers“
	CEN/TC 260/WG 3 ^{a)} „Kalkdünger“	ISO/TC 134/WG 2 „Organic fertilizers and soil improvers“
	CEN/TC 260/WG 5 „Chelat- und Komplexbildner“	ISO/TC 134/WG 3 „Vocabulary and statistics“
	CEN/TC 260/WG 7 ^{a)} „Anorganische Düngemittel und Hemmstoffe“	ISO/TC 134/WG 4 „Mineral soil amendments“
	CEN/TC 260/WG 8 „Organische und organisch- mineralische Düngemittel“	ISO/TC 134/WG 5 „Microbiology“
NA 057-03-03 AA „Futtermittel“	CEN/TC 327 „Futtermittel - Probenahme- und Untersuchungsverfahren“	ISO/TC 34/SC 10 „Animal feeding stuffs“
	CEN/TC 327/WG 1 „Organische Kontaminanten“	ISO/TC 34/SC 10/WG 11 „Feed grade maize“
	CEN/TC 327/WG 2 „Zusammensetzung“	ISO/TC 34/SC 10/WG 12 „Phytase activity“
	CEN/TC 327/WG 3 „Futterzusatzstoffe und Pharmazeutika“	ISO/TC 34/SC 10/WG 13 „Fish meal“

Nationales Spiegelgremium	CEN-Gremium	ISO-Gremium
	CEN/TC 327/WG 4 „Elemente und ihre Verbindungen“	ISO/TC 34/WG 22 „Natural antimicrobial“
	CEN/TC 327/WG 5 „Natürliche Toxine“	---
	CEN/TC 327/WG 6 „Radioaktivitätsmessungen“	---
NA 057-03-04 AA „Schädlingsbekämpfung“	---	---
NA 057-03-04-01 AK „Schädlingsbekämpfungsdienstleistungen“ (<i>ruhend</i>)	CEN/TC 404 „Dienstleistungen von Schädlingsbekämpfungsunternehmen“	---
NA 057-03-04-02 AK „Common names für Wirkstoffe“	---	ISO/TC 81 „Common names for pesticides and other agrochemicals“
		ISO/TC 81/MA „ISO 1750 and ISO 765 Maintenance Agency“
NA 057-03-06 AA „Pflanzen-Biostimulanzien“	CEN/TC 455 „Pflanzen-Biostimulanzien“	ISO/TC 134/WG 6 „Beneficial substances (including biostimulants)“
	CEN/TC 455/WG 1 „Probenahme“	---
	CEN/TC 455/WG 2 „Produktaussagen“	---
	CEN/TC 455/WG 3 „Pathogene und nicht-pathogene Mikroorganismen“	---
	CEN/TC 455/WG 4 „Weitere Sicherheitsparameter“	---
	CEN/TC 455/WG 5 „Kennzeichnung und Bezeichnungen“	---
NA 057-03-07 AA „Nachhaltiger Kakao und dessen Rückverfolgbarkeit“ (<i>ruhend</i>)	---	ISO/TC 34/SC 18 „Cocoa“
	---	ISO/TC 34/SC 18/STTF „Spanish translation task force for cocoa“
a) Sekretariat bei DIN		

3.4 NA 057-04 FB – Fachbereich „Tabak“

Nationales Spiegelgremium	CEN-Gremium	ISO-Gremium
NA 057-04-01 AA „Tabak und Tabakerzeugnisse“	CEN/TC 401 ^{a)} „RIP-Zigaretten“	ISO/TC 92/SC 1/WG 15 ^{a)} „Joint WG between ISO/TC 92/SC 1 and ISO/TC 126: Ignition propensity of cigarettes“
		ISO/TC 126 ^{a)} „Tobacco and tobacco products“
		ISO/TC 126/WG 19 ^{a)} „Revision of ISO 15592-3“
		ISO/TC 126/WG 23 Revision of ISO 3402
		ISO/TC 126/WG 24 „Nicotine pouches“
		ISO/TC 126/WG 25 „Biodegradability“
		ISO/TC 126/SC 1 „Physical and dimensional tests“
		ISO/TC 126/SC 2 „Leaf tobacco“

Nationales Spiegelgremium	CEN-Gremium	ISO-Gremium
NA 057-04-01-01 AK „Ermittlung des Normungsbedarfes aus der Richtlinie 2014/40/EU“ (<i>ruhend</i>)	---	---
NA 057-04-01-02 AK „Konservierungsstoffe“ (<i>ruhend</i>)	---	---
NA 057-04-01-03 AK „Pestizidrückstände“ (<i>ruhend</i>)	---	---
NA 057-04-01-04 AK „Toxikologie von Additiven“ (<i>ruhend</i>)	---	---
NA 057-04-01-05 AK „E-Zigarette und Liquids für E-Zigaretten“	CEN/TC 437 „Elektronische Zigaretten und E-Liquids“	ISO/TC 126/SC 3 „Vape and vapour products“
	CEN/TC 437/WG 1 „Terminologie und Definitionen“	ISO/TC 126/SC 3/WG 3 ^{a)} „Analytical methods for the testing of emissions of vapour products“
	CEN/TC 437/WG 3 „Anforderungen und Prüfverfahren für Liquids von E-Zigaretten“	ISO/TC 126/SC 3/WG 4 „Requirements and test methods for electronic cigarette devices“
	CEN/TC 437/WG 4 „Anforderungen und Prüfverfahren für Emissionen“	---
	CEN/TC 437/WG 5 „Extrahierbare und austretende Stoffe“	---
	CEN/TC 437/WG 6 „Anforderung an die Sicherheit von Kindern und entsprechende Prüfverfahren“	---
NA 057-04-01-06 AK „Tabakerhitzer“	---	ISO/TC 126/WG 22 ^{a)} „Tobacco heating systems“
^{a)} Sekretariat bei DIN		

3.5 NA 057-05 FB – Fachbereich „Lebensmittelanalytik - Vertikale Verfahren“

Nationales Spiegelgremium	CEN-Gremium	ISO-Gremium
NA 057-05-03 AA „Essig“ (<i>ruhend</i>)	---	---
NA 057-05-04 AA „Fruchtsaft“ (<i>ruhend</i>)	---	---
NA 057-05-05 AA „Gemeinschaftsausschuss für die Analytik von Fetten, Ölen, Fettprodukten, verwandten Stoffen und Rohstoffen“	CEN/TC 307 „Ölsaaten, tierische und pflanzliche Fette und Öle und deren Nebenprodukte - Probenahme- und Untersuchungsverfahren“	ISO/TC 34/SC 2 „Oleaginous seeds and fruits and oilseed meals“
		ISO/TC 34/SC 2/JWG 1 „Nomenclature“
		ISO/TC 34/SC 2/WG 2 „Revision of ISO 542 Oilseeds - Sampling“
		ISO/TC 34/SC 11 „Animal and vegetable fats and oils“
		ISO/TC 34/SC 11/JWG 1 „Joint ISO/TC 34/SC 11 - ISO/TC 34/SC 5 WG: Fatty acids at the sn-2 position of triacylglycerol molecules — Enzymatic transesterification method“

Nationales Spiegelgremium	CEN-Gremium	ISO-Gremium
		ISO/TC 34/SC 11/JWG 2 „Joint ISO/TC 34/SC 11 - ISO/TC 34/SC 2 WG: Classification and description“
NA 057-05-06 AA „Getreide und Getreideerzeugnisse“	CEN/TC 338 „Getreide und Getreideerzeugnisse“	ISO/TC 34/SC 4 „Cereals and pulses“
		ISO/TC 34/SC 4/WG 3 „Nomenclature and vocabulary“
		ISO/TC 34/SC 4/WG 4 „Amylose in rice“
		ISO/TC 34/SC 4/WG 6 „Pulses“
		ISO/TC 34/SC 4/WG 8 „Mycotoxin“
		ISO/TC 34/SC 4/WG 9 „Determination of moisture content“
		ISO/TC 34/SC 4/WG 10 „Whole grain“
NA 057-05-07 AA „Gewürze und würzende Zutaten“	---	ISO/TC 34/SC 7 „Spices, culinary herbs and condiments“
	---	ISO/TC 34/SC 7/WG 7 „Zanthoxyli Pericarpium“
	---	ISO/TC 34/SC 7/WG 8 „Dried lime“
	---	ISO/TC 34/SC 7/WG 9 „Pepper“
	---	ISO/TC 34/SC 7/WG 10 „Turmeric“
	---	ISO/TC 34/SC 7/WG 11 „Saffron“
NA 057-05-08 AA „Bienenprodukte“	---	ISO/TC 34/SC 19 „Bee products“
		ISO/TC 34/SC 19/WG 1 „Honey“
		ISO/TC 34/SC 19/WG 2 „Propolis“
		ISO/TC 34/SC 19/WG 3 „Bee pollen“
		ISO/TC 34/SC 19/WG 4 „Royal jelly“
NA 057-05-09 AA „Kaffee“	---	ISO/TC 34/SC 15 „Coffee“
	---	ISO/TC 34/SC 15/WG 21 „Olfactory and visual examination“
	---	ISO/TC 34/SC 15/WG 22 „Determination of loss in mass“
	---	ISO/TC 34/SC 15/WG 23 „Methods of specification“
	---	ISO/TC 34/SC 15/WG 24 „Vocabulary“
	---	ISO/TC 34/SC 15/WG 25 „Instant coffee“
NA 057-05-11 AA „Tee“	---	ISO/TC 34/SC 8 ^{a)} „Tea“

Nationales Spiegelgremium	CEN-Gremium	ISO-Gremium
		ISO/TC 34/SC 8/WG 6 „Tea classification“
		ISO/TC 34/SC 8/WG 7 „Oolong tea and white tea“
		ISO/TC 34/SC 8/WG 10 „Green tea - Vocabulary“
		ISO/TC 34/SC 8/WG 11 „Purple tea“
		ISO/TC 34/SC 8/WG 13 „Matcha tea“
		ISO/TC 34/SC 8/WG 14 „Tea polyphenols“
		ISO/TC 34/SC 8/WG 15 „Theanine“
		ISO/TC 34/SC 8/WG 16 „Masala chai“
NA 057-05-13 AA „Milch und Milchprodukte - Probenahme- und Untersuchungsverfahren“	CEN/TC 302 „Milch und Milcherzeugnisse - Probenahme- und Untersuchungsverfahren“	ISO/TC 34/SC 5 „Milk and milk products“
NA 057-05-13-01 AK „DIN 11868 Probenahmeanlagen in Milchsammelwagen“ (<i>ruhend</i>)	---	---
NA 057-05-14 AA „Ätherische Öle“	---	ISO/TC 54 „Essential oils“
NA 057-05-15 AA „Dopingprävention - Nahrungsergänzungsmittel und Sportlernahrung“ (<i>ruhend</i>)	---	---

3.6 NA 057-06 FB – Fachbereich „Jagd“

Nationales Spiegelgremium	CEN-Gremium	ISO-Gremium
NA 057-06-01 AA „Jagd“	---	---

3.7 NA 057-07 FB – Fachbereich „Kosmetische Mittel“

Nationales Spiegelgremium	CEN-Gremium	ISO-Gremium
NA 057-07-01 AA „Kosmetische Mittel“	CEN/TC 347/WG 4 „Duftstoffe und Kolophonium“	ISO/TC 217 „Cosmetics“
	CEN/TC 392 „Kosmetische Mittel“	ISO/TC 217/WG 1 „Microbiological standards and limits“
	CEN/TC 392/WG 2 „Mikrobiologische Verfahren“	ISO/TC 217/WG 3 „Analytical methods“
	CEN/TC 392/WG 4 „Arbeitsgruppe Wirksamkeit inklusive Sonnenschutzmittel“	ISO/TC 217/WG 7 „Sun protection test methods“
	---	ISO/TC 217/WG 4 „Terminology“
	---	ISO/TC 217/CAG „Chairman advisory group“

3.8 NA 057-08 FB – Fachbereich „Allgemeine Grundlagen, sensorische Prüfung sowie Desinfektionsmittelprüfung“

Nationales Spiegelgremium	CEN-Gremium	ISO-Gremium
NA 057-08-01 AA „Sensorik“	---	ISO/TC 34/SC 12 „Sensory analysis“
		ISO/TC 34/SC 12/WG 2 „Panel selection, training and monitoring“
		ISO/TC 34/SC 12/WG 3 „Perception Tests“
		ISO/TC 34/SC 12/WG 5 „Consumer segmentation“
		ISO/TC 34/SC 12/WG 6 „Sensory test variability“
NA 057-08-02 AA „Lebensmittelauthentizität“	CEN/TC 460 ^{a)} „Lebensmittelauthentizität“	---
	CEN/TC 460/CAG ^{a)} „Beratungsgruppe des Vorsitzendenssss“	---
	CEN/TC 460/WG 1 „Konzepte, Begriffe und Definitionen“	---
	CEN/TC 460/WG 8 „Spektrophotometrische Methoden“	---
NA 057-08-02-02 AK „Molekularbiologische Speziesanalytik“	CEN/TC 460/WG 2 ^{a)} „Speziesanalytik mit DNA- basierten Methoden“	ISO/TC 34/SC 16/WG 8 „Meat speciation“
NA 057-08-02-03 AK „Kaffee und Kaffeeprodukte“	CEN/TC 460/WG 3 ^{a)} „Kaffee und Kaffeeprodukte“	---
NA 057-08-02-04 AK „NMR-Analytik“	CEN/TC 460/WG 4 ^{a)} „NMR Analytik“	ISO/TC 34/WG 24 „qNMR (Quantitative nuclear magnetic resonance spectroscopy)“
NA 057-08-02-05 AK „Validierungskonzepte für nicht- zielgerichtete Verfahren in der Analytik“	CEN/TC 460/WG 5 „Validierungskonzepte für nicht- zielgerichtete Prüfverfahren“	---
NA 057-08-02-06 AK „Stabilisotopenanalyse“	CEN/TC 460/WG 6 „Stabilisotopenanalyse“	---
NA 057-08-02-07 AK „LC/MS basierte Verfahren“	CEN/TC 460/WG 7 „LC/MS basierte Verfahren“	---
NA 057-08-03 AA „Vegane und vegetarische Lebensmittel“	---	ISO/TC 34/WG 26 „Plant-based foods“
NA 057-08-04 AA „Desinfektionsmittel Tierhaltung/Lebensmittelbereich“	CEN/TC 216/WG 2 „Anwendung im Veterinärbereich“	---
	CEN/TC 216/WG 3 „Lebensmittelhygiene und Anwendung im Haushalt und öffentlichen Einrichtungen“	
NA 057-08-05 AA „Bestimmung von Mikroplastik in Lebensmitteln“	---	---
NA 057-08-06 AA „Frisch- und Trockenbackhefe“	---	ISO/TC 34/WG 28 ^{a)} „Characteristics of fresh and dry baker’s yeast“
NA 057-08-07 AA „Daten-gestützte Agrar- und Lebensmittelsysteme“	---	ISO/TC 347 ^{a)} „Data-driven agrifood systems“
a) Sekretariat bei DIN		

4 Berichte über besondere Aktivitäten

4.1 NAL und STE zu Besuch auf der AGRITECHNICA in Hannover

Die Agritechnica ist die größte Messe für Agrartechnik weltweit und einer der zentralen Treffpunkte der Agrarcommunity. DIN/ISO war in diesem Jahr mit einem gemeinsamen Stand vor Ort dabei. Vom 12. – 18. November 2023 konnten sich die über 470.000 Besucher und Besucherinnen der Messe am Stand über Normungsaktivitäten in Agrar- und Lebensmittelsystemen informieren. Außerdem wurden in einem Fachvortrag die Ergebnisse der ISO Strategy Advisory Group (SAG) und das geplante ISO/TC 347 „Data-driven agrifood systems“ vorgestellt.

Die Gründung des neuen ISO/TC 347 ist für April 2024 geplant, das zugehörige nationale Spiegelgremium hat sich am 16. Januar 2024 erstmals in Berlin zusammengefunden. Neben der Information der Besucher und Besucherinnen am Messestand wurde die Agritechnica auch für ein erstes physisches Treffen einiger Mitglieder des Smart Farming Coordination Committee (SFCC) genutzt, um sich auszutauschen und über die kommenden Entwicklungen zu diskutieren.

Der Messeauftritt hat eine besondere Möglichkeit dargestellt, Sichtbarkeit zu schaffen, neue Kontakte im Agrar- und Lebensmittelsektor zu knüpfen und gemeinsame Projekte auf internationaler Ebene umzusetzen.



4.2 Auftaktsitzung „Qualitätsanforderungen für Notfallnahrung“ am 2023-12-05 als Webkonferenz

Am 5. Dezember 2023 fand als Webkonferenz die Auftaktsitzung zum Thema Notfallnahrung statt. Zur Gründung des neuen Arbeitsgremiums waren 5 Experten aus den Bereichen öffentliche Hand und Wirtschaft anwesend.

Nach einer kurzen Einführung in die Normungsarbeit und der notwendigen Finanzierung erfolgte eine rege Diskussion der anwesenden Experten zum vorliegenden ISO-Normungsantrag von Japan. Dabei wurde angemerkt, dass im Anwendungsbereich der zukünftigen Norm nicht angegeben ist, dass diese Lebensmittel jemanden über einen bestimmten Zeitraum hinweg ernähren müssen. Ein weiterer Experte der öffentlichen Hand meinte, dass solche Art von Lebensmitteln meist 14 Tage bis 28 Tage das Überleben sichern sollen. Bei den auf ISO-Ebene beteiligten Ländern gibt es vermutlich eher länger andauernde Katastrophen wie Hurricane, Erdbeben, Krieg.

Es wurde für notwendig erachtet, dass mehr Beteiligte nötig sind, die sich mit Katastrophenhilfe oder Ausnahmesituationen, z. B. Hilfswerke, auskennen. Es wurde auch hervorgehoben, dass die Notfallversorgung mittlerweile nicht mehr durch den Bund gesteuert wird. Die Verantwortung wird auf die Bevölkerung übertragen. Der Bund gibt nur Empfehlungen aus, was der Verbraucher bevorraten sollte. Allerdings wurde angegeben, dass die Empfehlungen des Bundes auch Ernährungserfordernisse erfüllen müssen. Dazu gehören Anforderungen für Säuglinge, Allergiker usw. Nur Empfehlungen zur Haltbarkeit und Stapelbarkeit sind hier nicht ausreichend. Dem stimmten die Anwesenden zu, denn Vorsorge muss ernährungsphysiologisch Sinn machen, in dem eine angemessene Zusammenstellung aus bereits vorhandenen Lebensmitteln vorgenommen wird.

Die Anwesenden hielten ein weiteres Beobachten genau aus diesem Gesichtspunkt für sinnvoll. Aufgrund der fehlenden Finanzierung konnte jedoch kein deutsches Spiegelgremium eingerichtet werden und demnach kann Deutschland sich auch nicht aktiv beteiligen. Man ist aber optimistisch, dass auch ohne deutsches Zutun eine gute Norm entstehen könnte.

Die NAL-Geschäftsstelle wird weitere mögliche Interessierte Kreise ansprechen (z. B. Hilfswerke, Rotes Kreuz).

4.3 Gründung einer neuen ISO Working Group zum Thema „Frisch- und Trockenbackhefe“

Bis zum jetzigen Zeitpunkt gibt es keine Norm zu Backhefe (Baker's Yeast). Im Jahr 2006 wurden von der COFALEC (Confederation of European yeast producers) die "Cofalec's Baker's Yeast Characteristics" jeweils für Frisch- und Trockenbackhefe entwickelt. Dabei handelt es sich um individuelle, nicht registrierte Sammlungen typischer Parameter der Backhefe, die weltweit viel referenziert werden. Bereits im Jahr 2022 wurden die beiden Teile der "Cofalec's Baker's Yeast Characteristics" in der DIN SPEC 91473 zusammengefasst.

Auf Grundlage dieser DIN SPEC soll nun eine internationale Norm erarbeitet werden. Zu diesem Zweck hat sich im Jahr 2023 der nationale DIN-Arbeitsausschuss NA 057-08-06 AA „Frisch- und Trockenbackhefe“ gebildet, in dem Experten und Expertinnen aus verschiedenen Interessengruppen des Gebiets der Hefeverarbeitung vertreten sind. Es wurden Anträge für das neue Normungsprojekt und die Gründung einer neuen ISO-WG (Working Group) bei ISO eingereicht, über die die ISO-Mitgliedsländer von September bis Dezember 2023 abstimmen konnten. Beiden Anträgen wurde zugestimmt und es haben sich zahlreiche Experten und Expertinnen für die Mitarbeit in der Working Group gemeldet.

Im Januar 2024 wurde die neue Working Group ISO/TC 34/WG 28 „Characteristics of fresh and dry baker's yeast“ gegründet, in der das gleichnamige neue Projekt ISO 23983, *Characteristics of fresh and dry baker's yeast* erarbeitet werden soll. Die Sekretariatsführung der Working Group liegt bei DIN. Die Gründungssitzung der WG 28 findet am 29. Januar 2024 statt.

4.4 Verstärktes deutsches Engagement in der internationalen Normung im Bereich „Tee“

DIN hat im Sommer 2023 die internationale Sekretariatsführung vom ISO/TC 34/SC 8 „Tea“ übernommen. Dabei konnte sich die DIN-Bewerbung erfolgreich gegen drei weitere Interessenten (China, Indien und Iran) durchsetzen. Mit der Sekretariatsübernahme trat DIN die Nachfolge von BSI (Großbritannien) an, welches das Subkomitee seit seiner Gründung im Jahr 1981 mehr als 40 Jahre erfolgreich geführt und gestaltet hat. Zur Fortführung und Förderung der Europäischen Zusammenarbeit, hat man sich dazu entschieden mit der erfahrenen bisherigen Chairwoman Dr. Katie Donnelly aus Großbritannien weiterzuarbeiten und hat somit eine deutsch-britische Gremienleitung.

Im ISO/TC 34/SC 8 werden zurzeit in acht Arbeitsgruppen sechs aktive und drei vorläufige Normungsprojekte auf dem Gebiet des Tees (*Camellia sinensis*) erarbeitet. Der fachliche Schwerpunkt liegt auf der Erarbeitung von Zusammensetzungsnormen für verschiedene Teesorten, Prüfmethode für die Qualität (einschließlich der sensorischen Eigenschaften und der Zusammensetzung) und der guten Herstellungspraxis.

Im Herbst 2023 wurde die neue ISO/TC 34/SC 8/WG 16 „Masala chai“ gegründet.

4.5 Überarbeitung der DIN EN ISO 7218 — Allgemeine Anforderungen und Leitlinien für mikrobiologische Untersuchungen

Die DIN EN ISO 7218 ist ein Grundlagendokument der Lebensmittelmikrobiologie und enthält allgemeine Anforderungen und Leitlinien für die drei folgenden wesentlichen Anwendungen:

- Realisierung der Normen des ISO/TC 34/SC 5 "Milk and milk products" oder des ISO/TC 34/SC 9 "Microbiology" für den Nachweis oder die Zählung von Mikroorganismen;
- Verwirklichung einer guten Laborpraxis in Laboratorien der Lebensmittelmikrobiologie;
- Leitfaden zur Akkreditierung von Laboratorien der Lebensmittelmikrobiologie.

Nachdem die internationale Fassung im Jahr 2007 veröffentlicht und 2013 durch eine Änderung ergänzt wurde, starteten die Arbeiten an einer Neuauflage Ende 2019. Die bearbeitende ISO/TC 34/SC 9/WG 7 beschäftigte sich zum Komitee-Entwurf im Jahr 2021 mit etwa 300 Kommentaren und zum Entwurf im Jahr 2022 mit etwa 500 Kommentaren. Auch auf nationaler Ebene wurde das Dokument vielschichtig besprochen inklusive externer Kommentare durch die Kommission Arbeitsschutz und Normung zum Thema Arbeitsschutz.

Bedingt durch eine Änderung der DIN-Übersetzungsregeln in der DIN 820-2:2022-12 wurde auch eine Übersetzungsanpassung der deutschen Fassung beschlossen. Die vielen im Dokument enthaltenen Anforderungen, welche im englischen als imperative mood formuliert sind (z. B. „Switch on the recorder“), wurden zuvor über eine Passivkonstruktion („Das Aufzeichnungsgerät wird eingeschaltet“) übersetzt. Da dies jedoch zu Mehrdeutigkeiten führen kann, wurde beschlossen stattdessen eine Infinitivvariante zu wählen („Das Aufzeichnungsgerät einschalten“) und die gesamte Übersetzung noch einmal anzupassen.

Um die Chance der Ablehnung zur Schluss-Entwurfsumfrage zu minimieren, wurde im Sommer 2023 noch eine weitere Umfrage für letzte technische Kommentare eingeschoben. Nach der Behandlung der dort eingegangenen Kommentare wurde das Dokument von der ISO/TC 34/SC 9/WG 7 im November 2023 zur Schluss-Entwurfsumfrage geschickt. Die Veröffentlichung erfolgt voraussichtlich im Sommer 2024.

5 Publikationen

Beuth Kommentar

Reinigung und Desinfektion

Kommentar zu DIN 10516. Ausgabe: 2010-02

Beuth Praxis

Managementsysteme für die Lebensmittelsicherheit

DIN EN ISO 22000 in der Praxis. Ausgabe: 2009-06

DIN-Taschenbuch 280/1

Lebensmittelsicherheit - Hygieneanforderungen

Normen und Verordnungen. Ausgabe: 2019-06

DIN-Taschenbuch 280/2

Lebensmittelsicherheit

Managementsysteme, Nahrungsmittelmaschinen - Normen, Verordnungen. Ausgabe: 2018-12

Beuth Praxis

Die aktuelle Lebensmittelhygiene-Verordnung

Umsetzung in die Praxis. Ausgabe: 2018-10

Beuth Kommentar

Lebensmittelhygiene bei Cook & Chill-Verfahren

Hygieneanforderungen nach DIN 10536, Ausgabe: 2016-08

Beuth Kommentar

Gemeinschaftsverpflegung

Kommentar zu DIN 10506 - Unter Berücksichtigung der DIN 10508 und DIN 10526

Stand: 2019-03

Beuth Kommentar

Hygieneschulung

Kommentar zu DIN 10514:2009-05. Ausgabe: 2010-03

Beuth Recht

Die neue Europäische Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV)

Sicher umsetzen. Richtig kennzeichnen. Ausgabe: 2014-06

Online-Dienst

Mikrobiologische Richt- und Warnwerte zur Beurteilung von Lebensmitteln

Stand: 2020-11

Loseblattwerk(e)

Amtliche Sammlung von Untersuchungsverfahren nach § 64 LFGB, § 38 TabakerzG, § 28b GenTG

Beuth Innovation

Elektronisch riechen, schmecken etc.

Elektronische Sinnessensorik für Lebensmittel, Medizin, Umwelt und Technik

Stand: 2018-02

Online-Dienst(e)

Methodensammlung-BVL online

Amtliche Sammlung von Untersuchungsverfahren nach § 64 LFGB, § 38 TabakerzG, § 28b GenTG - Verfahren zur Probenahme und Untersuchung von Lebensmitteln, Stand 2022-12

Beuth Verlag GmbH
Am DIN-Platz
Burggrafenstr. 6
10787 Berlin

Telefon: +49 30 2601-2260
Telefax: +49 30 2601-1260
Internet: <http://www.beuth.de>

6 Fortschrittsbericht

Der DIN-Normenausschuss Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte (NAL) wurde 1930 gegründet.

Bezeichnung Titel	Akt. Bearb. - Stufe	Ausgabe-/ Erscheinungsdatum	(vorges.) Ersatz
----------------------	------------------------	--------------------------------	------------------

NA 057

DIN-Normenausschuss Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte (NAL)

Vorsitz: Dr. Gerd Fricke
 Bearbeiter DIN: Dipl. -Ing. Matthias Kritzler-Picht

NA 057 BR

Beirat des DIN-Normenausschusses Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte (NAL)

Vorsitz: Dr. Gerd Fricke
 Bearbeiter DIN: Dipl. -Ing. Matthias Kritzler-Picht

DIN 10360	99.60 Zurückgezogen	1972-05-01		
Obst und Gemüse; Bestimmung des Trockenmassegehaltes von tiefgefrorenem oder durch Hitzesterilisation haltbar gemachtem Spinat				
DIN CEN/CWA XXX-00AQV001	30.98 eingestellt			
Aquakultur-Brutproduktion von Arten mit niedriger Trophie				
DIN EN ISO 34101-1/A1	40.25			
Nachhaltiger und rückverfolgbarer Kakao - Teil 1: Anforderungen an Managementsysteme für die Nachhaltigkeit - Änderung 1: Ergänzungen zu klimabezogenen Maßnahmen				
ISO 873	90.93	1980-08-01		systematische Überprüfung: 90.93 2023-03-29
Pflirsiche; Anleitung zur Kalllagerung				
ISO 874	90.93	1980-02-01		systematische Überprüfung: 90.93 2023-03-29
Frische Früchte und frisches Gemüse; Probenahme				
ISO 937	60.60	2023-08-28	ISO 937 1978-12-01	
Fleisch und Fleischerzeugnisse - Bestimmung des Stickstoffgehalts (Referenzmethode)				
ISO 949	90.93	1987-05-21	ISO 949 1978-12-01	systematische Überprüfung: 90.93 2023-03-30
Blumenkohl; Anleitung zur Kalllagerung				
ISO 1134	90.93	1993-10-21	ISO 1134 1980-08-01	systematische Überprüfung: 90.93 2023-03-29
Birnen; Kühllagerung				
ISO 1212	90.93	1995-09-28	ISO 1212 1976-03-01	systematische Überprüfung: 90.93 2023-03-30
Äpfel - Kühllagerung				
ISO 1442	60.60	2023-08-28	ISO 1442 1997-01-22	
Fleisch und Fleischerzeugnisse - Bestimmung des Feuchtigkeitsgehalts (Referenzmethode)				

Bezeichnung Titel	Akt. Bearb. - Stufe	Ausgabe-/ Erscheinungsdatum	(vorges.) Ersatz	
ISO 1842 Obst- und Gemüseprodukte; Bestimmung des pH-Werts	90.93	1991-11-28	ISO 1842 1975-12-01	systematische Überprüfung: 90.93 2023-03-29
ISO 2172 Fruchtsaft; Bestimmung des löslichen Feststoffanteiles; Pyknometrische Methode	90.93	1983-08-01		systematische Überprüfung: 90.93 2023-03-29
ISO 3974 Definition lebender Schlachttiere; Schafe (E, F)	90.93	1977-02-01		systematische Überprüfung: 90.93 2023-02-10
ISO 4186 Spargel; Anleitung für die Lagerung	90.93	1980-03-01		systematische Überprüfung: 90.93 2023-03-29
ISO 5519 Obst, Gemüse und daraus hergestellte Erzeugnisse - Bestimmung des Gehalts an Sorbinsäure	90.93	2008-02-18	ISO 5519 1978-09-01	systematische Überprüfung: 90.93 2023-03-30
ISO 5523 Flüssige Obst- und Gemüseerzeugnisse; Bestimmung des Schwefeldioxyd-Gehaltes (Routinemethode)	90.93	1981-08-01		systematische Überprüfung: 90.93 2023-03-29
ISO 6557-2 Obst, Gemüse und deren Erzeugnisse; Bestimmung des Ascorbinsäuregehaltes; Teil 2: Routine-Methoden	90.93	1984-11-01		systematische Überprüfung: 90.93 2023-03-29
ISO 6660 Mangos - Kühlung	90.93	1993-11-18	ISO 6660 1980-10-01	systematische Überprüfung: 90.93 2023-03-29
ISO 6663 Knoblauch - Kühlung	90.93	1995-06-29	ISO 6663 1983-02-01	systematische Überprüfung: 90.93 2023-03-29
ISO/DIS 6900 Getrocknete rote Johannisbeeren - Spezifikation und Prüfverfahren	40.00			
ISO 7124 Eier und Eiprodukte - Bestimmung von Rückständen von Fipronil und Metaboliten - Flüssigchromatographie-Tandem-Massenspektrometrie	60.60	2023-04-13		
ISO 7560 Gurken - Lagerung und Kühltransport	90.93	1995-09-28	ISO 7560 1983-10-01	systematische Überprüfung: 90.93 2023-03-30
ISO 7561 Zuchtpilze; Anleitung zur Kühlung und für den Tiefkühltransport	90.93	1984-03-01		systematische Überprüfung: 90.93 2023-08-11

Bezeichnung Titel	Akt. Bearb. - Stufe	Ausgabe-/ Erscheinungsdatum	(vorges.) Ersatz	
ISO 7562 Kartoffeln; Anleitungen für die Lagerung in künstlich belüfteten Lagern	90.93	1990-04-19		systematische Überprüfung: 90.93 2023-03-29
ISO 7563 Frisches Obst und Gemüse - Vokabular	90.93	1998-07-02		systematische Überprüfung: 90.93 2023-03-29
ISO 7701 Getrocknete Äpfel - Technische Lieferbedingungen und Untersuchungsverfahren	90.93	1994-08-18	ISO 7701 1986-10-02	systematische Überprüfung: 90.93 2023-08-11
ISO 7920 Süßkirschen und Sauerkirschen; Anleitung zur Kaltlagerung und für den Kühltransport	90.93	1984-10-01		systematische Überprüfung: 90.93 2023-08-11
ISO 7922 Porree; Anleitung zur Kaltlagerung und für den Kühltransport	90.93	1985-07-11		systematische Überprüfung: 90.93 2023-03-29
ISO 8024 Konzentrierter schwarzer Maulbeersaft - Spezifikationen	60.60	2023-10-13		
ISO 8355 Stärkeacetate - Spezifikationen und Prüfverfahren	60.60	2023-06-15		
ISO 8683 Grüner Salat; Anleitung zur Vorkühlung und zum Kühltransport	90.93	1988-06-16		systematische Überprüfung: 90.93 2023-08-11
ISO 9376 Frühkartoffeln; Anleitung zur Kühlung und zum gekühlten Transport	90.93	1988-06-09		systematische Überprüfung: 90.93 2023-08-11
ISO 9526 Obst, Gemüse und daraus hergestellte Produkte; Bestimmung des Eisengehaltes durch Flammen-Atomabsorptions-Spektrometrie	90.93	1990-04-05		systematische Überprüfung: 90.93 2023-03-29
ISO 9719 Wurzelgemüse - Kühlung und Kühltransport	90.93	1995-06-29		systematische Überprüfung: 90.93 2023-03-30
ISO 9833 Melonen - Kühlung und Kühltransport	90.93	1993-12-02		systematische Überprüfung: 90.93 2023-03-29
ISO/CD 17645 Trockener Schinken - Spezifikation	30.60			

Bezeichnung Titel	Akt. Bearb. - Stufe	Ausgabe-/ Erscheinungsdatum	(vorges.) Ersatz
ISO/CD 17646 Schneller Nachweis des Feuchtigkeitsgehalts in Frischfleisch - Niederfeld-NMR-Methode - Referenzmethode	30.20		
ISO/CD 17648 Schnell gefrorene beschichtete aquatische Produkte - Spezifikation	30.60		
ISO/DIS 18716 Berufsverband der Landwirte - Leitlinien	40.60		IWA 29 2019-02-25
ISO 18787 Nahrungsmittel - Bestimmung der Aktivität von Wasser	90.93	2017-11-28	ISO 21807 2004-09-13 systematische Überprüfung: 90.93 2023-12-20
ISO/CD 19599	30.60		
ISO/DIS 20423 Kohlenstoff-Fußabdruck für Meeresfrüchte - Produktkategorie-Regeln (CFP-PCR) für Makroalgen	40.00		
ISO 22855 Obst und Gemüseerzeugnisse - Bestimmung von Benzoesäure und Sorbinsäure - HPLC-Verfahren	90.93	2008-01-15	systematische Überprüfung: 90.93 2023-03-30
ISO/AWI 23638 Food products - Quality requirements for emergency food	10.99		
ISO/AWI 23822 Eier und Eiprodukte - Bestimmung von Nitroimidazol-Rückständen - Flüssigchromatographie-Tandem-Massenspektrometrie	10.99		
ISO/AWI 23851 Bestimmung von Marker-Rückständen von Nicarbazin in Hühnergewebe und Eiern mittels Flüssigchromatographie-Tandem-Massenspektrometrie-Methode	10.99		
ISO/AWI 23883 Fleisch, Fisch und deren Erzeugnisse - Bestimmung des Rückstandsgehalts von Fluorchinolonen - Hochleistungsflüssigkeitschromatographie-Tandem-Massenspektrometrie-Verfahren	10.99		
ISO/AWI 24104 Fleisch, Fisch und ihre Produkte - Bestimmung des Sulfit- (Schwefelit-) Gehalts - Säure-Base-Titration-Methode	10.99		
ISO/AWI 24105 Fleisch und Fleischprodukte - Bestimmung des Hydroxyprolinengehalts - Hochleistungsflüssigkeitschromatographie-Methode	10.99		
ISO/WD 17644 Bestimmung von paralytischen Schalentiergiften in Muscheln mittels HPLC-MS/MS.	20.99		
ISO/WD 17647 Fleisch und Fleischerzeugnisse - Identifizierung von neun tierischen und pflanzlichen Bestandteilen mittels LC-MS/MS-Methode	20.60		

Bezeichnung Titel	Akt. Bearb. - Stufe	Ausgabe-/ Erscheinungsdatum	(vorges.) Ersatz
ISO/WD 19615 Fleisch- und Fischerzeugnisse - Bestimmung des flüchtigen basischen Stickstoffs - Semimikro-Stickstoffbestimmungsmethode	20.60		
ISO/WD 19643 Meat and meat products - Determination of nitrite and nitrate - Continuous flow analysis (CFA) method	20.60		
ISO/WD 21921	20.99		
ISO/NP 19605	10.98		
ISO/NP 25136	10.20		
ISO/NP 25163	10.20		

DIN SPEC 10548

Lebensmittel – Öffnungszeitbegleitung von gekühlten und nicht gekühlten Lebensmitteln – Vermeidung von Lebensmittelverschwendung und Reduzierung von Verpackungsmüll

Vorsitz:

Bearbeiter DIN: Sibylle Herbst

DIN SPEC 10548	00.98		
-----------------------	-------	--	--

DIN SPEC 91456

Anforderungen an Inhaltsstoffe von Cannabisprodukten für den Lebensmittel- und Kosmetikbereich

Vorsitz:

Bearbeiter DIN: Sibylle Herbst

DIN SPEC 91456 Anforderungen an Inhaltsstoffe von Cannabisprodukten für den Lebensmittel- und Kosmetikbereich	60.60	2023-08-01	
---	-------	------------	--

Bezeichnung Titel	Akt. Bearb. - Stufe	Ausgabe-/ Erscheinungsdatum	(vorges.) Ersatz
----------------------	------------------------	--------------------------------	------------------

NA 057 BR-06 SO Strategieausschuss NAL - Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte

Vorsitz:
 Bearbeiter DIN: Dipl. -Ing. Matthias Kritzler-Picht

ISO/TS 26030	90.93	2019-12-17	systematische Überprüfung: 90.93 2023-12-20
Gesellschaftliche Verantwortung und nachhaltige Entwicklung - Leitfaden zur Anwendung der ISO 26000:2010 in der Lebensmittelkette			

NA 057-01-03 AA Biotoxine

Vorsitz: Oliver Keuth
 Bearbeiter DIN: Philipp Döring

DIN EN 16923	60.60	2023-01-01	DIN EN 16923 2017-08-01
Lebensmittel - Bestimmung von T-2-Toxin und HT-2-Toxin in Getreide und Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Getreidebasis mit HPLC-MS/MS nach SPE-Reinigung; Deutsche Fassung EN 16923:2022			
ISO/CD 23719	30.00		

NA 057-01-03-01 AK Algentoxine

Vorsitz: Dr. Katrin Kapp
 Bearbeiter DIN: Philipp Döring

DIN EN 14526 rev	20.00		DIN EN 14526 2017-04-01
Lebensmittel - Bestimmung von Toxinen der Saxitoxingruppe in Schalentieren - HPLC-Verfahren mit Vorsäulenderivatisierung und Peroxid- oder Periodatoxidation			

NA 057-01-04 AA Gentechnisch modifizierte Lebensmittel

Vorsitz: Dr. Kolja Eckermann
 Bearbeiter DIN: Haider Klenz

DIN EN ISO 11781	40.50	2024-01-01 Entwurf 2023-11-24	DIN CEN/TS 17329-1 2021-09-01
Untersuchung auf molekulare Biomarker - Allgemeine Anleitung für die Einzellaborvalidierung qualitativer Real-time-PCR-Verfahren (ISO/DIS 11781:2023); Deutsche und Englische Fassung prEN ISO 11781:2023			

Bezeichnung Titel	Akt. Bearb. - Stufe	Ausgabe-/ Erscheinungsdatum	(vorges.) Ersatz
DIN EN ISO 22753 Untersuchung auf molekulare Biomarker - Verfahren zur statistischen Auswertung von Analyseergebnissen aus der Untersuchung von Untergruppen von gentechnisch verändertem Saatgut und Getreide - Allgemeine Anforderungen (ISO 22753:2021, korrigierte Fassung 2022-11); Deutsche Fassung EN ISO 22753:2022	60.60	2023-03-01	
ISO/DIS 5354-1 Molekulare Biomarker - Nachweis von DNA in Baumwolle zur Textilherstellung - Teil 1: Extraktion von DNA aus Baumwollsamensamen und daraus gewonnenen Rohstoffen	40.93		IWA 32 2019-04-12
ISO/TS 5354-2	60.00		IWA 32 2019-04-12
ISO/DIS 11781 Untersuchung auf molekulare Biomarker - Allgemeine Anleitung für die Einzellaborvalidierung qualitativer Real-time-PCR-Verfahren	40.99		
ISO/AWI 16393 Untersuchung auf molekulare Biomarker - Bestimmung der Leistungsmerkmale von qualitativen Messverfahren und Validierung von Verfahren	10.99		ISO/TS 16393 2019-03-01
ISO/DIS 16677-1 Biobanking - Germplasm - Teil 1: Landwirtschaftliche Tierarten	40.20		
ISO/TS 21569-3 Horizontale Verfahren zur Untersuchung auf molekulare Biomarker - Untersuchungsverfahren zum Nachweis von gentechnisch veränderten Organismen und verwandten Erzeugnissen - Teil 3: Konstrukt-spezifisches Real-Time PCR-Verfahren für den Nachweis der P35S-pat-Sequenz zum Screening auf gentechnisch veränderte Organismen	90.93	2020-06-30	ISO/TS 21569-3 2015-01-07 systematische Überprüfung: 90.93 2023-09-06
ISO/TS 21569-4 Horizontale Verfahren für die Untersuchung auf molekulare Biomarker - Untersuchungsverfahren zum Nachweis von gentechnisch modifizierten Organismen und verwandten Erzeugnissen - Teil 4: Real-Time-PCR-Screeningverfahren für den Nachweis der P-nos und P-nos-nptII DNA-Sequenzen	90.93	2016-11-02	systematische Überprüfung: 90.93 2023-07-18
ISO/TS 21569-5 Horizontale Verfahren für die Untersuchung auf molekulare Biomarker - Untersuchungsverfahren zum Nachweis von gentechnisch modifizierten Organismen und verwandten Erzeugnissen - Teil 5: Real-time PCR basierende Screeningverfahren für den Nachweis der FMV promoter (P-FMV) DNA-Sequenz	90.93	2016-11-02	systematische Überprüfung: 90.93 2023-07-18
ISO/TS 21569-6 Horizontale Verfahren für die Untersuchung auf molekulare Biomarker - Untersuchungsverfahren zum Nachweis von gentechnisch modifizierten Organismen und verwandten Erzeugnissen - Teil 6: Real-time PCR basierende Screeningverfahren für den Nachweis der cry1Ab/Ac und Pubi-cry DNA-Sequenz	90.93	2016-11-02	systematische Überprüfung: 90.93 2023-07-18
ISO/CD TS 21569-8	30.60		
ISO/CD TS 21569-9	30.60		
ISO/AWI TS 21569-10	20.00		

Bezeichnung Titel	Akt. Bearb. - Stufe	Ausgabe-/ Erscheinungsdatum	(vorges.) Ersatz
ISO/NP 23918	10.60		
ISO/NP 24967	10.20		
ISO/NP 25076	10.20		
ISO/PWI 5382	00.98		

NA 057-01-05 AA

Lebensmittelallergene

Vorsitz: Dr. Manuela Schulze

Bearbeiter DIN: Philipp Döring

DIN EN 15634-3	60.60	2023-05-01	DIN CEN/TS 15634-3 DIN SPEC 10701-2 2016-08-01
Lebensmittel - Nachweis von Lebensmittelallergenen mit molekularbiologischen Verfahren - Teil 3: Haselnuss (<i>Corylus avellana</i>) - Qualitativer Nachweis einer spezifischen DNA-Sequenz in Schokolade mittels Real-time PCR; Deutsche Fassung EN 15634-3:2023			
DIN EN 15634-4	60.60	2023-05-01	DIN CEN/TS 15634-4 DIN SPEC 10701-3 2016-08-01
Lebensmittel - Nachweis von Lebensmittelallergenen mit molekularbiologischen Verfahren - Teil 4: Erdnuss (<i>Arachis hypogaea</i>) - Qualitativer Nachweis einer spezifischen DNA-Sequenz in Schokolade mittels Real-time PCR; Deutsche Fassung EN 15634-4:2023			
DIN EN 15634-5	60.60	2023-05-01	DIN CEN/TS 15634-5 DIN SPEC 10701-4 2016-11-01
Lebensmittel - Nachweis von Lebensmittelallergenen mit molekularbiologischen Verfahren - Teil 5: Senf (<i>Sinapis alba</i>) sowie Soja (<i>Glycine max</i>) - Qualitativer Nachweis einer spezifischen DNA-Sequenz in Brühwürsten mittels Real-time PCR; Deutsche Fassung EN 15634-5:2023			
DIN EN 17855	50.50	2022-07-01 Entwurf 2022-06-10	
Lebensmittel — Minimale Leistungsanforderungen für die Bestimmung der Lebensmittelallergene in Milch, Ei, Erdnuss, Haselnuss, Mandel, Walnuss, Cashew, Pekannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Weizen, Lupine, Sesam, Senf, Soja, Sellerie, Fisch, Weichtieren und Schalentieren; Deutsche Fassung FprEN 17855:2024			

Bezeichnung Titel	Akt. Bearb. - Stufe	Ausgabe-/ Erscheinungsdatum	(vorges.) Ersatz
----------------------	------------------------	--------------------------------	------------------

NA 057-01-06 AA

Mikrobiologie der Lebensmittelkette

Vorsitz: Barbara Gerten

Bearbeiter DIN: Haider Klenz

DIN 10102	90.93	1988-06-01		systematische Überprüfung: 90.93 2023-06-08
Mikrobiologische Untersuchung von Fleisch und Fleischerzeugnissen; Nachweis von Clostridium botulinum und Botulinum-Toxin				
DIN 10103	99.60 Zurückgezogen	1993-08-01		systematische Überprüfung: 95.00 2023-04-06
Mikrobiologische Untersuchung von Fleisch und Fleischerzeugnissen; Bestimmung von mesophilen sulfitreduzierenden Clostridien; Plattengußverfahren (Referenzverfahren)				
DIN 10113-1	60.60	2023-02-01	DIN 10113-1 1997-07-01 DIN 10113-2 1997-07-01	
Horizontales Verfahren zur Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes und Nachweis von bestimmten Mikroorganismen auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen entlang der Lebensmittelkette - Teil 1: Tupfverfahren				
DIN 10113-2	60.60	2023-02-01	DIN 10113-3 1997-07-01	
Horizontales Verfahren zur Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes und Nachweis von bestimmten Mikroorganismen auf Einrichtungs- und Bedarfsgegenständen entlang der Lebensmittelkette - Teil 2: Verfahren mit nährmedienbeschichteten Entnahmeverrichtungen (Abklatschverfahren)				
DIN 10118	90.93	2018-07-01	DIN 10118 2004-06-01	systematische Überprüfung: 90.93 2023-04-06
Mikrobiologische Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis von Verotoxinen in Lebensmitteln tierischer Herkunft mit einem immunologischen Testsystem				
DIN 10120	90.93	2018-02-01	DIN 10120 2001-07-01	systematische Überprüfung: 90.93 2023-04-06
Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis von Salmonellen mittels Impedanz-Verfahren				
DIN 10121	99.60 Zurückgezogen	2000-08-01		systematische Überprüfung: 95.00 2023-01-20
Nachweis von Salmonellen in Lebensmitteln mittels enzymgebundenen Fluoreszenzimmunoassay				
DIN 10121	20.98 eingestellt		DIN 10121 2000-08-01	
Nachweis von Salmonellen in Lebensmitteln mittels enzymgebundenen Fluoreszenzimmunoassay				
DIN 10122	90.93	2018-02-01	DIN 10122 2005-09-01	systematische Überprüfung: 90.93 2023-04-06
Untersuchung von Lebensmitteln - Zählung von Mikroorganismen mittels Impedanz-Verfahren - Bestimmung der aeroben mesophilen Keimzahl				
DIN 10123	99.60 Zurückgezogen	2008-08-01		systematische Überprüfung: 95.00 2023-04-06
Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis von Salmonellen mittels Immunoassays				

Bezeichnung Titel	Akt. Bearb. - Stufe	Ausgabe-/ Erscheinungsdatum	(vorges.) Ersatz
DIN 10135 Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Polymerase-Kettenreaktion (PCR) zum Nachweis von pathogenen Mikroorganismen in Lebensmitteln - Verfahren zum Nachweis von Salmonellen	90.93	2013-05-01	DIN 10135 1999-11-01 systematische Überprüfung: 90.93 2023-06-08
DIN EN ISO 6579-4 Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis von Salmonella - Teil 4: Identifizierung von monophasischen Salmonella Typhimurium (1,4,[5],12:i:-) durch Polymerase-Kettenreaktion (PCR) (ISO/DIS 6579-4:2023); Deutsche und Englische Fassung prEN ISO 6579-4:2023	40.50	2024-01-01 Entwurf 2023-12-15	
DIN EN ISO 6887-1/A1 Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 1: Allgemeine Regeln für die Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen - Änderung 1: Anforderungen und Leitlinien für die Verwendung größerer Prüfmengen bei qualitativen Verfahren (ISO 6887-1:2017/FDAM 1:2024); Deutsche und Englische Fassung EN ISO 6887-1:2017/FprA1:2024	50.25	2023-08-01 Entwurf 2023-07-07	
DIN EN ISO 7218 Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Allgemeine Anforderungen und Leitlinien für mikrobiologische Untersuchungen (ISO/FDIS 7218:2024); Deutsche Fassung FprEN ISO 7218:2024	50.50	2022-07-01 Entwurf 2022-05-27	DIN EN ISO 7218 2014-09-01
DIN EN ISO 10272-1 Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Campylobacter spp. - Teil 1: Nachweisverfahren (ISO 10272-1:2017 + Amd 1:2023); Deutsche Fassung EN ISO 10272-1:2017 + A1:2023	60.60	2023-07-01	DIN EN ISO 10272-1 2017-09-01
DIN EN ISO 10272-2 Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Campylobacter spp. - Teil 2: Koloniezählverfahren (ISO 10272-2:2017 + Amd 1:2023); Deutsche Fassung EN ISO 10272-2:2017 + A1:2023	60.60	2023-07-01	DIN EN ISO 10272-2 2017-09-01
DIN EN ISO 11133 rev Mikrobiologie von Lebensmitteln, Futtermitteln und Wasser - Vorbereitung, Herstellung, Lagerung und Leistungsprüfung von Nährmedien	20.00		DIN EN ISO 11133 2020-10-01
DIN EN ISO 13136-1 Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Nachweis, Isolierung und Charakterisierung von Shiga-Toxin bildenden Escherichia coli (STEC) - Teil 1: Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Isolierung von Shiga-Toxin bildenden Escherichia coli (STEC) (ISO/DIS 13136-1:2024); Deutsche und Englische Fassung prEN ISO 13136-1:2024	40.50	2024-03-01 Entwurf 2024-02-16	DIN CEN ISO/TS 13136 DIN SPEC 10794 2013-04-01
DIN EN ISO 13136-2 Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Nachweis, Isolierung und Charakterisierung von Shiga-Toxin bildenden Escherichia coli (STEC) - Teil 2: Horizontales Verfahren zur Charakterisierung von Shiga-Toxin bildenden Escherichia coli (STEC) Isolat (ISO/DIS 13136-2:2024); Deutsche und Englische Fassung prEN ISO 13136-2:2024	40.50	2024-03-01 Entwurf 2024-02-16	DIN CEN ISO/TS 13136 DIN SPEC 10794 2013-04-01
DIN EN ISO 16654 Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis von Escherichia coli O157 (ISO 16654:2001 + Amd 1:2017 + Amd 2:2023); Deutsche Fassung EN ISO 16654:2001 + A1:2017 + A2:2023	60.60	2023-06-01	DIN EN ISO 16654 2017-08-01

Bezeichnung Titel	Akt. Bearb. - Stufe	Ausgabe-/ Erscheinungsdatum	(vorges.) Ersatz
DIN CEN ISO/TS 17728 rev Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Probenahmetechniken für die mikrobiologische Untersuchung von Lebensmittel- und Futtermittelproben	20.00		DIN CEN ISO/TS 17728 DIN SPEC 10053 2015- 11-01
DIN EN ISO 18743 Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Nachweis von Trichinella-Larven in Fleisch mit künstlichem Verdauungsverfahren (ISO 18743:2015 + Amd 1:2023); Deutsche Fassung EN ISO 18743:2015 + A1:2023	60.60	2023-11-01	DIN EN ISO 18743 2015- 12-01
DIN EN ISO 20976-2 Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Anforderungen und Leitfaden zur Durchführung von Challenge-Tests bei Lebensmitteln und Futtermitteln - Teil 2: Challenge-Tests zur Untersuchung von Inaktivierungspotenzial und kinetischer Parameter (ISO 20976-2:2022); Deutsche Fassung EN ISO 20976-2:2022	60.60	2023-02-01	
DIN EN ISO 21872-1 Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zur Bestimmung von Vibrio spp. - Teil 1: Nachweis von potentiell enteropathogenen Vibrio parahaemolyticus, Vibrio cholerae und Vibrio vulnificus (ISO 21872-1:2017 + Amd 1:2023); Deutsche Fassung EN ISO 21872-1:2017 + A1:2023	60.60	2023-06-01	DIN EN ISO 21872-1 2017-10-01
DIN EN ISO 22174 Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Polymerase-Kettenreaktion (PCR) zum Nachweis von Mikroorganismen - Allgemeine Anforderungen und Definitionen (ISO/FDIS 22174:2024); Deutsche und Englische Fassung FprEN ISO 22174:2024	50.25	2022-11-01 Entwurf 2022-10-07	DIN EN ISO 22174 2005- 05-01 DIN EN ISO 22119 2011- 11-01 DIN EN ISO 20837 2006- 08-01 DIN EN ISO 20838 2006- 08-01
DIN EN ISO 23691 Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Bestimmung und Benutzung von Kardinalwerten	20.00		
DIN EN ISO 24914 Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Loop-mediated isothermal amplification (LAMP) zum Nachweis von Mikroorganismen - Allgemeine Anforderungen und Leitlinien	20.00		
ISO/TS 6579-2 Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen - Teil 2: Zählung unter Anwendung eines miniaturisierten Verfahrens der wahrscheinlichsten Keimzahl	90.93	2012-11-05	systematische Überprüfung: 90.93 2023-07-18
ISO/DIS 6579-4 Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis von Salmonella - Teil 4: Identifizierung von monophasischen Salmonella Typhimurium (1,4,[5],12:i:-) durch Polymerase-Kettenreaktion (PCR)	40.60		
ISO 6887-1 FDAM 1 Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Vorbereitung von Untersuchungsproben und Herstellung von Erstverdünnungen und von Dezimalverdünnungen für mikrobiologische Untersuchungen - Teil 1: Allgemeine Regeln für die Herstellung von Erstverdünnungen und Dezimalverdünnungen - Änderung 1: Anforderungen und Leitlinien für die Verwendung größerer Prüfmengen bei qualitativen Verfahren	50.00		

Bezeichnung Titel	Akt. Bearb. - Stufe	Ausgabe-/ Erscheinungsdatum	(vorges.) Ersatz
ISO 6888-1 AMD 1 Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (Staphylococcus aureus und andere Spezies) - Teil 1: Verfahren mit Baird-Parker-Agar-Medium	60.60	2023-09-12	
ISO 6888-2 AMD 1 Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (Staphylococcus aureus und andere Spezies) - Teil 2: Verfahren mit Kaninchenplasma-Fibrinogen-Agar-Medium	60.60	2023-09-12	
ISO/FDIS 7218 Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Allgemeine Anforderungen und Leitlinien für mikrobiologische Untersuchungen	50.20		ISO 7218 2007-08-02 ISO 7218 AMD 1 2013-07-25
ISO 7251 AMD 1 Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von präsumtiven Escherichia coli - Verfahren der wahrscheinlichsten Anzahl - Änderung 1: Aufnahme von Leistungsprüfungen der Nährmedien und Reagenzien	60.60	2023-10-12	
ISO 10272-1 AMD 1 Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Campylobacter spp. - Teil 1: Nachweisverfahren	60.60	2023-01-25	
ISO 10272-2 AMD 1 Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Campylobacter spp. - Teil 2: Koloniezählverfahren	60.60	2023-01-25	
ISO/CD 11133 Mikrobiologie von Lebensmitteln, Futtermitteln und Wasser - Vorbereitung, Herstellung, Lagerung und Leistungsprüfung von Nährmedien	30.60		ISO 11133 2014-05-14 ISO 11133 AMD 2 2020-05-11 ISO 11133 AMD 1 2018-02-09
ISO/DIS 13136-1 Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Nachweis, Isolierung und Charakterisierung von Shiga-Toxin bildenden Escherichia coli (STEC) - Teil 1: Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Isolierung von Shiga-Toxin bildenden Escherichia coli (STEC)	40.20		ISO/TS 13136 2012-11-07
ISO/DIS 13136-2 Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Nachweis, Isolierung und Charakterisierung von Shiga-Toxin bildenden Escherichia coli (STEC) - Teil 2: Horizontales Verfahren zur Charakterisierung von Shiga-Toxin bildenden Escherichia coli (STEC) Isolaten	40.20		ISO/TS 13136 2012-11-07
ISO 13722 Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Zählung von Brochothrix spp. - Koloniezählverfahren	90.93	2017-07-19	ISO 13722 1996-12-26 systematische Überprüfung: 90.93 2023-02-21
ISO 16649-1 Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für die Zählung von beta-Glucuronidase-positiven Escherichia coli - Teil 1: Koloniezählverfahren bei 44 °C mit Membranen und 5-Brom-4-Chlor-3-Indol-beta-D-Glucuronid	90.93	2018-04-26	ISO 16649-1 2001-05-03 systematische Überprüfung: 90.93 2023-09-08

Bezeichnung Titel	Akt. Bearb. - Stufe	Ausgabe-/ Erscheinungsdatum	(vorges.) Ersatz
ISO 16654 AMD 2 Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis von Escherichia coli O157	60.60	2023-01-25	
ISO/TS 17728 Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Probenahmetechniken für die mikrobiologische Untersuchung von Lebensmittel- und Futtermittelproben	90.92	2015-06-07	systematische Überprüfung: 90.92 2023-06-30
ISO/AWI 17728 Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Probenahmetechniken für die mikrobiologische Untersuchung von Lebensmittel- und Futtermittelproben	10.99		ISO/TS 17728 2015-06-07
ISO 18593 Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für Probenahmetechniken von Oberflächen	90.93	2018-06-18	ISO 18593 2004-06-11 systematische Überprüfung: 90.93 2023-09-08
ISO 18743 AMD 1 Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Nachweis von Trichinella-Larven in Fleisch mit künstlichem Verdauungsverfahren - Änderung 1: Verfahrensvalidierung und Leistungsmerkmale	60.60	2023-08-10	
ISO/CD 21527 Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zur Zählung von Hefen und Schimmelpilzen	30.60		ISO 21527-1 2008-07-01 ISO 21527-2 2008-07-01 ISO 6611 2004-10-21
ISO/CD 21722 Microbiology of the food chain - Horizontal Verfahren zur Zählung von Enterokokken	30.60		
ISO 21872-1 Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zur Bestimmung von Vibrio spp. - Teil 1: Nachweis von potentiell enteropathogenen Vibrio parahaemolyticus, Vibrio cholerae und Vibrio vulnificus	90.93	2017-07-10	ISO/TS 21872-1 2007-04-17 ISO/TS 21872-1 Technical Corrigendum 1 2008-02-20 ISO/TS 21872-2 2007-04-17 systematische Überprüfung: 90.93 2023-02-21
ISO 21872-1 AMD 1 Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zur Bestimmung von Vibrio spp. - Teil 1: Nachweis von potentiell enteropathogenen Vibrio parahaemolyticus, Vibrio cholerae und Vibrio vulnificus	60.60	2023-02-20	
ISO/FDIS 22174 Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Polymerase-Kettenreaktion (PCR) zum Nachweis von Mikroorganismen - Allgemeine Anforderungen und Definitionen	50.00		ISO 22174 2005-03-02 ISO 20837 2006-04-06 ISO 22119 2011-07-08 ISO 20838 2006-04-06
ISO/CD 23691 Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Bestimmung und Benutzung von Kardinalwerten	30.60		

Bezeichnung Titel	Akt. Bearb. - Stufe	Ausgabe-/ Erscheinungsdatum	(vorges.) Ersatz
ISO/AWI 24914 Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Loop-mediated isothermal amplification (LAMP) zum Nachweis von Mikroorganismen - Allgemeine Anforderungen und Leitlinien	20.00		
ISO/PWI 9811 Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Molekularer Nachweis von Cyclospora cayetanensis in frischem Obst und Gemüse mittels Real-time PCR	10.99		

NA 057-01-06-02 AK

Sporenbildende Bakterien

Vorsitz: Dr. Ute Messelhäuser

Bearbeiter DIN: Haider Klenz

DIN EN ISO 15213-1 Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Clostridium spp. - Teil 1: Zählung von sulfitreduzierenden Clostridium spp. durch Koloniezählverfahren (ISO 15213-1:2023); Deutsche Fassung EN ISO 15213-1:2023	60.60	2023-05-01	
DIN EN ISO 15213-2 Mikrobiologie der Nahrungskette - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Clostridium spp. - Teil 2: Zählung von Clostridium perfringens durch Koloniezählverfahren (ISO 15213-2:2023); Deutsche Fassung EN ISO 15213-2:2023	60.10	2022-10-01 Entwurf 2022-09-02	DIN EN ISO 7937 2004-11-01
DIN CEN ISO/TS 15213-3 Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Clostridium spp. - Teil 3: Nachweis von Clostridium perfringens (ISO/DTS 15213-3:2023); Deutsche und Englische Fassung FprCEN ISO/TS 15213-3:2023	50.50		
ISO 15213-1 Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Clostridium spp. - Teil 1: Zählung von sulfitreduzierenden Clostridium spp. durch Koloniezählverfahren	60.60	2023-01-16	ISO 15213 2003-05-08
ISO 15213-2 Mikrobiologie der Nahrungskette - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Clostridium spp. - Teil 2: Zählung von Clostridium perfringens durch Koloniezählverfahren	60.60	2023-11-16	ISO 7937 2004-08-16
ISO/TS 15213-3 Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Clostridium spp. - Teil 3: Nachweis von Clostridium perfringens	60.00		

NA 057-01-08 AA

Pestizide

Vorsitz: Dr. Friederike Habedank

Bearbeiter DIN: Philipp Döring

DIN EN 14185-2 Fettarme Lebensmittel - Bestimmung von N-Methylcarbamatrückständen - Teil 2: HPLC-Verfahren mit Reinigung auf einer Kieselgur-Säule; Deutsche Fassung EN 14185-2:2006	95.40 Zurückziehung beabsichtigt	2006-08-01	systematische Überprüfung: 95.00 2023-11-29
--	--	------------	--

Bezeichnung Titel	Akt. Bearb. - Stufe	Ausgabe-/ Erscheinungsdatum	(vorges.) Ersatz
DIN EN 18032 Lebensmittel - Schnellmethode zur Bestimmung mehrerer hochpolarer Pestizide und ihrer Metaboliten in Lebensmitteln nach Extraktion mit angesäuertem Methanol und Messung mittels LC- oder IC-MS/MS (QuPPe-Methode); Deutsche und Englische Fassung prEN 18032:2023	40.50	2024-02-01 Entwurf 2024-01-05	
DIN EN 00275382 Tierische Lebensmittel — Multiverfahren zur Bestimmung von Pestizidrückständen mit LC nach Acetonitril-Extraktion/Verteilung und Reinigung mit dispersiver SPE	40.25		

NA 057-01-09 AA

Elemente und ihre Verbindungen

Vorsitz: Kerstin Schöberl
 Bearbeiter DIN: Philipp Döring

DIN EN 13806-1 Lebensmittel - Bestimmung von Elementspuren - Teil 1: Bestimmung von Quecksilber mit Atomabsorptionsspektrometrie-(AAS-)Kaldampftechnik nach Druckaufschluss; Deutsche und Englische Fassung prEN 13806-1:2023	40.50	2023-07-01 Entwurf 2023-06-09	DIN EN 13806 2002-11-01
DIN EN 13806-2 Lebensmittel - Bestimmung von Elementspuren - Teil 2: Bestimmung des Gesamtquecksilbers in Lebensmitteln mittels Atomfluoreszenzspektrometrie (AFS) - Kaldampftechnik nach Druckaufschluss; Deutsche und Englische Fassung prEN 13806-2:2023	40.50	2023-07-01 Entwurf 2023-06-09	DIN EN 13806 2002-11-01
DIN EN 13806-3 Lebensmittel - Bestimmung von Elementspuren - Teil 3: Bestimmung des Gesamtquecksilbers in Lebensmitteln durch Atomabsorption direkt aus dem Lebensmittel (Elementare Quecksilberanalyse); Deutsche und Englische Fassung prEN 13806-3:2023	40.50	2023-07-01 Entwurf 2023-06-09	DIN EN 13806 2002-11-01
DIN EN 17851 Lebensmittel - Bestimmung von Elementen und ihren Verbindungen - Bestimmung von Ag, As, Cd, Co, Cr, Cu, Mn, Mo, Ni, Pb, Se, Ti, U und Zn mit induktiv gekoppelter Plasma-Massenspektrometrie (ICP-MS) nach Druckaufschluss; Deutsche Fassung EN 17851:2023	60.60	2023-09-01	

NA 057-01-12 AA

Validierung mikrobiologischer Verfahren

Vorsitz: Dr. Petra Gowik
 Bearbeiter DIN: Haider Klenz

DIN EN ISO 16140-2/A1 Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Verfahrensvalidierung - Teil 2: Arbeitsvorschrift für die Validierung von alternativen (urheberrechtlich geschützten) Verfahren anhand eines Referenzverfahrens - Änderung 1: Überarbeitung der Datenauswertung der qualitativen Vergleichsuntersuchung, RLOD-Berechnungen der Ringversuche, Berechnung und Interpretation von Untersuchungen der relativen Richtigkeit und Aufnahme einer Arbeitsvorschrift zur kommerziellen Sterilitätsprüfung für bestimmte Produkte (ISO 16140-2:2016/FDAM 1:2024); Deutsche und Englische Fassung EN ISO 16140-2:2016/FprA1:2024	50.25	2023-08-01 Entwurf 2023-07-14	
--	-------	----------------------------------	--

Bezeichnung Titel	Akt. Bearb. - Stufe	Ausgabe-/ Erscheinungsdatum	(vorges.) Ersatz
DIN EN ISO 16140-3/A1 Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Verfahrensvalidierung - Teil 3: Arbeitsvorschrift für die Verifizierung von Referenz- und validierten alternativen Verfahren in einem Einzel-Labor - Änderung 1: Verifizierung von validierten Identifizierungsverfahren	20.00		
DIN EN ISO 16140-4/A1 Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Verfahrensvalidierung - Teil 4: Arbeitsvorschrift für Einzel-Labor-Verfahrensvalidierung - Änderung 1: Validierung größerer Prüfmengen für qualitative Verfahren (ISO 16140-4:2020/FDAM 1:2024); Deutsche und Englische Fassung EN ISO 16140-4:2020/FprA1:2024	50.25	2023-08-01 Entwurf 2023-07-14	
DIN EN ISO 16140-7 Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Verfahrensvalidierung - Teil 7: Arbeitsvorschrift für die Validierung von Identifizierungsverfahren von Mikroorganismen (ISO/DIS 16140-7:2023); Deutsche und Englische Fassung prEN ISO 16140-7:2023	40.50	2023-05-01 Entwurf 2023-04-21	
ISO 16140-2 FDAM 1 Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Verfahrensvalidierung - Teil 2: Arbeitsvorschrift für die Validierung von alternativen (urheberrechtlich geschützten) Verfahren anhand eines Referenzverfahrens - Änderung 1: Überarbeitung der Datenauswertung der qualitativen Vergleichsuntersuchung, RLOD-Berechnungen der Ringversuche, Berechnung und Interpretation von Untersuchungen der relativen Richtigkeit und Aufnahme einer Arbeitsvorschrift zur kommerziellen Sterilitätsprüfung für bestimmte Produkte	50.00		
ISO 16140-3 AMD 1 Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Verfahrensvalidierung - Teil 3: Arbeitsvorschrift für die Verifizierung von Referenz- und validierten alternativen Verfahren in einem Einzel-Labor - Änderung 1: Verifizierung von validierten Identifizierungsverfahren	20.00		
ISO 16140-4 AMD 2 Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Verfahrensvalidierung - Teil 4: Arbeitsvorschrift für Einzel-Labor-Verfahrensvalidierung - Änderung 2: Arbeitsvorschrift für die Einzel-Labor-Verfahrensvalidierung von Identifizierungsverfahren für Mikroorganismen	10.99		
ISO 16140-4 FDAM 1 Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Verfahrensvalidierung - Teil 4: Arbeitsvorschrift für Einzel-Labor-Verfahrensvalidierung - Änderung 1: Validierung größerer Prüfmengen für qualitative Verfahren	50.00		
ISO/DIS 16140-7 Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Verfahrensvalidierung - Teil 7: Arbeitsvorschrift für die Validierung von Identifizierungsverfahren von Mikroorganismen	40.60		
ISO 17468 Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Technische Anforderungen und Leitfaden zur Einführung oder Überarbeitung von genormten Referenzverfahren	60.60	2023-11-13	ISO 17468 2016-06-17
ISO/PWI 16140-8	00.00		

NA 057-01-13 AA

Vitamine und Carotinoide

Vorsitz: Dr. Frank Schütt

Bearbeiter DIN: Dr. Sophie Oberländer-Hayn

ISO/FDIS 20631

50.00

Säuglingsnahrung und Nahrungsergänzungsmittel für Erwachsene – Bestimmung des Gesamtfolatgehalts durch Trienzymextraktion und Ultra-Leistungs-Flüssigchromatographie Tandem-Massenspektrometrie (UHPLC-MS/MS)

Bezeichnung Titel	Akt. Bearb. - Stufe	Ausgabe-/ Erscheinungsdatum	(vorges.) Ersatz
ISO 20635 Säuglingsnahrung und Nahrungsergänzungsmittel für Erwachsene - Bestimmung von Vitamin C mittels (Ultra-) Hochleistungsflüssigchromatographie mit ultravioletter Detektion ((U)HPLC-UV)	90.93	2018-07-02	systematische Überprüfung: 90.93 2023-12-20
ISO 20636 Säuglingsnahrung und Nahrungsergänzungsmittel für Erwachsene - Bestimmung von Vitamin D durch Flüssigchromatographie-Massenspektrometrie	90.93	2018-07-02	systematische Überprüfung: 90.93 2023-12-20

NA 057-02-01 AA

Lebensmittelhygiene

Vorsitz: Prof. Dr. Eberhard Haunhorst

Bearbeiter DIN: Sibylle Herbst

DIN 6653-3 Getränkeschankanlagen - Ausrüstungsteile - Teil 3: Anforderungen an manuelle Gläserspülgeräte mit räumlich getrennter Vorspülung und Nachspülung	60.60	2023-08-01	DIN 6653-3 2011-01-01
DIN EN 00153220 Nahrungsmittelmaschinen - Kaffeezubereitungsmaschinen - Sicherheits- und Hygieneanforderungen	20.00		
DIN EN 00153222 Nahrungsmittelmaschinen - Kaffeemahlmaschinen - Sicherheits- und Hygieneanforderungen	20.00		
DIN EN ISO 14159 rev Sicherheit von Maschinen - Hygieneanforderungen an die Gestaltung von Maschinen	20.00		DIN EN ISO 14159 2008-07-01
DIN SPEC 10532 Lebensmittelhygiene - Hilfsuntersuchungen bei Fleisch und Fleischererzeugnissen	99.60 Zurückgezogen	2012-02-01	
DIN SPEC 10532 Lebensmittelhygiene - Hilfsuntersuchungen bei Fleisch und Fleischererzeugnissen	00.98		DIN SPEC 10532 2012-02-01
ISO 14159 Sicherheit von Maschinen - Hygieneanforderungen an die Gestaltung von Maschinen	90.92	2002-04-25	systematische Überprüfung: 90.92 2023-12-01
ISO/AWI 14159 Sicherheit von Maschinen - Hygieneanforderungen an die Gestaltung von Maschinen	10.99		ISO 14159 2002-04-25

Bezeichnung Titel	Akt. Bearb. - Stufe	Ausgabe-/ Erscheinungsdatum	(vorges.) Ersatz
----------------------	------------------------	--------------------------------	------------------

NA 057-02-01-04 AK Außer-Haus-Verpflegung / Temperaturen

Vorsitz: Dr. Roland Sohmen
 Bearbeiter DIN: Sibylle Herbst

DIN 10506 Lebensmittelhygiene - Gemeinschaftsverpflegung	92.60	2018-07-01	DIN 10506 2012-03-01 systematische Überprüfung: 90.00 2023-01-01
DIN 10506 Lebensmittelhygiene - Gemeinschaftsverpflegung	60.60	2023-03-01	DIN 10506 2018-07-01
DIN 10536 Lebensmittelhygiene - Cook & Chill-Verfahren - Hygieneanforderungen	60.60	2023-03-01	DIN 10536 2016-03-01

NA 057-02-01-05 AK Automatische Melkverfahren

Vorsitz:
 Bearbeiter DIN: Sibylle Herbst

DIN ISO 20966 Automatische Melksysteme - Anforderungen und Prüfung (ISO 20966:2007)	90.93	2008-04-01	systematische Überprüfung: 90.93 2023-05-24
ISO 20966 Automatische Melksysteme - Anforderungen und Prüfung (ISO 20966:2007)	90.93	2007-02-09	systematische Überprüfung: 90.93 2023-10-15
ISO/WD 20966	20.98 eingestellt		ISO 20966 2007-02-09 Zusammengef. zum: ISO/PWI 21355

NA 057-02-01-07 AK Haushaltswasserfilter

Vorsitz: Dr. Stephan Eichhorn
 Bearbeiter DIN: Sibylle Herbst

DIN EN 17093/A1 Leitungsungebundene Haushaltsgeräte zur Behandlung von Trinkwasser - Haushaltswasserfiltersysteme - Sicherheits- und Leistungsanforderungen, Kennzeichnung und mitzuliefernde Informationen; Deutsche und Englische Fassung EN 17093:2018/prA1:2019	40.60	2019-12-01 Entwurf 2019-10-25	
---	-------	----------------------------------	--

Bezeichnung Titel	Akt. Bearb. - Stufe	Ausgabe-/ Erscheinungsdatum	(vorges.) Ersatz
----------------------	------------------------	--------------------------------	------------------

NA 057-02-01-08 AK

**Hygieneanforderungen an die maschinelle Reinigung von
Lebensmittelbedarfsgegenständen**

Vorsitz: Thomas Näger

Bearbeiter DIN: Sibylle Herbst

DIN 10510	92.20	2013-10-01	DIN 10510 2008-06-01	systematische Überprüfung: 90.93 2023-09-22
Lebensmittelhygiene - Gewerbliches Geschirrspülen mit Mehrtank-Transportgeschirrspülmaschinen - Hygienische Anforderungen, Verfahrensprüfung				
DIN 10512	92.20	2008-06-01	DIN 10512 2001-12-01	systematische Überprüfung: 90.93 2023-09-22
Lebensmittelhygiene - Gewerbliches Geschirrspülen mit Eintank-Geschirrspülmaschinen - Hygienische Anforderungen, Typprüfung				
DIN 10544	45.00	2023-09-01 Entwurf 2023-07-28	DIN 10510 2013-10-01 DIN 10512 2008-06-01 DIN 10511 1999-05-01	
Lebensmittelhygiene - Gewerbliche Spülmaschinen - Ergänzende Hygieneanforderungen und Prüfungen				
DIN EN 17735	60.60	2023-02-01	DIN 10510 2013-10-01 DIN 10511 1999-05-01 DIN 10512 2008-06-01 DIN SPEC 10534 2019-02-01	
Gewerbliche Spülmaschinen - Hygieneanforderungen und Prüfung; Deutsche Fassung EN 17735:2022				
DIN SPEC 10534	92.60	2019-02-01	DIN SPEC 10534 2012-08-01	systematische Überprüfung: 90.00 2023-01-01
Lebensmittelhygiene - Gewerbliches maschinelles Spülen - Hygieneanforderungen, Prüfung; Text Deutsch und Englisch				

NA 057-02-01-10 AK

Personalhygiene/Schulung

Vorsitz: Dr. Roland Sohmen

Bearbeiter DIN: Sibylle Herbst

DIN 10514	90.00	2009-05-01	DIN 10514 2004-05-01	systematische Überprüfung: 90.92 2023-07-07
Lebensmittelhygiene - Hygieneschulung				
DIN 10514	40.45	2023-12-01 Entwurf 2023-11-17	DIN 10514 2009-05-01	
Lebensmittelhygiene - Hygieneschulung				

Bezeichnung Titel	Akt. Bearb. - Stufe	Ausgabe-/ Erscheinungsdatum	(vorges.) Ersatz
----------------------	------------------------	--------------------------------	------------------

NA 057-02-01-13 AK Sahneaufschlagmaschinen

Vorsitz: Dr. Daniel Podzimek
 Bearbeiter DIN: Sibylle Herbst

DIN EN 16888	50.93	2015-08-01 Entwurf 2015-07-10	DIN 10507 2006-11-01
Nahrungsmittelmaschinen - Sahneaufschlagmaschinen - Sicherheits- und Hygieneanforderungen; Deutsche Fassung FprEN 16888:2019			
DIN EN 00153226	20.00		
Nahrungsmittelmaschinen - Sahneaufschlagmaschinen - Sicherheits- und Hygieneanforderungen			

NA 057-02-01-15 AK Speiseeismaschinen

Vorsitz: Dr. Daniel Podzimek
 Bearbeiter DIN: Sibylle Herbst

DIN 10518	90.93	2008-05-01	DIN 10518 2000-10-01	systematische Überprüfung: 90.93 2023-05-25
Lebensmittelhygiene - Herstellung und unmittelbare Abgabe von Speiseeis an den Verbraucher - Hygieneanforderungen, Prüfung				
DIN EN 16876	50.93	2015-07-01 Entwurf 2015-06-19	DIN 10518 2008-05-01	
Nahrungsmittelmaschinen - Maschinen zur Herstellung von Softeis - Sicherheits- und Hygieneanforderungen; Deutsche Fassung FprEN 16876:2019				
DIN EN 16878	50.93	2015-08-01 Entwurf 2015-07-10		
Nahrungsmittelmaschinen - Kombi-Geräte und Eismixgefriergeräte - Sicherheits- und Hygieneanforderungen; Deutsche Fassung FprEN 16878:2019				
DIN EN 16881	50.93	2015-07-01 Entwurf 2015-06-19		
Nahrungsmittelmaschinen - Pasteurisiergeräte, Bottiche und Eismaschinen - Sicherheits- und Hygieneanforderungen; Deutsche Fassung FprEN 16881:2019				
DIN EN 00153223	20.00			
Nahrungsmittelmaschinen - Maschinen zur Herstellung von Softeis - Sicherheits- und Hygieneanforderungen				
DIN EN 00153224	20.00			
Nahrungsmittelmaschinen - Pasteurisiergeräte, Bottiche und Eismaschinen - Sicherheits- und Hygieneanforderungen				
DIN EN 00153225	20.00			
Nahrungsmittelmaschinen - Kombi-Geräte und Eismixgefriergeräte - Sicherheits- und Hygieneanforderungen				

Bezeichnung Titel	Akt. Bearb. - Stufe	Ausgabe-/ Erscheinungsdatum	(vorges.) Ersatz
----------------------	------------------------	--------------------------------	------------------

NA 057-02-01-19 AK Unverpackte Lebensmittel in Selbstbedienung

Vorsitz: Dr. Roland Sohmen
 Bearbeiter DIN: Sibylle Herbst

DIN 10519	40.45	2023-12-01 Entwurf 2023-11-17	DIN 10519 2020-12-01
Lebensmittelhygiene - Selbstbedienungseinrichtungen für unverpackte Lebensmittel - Hygieneanforderungen			

NA 057-02-01-25 AK Getränkebereiter

Vorsitz: Dipl. oec. troph. Andreas Helm
 Bearbeiter DIN: Sibylle Herbst

DIN EN 00153210	30.91		
DIN EN 00153213	30.91		

NA 057-02-01-31 GAK Gemeinschaftsarbeitskreis NAL/NAM: Technologien zur Betäubung und Tötung in der Schlachtung

Vorsitz: Dipl. Ing. agr. Stephan Stenzel - Kaiser
 Bearbeiter DIN: Konstantina Döhring

DIN 10547	30.90		
Anforderungen an elektrische Betaeubungssysteme fuer Schlachttiere			

NA 057-02-01-32 AK Tiergesundheit

Vorsitz: Prof. Dr. Wolfram Martens
 Bearbeiter DIN: Sibylle Herbst

DIN EN 18000-1	40.50	2023-10-01 Entwurf 2023-09-01	
Tiergesundheitsdiagnostische Analysen - Kontrolle von in-vitro-diagnostischen Reagenzien - Teil 1: Antragsunterlagen für die Erstkontrolle und die Kontrolle von Charge zu Charge; Deutsche und Englische Fassung prEN 18000-1:2023			

Bezeichnung Titel	Akt. Bearb. - Stufe	Ausgabe-/ Erscheinungsdatum	(vorges.) Ersatz
DIN EN 18000-2 Tiergesundheitsdiagnostische Analysen - Kontrolle von in-vitro-diagnostischen Reagenzien - Teil 2: Reagenzien für immunologische Verfahren; Deutsche und Englische Fassung prEN 18000-2:2023	40.50	2023-10-01 Entwurf 2023-09-08	
DIN EN 18029 Tiergesundheit - Elektronischer Datenaustausch bei Labortests; Deutsche und Englische Fassung prEN 18029:2023	40.50	2023-11-01 Entwurf 2023-10-13	
DIN EN 00469004 Tiergesundheitsdiagnostische Analysen - Kontrolle von in-vitro-diagnostischen Reagenzien - Teil 3: Reagenzien für PCR Verfahren	10.90		

NA 057-02-02 AA

Lebensmittelsicherheit - Management-Systeme

Vorsitz: Dr. Edda Bartelt
 Bearbeiter DIN: Sibylle Herbst

DIN EN ISO 22000 rev Managementsysteme für die Lebensmittelsicherheit - Anforderungen an Organisationen in der Lebensmittelkette	20.00		DIN EN ISO 22000 2018-09-01
DIN EN ISO 22000/A1 Managementsysteme für die Lebensmittelsicherheit - Anforderungen an Organisationen in der Lebensmittelkette - Änderung 1: Ergänzungen zu klimabezogenen Maßnahmen	40.25		
DIN ISO 22003-1 Lebensmittelsicherheit - Teil 1: Anforderungen an Stellen, die Managementsysteme für die Lebensmittelsicherheit auditieren und zertifizieren (ISO 22003-1:2022)	60.60	2023-07-01	DIN ISO/TS 22003 DIN SPEC 10539 2014-11-01
DIN ISO 22003-2 Lebensmittelsicherheit - Teil 2: Anforderungen an Stellen die Produkte, Verfahren und Dienstleistungen bewerten und zertifizieren, einschließlich eines Audits des Lebensmittelsicherheitssystems (ISO 22003-2:2022); Text Deutsch und Englisch	40.40	2024-03-01 Entwurf 2024-02-16	
DIN ISO/TS 22002-1 DIN SPEC 10540-1 Präventivprogramme (PRPs) für Lebensmittelsicherheit - Teil 1: Lebensmittelherstellung (ISO/TS 22002-1:2009)	90.00	2017-09-01	systematische Überprüfung: 90.93 2023-12-18
DIN ISO/TS 22002-3 DIN SPEC 10540-3 Präventivprogramme (PRPs) für Lebensmittelsicherheit - Teil 3: Landwirtschaft (ISO/TS 22002-3:2011)	90.00	2017-09-01	systematische Überprüfung: 90.93 2023-12-18
DIN ISO/TS 22003 DIN SPEC 10539 Managementsysteme für die Lebensmittelsicherheit - Anforderungen an Stellen, die Managementsysteme für die Lebensmittelsicherheit auditieren und zertifizieren (ISO/TS 22003:2013)	90.20	2014-11-01	DIN ISO/TS 22003 2009-08-01 systematische Überprüfung: 90.00 2023-01-01
ISO/CD 20001	30.60		

Bezeichnung Titel	Akt. Bearb. - Stufe	Ausgabe-/ Erscheinungsdatum	(vorges.) Ersatz
ISO 22000 Managementsysteme für die Lebensmittelsicherheit - Anforderungen an Organisationen in der Lebensmittelkette	90.92	2018-06-18	ISO 22000 2005-08-30 ISO 22000 Technical Corrigendum 1 2006-02- 15 systematische Überprüfung: 90.92 2023-11-16
ISO/AWI 22000 Managementsysteme für die Lebensmittelsicherheit - Anforderungen an Organisationen in der Lebensmittelkette	10.99		ISO 22000 2018-06-18 ISO 22000 AMD 1 2024- 02-23
ISO/TS 22002-1 Präventivprogramme (PRPs) für Lebensmittelsicherheit - Teil 1: Lebensmittelherstellung	90.92	2009-12-14	systematische Überprüfung: 90.92 2023-08-10
ISO/DIS 22002-1 Präventivprogramme (PRPs) für Lebensmittelsicherheit - Teil 1: Lebensmittelherstellung	40.00		ISO/TS 22002-1 2009-12- 14
ISO/TS 22002-2 Präventivprogramme (PRPs) für Lebensmittelsicherheit - Teil 2: Gemeinschaftsverpflegung	90.92	2013-01-17	systematische Überprüfung: 90.92 2023-08-10
ISO/DIS 22002-2 Präventivprogramme (PRPs) für Lebensmittelsicherheit - Teil 2: Gemeinschaftsverpflegung	40.00		ISO/TS 22002-2 2013-01- 17
ISO/TS 22002-5 Präventivprogramme (PRPs) für Lebensmittelsicherheit - Teil 5: Transport und Lagerung	90.92	2019-09-30	systematische Überprüfung: 90.92 2023-08-10
ISO/DIS 22002-5 Präventivprogramme (PRPs) für Lebensmittelsicherheit - Teil 5: Transport und Lagerung	40.00		ISO/TS 22002-5 2019-09- 30
ISO/TS 22002-6 Präventivprogramme für Lebensmittelsicherheit - Teil 6: Futtermittel- und Tierfutterherstellung	90.92	2016-04-14	systematische Überprüfung: 90.92 2023-08-10
ISO/DIS 22002-6 Präventivprogramme für Lebensmittelsicherheit - Teil 6: Futtermittel- und Tierfutterherstellung	40.00		ISO/TS 22002-6 2016-04- 14
ISO/DIS 22002-7 Präventivprogramme (PRPs) für Lebensmittelsicherheit - Teil 7: Einzelhandel	40.00		
ISO/DIS 22002-100 Präventivprogramme für Lebensmittelsicherheit - Teil 100: Gemeinsame Anforderungen an PRPs für die gesamte Wertschöpfungskette von Lebensmitteln, Futtermitteln und Verpackungen	40.00		

Bezeichnung Titel	Akt. Bearb. - Stufe	Ausgabe-/ Erscheinungsdatum	(vorges.) Ersatz
----------------------	------------------------	--------------------------------	------------------

ISO/PWI 20008	00.00		
---------------	-------	--	--

NA 057-03-01 AA **Bodenverbesserungsmittel und Kultursubstrate**

Vorsitz: Ulrike Wegener

Bearbeiter DIN: Konstantina Döhring

DIN EN 12579	60.10	2023-02-01 Entwurf 2023-01-13	DIN EN 12579 2014-02-01
Bodenverbesserungsmittel und Kultursubstrate - Probenahme; ; Deutsche Fassung FprEN 12579:2023			
DIN EN 12579 rev	00.60		DIN EN 12579 2014-02-01
Bodenverbesserungsmittel und Kultursubstrate - Probenahme			
DIN EN 12580	60.60	2023-01-01	DIN EN 12580 2014-02-01
Bodenverbesserungsmittel und Kultursubstrate - Bestimmung der Menge; Deutsche Fassung EN 12580:2022			
DIN EN 13037 rev	20.00		DIN EN 13037 2012-01-01
Bodenverbesserungsmittel und Kultursubstrate - Bestimmung des pH-Wertes			
DIN EN 13038 rev	20.00		DIN EN 13038 2012-01-01
Bodenverbesserungsmittel und Kultursubstrate - Bestimmung der elektrischen Leitfähigkeit			
DIN EN 13039 rev	20.00		DIN EN 13039 2012-01-01
Bodenverbesserungsmittel und Kultursubstrate - Bestimmung des Gehaltes an organischer Substanz und Asche			
DIN EN 13040 rev	20.00		DIN EN 13040 2008-01-01
Bodenverbesserungsmittel und Kultursubstrate - Probenherstellung für chemische und physikalische Untersuchungen, Bestimmung des Trocknrückstands, des Feuchtigkeitsgehaltes und der Laborschüttdichte; Deutsche Fassung EN 13040:2023			
DIN EN 13040-2	40.25		
Bodenverbesserungsmittel und Kultursubstrate - Probenvorbereitung - Teil 2: Probenvorbereitung für mikrobiologische Untersuchungen			
DIN EN 13650 rev	20.00		DIN EN 13650 2002-01-01
Bodenverbesserungsmittel und Kultursubstrate - Extraktion von in Königswasser löslichen Elementen; Deutsche Fassung EN 13650:2023			
DIN EN 13651 rev	20.00		DIN EN 13651 2002-01-01
Bodenverbesserungsmittel und Kultursubstrate - Extraktion von in Calciumchlorid/DTPA (CAT) löslichen Nährstoffen; Deutsche Fassung prEN 13651:2023			

Bezeichnung Titel	Akt. Bearb. - Stufe	Ausgabe-/ Erscheinungsdatum	(vorges.) Ersatz
DIN EN 13654-1 rev Bodenverbesserungsmittel und Kultursubstrate - Bestimmung von Stickstoff - Teil 1: Modifiziertes Verfahren nach Kjeldahl; Deutsche Fassung prEN 13654-1:2023	20.00		DIN EN 13654-1 2002-01-01
DIN EN 13654-2 rev Bodenverbesserungsmittel und Kultursubstrate - Bestimmung von Stickstoff - Teil 2: Verfahren nach Dumas	20.00		DIN EN 13654-2 2002-01-01
DIN EN 15238 Bodenverbesserungsmittel und Kultursubstrate - Bestimmung der Menge für Materialien mit einer Partikelgröße über 60 mm; Deutsche Fassung EN 15238:2022	60.60	2023-01-01	DIN EN 15238 2007-02-01
DIN EN 15761 Vorgeformte Kultursubstrate - Bestimmung der gemessenen Maße und der Schüttdichte; Deutsche und Englische Fassung prEN 15761:2021	40.89	2022-01-01 Entwurf 2021-12-10	DIN EN 15761 2010-04-01
DIN EN 16086-1 rev Bodenverbesserungsmittel und Kultursubstrate - Bestimmung der Pflanzenreaktion - Teil 1: Topfwachstumstest mit Chinakohl	20.00		
DIN EN 16087-1 rev Bodenverbesserungsmittel und Kultursubstrate - Bestimmung der aeroben biologischen Aktivität - Teil 1: Sauerstoffaufnahme (OUR); Deutsche Fassung prEN 16087-1:2023	20.00		DIN EN 16087-1 2020-04-01
DIN EN 16087-2 rev Bodenverbesserungsmittel und Kultursubstrate - Bestimmung der aeroben biologischen Aktivität - Teil 2: Selbsterhitzungstest für Kompost; Deutsche Fassung EN 16087-2:2023	20.00		DIN EN 16087-2 2012-01-01
DIN EN 16202 Kompost und Gärreste - Bestimmung des Gehalts an makroskopischen Verunreinigungen und Steinen	20.00		DIN CEN/TS 16202 DIN SPEC 91277 2013-12-01
DIN EN 17925 Bodenverbesserungsmittel und Kultursubstrate - Bestimmung der Temperatur-Zeit-Profile während der Kompostierung und Vergärung; Deutsche Fassung EN 17925:2024	60.10	2022-11-01 Entwurf 2022-10-21	
DIN EN 00223111 Bodenverbesserungsmittel und Kultursubstrate - Bestimmung von organischem Gesamtkohlenstoff durch trockene Verbrennung	20.00		
DIN EN 00223113 Bodenverbesserungsmittel und Kultursubstrate - Bestimmung von Arsen durch induktiv gekoppelte Plasma-Atom-Emissionsspektrometrie (ICP-AES) nach Königswasseraufschluss	20.00		
DIN EN 00223114 Bodenverbesserungsmittel und Kultursubstrate - Bestimmung von Escherichia Coli	20.00		
DIN EN 00223115 Bodenverbesserungsmittel und Kultursubstrate - Bestimmung von organischem Stickstoff	20.00		

Bezeichnung Titel	Akt. Bearb. - Stufe	Ausgabe-/ Erscheinungsdatum	(vorges.) Ersatz
DIN EN 00223116 Bodenverbesserungsmittel und Kultursubstrate - Bestimmung von polyzyklischen aromatischen Kohlenwasserstoffen (PAK) durch Gaschromatographie (GC) und Hochleistungs-Flüssigchromatographie (HPLC)	20.00		
DIN EN 00223117 Bodenverbesserungsmittel und Kultursubstrate - Bestimmung des Phosphonatgehalts	20.00		
DIN EN 00223119 Bodenverbesserungsmittel und Kultursubstrate - Bestimmung von Enterococcaceae	20.00		
DIN EN 00223120 Bodenverbesserungsmittel und Kultursubstrate - Bestimmung des Restbiogaspotentials in Gärresten	20.00		
DIN EN 00223121 Bodenverbesserungsmittel und Kultursubstrate - Bestimmung von Salmonellen spp.	20.00		
DIN EN 00223122 Bodenverbesserungsmittel und Kultursubstrate - Bestimmung von Chrom(VI)	20.00		
DIN EN 00223123 Bodenverbesserungsmittel und Kultursubstrate - Bestimmung von Quecksilber in Königswasser-Extrakten	20.00		
DIN EN 00223124 Bodenverbesserungsmittel und Kultursubstrate - Vokabular und Kennzeichnung	00.60		
DIN EN 00223125 Bodenverbesserungsmittel – Bestimmung spezifischer Parameter	10.90		
DIN EN 00223126 Bodenverbesserungsmittel und Kultursubstrate – Bestimmung spezifischer Kontaminanten	10.90		
DIN EN 00223129 Organische Bodenverbesserungsmittel – Bestimmung spezifischer Parameter	10.90		
DIN EN 00223130 Organische Bodenverbesserungsmittel und Kultursubstrate – Nachweis spezifischer Pathogene	10.90		
DIN EN 00223135 Bodenverbesserungsmittel – Bestimmung spezifischer Parameter	10.90		
DIN EN 00223136 Eigenschaften von Kompost und Gärresten bei Verwendung in Düngemitteln	10.90		
DIN EN 00223140 Plugs - Bestimmung der gemessenen Abmessungen und der Schüttdichte	20.00		
DIN EN 00223141 Bodenverbesserungsmittel und Kultursubstrate - Bestimmung des Chloridgehaltes	20.00		

Bezeichnung Titel	Akt. Bearb. - Stufe	Ausgabe-/ Erscheinungsdatum	(vorges.) Ersatz
----------------------	------------------------	--------------------------------	------------------

DIN EN 00223142 Bodenverbesserungsmittel und Kultursubstrate - Bestimmung von Elementen löslich in Königswasser	20.00		
---	-------	--	--

NA 057-03-02 AA

Düngemittel

Vorsitz: Dr. Jörn Breuer

Bearbeiter DIN: Nina Dwerlkotte

DIN EN 1482-1 Düngemittel, Kalkdünger und Hemmstoffe - Probenahme und Probenvorbereitung - Teil 1: Allgemeine Festlegungen zur Probenahme; Deutsche und Englische Fassung prEN 1482-1:2023	40.50	2023-10-01 Entwurf 2023-09-08	DIN EN 1482-1 2007-04-01
DIN EN 1482-2 Düngemittel, Kalkdünger und Inhibitoren - Probenahme und Probenvorbereitung - Teil 2: Allgemeine Festlegungen zur Probenvorbereitung; Deutsche und Englische Fassung prEN 1482-2:2023	40.50	2023-10-01 Entwurf 2023-09-08	DIN EN 1482-2 2007-04-01
DIN EN 1482-3 Düngemittel, Kalkdünger und Inhibitoren - Probenahme und Probenvorbereitung - Teil 3: Probenahme aus statischen Haufwerken; Deutsche und Englische Fassung prEN 1482-3:2023	40.50	2023-10-01 Entwurf 2023-09-08	DIN EN 1482-3 2016-10-01
DIN EN 1482-4 Düngemittel, Kalkdünger und Inhibitoren - Probenahme und Probenvorbereitung - Teil 4: Probenahme für das Vorkommen von Mikroorganismen in Düngemitteln; Deutsche Fassung EN 1482-4:2024	60.10	2022-11-01 Entwurf 2022-10-21	
DIN EN 12944-1 rev Düngemittel und Kalkdünger - Vokabular - Teil 1: Allgemeine Begriffe; Deutsche und Englische Fassung prEN 12944-1:2019	00.60		DIN EN 12944-1 2000-03-01
DIN EN 12944-2 rev Düngemittel und Kalkdünger - Vokabular - Teil 2: Begriffe für Düngemittel; Deutsche und Englische Fassung prEN 12944-2:2019	00.60		DIN EN 12944-2 2000-03-01
DIN EN 12944-3 Düngemittel, Kalkdünger und Inhibitoren - Vokabular - Teil 3: Begriffe für Kalkdünger; Deutsche und Englische Fassung prEN 12944-3:2024	40.50	2024-01-01 Entwurf 2023-12-08	DIN EN 12944-3 2019-08-01
DIN EN 12946 Kalkdünger - Bestimmung des Calcium- und Magnesiumgehaltes - Komplexometrisches Verfahren; Deutsche Fassung EN 12946:2023	60.60	2023-08-01	DIN EN 12946 2000-03-01 DIN EN 12946 Berichtigung 1 2002-06-01
DIN EN 14069 rev Kalkdünger - Bezeichnung, Spezifizierung und Kennzeichnung	20.00		DIN EN 14069 2018-02-01

Bezeichnung Titel	Akt. Bearb. - Stufe	Ausgabe-/ Erscheinungsdatum	(vorges.) Ersatz
DIN EN 15478 rev Anorganische Düngemittel - Bestimmung des Gesamtgehalts an Stickstoff in Methylen-Harnstoff und Harnstoff-Formaldehyd	10.90		DIN EN 15478 2009-04-01
DIN EN 15560 Anorganische Düngemittel - Bestimmung von Gesamtstickstoff in nitratfreiem Kalkstickstoff; Deutsche Fassung EN 15560:2023	60.60	2023-10-01	DIN EN 15560 2009-06-01
DIN EN 15561 Anorganische Düngemittel - Bestimmung des Gesamtstickstoffs in nitrathaltigem Kalkstickstoff; Deutsche Fassung EN 15561:2023	60.60	2023-10-01	DIN EN 15561 2009-06-01
DIN EN 15562 Anorganische Düngemittel - Bestimmung des Cyanamidstickstoffs; Deutsche Fassung EN 15562:2023	60.60	2023-10-01	DIN EN 15562 2009-06-01
DIN EN 15705 Anorganische Düngemittel - Bestimmung von Methylenharnstoff-Oligomeren mittels Hochleistungsflüssigkeitschromatographie (HPLC); Deutsche Fassung EN 15705:2023	60.60	2024-04-01	DIN EN 15705 2010-07-01
DIN EN 15960 Düngemittel - Extraktion von Gesamtcalcium, Gesamtmagnesium und Gesamtnatrium sowie von Gesamtschwefel in Form von Sulfat; Deutsche Fassung EN 15960:2011	60.10		
DIN EN 17403 Düngemittel - Bestimmung von kalt- und heißwasserunlöslichem Stickstoff in festen langsam freisetzenden Harnstoff-Formaldehyd- und Methylenharnstoff-Düngemitteln sowie Bestimmung der Löslichkeit von Nährstoffpolymeren in Phosphatpufferlösung mit einem pH-Wert von 7,5 bei 100 °C	10.90		
DIN EN 17816 Kalkdünger - Bestimmung physikalischer und chemischer Eigenschaften und spezifischer Kontaminanten; Deutsche Fassung EN 17816:2023	60.60	2023-06-01	
DIN EN 17836 Düngemittel– Beschreibung der Formen der physikalischen Einheit; Deutsche Fassung FprEN17836:2024	50.25	2023-07-01 Entwurf 2023-05-26	
DIN EN 17864 Anorganische Düngemittel - Bestimmung des Stickstoffgehalts in IBDU (Isobutylidendiharnstoff) und CDU (Crotonylidendiharnstoff); Deutsche Fassung EN 17864:2023	60.60	2024-04-01	DIN EN 15705 2010-07-01
DIN EN 00260220 Düngemittel und Kalkdünger - Probenahme und Probenvorbereitung - Teil 4: Probenahme von organischen und organisch-mineralischen Düngemitteln.	00.60		
DIN EN 00260222 Kalkdünger - Bestimmung des Kupfer- und Zinkgehaltes	00.60		
DIN EN 00260224 Düngemittel und Kalkdünger - Bestimmung des Phosphonatgehaltes in organischen, organisch-mineralischen und mineralischen Düngemitteln sowie in Kalkdüngern	00.60		
DIN EN 00260252 Düngeprodukte - Nachweis der Wirksamkeit von Hemmstoffen	10.90		

Bezeichnung Titel	Akt. Bearb. - Stufe	Ausgabe-/ Erscheinungsdatum	(vorges.) Ersatz
DIN EN 00260267 Eigenschaften von Nährstoff-Polymeren bei Verwendung in Düngeprodukten	10.90		
DIN EN 00260268 Anorganische Düngemittel - Bestimmung spezifischer Pathogene	10.90		
DIN EN 00260269 Organisch-mineralische Düngemittel – Bestimmung spezifischer Hemmstoffe	10.90		
DIN EN 00260271 Anorganische Düngemittel - Bestimmung des Gesamtgehalts an K ₂ O	10.90		
DIN EN 00260272 Anorganische Düngemittel - Bestimmung des Gehalts an brennbaren Bestandteilen in Ammoniumnitratdüngemitteln mit hohem Stickstoffgehalt	10.90		
DIN EN 00260273 Organisch-mineralische Düngemittel - Bestimmung des Gehaltes an Ureasehemmstoff	10.90		
DIN EN 00260274 Düngeprodukte – Nachweis der Wirksamkeit von Nitrifikationshemmstoffen	10.90		
DIN EN 00260275 Düngeprodukte - Nachweis der Wirksamkeit von Hemmstoffen	10.90		
DIN EN 00260276 Anorganische Düngemittel - Bestimmung des Gehalts an organischem Kohlenstoff	10.90		
DIN EN 00260278 Bestimmung der Endabbauprodukte von Nährstoffpolymeren bei Verwendung in Düngeprodukten	10.90		
DIN EN 00260279 Bestimmung des Gehalts an freiem Formaldehyd in Nährstoffpolymeren bei Verwendung in Düngeprodukten	10.90		
DIN EN 00260302 Anorganische Düngemittel - Bestimmung von Nährstoff-Polymer-Stickstoff in Anwesenheit anderer stickstoffhaltiger Formen	20.00		
DIN-Fachbericht 84 Düngemittel - Studie zur Homogenität; CEN-Report 13960	99.60 Zurückgezogen	2001-01-01	
ISO 3963 Düngemittel; Probe(nent)nahme von einem Förderband durch Stillsetzung (des Förderbandes)	90.93	1977-07-01	systematische Überprüfung: 90.93 2023-05-23
ISO 5306 Düngemittel; Darstellung von Berichten über Probenentnahme	90.93	1983-12-01	systematische Überprüfung: 90.93 2023-05-23

Bezeichnung Titel	Akt. Bearb. - Stufe	Ausgabe-/ Erscheinungsdatum	(vorges.) Ersatz
ISO 5314 Bestimmung des ammoniakgebundenen Stickstoffgehalts; titrimetrische Methode nach Destillation	90.92	1981-05-01	systematische Überprüfung: 90.92 2023-06-19
ISO/AWI 5314 Düngemittel - Bestimmung des ammoniakgebundenen Stickstoffgehalts - Titrimetrische Methode nach Destillation	20.00		ISO 5314 1981-05-01
ISO 5315 Düngemittel; Bestimmung des Gesamt-Stickstoffgehaltes; titrimetrische Methode nach Destillation	90.93	1984-05-01	systematische Überprüfung: 90.93 2023-03-13
ISO 5317 Düngemittel; Bestimmung des wasserlöslichen Kaligehaltes; Vorbereitung der Probelösung	90.93	1983-05-01	systematische Überprüfung: 90.93 2023-05-23
ISO 6181 Düngemittel und Bodenverbesserungsmittel - Flüssige langsam freisetzende Methylen-Harnstoff-Düngemittel - Allgemeine Anforderungen	60.60	2023-03-17	
ISO 6598 Düngemittel; Bestimmung des Phosphorgehaltes, gravimetrische Methode mittels Chinolinphosphormolybdat	90.93	1985-09-19	systematische Überprüfung: 90.93 2023-03-13
ISO 6650 Düngemittel, Bodenverbesserungsmittel und nützliche Substanzen - Gleichzeitige Bestimmung von N-Buthylthiophosphortriimid (NBPT) und Dicyandiamid (DCD) mittels Hochleistungsflüssigkeitschromatographie (HPLC)	60.60	2023-10-18	
ISO 7407 Düngemittel; Bestimmung des säurelöslichen Kaligehaltes; Herstellung der Prüflösung	90.93	1983-05-01	systematische Überprüfung: 90.93 2023-05-23
ISO 7408 Düngemittel; Bestimmung des Ammoniak-Stickstoffgehaltes bei Vorhandensein anderer Substanzen, die Ammoniak bei Behandlung mit Natriumhydroxyd freisetzen; titrimetrische Methode	90.93	1983-12-01	systematische Überprüfung: 90.93 2023-05-23
ISO 7410 Düngemittel und Bodenverbesserer; endgültige Proben; praktische Durchführung	90.93	1983-04-01	systematische Überprüfung: 90.93 2023-05-23
ISO 7497 Düngemittel; Auszug von in Mineralsäuren löslichen Phosphaten	90.93	1984-10-01	systematische Überprüfung: 90.93 2023-05-23
ISO 7742 Feste Düngemittel; Probenreduzierung	90.93	1988-06-23	systematische Überprüfung: 90.93 2023-05-23
ISO 8358 Feste Düngemittel; Vorbereitung der Proben für chemische und physikalische Untersuchungen	99.60 Zurückgezogen	1991-05-09	

Bezeichnung Titel	Akt. Bearb. - Stufe	Ausgabe-/ Erscheinungsdatum	(vorges.) Ersatz
ISO 8633 Feste Düngemittel; Einfache Probenahmeverfahren für kleine Liefereinheiten	99.60 Zurückgezogen	1992-11-25	
ISO 19822 Düngemittel und Bodenverbesserungsmittel - Bestimmung des Gehalts an Huminsäuren und hydrophoben Fulvinsäuren in Düngematerialien	90.92	2018-08-10	systematische Überprüfung: 90.92 2023-06-19
ISO 19822 CD AMD 1 Düngemittel und Bodenverbesserungsmittel - Bestimmung des Gehalts an Huminsäuren und hydrophoben Fulvinsäuren in Düngematerialien - Änderung 1	30.60		
ISO/TS 20917 Bestimmung von verfügbarem Phosphor und löslichem Kalium nach Extraktion mit neutralem Ammoniumcitrat und quantifiziert mit ICP-OES	60.60	2023-07-27	

NA 057-03-03 AA

Futtermittel

Vorsitz: Dr. Robert Haferkorn-Starke

Bearbeiter DIN: Marcus Pommert

DIN EN 17683 Futtermittel - Probenahme- und Untersuchungsverfahren - Bestimmung von Pyrrolizidinalkaloiden in Futtermitteln mittels LC-MS/MS; Deutsche Fassung EN 17683:2023	60.60	2023-04-01	
DIN CEN/TS 17697 Futtermittel: Probenahme- und Untersuchungsverfahren - PFGE-Typisierung von Laktobazillen, Pediokokken, Enterokokken und Bazillen in Futtermitteln; Deutsche Fassung CEN/TS 17697:2023	60.60	2023-09-01	
DIN EN 17853 Futtermittel - Probenahme- und Untersuchungsverfahren - Bestimmung von intakten Glucosinolaten in Futtermittel-Ausgangserzeugnissen und Mischfuttermitteln mittels LC-MS/MS; Deutsche Fassung EN 17853:2023	60.60	2023-06-01	
DIN EN ISO 7088 rev Fischmehl - Begriffe	30.98 eingestellt		DIN EN ISO 7088 2005-06-01
DIN EN ISO 30024 Futtermittel - Bestimmung der Phytaseaktivität (ISO/FDIS 30024:2024); Deutsche Fassung FprEN ISO 30024:2024	50.50	2023-04-01 Entwurf 2023-02-24	DIN EN ISO 30024 2009-11-01
ISO 6498 Futtermittel - Leitfaden für die Probenvorbereitung	90.93	2012-06-04	ISO 6498 1998-11-12 systematische Überprüfung: 90.93 2023-04-08
ISO 7088 Fischmehl - Begriffe	90.93	1981-10-01	systematische Überprüfung: 90.93 2023-04-29

Bezeichnung Titel	Akt. Bearb. - Stufe	Ausgabe-/ Erscheinungsdatum	(vorges.) Ersatz
ISO 12099 Futtermittel, Getreide und gemahlene Getreideerzeugnisse - Anleitung für die Anwendung von Nahinfrarot-Spektrometrie	90.93	2017-08-10	ISO 12099 2010-06-07 systematische Überprüfung: 90.93 2023-04-08
ISO 13906 Futtermittel - Bestimmung des Gehalts an Säure-Detergens-Faser (ADF) und Säure-Detergens-Lignin (ADL) (ISO 13906:2008)	90.93	2008-07-02	systematische Überprüfung: 90.93 2023-04-08
ISO 14902 Futtermittel - Bestimmung der Trypsin-Inhibitor-Aktivität von Sojaerzeugnissen	90.93	2001-10-11	systematische Überprüfung: 90.93 2023-04-08
ISO/FDIS 15914-2 Futtermittel - Enzymatische Bestimmung von Stärke - Teil 2: Verfahren durch enzymatische Bestimmung mit einem Hexokinase-System und einer Kaliumhydroxid-Dispersion	50.20		
ISO/FDIS 30024 Futtermittel - Bestimmung der Phytaseaktivität	50.20		ISO 30024 2009-07-02
ISO/WD 7088 Fischmehl - Begriffe	20.98 eingestellt		ISO 7088 1981-10-01

NA 057-03-04 AA

Schädlingsbekämpfung

Vorsitz: Dr. Dirk Wolffram

Bearbeiter DIN: Dipl.-Ing. Anja Schönenborn-Meinhardt

ISO 1750 Schädlingsbekämpfungsmittel und andere Agrarchemikalien; Gruppennamen; Nachtrag 1	92.60	1983-08-01	
ISO 1750 Schädlingsbekämpfungsmittel und andere Agrarchemikalien; Gruppennamen; Nachtrag 2	92.60	1983-12-01	

Bezeichnung Titel	Akt. Bearb. - Stufe	Ausgabe-/ Erscheinungsdatum	(vorges.) Ersatz
----------------------	------------------------	--------------------------------	------------------

NA 057-03-04-02 AK

Common names für Wirkstoffe

Vorsitz: Dr. Dirk Wolffram
 Bearbeiter DIN: Dipl.-Ing. Anja Schönenborn-Meinhardt

ISO 1750	60.60	2023-09-28	ISO 1750 AMD 1 1982-12-01 ISO 1750 1981-12-01 ISO 1750 AMD 2 1999-11-11 ISO 1750 AMD 5 2008-10-22 ISO 1750 AMD 6 2018-02-01 ISO 1750 AMD 3 2001-12-06 ISO 1750 AMD 4 2008-04-24 ISO 1750 AMD 7 2021-12-03
Schädlingsbekämpfungsmittel und andere Agrarchemikalien - Gruppennamen			

NA 057-03-06 AA

Pflanzen-Biostimulanzien

Vorsitz: Imke Hutter
 Bearbeiter DIN: Philipp Döring

DIN EN 17700-1	50.25	2023-04-01 Entwurf 2023-03-17	DIN CEN/TS 17700-1 2022-07-01
Pflanzen-Biostimulanzien - Auslobungen - Teil 1: Allgemeine Grundsätze; Deutsche Fassung FprEN 17700-1:2023			
DIN EN 17700-2	50.25	2023-04-01 Entwurf 2023-03-24	DIN CEN/TS 17700-2 2022-07-01
Pflanzen-Biostimulanzien – Auslobungen – Teil 2: Effizienz der Nährstoffverwertung infolge der Verwendung eines Pflanzen-Biostimulans; Deutsche Fassung FprEN 17700-2:2023			
DIN EN 17700-3	50.25	2023-04-01 Entwurf 2023-03-17	DIN CEN/TS 17700-3 2022-07-01
Pflanzen-Biostimulanzien - Auslobungen - Teil 3: Toleranz gegenüber abiotischem Stress infolge der Verwendung eines Pflanzen-Biostimulans; Deutsche Fassung FprEN 17700-3:2023			
DIN EN 17700-4	50.25	2023-04-01 Entwurf 2023-03-24	DIN CEN/TS 17700-4 2022-07-01
Pflanzen-Biostimulanzien – Auslobungen – Teil 4: Bestimmung der Qualitätsmerkmale, die sich aus der Verwendung eines Pflanzen-Biostimulans ergeben; Deutsche Fassung FprEN 17700-4:2023			

Bezeichnung Titel	Akt. Bearb. - Stufe	Ausgabe-/ Erscheinungsdatum	(vorges.) Ersatz
DIN EN 17700-5 Pflanzen-Biostimulanzien - Auslobungen - Teil 5: Bestimmung der Verfügbarkeit von gebundenen Nährstoffen im Boden oder in der Rhizosphäre; Deutsche Fassung FprEN 17700-5:2023	50.25	2023-04-01 Entwurf 2023-03-24	DIN CEN/TS 17700-5 2022-07-01
DIN EN 17701-1 Pflanzen-Biostimulanzien - Bestimmung spezifischer Elemente - Teil 1: Aufschluss durch Königswasser zur anschließenden Bestimmung der Elemente; Deutsche Fassung FprEN 17701-1:2023	50.25	2023-04-01 Entwurf 2023-03-24	DIN CEN/TS 17701-1 2022-06-01
DIN EN 17701-2 Pflanzen-Biostimulanzien - Bestimmung spezifischer Elemente - Teil 2: Bestimmung des Gesamtgehaltes an Cd, Pb, Ni, As, Cr, Cu und Zn; Deutsche Fassung FprEN 17701-2:2023	50.25	2023-04-01 Entwurf 2023-03-24	DIN CEN/TS 17701-2 2022-06-01
DIN EN 17701-3 Pflanzen-Biostimulanzien - Bestimmung spezifischer Elemente - Teil 3: Bestimmung von Quecksilber; Deutsche Fassung FprEN 17701-3:2023	50.93	2023-04-01 Entwurf 2023-03-24	DIN CEN/TS 17701-3 2022-06-01
DIN EN 17702-1 Pflanzen-Biostimulanzien – Probenahme und Probenvorbereitung – Teil 1: Probenahme; Deutsche Fassung FprEN 17702-1:2023	50.25	2023-04-01 Entwurf 2023-03-17	DIN CEN/TS 17702-1 2022-07-01
DIN EN 17702-2 Pflanzen-Biostimulanzien – Probenahme und Probenvorbereitung – Teil 2: Probenvorbereitung; Deutsche Fassung FprEN 17702-2:2023	50.25	2023-04-01 Entwurf 2023-03-17	DIN CEN/TS 17702-2 2022-06-01
DIN EN 17703 Pflanzen-Biostimulanzien - Bestimmung von Chrom(VI); Deutsche Fassung FprEN 17703:2023	50.93	2023-07-01 Entwurf 2023-06-02	DIN CEN/TS 17703 2022- 06-01
DIN EN 17704 Pflanzen-Biostimulanzien - Bestimmung der Trockenmasse; Deutsche Fassung FprEN 17704:2023	50.25	2023-04-01 Entwurf 2023-03-17	DIN CEN/TS 17704 2022- 06-01
DIN EN 17705 Pflanzen-Biostimulanzien - Bestimmung von Phosphonaten; Deutsche Fassung FprEN 17705:2023	50.93	2023-07-01 Entwurf 2023-06-02	DIN CEN/TS 17705 2022- 06-01
DIN EN 17706 Pflanzen-Biostimulanzien - Bestimmung von anorganischem Arsen; Deutsche Fassung FprEN 17706:2023	50.25	2023-07-01 Entwurf 2023-06-02	DIN CEN/TS 17706 2022- 06-01
DIN EN 17707 Pflanzen-Biostimulanzien – Bestimmung des Gehalts an Hefen und Schimmelpilzen; Deutsche Fassung FprEN 17707:2023	50.93	2023-05-01 Entwurf 2023-03-31	DIN CEN/TS 17707 2022- 07-01
DIN EN 17708 Pflanzen-Biostimulanzien - Probenvorbereitung für die mikrobielle Analyse; Deutsche Fassung FprEN 17708:2023	50.93	2023-05-01 Entwurf 2023-03-31	DIN CEN/TS 17708 2022- 07-01

Bezeichnung Titel	Akt. Bearb. - Stufe	Ausgabe-/ Erscheinungsdatum	(vorges.) Ersatz
DIN EN 17709 Pflanzen-Biostimulanzien - Bestimmung von Azotobacter spp.; Deutsche Fassung FprEN 17709:2024	50.25	2023-05-01 Entwurf 2023-03-31	DIN CEN/TS 17709 2022-07-01
DIN EN 17710 Pflanzen-Biostimulanzien - Nachweis von Listeria monocytogenes; Deutsche Fassung FprEN 17710:2023	50.93	2023-05-01 Entwurf 2023-03-31	DIN CEN/TS 17710 2022-07-01
DIN EN 17711 Pflanzen-Biostimulanzien - Nachweis von Vibrio spp.; Deutsche Fassung FprEN 17711:2023	50.93	2023-05-01 Entwurf 2023-04-14	DIN CEN/TS 17711 2022-07-01
DIN EN 17712 Pflanzen-Biostimulanzien - Nachweis von Staphylococcus aureus; Deutsche Fassung FprEN 17712:2023	50.93	2023-05-01 Entwurf 2023-04-07	DIN CEN/TS 17712 2022-07-01
DIN EN 17713 Pflanzen-Biostimulanzien - Bestimmung von Azospirillum spp.; Deutsche Fassung FprEN 17713:2023	50.93	2023-05-01 Entwurf 2023-04-07	DIN CEN/TS 17713 2022-07-01
DIN EN 17714 Pflanzen-Biostimulanzien - Bestimmung der Konzentration von Mikroorganismen; Deutsche Fassung FprEN 17714:2023	50.93	2023-05-01 Entwurf 2023-04-07	DIN CEN/TS 17714 2022-07-01
DIN EN 17715 Pflanzen-Biostimulanzien - Nachweis von Shigella spp.; Deutsche Fassung FprEN 17715:2023	50.93	2023-06-01 Entwurf 2023-05-05	DIN CEN/TS 17715 2022-07-01
DIN EN 17716 Pflanzen-Biostimulanzien - Bestimmung von Escherichia coli; Deutsche Fassung FprEN 17716:2023	50.93	2023-06-01 Entwurf 2023-05-05	DIN CEN/TS 17716 2022-07-01
DIN EN 17717 Pflanzen-Biostimulanzien - Nachweis von Salmonella spp.; Deutsche Fassung FprEN 17717:2023	50.93	2023-06-01 Entwurf 2023-05-05	DIN CEN/TS 17717 2022-07-01
DIN EN 17718 Pflanzen-Biostimulanzien - Bestimmung von Rhizobium spp.; Deutsche Fassung FprEN 17718:2024	50.93	2023-05-01 Entwurf 2023-04-21	DIN CEN/TS 17718 2022-07-01
DIN EN 17719 Pflanzen-Biostimulanzien - Bestimmung der anaeroben Keimzahl; Deutsche Fassung FprEN 17719:2024	50.93	2023-05-01 Entwurf 2023-04-21	DIN CEN/TS 17719 2022-07-01
DIN EN 17720 Pflanzen-Biostimulanzien - Bestimmung von Enterococcaceae; Deutsche Fassung FprEN 17720:2023	50.93	2023-05-01 Entwurf 2023-04-21	DIN CEN/TS 17720 2022-07-01

Bezeichnung Titel	Akt. Bearb. - Stufe	Ausgabe-/ Erscheinungsdatum	(vorges.) Ersatz
DIN EN 17721 Pflanzen-Biostimulanzien - Bestimmung des pH-Wertes für flüssige mikrobielle Pflanzen-Biostimulanzien/pH-Wert in mikrobiellen Produkten - Bestimmung des pH-Wertes; Deutsche Fassung FprEN 17721:2023	50.93	2023-05-01 Entwurf 2023-04-21	DIN CEN/TS 17721 2022-07-01
DIN EN 17722 Pflanzen-Biostimulanzien - Bestimmung von Mykorrhizapilzen; Deutsche Fassung FprEN 17722:2023	50.93	2023-06-01 Entwurf 2023-05-19	DIN CEN/TS 17722 2022-07-01
DIN EN 17723 Pflanzen-Biostimulanzien - Chloridbestimmung; Deutsche Fassung FprEN 17723:2023	50.93	2023-03-01 Entwurf 2023-02-03	DIN CEN/TS 17723 2022-07-01
DIN EN 17724 Pflanzen-Biostimulanzien - Terminologie; Deutsche Fassung FprEN 17724:2023	50.25	2023-04-01 Entwurf 2023-03-24	DIN CEN/TS 17724 2022-07-01
DIN EN 17725 Pflanzen-Biostimulanzien - Bestimmung der Menge (durch Angabe der Masse oder des Volumens); Deutsche Fassung FprEN 17725:2023	50.93	2023-06-01 Entwurf 2023-05-19	DIN CEN/TS 17725 2022-07-01
ISO/CD 6674 Düngemittel, Bodenverbesserungsmittel und nützliche Substanzen - Mikrobiologie - Nachweis von koagulase-positivem Staphylococcus aureus	30.98 eingestellt		
ISO/CD 6675 Düngemittel, Bodenverbesserungsmittel und nützliche Substanzen - Mikrobiologie - Nachweis von Escherichia coli	30.98 eingestellt		

NA 057-04-01 AA

Tabak und Tabakerzeugnisse

Vorsitz: Wolfgang Trinkies

Bearbeiter DIN: Juliane Jung

DIN 10377 Tabak und Tabakerzeugnisse - Bestimmung von Konservierungsstoffen mit Hochleistungs-Flüssigchromatographie	90.93	2003-10-01	systematische Überprüfung: 90.93 2023-02-21
DIN EN 16156 Zigaretten - Beurteilung der Zündneigung - Sicherheitsanforderung; Deutsche und Englische Fassung prEN 16156:2023	40.50	2023-08-01 Entwurf 2023-07-07	DIN EN 16156 2011-02-01
DIN ISO 3402 Tabak und Tabakerzeugnisse - Klima zum Konditionieren und Prüfen - (ISO 3402:1999)	92.60	2000-12-01	DIN ISO 3402 1992-07-01 systematische Überprüfung: 90.92 2023-01-30

Bezeichnung Titel	Akt. Bearb. - Stufe	Ausgabe-/ Erscheinungsdatum	(vorges.) Ersatz
DIN ISO 3402 Tabak und Tabakerzeugnisse - Klima für das Konditionieren und Untersuchen (ISO 3402:2023)	60.60	2023-10-01	DIN ISO 3402 2000-12-01
DIN ISO 4876 Tabak und Tabakerzeugnisse - Bestimmung von Maleinsäurehydrazid-Rückständen (ISO 4876:1980)	90.93	1998-10-01	systematische Überprüfung: 90.93 2023-02-21
DIN ISO 15592-3 Feinschnitt-Tabak und dessen Erzeugnisse - Verfahren zur Probenahme, zum Konditionieren und zur Untersuchung - Teil 3: Bestimmung des Rohkondensats von Rauchwaren unter Verwendung einer Abrauchmaschine für Routineanalysen, Vorbereitung für die Bestimmung des Wassers und Nikotins und Berechnung des nikotinfreien Trockenkondensats (ISO 15592-3:2008)	92.20	2011-07-01	DIN ISO 15592-3 2005-05-01 systematische Überprüfung: 90.92 2023-03-29
DIN ISO 15592-3 Feinschnitt-Tabak und dessen Raucherzeugnisse - Verfahren zur Probenahme, zum Konditionieren und zur Untersuchung - Teil 3: Bestimmung des Rohkondensats von Raucherzeugnissen unter Verwendung einer Abrauchmaschine für Routineanalysen, Vorbereitung für die Bestimmung des Wassers und Nikotins und Berechnung des nikotinfreien Trockenkondensats (ISO 15592-3:2022)	60.10	2023-09-01 Entwurf 2023-08-18	DIN ISO 15592-3 2011-07-01
ISO 3402 Tabak und Tabakerzeugnisse - Klima für das Konditionieren und Untersuchen	60.60	2023-01-30	ISO 3402 1999-12-16
ISO 4876 Tabak und Tabakerzeugnisse - Bestimmung von Maleinsäurehydrazid-Rückständen (ISO 4876:1980)	90.93	1980-04-01	systematische Überprüfung: 90.93 2023-05-05
ISO/FDIS 4906 Feinschnitttabak - Bestimmung der Füllfähigkeit für die Fertigung von Feinschnitttabak-Rauchartikeln - Konstante Gewichtsbelastung	50.20		
ISO 9322 Material zur Herstellung von Umhüllungen für Zigarettenfilter, Zigaretten und andere Tabakerzeugnisse - Bestimmung von Acetat und Citrat - Ionenchromatographisches Verfahren	60.60	2023-10-16	
ISO 15593 Umgebungs-Tabakrauch - Bestimmung seines Beitrags zu atembaren Partikeln - Bestimmung des Rohkondensates durch UV-Absorption und durch Fluoreszenz	90.93	2001-04-19	systematische Überprüfung: 90.93 2023-09-07
ISO/AWI 21109 Nikotinbeutel - Prüfverfahren zur Bestimmung des pH-Wertes	20.00		
ISO/AWI 21114 Nikotinbeutel - Prüfverfahren zur Bestimmung des Nikotingehalts	20.00		
ISO 23906-2 Zigaretten - Bestimmung von Benzo[a]pyren im Hauptstromrauch von Zigaretten unter intensiven Abrauchbedingungen unter Verwendung von GC/MS - Teil 2: Verfahren mit Cyclohexan als Extraktionsmittel	60.60	2023-02-10	
ISO/AWI 24282 Zigaretten - Bestimmung der intrinsischen biologischen Abbaubarkeit von tabakhaltigen Zigarettenabfällen mit Filtern im Boden	20.00		
ISO/AWI 24299 Zigaretten - Bestimmung der intrinsischen biologischen Abbaubarkeit von tabakhaltigen Zigarettenabfällen mit Filtern in der marinen Umgebung	20.00		

Bezeichnung Titel	Akt. Bearb. - Stufe	Ausgabe-/ Erscheinungsdatum	(vorges.) Ersatz
ISO/PRF 8454 Zigaretten - Bestimmung des Kohlenmonoxidgehalts in der Gasphase von Zigarettenrauch - NDIR-Verfahren	50.20		ISO 8454 AMD 2 2019-07-30 ISO 8454 AMD 1 2009-10-09 ISO 8454 2007-06-01
ISO/NP 7604	10.20		
ISO/NP 25034	10.20		
ISO/NP 25035	10.20		
ISO/NP 25036	10.20		

NA 057-04-01-05 AK

E-Zigarette und Liquids für E-Zigaretten

Vorsitz: Thomas Mrva
 Bearbeiter DIN: Haider Klenz

DIN CEN/T? 00437026 Bewertung extrahierbarer und auslaugbarer Stoffe in Dampfprodukten	10.90		
DIN EN 17634 Elektronische Zigaretten und E-Liquids - Bestimmung der gleichmäßigen Abgabe von Nikotin über definierte Zugsequenzen einer Anzahl von E-Zigaretten identischen Typs; Deutsche Fassung EN 17634:2023	60.60	2023-07-01	
DIN EN 17746 Elektronische Zigaretten und E-Liquids - Bestimmung der gleichmäßigen Abgabe von Nikotin über definierte Zugsequenzen innerhalb einer einzelnen E-Zigarette; Deutsche Fassung EN 17746:2023	60.60	2023-07-01	
DIN EN 17957 Dampfprodukte - Dampf-Verfahren von Produkten, die für die direkte Inhalation in die Lunge bestimmt sind; Deutsche und Englische Fassung prEN 17957:2023	40.50	2023-02-01 Entwurf 2023-01-20	
DIN EN 18050 Anforderungen an die Benutzerinformation für elektronische Zigaretten; Deutsche und Englische Fassung prEN 18050:2024	40.50	2024-01-01 Entwurf 2023-12-08	
DIN EN 00437008 E-Zigaretten und E-Liquids - Begriffe und Definitionen	30.98 eingestellt		

Bezeichnung Titel	Akt. Bearb. - Stufe	Ausgabe-/ Erscheinungsdatum	(vorges.) Ersatz
DIN EN 00437009 Anforderungen und Prüfverfahren für Emissionen	30.98 eingestellt		
DIN CEN/TR 00437027 Elektronische Zigaretten und E-Liquids - Begriffe	50.50		
DIN EN 00437028 Dampfprodukte - Anforderungen und Untersuchungsverfahren für Emissionen	10.90		
DIN EN 00437030 Elektronische Zigaretten und Liquids für elektronische Zigaretten - Anforderungen an die Kindersicherheit und Prüfverfahren	40.25		
DIN EN ISO 24197 Dampfprodukte - Bestimmung der Masse des verdampften E-Liquids und der gesammelten Aerosolmasse (ISO 24197:2022); Deutsche Fassung EN ISO 24197:2022	60.60	2023-02-01	
DIN EN ISO 24198 E-Zigaretten und Liquids für E-Zigaretten - Analyseverfahren zur Messung von Metallen in Emissionen von E-Zigaretten	20.00		
ISO/AWI 24198 E-Zigaretten und Liquids für E-Zigaretten - Analyseverfahren zur Messung von Metallen in Emissionen von E-Zigaretten	20.00		ISO/WD 24198
ISO/PWI TS 24193	00.00		

NA 057-04-01-06 AK

Tabakerhitzer

Vorsitz: Dr. Elke Pieper

Bearbeiter DIN: Juliane Jung

ISO/FDIS 5501-1 Tabakerhitzersysteme - Begriffe und Standardbedingungen für die Aerosolerzeugung und -sammlung - Teil 1: Elektrischerhitzte Tabakerzeugnisse (cHTPs)	50.20		
ISO/FDIS 5501-2 Tabakerhitzersysteme - Begriffe und Standardbedingungen für die Aerosolerzeugung und -sammlung - Teil 2: Aerosolerhitzte Tabakerzeugnisse (aHTPs)	50.20		
ISO/FDIS 5501-3 Tabakerhitzersysteme - Begriffe und Standardbedingungen für die Aerosolerzeugung und -sammlung - Teil 3: Kohlenstoffherhitzte Tabakerzeugnisse (aHTPs)	50.20		
ISO/AWI 5622 Tabakerhitzer - Kohlenmonoxide	20.00		
ISO/FDIS 6080 Tabakerhitzersysteme - Begriffe	50.20		

Bezeichnung Titel	Akt. Bearb. - Stufe	Ausgabe-/ Erscheinungsdatum	(vorges.) Ersatz
ISO/PWI 17108	00.00		
ISO/PWI 18722	00.00		
ISO/PWI 18723	00.00		

NA 057-05-05 AA

Gemeinschaftsausschuss von DIN und DGF für die Analytik von Fetten, Ölen, Fettprodukten, verwandten Stoffen und Rohstoffen (GA Fett)

Vorsitz: Dr. Ludger Brühl

Bearbeiter DIN: Dr. Sophie Oberländer-Hayn

DIN EN ISO 734	60.60	2023-04-01	DIN EN ISO 734 2016-05-01
Ölsamenschrote - Bestimmung des Ölgehaltes - Extraktionsverfahren mit Hexan (oder Petrolether) (ISO 734:2023); Deutsche Fassung EN ISO 734:2023			
DIN EN ISO 3657	60.60	2023-11-01	DIN EN ISO 3657 2020-07-01
Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Bestimmung der Verseifungszahl (ISO 3657:2023); Deutsche Fassung EN ISO 3657:2023			
DIN EN ISO 10519/A1	40.50	2023-09-01 Entwurf 2023-07-28	
Rapssamen - Bestimmung des Chlorophyllgehaltes - Spektrometrisches Verfahren - Änderung 1: Erstellung der Kalibrierkurve zur Bestimmung des k-Faktors (ISO 10519:2015/DAM 1:2023); Deutsche und Englische Fassung EN ISO 10519:2015/prA1:2023			
DIN EN ISO 10565 rev	20.00		DIN EN ISO 10565 1998-10-01
Ölsaaten - Gleichzeitige Bestimmung des Öl- und Wassergehalts - Verfahren mit gepulster Kernspinresonanzspektrometrie (ISO/DIS 10565:2022); Deutsche und Englische Fassung prEN ISO 10565:2022			
DIN EN ISO 12966-4 rev	20.00		DIN EN ISO 12966-4 2015-11-01
Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Gaschromatographie von Fettsäuremethylestern - Teil 4: Bestimmung mittels Kapillargaschromatographie (ISO/DIS 12966-4:2022); Deutsche und Englische Fassung prEN ISO 12966-4:2022			
DIN EN ISO 18363-3	40.50		DIN EN ISO 18363-3 2022-04-01
Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Bestimmung von fettsäuregebundenem Chlorpropandiol (MCPD) und Glycidol mittels GC/MS - Teil 3: Verfahren mittels Säureumesterung und Messung für 2-MCPD, 3-MCPD und Glycidol			
DIN EN ISO 20122	40.50	2023-10-01 Entwurf 2023-09-08	
Pflanzliche Öle - Bestimmung von gesättigten Mineralölkohlenwasserstoffen (MOSH) und aromatischen Kohlenwasserstoffen (MOAH) mit online gekoppelter HPLC-GC-FID-Analyse - Verfahren für die niedrige Bestimmungsgrenze (ISO/DIS 20122:2023); Deutsche und Englische Fassung prEN ISO 20122:2023			

Bezeichnung Titel	Akt. Bearb. - Stufe	Ausgabe-/ Erscheinungsdatum	(vorges.) Ersatz
DIN EN ISO 21296 Ölsaaten - Bestimmung des Ölgehalts mittels des Randall-Extraktionsverfahrens	20.00		
ISO 734 Ölsamenschrote - Bestimmung des Ölgehaltes - Extraktionsverfahren mit Hexan (oder Petrolether)	60.60	2023-01-31	ISO 734 2015-11-17
ISO 934 Tierische und pflanzliche Fette und Öle; Bestimmung des Wassergehaltes; Mitreißdestillationsmethode	90.93	1980-08-01	systematische Überprüfung: 90.93 2023-01-17
ISO 935 Tierische und pflanzliche Fette und Öle; Bestimmung des Titers	90.93	1988-01-21	systematische Überprüfung: 90.93 2023-01-17
ISO 3657 Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Bestimmung der Verseifungszahl	60.60	2023-07-04	ISO 3657 2020-04-17
ISO/AWI 3961 Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Bestimmung der Iodzahl	10.99		ISO 3961 2018-07-24
ISO/DIS 5132 Tierische und pflanzliche Fette und Öle - HPLC-Analyse von phenolischen Antioxidantien	40.20		
ISO 5506 Sojaprodukte - Bestimmung der Urease-Aktivität	90.93	2018-07-10	ISO 5506 1988-08-18 systematische Überprüfung: 90.93 2023-12-04
ISO 5555 Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Probenahme	90.93	2001-12-20	ISO 5555 1991-10-17 systematische Überprüfung: 90.93 2023-12-15
ISO 5558 Tierische und pflanzliche Fette und Öle; Nachweis von Antioxydantien; chromatographische Dünnschicht-Methode	90.93	1982-10-01	systematische Überprüfung: 90.93 2023-09-22
ISO 6463 Tierische und pflanzliche Fette und Öle; Bestimmung des Gehaltes an Butylhydroxyanisol (BHA) und Butylhydroxytoluol (BHT); Gas-Flüssigkeits-Chromatographenmethode	90.93	1982-09-01	systematische Überprüfung: 90.93 2023-09-22
ISO 6656 Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Bestimmung der polyethylenartigen Polymere	90.93	2002-04-25	ISO 6656 1984-12-01 systematische Überprüfung: 90.93 2023-09-22
ISO 6884 Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Bestimmung der Asche	90.93	2008-11-27	ISO 6884 1985-12-12 systematische Überprüfung: 90.93 2023-01-17
ISO 8294 Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Bestimmung des Gehaltes an Kupfer, Eisen und Nickel - Graphitofen; Atomabsorptionsverfahren (ISO 8294:1994)	90.93	1994-10-13	systematische Überprüfung: 90.93 2023-01-19

Bezeichnung Titel	Akt. Bearb. - Stufe	Ausgabe-/ Erscheinungsdatum	(vorges.) Ersatz
ISO 8420 Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Bestimmung des Gehaltes an polaren Bestandteilen	90.93	2002-04-18	ISO 8420 1990-10-11 systematische Überprüfung: 90.93 2023-09-22
ISO 9289 Ölsamenrückstände (Extraktionsschrote) - Bestimmung des freien Resthexans (ISO 9289:1991)	90.93	1991-07-18	systematische Überprüfung: 90.93 2023-06-05
ISO 9832 Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Bestimmung des Gehaltes an technischem Resthexan	90.93	2002-03-07	ISO 9832 1992-12-10 ISO 9832 AMD 1 1998- 03-19 systematische Überprüfung: 90.93 2023-09-22
ISO 10519 DAM 1 Rapssamen - Bestimmung des Chlorophyllgehaltes - Spektrometrisches Verfahren - Änderung 1: Erstellung der Kalibrierkurve zur Bestimmung des k-Faktors	40.60		
ISO 10539 Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Bestimmung der Alkalität (ISO 10539:2002)	90.93	2002-03-14	systematische Überprüfung: 90.93 2023-09-22
ISO/CD 10565 Ölsaaten - Gleichzeitige Bestimmung des Öl- und Wassergehaltes - Verfahren mit gepulster Kernspinresonanzspektrometrie	30.60		ISO 10565 1998-07-30
ISO 12193 Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Bestimmung von Blei durch direkte Graphitofen-Atomabsorptionsspektrometrie (ISO 12193:2004)	90.93	2004-01-14	ISO 12193 1994-10-13 systematische Überprüfung: 90.93 2023-09-22
ISO/CD 12966-4 Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Gaschromatographie von Fettsäuremethylestern - Teil 4: Bestimmung mittels Kapillargaschromatographie	30.00		ISO 12966-4 2015-06-01
ISO 15301 Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Bestimmung des Sedimentgehaltes in rohen Fetten und Ölen - Zentrifugenverfahren (ISO 15301:2001)	90.93	2001-09-20	systematische Überprüfung: 90.93 2023-01-19
ISO 15303 Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Nachweis und Identifizierung einer flüchtigen organischen Verunreinigung mittels GC/MS	90.93	2001-09-20	systematische Überprüfung: 90.93 2023-01-19
ISO/AWI 18363-2 Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Bestimmung von fettsäuregebundenem Chlorpropandiol (MCPD) und Glycidol mittels GC/MS - Teil 2: Verfahren mittels langsamer alkalischer Umesterung und Messung für 2-MCPD, 3-MCPD und Glycidol	10.99		ISO 18363-2 2018-08-24
ISO 18363-3 Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Bestimmung von fettsäuregebundenem Chlorpropandiol (MCPD) und Glycidol mittels GC/MS - Teil 3: Verfahren mittels Säureumesterung und Messung für 2-MCPD, 3-MCPD und Glycidol	90.92	2017-12-07	systematische Überprüfung: 90.92 2023-11-22
ISO/FDIS 18363-3 Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Bestimmung von fettsäuregebundenem Chlorpropandiol (MCPD) und Glycidol mittels GC/MS - Teil 3: Verfahren mittels Säureumesterung und Messung für 2-MCPD, 3-MCPD und Glycidol	50.20		ISO 18363-3 2017-12-07

Bezeichnung Titel	Akt. Bearb. - Stufe	Ausgabe-/ Erscheinungsdatum	(vorges.) Ersatz
ISO/CD 18419 Ölsaaten - Leitlinien für die Anwendung der Nahinfrarotspektrometrie	30.99		
ISO 19219 Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Bestimmung von sichtbarem Bodensatz in rohen Fetten und Ölen (ISO 19219:2002)	90.93	2002-05-02	systematische Überprüfung: 90.93 2023-09-22
ISO/DIS 20948 Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Bestimmung von Aflatoxin B1, B2, G1 und G2 in pflanzlichen Ölen nach Anreicherung mit einer Immunoaffinitätssäule mittels Hochleistungsflüssigchromatographie	40.00		
ISO/AWI 21296 Ölsaaten - Bestimmung des Ölgehalts mittels des Randall-Extraktionsverfahrens	10.99		
ISO/AWI 21379 Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Bestimmung von Dioxinen und Dioxin ähnlichen polychlorierten Biphenylen (PCBs)	20.00		
ISO 24363 Bestimmung von Fettsäuremethylestern (cis und trans) und Squalen in Olivenöl und anderen Pflanzenölen mittels Gaschromatographie	60.60	2023-02-27	
ISO/AWI 29822-2 Pflanzliche Fette und Öle - Isomere Diacylglycerole – Bestimmung des Gehaltes und der relativen Mengen von 1,2- und 1,3-Diacylglycerolen – Teil 2: Isolierung durch Festphasenextraktion (SPE)	20.00		
ISO/PRF 20122 Pflanzliche Öle - Bestimmung von gesättigten Mineralölkohlenwasserstoffen (MOSH) und aromatischen Kohlenwasserstoffen (MOAH) mit online gekoppelter HPLC-GC-FID-Analyse - Verfahren für die niedrige Bestimmungsgrenze	50.20		
ISO/NP 6921	10.60		
ISO/NP 20196	10.98		
ISO/PWI 5507	00.00		ISO 5507 2002-11-19
ISO/PWI 6062 Fettsäuren an der sn-2-Position von Triacylglycerinmolekülen - Enzymatische Umesterungsverfahren	00.00		
ISO/PWI 18705	00.00		
ISO/PWI 21294	00.00		ISO 21294 2017-08-28

Bezeichnung Titel	Akt. Bearb. - Stufe	Ausgabe-/ Erscheinungsdatum	(vorges.) Ersatz
----------------------	------------------------	--------------------------------	------------------

NA 057-05-06 AA

Getreide und Getreideerzeugnisse

Vorsitz: Dr. Alexandra Hüsken

Bearbeiter DIN: Konstantina Döhring

DIN CEN/TR 17474	20.98 eingestellt		
Getreide - Technischer Bericht des Ringtestversuchs zur Bestimmung des Feuchte- und Proteingehalts von ganzen Körnern			
DIN EN 00338091	20.00		
Getreide und Getreideerzeugnisse - Weizen (<i>Triticum aestivum</i> L.) - Bestimmung der alveographischen Eigenschaften von Teig bei angepasster Hydratation aus handelsüblichen Mehlen oder Testmehlen und Testmahlverfahren			
DIN EN ISO 712-1 rev	20.00		
Getreide und Getreideerzeugnisse - Bestimmung des Feuchtegehaltes - Teil 1: Referenzverfahren			
DIN EN ISO 712-2	40.50	2023-12-01 Entwurf 2023-11-10	
Getreide und Getreideerzeugnisse - Bestimmung des Feuchtegehaltes - Teil 2: Automatisches Wärmeschrankverfahren (ISO/DIS 712-2:2023); Deutsche und Englische Fassung prEN ISO 712-2:2023			
DIN EN ISO 2171	60.60	2023-06-01	DIN EN ISO 2171 2010-08-01
Getreide, Hülsenfrüchte und Nebenprodukte - Bestimmung des Aschegehalts durch Verbrennung (ISO 2171:2023); Deutsche Fassung EN ISO 2171:2023			
DIN EN ISO 5530-1	50.87	2020-06-01 Entwurf 2020-05-08	DIN EN ISO 5530-1 2015-03-01
Weizenmehl - Physikalische Eigenschaften von Teigen - Teil 1: Bestimmung der Wasserabsorption und der rheologischen Eigenschaften mittels Farinograph (ISO/FDIS 5530-1:2021); Deutsche Fassung FprEN ISO 5530-1:2021			
DIN EN ISO 5530-2	50.87	2020-06-01 Entwurf 2020-05-08	DIN EN ISO 5530-2 2015-03-01
Weizenmehl - Physikalische Eigenschaften von Teigen - Teil 2: Bestimmung der rheologischen Eigenschaften mittels Extensograph (ISO/FDIS 5530-2:2021); Deutsche Fassung FprEN ISO 5530-2:2021			
DIN EN ISO 7301	60.60	2023-01-01	
Reis - Anforderungen (ISO 7301:2021); Deutsche Fassung EN ISO 7301:2022			
DIN EN ISO 7301/A1	50.25	2023-08-01 Entwurf 2023-07-21	
Reis - Anforderungen - Änderung 1 (ISO 7301:2021/DAM 1:2023); Deutsche und Englische Fassung EN ISO 7301:2022/prA1:2023			
DIN EN ISO 11543 rev	30.98 eingestellt		DIN EN ISO 11543 2002-06-01
Modifizierte Stärke - Bestimmung des Hydroxypropylgehaltes - Protonen-Kernresonanzspektroskopisches Verfahren (ISO 11543:201x); Deutsche Fassung EN ISO 11543:201x			
DIN EN ISO 11746	60.60	2023-01-01	DIN EN ISO 11746 2018-09-01
Reis - Bestimmung der biometrischen Eigenschaften von Reiskörnern (ISO 11746:2020); Deutsche Fassung EN ISO 11746:2022			

Bezeichnung Titel	Akt. Bearb. - Stufe	Ausgabe-/ Erscheinungsdatum	(vorgesch.) Ersatz
DIN EN ISO 16634-2 rev Lebensmittelerzeugnisse - Bestimmung des Gehaltes an Gesamtstickstoff mit dem Verbrennungsverfahren nach Dumas und Berechnung des Gehaltes an Rohprotein - Teil 2: Getreide, Hülsenfrüchte und gemahlene Getreideerzeugnisse	20.00		DIN EN ISO 16634-2 2016-11-01
DIN EN ISO 17715 Weizenmehl (Triticum aestivum L.) - Messung der Stärkebeschädigung mittels amperometrischer Methode (ISO/FDIS 17715:2022); Deutsche Fassung FprEN ISO 17715:2022	50.50	2022-03-01 Entwurf 2022-02-18	DIN EN ISO 17715 2015- 03-01
DIN EN ISO 27971 Getreide und Getreideerzeugnisse - Weichweizen (Triticum aestivum L.) - Bestimmung der Eigenschaften von Teig bei konstanter Flüssigkeitszufuhr zu handelsüblichen Mehlen oder Versuchsmehlen bei gleichen Versuchsmahlverfahren mittels Alveograph (ISO 27971:2023); Deutsche Fassung EN ISO 27971:2023	60.60	2023-12-01	DIN EN ISO 27971 2015- 11-01
DIN CEN ISO/TR 29263 Getreide und Getreideerzeugnisse - Probenahmestudien	50.98 eingestellt		
ISO/DIS 712-1 Getreide und Getreideerzeugnisse - Bestimmung des Feuchtegehaltes - Teil 1: Referenzverfahren	40.99		ISO 712 2009-10-30
ISO/DIS 712-2 Getreide und Getreideerzeugnisse - Bestimmung des Feuchtegehaltes - Teil 2: Automatisches Wärmeschrankverfahren	40.99		
ISO 2164 Hülsenfrüchte; Bestimmung der Glukosid-Hydrozyansäure	90.93	1975-09-01	systematische Überprüfung: 90.93 2023-12-12
ISO 2171 Getreide, Hülsenfrüchte und Nebenprodukte - Bestimmung des Aschegehalts durch Verbrennung	60.60	2023-02-21	ISO 2171 2007-10-22
ISO 4112 Getreide und Hülsenfrüchte; Anleitung für die Messung der Korntemperatur bei loser Lagerung	90.92	1990-11-29	ISO 4112 1979-05-01 systematische Überprüfung: 90.92 2023-10-24
ISO/CD 4112 Getreide und Hülsenfrüchte - Anleitung für die Messung der Korntemperatur bei loser Lagerung	30.00		ISO 4112 1990-11-29
ISO 5223 Analysensiebe für Getreide	90.93	1995-08-17	ISO 5223 1983-05-01 systematische Überprüfung: 90.93 2023-12-12
ISO 5526 Getreide, Hülsenfrüchte und anderes Nahrungsgetreide - Benennung	90.93	2013-02-22	ISO 5526 1986-06-26 systematische Überprüfung: 90.93 2023-12-12
ISO 5530-1 Weizenmehl - Physikalische Eigenschaften von Teigen - Teil 1: Bestimmung der Wasserabsorption und der rheologischen Eigenschaften mittels Farinograph	60.00		ISO 5530-1 2013-04-10

Bezeichnung Titel	Akt. Bearb. - Stufe	Ausgabe-/ Erscheinungsdatum	(vorges.) Ersatz
ISO 5530-2 Weizenmehl - Physikalische Eigenschaften von Teigen - Teil 2: Bestimmung der rheologischen Eigenschaften mittels Extensograph	60.00		ISO 5530-2 2012-06-29
ISO 6639-1 Getreide und Hülsenfrüchte; Bestimmung des versteckten Insektenbefalls; Teil 1: Allgemeine Grundsätze	90.92	1986-11-27	systematische Überprüfung: 90.92 2023-10-24
ISO/CD 6639-1 Getreide und Hülsenfrüchte - Bestimmung des versteckten Insektenbefalls - Teil 1: Allgemeine Grundsätze	30.00		ISO 6639-1 1986-11-27
ISO 6639-2 Getreide und Hülsenfrüchte; Bestimmung des versteckten Insektenbefalls; Teil 2: Probenahme	90.92	1986-11-27	systematische Überprüfung: 90.92 2023-10-24
ISO/CD 6639-2 Getreide und Hülsenfrüchte - Bestimmung des versteckten Insektenbefalls - Teil 2: Probenahme	30.00		ISO 6639-2 1986-11-27
ISO 6639-3 Getreide und Hülsenfrüchte; Bestimmung des versteckten Insektenbefalls; Teil 3: Referenzverfahren	90.93	1986-12-04	systematische Überprüfung: 90.93 2023-12-12
ISO 6639-4 Getreide und Hülsenfrüchte; Bestimmung des versteckten Insektenbefalls; Teil 4: Routineverfahren	90.92	1987-01-29	ISO 1162 1975-12-01 systematische Überprüfung: 90.92 2023-10-24
ISO/CD 6639-4 Getreide und Hülsenfrüchte - Bestimmung des versteckten Insektenbefalls - Teil 4: Routineverfahren	30.00		ISO 6639-4 1987-01-29
ISO 6646 Reis - Bestimmung des potentiellen Mahlertrags von ungeschälten Reis und von bespelztem Reis	90.93	2011-07-01	ISO 6646 2000-02-10 systematische Überprüfung: 90.93 2023-12-12
ISO 6820 Weizen- und Roggenmehl; allgemeine Richtlinien zur Beschreibung von Brotherstellungsprüfungen	90.93	1985-09-19	systematische Überprüfung: 90.93 2023-12-12
ISO 7301 FDAM 1 Reis - Anforderungen - Änderung 1	50.00		
ISO/AWI 7304-1 Hartweizengrieß und Pasta - Beurteilung der Kochqualität von Pasta durch sensorische Analyse - Teil 1: Referenzverfahren	20.00		ISO 7304-1 2016-03-08
ISO 7304-2 Hartweizengrieß und Teigwaren - Beurteilung der Kochqualität von Spaghetti durch sensorische Prüfung - Teil 2: Praktisches Verfahren	90.93	2008-08-11	ISO 7304 1985-04-25 systematische Überprüfung: 90.93 2023-12-03
ISO 7700-1 Prüfung der Kalibrierung von Feuchtigkeitsmessgeräten - Teil 1: Feuchtigkeitsmessgeräte für Getreide	90.93	2008-11-11	ISO 7700-1 1984-07-01 systematische Überprüfung: 90.93 2023-12-03

Bezeichnung Titel	Akt. Bearb. - Stufe	Ausgabe-/ Erscheinungsdatum	(vorges.) Ersatz
ISO 11747 Reis - Bestimmung des Extrusionswiderstandes vom Reiskorn nach dem Kochen	90.93	2012-07-25	systematische Überprüfung: 90.93 2023-12-03
ISO 15141 Getreide und Getreideerzeugnisse - Bestimmung von Ochratoxin A - Hochleistungsflüssigchromatographisches Verfahren mit Reinigung an einer Immunoaffinitätsäule und Fluoreszenzdetektion	90.93	2018-07-24	ISO 15141-1 1998-10-22 ISO 15141-2 1998-10-22 systematische Überprüfung: 90.93 2023-12-04
ISO 16634-2 Lebensmittelerzeugnisse - Bestimmung des Gehaltes an Gesamtstickstoff mit dem Verbrennungsverfahren nach Dumas und Berechnung des Gehaltes an Rohprotein - Teil 2: Getreide, Hülsenfrüchte und gemahlene Getreideerzeugnisse	90.92	2016-05-20	ISO/TS 16634-2 2009-09-29 systematische Überprüfung: 90.92 2023-10-24
ISO/CD 16634-2 Lebensmittelerzeugnisse - Bestimmung des Gehaltes an Gesamtstickstoff mit dem Verbrennungsverfahren nach Dumas und Berechnung des Gehaltes an Rohprotein - Teil 2: Getreide, Hülsenfrüchte und gemahlene Getreideerzeugnisse	30.99		ISO 16634-2 2016-05-20
ISO 17715 Weizenmehl (Triticum aestivum L.) - Messung der Stärkebeschädigung mittels amperometrischer Methode	60.00		ISO 17715 2013-01-31
ISO/CD 18390 Getreide und Getreideerzeugnisse - Probenahme - Vereinfachtes Verfahren	30.60		
ISO 19942 Mais (Zea mays L.) - Spezifikationen	90.93	2018-07-27	systematische Überprüfung: 90.93 2023-12-04
ISO/DIS 24557 Hülsenfrüchte - Bestimmung des Feuchtegehaltes - Heißluftverfahren	40.93		ISO 24557 2009-09-24
ISO 27971 Getreide und Getreideerzeugnisse - Weichweizen (Triticum aestivum L.) - Bestimmung der Eigenschaften von Teig bei konstanter Flüssigkeitszufuhr zu handelsüblichen Mehlen oder Versuchsmehlen bei gleichen Versuchsmahlverfahren mittels Alveograph	60.60	2023-06-14	ISO 27971 2015-06-01
ISO/WD 605 Hülsenfrüchte -Bestimmung von Verunreinigungen, Größe, Fremdgerüchen, Insekten, Arten und Sorten - Prüfverfahren	20.20		ISO 605 1991-03-28
ISO/NP 20810	10.20		
ISO/PWI 520	00.00		ISO 520 2010-11-04
ISO/PWI 2164	00.00		ISO 2164 1975-09-01
ISO/PWI 15793	00.00		ISO 15793 2000-12-07

Bezeichnung Titel	Akt. Bearb. - Stufe	Ausgabe-/ Erscheinungsdatum	(vorges.) Ersatz
ISO/PWI 16002	00.00		ISO 16002 2004-05-03
ISO/PWI 17718	00.98		ISO 17718 2013-05-06

NA 057-05-07 AA

Gewürze und würzende Zutaten

Vorsitz: Dr. Michael Peusch

Bearbeiter DIN: Nele Märtens

DIN/TS 10224	90.92	2020-12-01	DIN V 10224 2010-05-01	systematische Überprüfung: 90.92 2023-08-09
Leitfaden für empfohlene mikrobiologische Prüfverfahren für Gewürze und würzende Zutaten				
DIN/TS 10224	00.60		DIN/TS 10224 2020-12-01	
Leitfaden für empfohlene mikrobiologische Prüfverfahren für Gewürze und würzende Zutaten				
DIN 10234	90.93	2003-02-01		systematische Überprüfung: 90.93 2023-08-09
Untersuchung von Gewürzen und würzenden Zutaten - Bestimmung des Capsaicinoidgehaltes in Paprikapulvern, Paprikaoleoresinen, Chillipulvern und Chillioleoresinen - Verfahren mit Hochleistungsflüssigchromatographie (HPLC)				
DIN EN ISO 2825 rev	20.00		DIN EN ISO 2825 2010-06-01	
Gewürze und würzende Zutaten - Herstellung einer gemahlten Probe für die Analyse				
DIN ISO 939	20.00			
Untersuchung von Gewürzen und würzenden Zutaten - Bestimmung des Wassergehaltes – Destillationsverfahren				
ISO 959-1	90.92	1998-05-14	ISO 959-1 1989-11-09	systematische Überprüfung: 90.92 2023-02-24
Pfeffer (Piper nigrum L.), ganz und gemahlen - Spezifikation - Teil 1: Schwarzer Pfeffer				
ISO/AWI 959-1	10.99		ISO 959-1 1998-05-14	
Pfeffer (Piper nigrum L.), ganz oder gemahlen - Spezifikation - Teil 1: Schwarzer Pfeffer				
ISO 959-2	90.92	1998-05-14	ISO 959-2 1989-11-09	systematische Überprüfung: 90.92 2023-02-24
Pfeffer (Piper nigrum L.), ganz und gemahlen - Spezifikation - Teil 2: Weißer Pfeffer				
ISO/AWI 959-2	10.99		ISO 959-2 1998-05-14	
Pfeffer (Piper nigrum L.), ganz oder gemahlen - Spezifikation - Teil 2: Weißer Pfeffer				
ISO/DIS 1003	40.00		ISO 1003 2008-05-19	
Gewürze und würzende Zutaten - Getrockneter Ingwer (Zingiber officinale Roscoe) - Ganz, in Stücken oder gemahlen - Spezifikation				

Bezeichnung Titel	Akt. Bearb. - Stufe	Ausgabe-/ Erscheinungsdatum	(vorges.) Ersatz
ISO 1108 Gewürze und Würzmittel; Bestimmung des nicht-flüchtigen Etherextrakts	90.92	1992-01-23	ISO 1108 1980-02-01 systematische Überprüfung: 90.92 2023-02-24
ISO/AWI 1108 Gewürze und würzende Zutaten - Bestimmung des nicht-flüchtigen Etherextrakts	10.99		ISO 1108 1992-01-23
ISO 2256 Getrocknete Minze (Grüne Minze); Spezifikation	90.92	1984-08-01	systematische Überprüfung: 90.92 2023-02-24
ISO/AWI 2256 Getrocknete Minze (Grüne Minze) (Mentha spicata Linnaeus syn. Mentha viridis Linnaeus) - Spezifikation	10.99		ISO 2256 1984-08-01 ISO 2256 AMD 1 2017- 10-23
ISO 2825 Gewürze und würzende Zutaten - Herstellung einer gemahlten Probe für die Analyse	90.92	1981-07-01	systematische Überprüfung: 90.92 2023-02-24
ISO/AWI 2825 Gewürze und würzende Zutaten - Herstellung einer gemahlten Probe für die Analyse	10.99		ISO 2825 1981-07-01
ISO 3632-1 Gewürze - Safran (Crocus sativus Linnaeus) - Teil 1: Technische Lieferbedingungen	90.92	2011-08-26	ISO/TS 3632-1 2003-11- 11 systematische Überprüfung: 90.92 2023-04-18
ISO/CD 3632-1 Gewürze und würzende Zutaten - Safran (Crocus sativus L.) - Teil 1: Spezifikation	30.20		ISO 3632-1 2011-08-26
ISO 5562 Kurkuma, ganz oder gemahlen (pulverisiert); Spezifikation	90.92	1983-05-01	systematische Überprüfung: 90.92 2023-04-18
ISO/AWI 5562 Kurkuma, ganz oder gemahlen (pulverisiert) - Spezifikation	10.99		ISO 5562 1983-05-01
ISO 5563 Getrocknete Pfefferminze; Spezifikation	90.92	1984-09-01	systematische Überprüfung: 90.92 2023-02-24
ISO/AWI 5563 Getrocknete Pfefferminze (Mentha piperita Linnaeus) - Spezifikation	10.99		ISO 5563 1984-09-01
ISO/AWI 5565-1 Vanille [Vanilla fragrans (Salisbury) Ames] - Teil 1: Spezifikation	10.99		ISO 5565-1 1999-12-16
ISO/AWI 5565-2 Vanille [Vanilla fragrans (Salisbury) Ames] - Teil 2: Prüfverfahren	10.99		ISO 5565-2 1999-12-16

Bezeichnung Titel	Akt. Bearb. - Stufe	Ausgabe-/ Erscheinungsdatum	(vorges.) Ersatz
ISO 5671 Gewürze und würzende Zutaten - getrockneter Schnittlauch (<i>Allium schoenoprasum</i> L.), geschnitten und gemahlen - Spezifikation	60.60	2023-05-16	
ISO 7927-1 Gewürze und würzende Zutaten – Fenchelsamen, ganz oder gemahlen (pulverisiert) – Teil 1: Bitterfenchel (Samen) (<i>Foeniculum vulgare</i> P. Miller var. <i>vulgare</i>) - Spezifikation	60.60	2023-06-07	ISO 7927-1 1987-04-09
ISO 7927-2 Gewürze und würzende Zutaten – Fenchelsamen, ganz oder gemahlen (pulverisiert) – Teil 2: Süßer Fenchel (<i>Foeniculum vulgare</i> var. <i>panmorium</i>) – Spezifikation	60.60	2023-06-07	
ISO/CD 18731 Gewürze und würzende Zutaten - Würzöl aus <i>Zanthoxyli pericarpium</i> - Spezifikation	30.20		
ISO/CD 21121 Gewürze und würzende Zutaten - Getrocknete Limette (ganz oder gemahlen) - Spezifikation	30.20		
ISO/PWI 9263	00.60		

NA 057-05-08 AA

Bienenprodukte

Vorsitz: Marc Ohmenhäuser

Bearbeiter DIN: Maike Makowski

DIN 10105 Bienenwachs - Anforderung und Prüfung	00.60			
DIN 10743 Untersuchung von Honig - Bestimmung des Gehaltes an wasserunlöslichen Stoffen	90.93	2013-05-01		systematische Überprüfung: 90.93 2023-05-11
DIN 10750-1 Untersuchung von Honig - Bestimmung der Diastase-Aktivität - Teil 1: Verfahren nach Schade	92.20	2018-09-01	DIN 10750 2009-02-01	systematische Überprüfung: 90.92 2023-06-19
DIN 10750-1 Untersuchung von Honig - Bestimmung der Diastase-Aktivität - Teil 1: Verfahren nach Schade	20.65		DIN 10750-1 2018-09-01	
DIN 10751-3 Untersuchung von Honig - Bestimmung des Gehaltes an Hydroxymethylfurfural - Teil 3: Hochleistungs-flüssigchromatographisches Verfahren	90.93	2018-09-01	DIN 10751-3 2002-02-01	systematische Überprüfung: 90.93 2023-04-18
DIN 10752-1 Untersuchung von Honig - Bestimmung des Wassergehaltes - Teil 1: Analoges refraktometrisches Verfahren	90.93	2018-09-01	DIN 10752 1992-05-01	systematische Überprüfung: 90.93 2023-06-19

Bezeichnung Titel	Akt. Bearb. - Stufe	Ausgabe-/ Erscheinungsdatum	(vorges.) Ersatz
DIN 10752-2 Untersuchung von Honig - Bestimmung des Wassergehaltes - Teil 2: Digitales refraktometrisches Verfahren	92.20	2018-09-01	systematische Überprüfung: 90.92 2023-05-12
DIN 10752-2 Untersuchung von Honig - Bestimmung des Wassergehaltes - Teil 2: Digitales refraktometrisches Verfahren	60.10	2024-04-01	DIN 10752-2 2018-09-01
DIN 10754 Untersuchung von Honig - Bestimmung des Prolingehaltes	60.60	2023-04-01	DIN 10754 2002-08-01
DIN 10758 Untersuchung von Honig - Bestimmung des Gehaltes an den Sacchariden Fructose, Glucose, Saccharose, Turanose und Maltose - HPLC-Verfahren	60.60	2023-09-01	DIN 10758 1997-05-01 DIN 10758 Berichtigung 1 2018-09-01
DIN 10760 Untersuchung von Honig - Bestimmung der relativen Pollenhäufigkeit	00.60		DIN 10760 2002-05-01
ISO/AWI 13508 Propolis-Extrakte - Festlegungen	10.99		
ISO/AWI 13667 Bienenprodukte - Palynologie von Honig - Festlegungen und Prüfverfahren	20.00		
ISO 24364 Herstellung von Gelée royale	60.60	2023-08-31	
ISO 24381 Bienenpropolis - Spezifikationen	60.60	2023-11-23	
ISO 24382 Bienenpollen - Spezifikationen	60.60	2023-10-06	
ISO/CD 24607 Honig - Spezifikation	30.60		
ISO/NP 24809	10.60		
ISO/NP 25097	10.20		

Bezeichnung Titel	Akt. Bearb. - Stufe	Ausgabe-/ Erscheinungsdatum	(vorges.) Ersatz
----------------------	------------------------	--------------------------------	------------------

NA 057-05-09 AA

Kaffee

Vorsitz: Oliver Süße-Herrmann

Bearbeiter DIN: Sylvio Fischbach

DIN 10059	00.60			
Untersuchung von Kaffee und Kaffee-Erzeugnissen - Bestimmung von Furan und Furanderivaten (2-Methylfuran, 3-Methylfuran, 2,5-Dimethylfuran)				
DIN 10067	00.60			
Untersuchung von Kaffee und Kaffee-Erzeugnissen - Bestimmung von Mineralölen (MOSH/MOAH) in Kaffee				
DIN 10780	90.93	2003-02-01		systematische Überprüfung: 90.93 2023-06-02
Kaffee-Extrakt - Bestimmung der freien und Gesamt-Kohlenhydrate - Verfahren mit Hochleistungs-Anionenaustausch-Chromatographie				
DIN 10792	90.92	2013-06-01		systematische Überprüfung: 90.92 2023-11-14
Untersuchung von Kaffee und Kaffee-Erzeugnissen - Zubereitung eines Kaffeegetränkes für analytische Zwecke				
DIN 10792	10.00		DIN 10792 2013-06-01	
Untersuchung von Kaffee und Kaffee-Erzeugnissen - Zubereitung eines Kaffeegetränkes für analytische Zwecke				
DIN EN ISO 18862	92.20	2019-12-01	DIN 10785 2013-06-01	systematische Überprüfung: 90.92 2023-09-02
Kaffee und Kaffee-Erzeugnisse - Bestimmung von Acrylamid - Verfahren mittels HPLC-MS/MS und mittels GC-MS nach Derivatisierung (ISO 18862:2016); Deutsche Fassung EN ISO 18862:2019				
DIN EN ISO 18862 rev	20.00		DIN EN ISO 18862 2019-12-01	
Kaffee und Kaffee-Erzeugnisse — Bestimmung von Acrylamid — Verfahren mittels HPLC-MS/MS und mittels GC-MS nach Derivatisierung				
DIN ISO 22994	60.10	2023-10-01 Entwurf 2023-09-22	DIN 10764-3 2016-07-01	
Kaffee-Extrakte - Bestimmung des Trockensubstanzgehalts von Kaffee-Extrakten - Seesandverfahren für flüssige oder pastenförmige Kaffee-Extrakte (ISO 22994:2021)				
ISO 4149	90.92	2005-03-16	ISO 4149 1980-02-01	systematische Überprüfung: 90.92 2023-08-31
Rohkaffee - Olfaktorische und visuelle Prüfung und Bestimmung der Fremdbestandteile und Fehler				
ISO/CD 4149	30.20		ISO 4149 2005-03-16	
Rohkaffee — Olfaktorische und visuelle Prüfung und Bestimmung der Fremdbestandteile und Fehler				
ISO 6670	90.92	2002-07-18	ISO 6670 1983-07-01	systematische Überprüfung: 90.92 2023-10-16
Kaffee-Extrakt in Behältern mit Auskleidung - Probenahme				
ISO/AWI 6670	10.99		ISO 6670 2002-07-18	

Bezeichnung Titel	Akt. Bearb. - Stufe	Ausgabe-/ Erscheinungsdatum	(vorges.) Ersatz
ISO 6673 Rohkaffee - Bestimmung des Massenverlusts bei 105 °C (ISO 6673:2003)	90.92	2003-08-22	ISO 6673 1983-11-01 systematische Überprüfung: 90.92 2023-08-31
ISO/AWI 6673 Rohkaffee — Bestimmung des Massenverlusts bei 105 °C	20.00		ISO 6673 2003-08-22
ISO 9116 Rohkaffee - Anleitung für die Erstellung von Spezifikationen	90.92	2004-11-23	ISO 9116 1992-04-09 systematische Überprüfung: 90.92 2023-08-31
ISO/AWI 9116 Rohkaffee — Anleitung für die Erstellung von Spezifikationen	20.00		ISO 9116 2004-11-23
ISO 18794 Kaffee - Sensorische Prüfung - Begriffe	90.92	2018-01-03	systematische Überprüfung: 90.92 2023-08-31
ISO/AWI 18794 Kaffee — Sensorische Prüfung — Begriffe	20.00		ISO 18794 2018-01-03
ISO 18862 Kaffee und Kaffee-Erzeugnisse - Bestimmung von Acrylamid - Verfahren mittels HPLC-MS/MS und mittels GC-MS nach Derivatisierung	90.92	2016-07-11	systematische Überprüfung: 90.92 2023-08-31
ISO/CD 18862 Kaffee und Kaffee-Erzeugnisse — Bestimmung von Acrylamid — Verfahren mittels HPLC-MS/MS und mittels GC-MS nach Derivatisierung	30.99		ISO 18862 2016-07-11

NA 057-05-11 AA

Tee

Vorsitz: Simon Gerhard
 Bearbeiter DIN: Sylvio Fischbach

DIN ISO 18447 Tee - Bestimmung von Theaflavinen in schwarzem Tee - Verfahren mittels Hochleistungsflüssigchromatographie (ISO 18447:2021)	60.60	2023-01-01	
DIN ISO 20716 Oolong-Tee - Begriffsbestimmung und Mindestanforderungen (ISO 20716:2022)	60.10	2023-10-01 Entwurf 2023-09-15	
ISO/FDIS 5642 Tee-Polyphenol-Extrakte — Begriffsbestimmung und Mindestanforderungen	50.20		
ISO 18449 Grüner Tee - Begriffe	90.92	2021-05-18	systematische Überprüfung: 90.92 2023-07-12

Bezeichnung Titel	Akt. Bearb. - Stufe	Ausgabe-/ Erscheinungsdatum	(vorges.) Ersatz
ISO/CD 18449 Grüner Tee - Begriffe	30.99		ISO 18449 2021-05-18
ISO/AWI 20680 Weißer Tee — Begriffsbestimmung und Mindestanforderungen	20.00		
ISO 20715 Klassifizierung von Tee	60.60	2023-03-08	
ISO/CD 22170	30.20		
ISO/AWI 22173 Jasmin Tee — Begriffsbestimmung und Mindestanforderungen	20.00		
ISO/CD TS 5617	30.99		
ISO/PWI TS 7820	00.00		
ISO/PWI 19563	00.00		ISO 19563 2017-01-10
ISO/PWI 20254	00.00		

NA 057-05-13 AA

Milch und Milcherzeugnisse - Probenahme- und Untersuchungsverfahren

Vorsitz: Wolfgang Eipper

Bearbeiter DIN: Nele Märtens

DIN 10064 Milch und Milcherzeugnisse - Screeningverfahren für den Nachweis von Hemmstoffen	60.60	2023-05-01	
DIN 10172-1 Mikrobiologische Milchuntersuchung; Bestimmung der coliformen Keime; Verfahren mit flüssigem Nährmedium	90.92	1992-04-01	DIN 10172-1 1991-11-01 systematische Überprüfung: 90.92 2023-08-09
DIN 10172-1 Mikrobiologische Milchuntersuchung; Bestimmung der coliformen Keime; Verfahren mit flüssigem Nährmedium	00.60		DIN 10172-1 1992-04-01
DIN 10172-3 Mikrobiologische Milchuntersuchung - Bestimmung der coliformen Keime - Teil 3: Verfahren mit festem Nährboden	92.20	2023-06-01	DIN 10172-3 1988-05-01 systematische Überprüfung: 90.92 2023-04-24

Bezeichnung Titel	Akt. Bearb. - Stufe	Ausgabe-/ Erscheinungsdatum	(vorges.) Ersatz
DIN 10172-3 Mikrobiologische Milchuntersuchung - Bestimmung der coliformen Keime - Teil 3: Verfahren mit festem Nährboden	40.45	2024-01-01 Entwurf 2023-12-08	DIN 10172-3 2023-06-01
DIN 10183-1 Mikrobiologische Milchuntersuchung - Bestimmung von Escherichia coli - Teil 1: Verfahren mit flüssigem Nährmedium	40.50	2023-11-01 Entwurf 2023-10-13	DIN 10183-1 1991-05-01
DIN 10183-2 Mikrobiologische Milchuntersuchung - Bestimmung von Escherichia coli - Teil 2: Membran-Agar-Verfahren	40.50	2023-11-01 Entwurf 2023-10-13	DIN 10183-2 1991-05-01
DIN 10183-3 Mikrobiologische Milchuntersuchung; Bestimmung der Escherichia coli; Fluoreszenzoptisches Verfahren mit paralleler Bestimmung coliformer Keime	90.92	1992-10-01	systematische Überprüfung: 90.92 2023-08-09
DIN 10183-3 Mikrobiologische Milchuntersuchung; Bestimmung der Escherichia coli; Fluoreszenzoptisches Verfahren mit paralleler Bestimmung coliformer Keime	00.60		DIN 10183-3 1992-10-01
DIN 10194 Mikrobiologische Milchuntersuchung; Nachweis von Streptococcus agalactiae in Rohmilch	90.93	1987-09-01	systematische Überprüfung: 90.93 2023-12-06
DIN 10198 Mikrobiologische Milchuntersuchung - Bestimmung präsumtiver Bacillus cereus - Koloniezählverfahren bei 37 °C	99.60 Zurückgezogen	2021-08-01 Entwurf 2021-07-16	DIN 10198 2010-07-01
DIN 10280 Milchwirtschaftliche Untersuchungsgeräte; Extraktionsrohr nach Mojonier, zur Bestimmung des Fettgehaltes	90.93	1973-08-01	systematische Überprüfung: 90.93 2023-08-09
DIN 10293 Aräometer für Dichtemessung von Buttermilchserum	60.10	2023-11-01 Entwurf 2023-09-29	DIN 10293 1962-03-01
DIN 10337 Bestimmung der Alkalischen Phosphatase-Aktivität in Milch; Enzymatisches Verfahren	90.93	1993-12-01	DIN 10337-1 1977-06-01 systematische Überprüfung: 90.93 2023-12-06
DIN 10348 Bestimmung des Trockenmassegehaltes von Milch und Sahne (Rahm); Referenzverfahren	90.93	1988-10-01	systematische Überprüfung: 90.93 2023-08-09
DIN 10450 Bestimmung der freien Acidität von Caseinen; Referenzverfahren	90.93	1983-03-01	systematische Überprüfung: 90.93 2023-12-06
DIN 10457 Milchwirtschaftliche Untersuchungsgeräte; Probenflaschen aus Kunststoff für Milch	90.93	1988-02-01	systematische Überprüfung: 90.93 2023-12-06

Bezeichnung Titel	Akt. Bearb. - Stufe	Ausgabe-/ Erscheinungsdatum	(vorges.) Ersatz
DIN 10474 Bestimmung der Buttersorte durch neuronale Netzanalyse kompositioneller Parameter - Chemometrisches Verfahren	90.93	2003-02-01	systematische Überprüfung: 90.93 2023-12-06
DIN 10479-2 Butyrometrische Bestimmung des Fettgehaltes von Milch und Milcherzeugnissen - Teil 2: Produktspezifische Anforderungen	99.60 Zurückgezogen	2022-09-01 Entwurf 2022-08-12	DIN 10479-2 2001-11-01 DIN 10329 1976-06-01 DIN 10332 1977-07-01 systematische Überprüfung: 95.00 2023-06-13
DIN 10480 Bestimmung des Gesamtfettgehaltes von Butter und anderen Streichfetten - Extraktionsverfahren mit überkritischem Kohlenstoffdioxid	99.60 Zurückgezogen	2002-12-01	
DIN 10482-1 Bestimmung des Annattogehaltes in Käse - Teil 1: Photometrisches Verfahren	99.60 Zurückgezogen	2005-04-01	
DIN 10482-1 Berichtigung 1 Bestimmung des Annattogehaltes in Käse - Teil 1: Photometrisches Verfahren, Berichtigungen zu DIN 10482-1:2005-04	99.60 Zurückgezogen	2005-05-01	
DIN 10483-2 Bestimmung der Laktoperoxidase-Aktivität in Milch - Teil 2: Reflektometrisches Verfahren	99.60 Zurückgezogen	2002-08-01	
DIN 10484 Milch - Bestimmung des Gehaltes an Harnstoff und Ammoniak - Photometrisches Verfahren	90.93	2013-09-01	systematische Überprüfung: 90.93 2023-08-09
DIN 11868-1 Probenahmeanlagen in Milchsammelwagen - Teil 1: Anforderungen, Haupt- und Wiederholungsprüfung	60.60	2023-11-01	DIN 11868-1 2020-08-01
DIN 12835 Milchwirtschaftliche Untersuchungsgeräte - Probenflaschen für Milch	90.93	2003-01-01	DIN 12835 1984-10-01 systematische Überprüfung: 90.93 2023-08-09
DIN EN ISO 5537 Milchpulver und Trockenmilcherzeugnisse - Bestimmung des Wassergehaltes (Referenzverfahren) (ISO 5537:2023); Deutsche Fassung EN ISO 5537:2023	60.60	2023-10-01	DIN EN ISO 5537 2004-09-01
DIN EN ISO 11816-1 Milch und Milcherzeugnisse - Bestimmung der Aktivität der alkalischen Phosphatase - Teil 1: Fluorimetrisches Verfahren für Milch und flüssige Milchprodukte (ISO 11816-1:2024); Deutsche Fassung EN ISO 11816-1:2024	60.10	2023-01-01 Entwurf 2022-11-25	DIN EN ISO 11816-1 2014-03-01
DIN EN ISO 11816-2 Milch und Milcherzeugnisse - Bestimmung der Aktivität der alkalischen Phosphatase - Teil 2: Fluorimetrisches Verfahren für Käse (ISO 11816-2:2024); Deutsche Fassung EN ISO 11816-2:2024	60.10	2023-01-01 Entwurf 2022-11-25	DIN EN ISO 11816-2 2016-12-01

Bezeichnung Titel	Akt. Bearb. - Stufe	Ausgabe-/ Erscheinungsdatum	(vorges.) Ersatz
DIN EN ISO 16958 rev Milch, Milcherzeugnisse, Säuglingsnahrung und Nahrungsergänzungsmittel für Erwachsene - Bestimmung der Fettsäurezusammensetzung - Verfahren mit Kapillargaschromatographie	30.98 eingestellt		DIN EN ISO 16958 2020-10-01
DIN EN ISO 20647 rev Säuglingsanfangsnahrung und Nahrungsergänzungsmittel für Erwachsene - Bestimmung des Gesamtiods - Massenspektrometrie mit induktiv gekoppeltem Plasma (ICP-MS)	30.98 eingestellt		DIN EN ISO 20647 2020-08-01
DIN EN ISO 23319 Käse und Schmelzkäseprodukte, Caseine und Caseinate - Bestimmung des Fettgehaltes - Gravimetrisches Verfahren (ISO 23319:2022); Deutsche Fassung EN ISO 23319:2022	60.60	2023-01-01	DIN EN ISO 1735 2005-05-01
DIN ISO 8870 Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis - Nachweis der durch koagulase-positive Staphylokokken gebildeten Thermonuclease (ISO 8870:2006); Text Deutsch und Englisch	40.40	2024-03-01 Entwurf 2024-02-09	DIN 10197 1988-05-01
DIN ISO 22935-1 Milch und Milcherzeugnisse - Sensorische Analyse - Teil 1: Allgemeiner Leitfaden für die Rekrutierung, Auswahl, Schulung und das Monitoring von Prüfpersonen (ISO 22935-1:2009)	92.20	2012-12-01	systematische Überprüfung: 90.92 2023-08-22
DIN ISO 22935-1 Milch und Milcherzeugnisse - Sensorische Analyse - Teil 1: Rekrutierung, Auswahl, Schulung und Monitoring von Prüfpersonen (ISO 22935-1:2023); Text Deutsch und Englisch	20.60		DIN ISO 22935-1 2012-12-01
DIN ISO 22935-2 Milch und Milcherzeugnisse - Sensorische Analyse - Teil 2: Empfohlene Verfahren für die sensorische Beurteilung (ISO 22935-2:2009)	92.20	2012-12-01	systematische Überprüfung: 90.92 2023-08-22
DIN ISO 22935-2 Milch und Milcherzeugnisse - Sensorische Analyse - Teil 2: Verfahren für die sensorische Beurteilung (ISO 22935-2:2023); Text Deutsch und Englisch	20.60		DIN ISO 22935-2 2012-12-01
DIN ISO 22935-3 Milch und Milcherzeugnisse - Sensorische Analyse - Teil 3: Leitfaden für die Beurteilung sensorischer Eigenschaften auf Übereinstimmung mit Produktspezifikationen mittels Punktvorgabe (ISO 22935-3:2009)	92.20	2012-12-01	systematische Überprüfung: 90.92 2023-08-22
DIN ISO 22935-3 Milch und Milcherzeugnisse - Sensorische Analyse - Teil 3: Verfahren zur Beurteilung sensorischer Eigenschaften auf Übereinstimmung mit Produktspezifikationen mittels Punktvorgabe (ISO 22935-3:2023); Text Deutsch und Englisch	20.60		DIN ISO 22935-3 2012-12-01
ISO 707 Milch und Milcherzeugnisse - Leitfaden zur Probenahme	90.93	2008-08-11	ISO 707 1997-06-26 systematische Überprüfung: 90.93 2023-09-28
ISO 1211 Milch - Bestimmung des Fettgehaltes - Gravimetrisches Verfahren (Referenzverfahren)	92.60	2010-05-21	ISO 1211 1999-12-16

Bezeichnung Titel	Akt. Bearb. - Stufe	Ausgabe-/ Erscheinungsdatum	(vorges.) Ersatz
ISO 1736 Milchpulver und Trockenmilcherzeugnisse - Bestimmung des Fettgehaltes - Gravimetrisches Verfahren (Referenzverfahren)	92.60	2008-10-02	ISO 1736 2000-03-09
ISO 1737 Kondensmilch und gezuckerte Kondensmilch - Bestimmung des Fettgehaltes - Gravimetrisches Verfahren (Referenzverfahren)	92.60	2008-10-02	ISO 1737 1999-12-02
ISO 1739 Butter - Bestimmung des Fett-Brechungsindex (Referenzverfahren)	90.93	2006-11-28	ISO 1739 1975-12-01 systematische Überprüfung: 90.93 2023-10-05
ISO 1854 Molkenkäse - Bestimmung des Fettgehaltes - Gravimetrisches Verfahren (Referenzverfahren)	92.60	2008-10-02	ISO 1854 1999-10-14
ISO 2450 Sahne - Bestimmung des Fettgehaltes - Gravimetrisches Verfahren (Referenzverfahren)	92.60	2008-10-02	ISO 2450 1999-09-23
ISO 3432 Käse - Bestimmung des Fettgehaltes - Butyrometer für das Verfahren nach van Gulik	90.93	2008-01-08	ISO 3432 1975-07-01 systematische Überprüfung: 90.93 2023-12-12
ISO 3727-1 Butter - Bestimmung des Wassergehaltes, der fettfreien Trockenmasse und des Fettgehaltes - Teil 1: Bestimmung des Wassergehaltes (Referenzverfahren) (ISO 3727-1:2001)	90.93	2001-12-20	ISO 3727 1977-11-01 systematische Überprüfung: 90.93 2023-10-05
ISO 3727-2 Butter - Bestimmung des Wassergehaltes, der fettfreien Trockenmasse und des Fettgehaltes - Teil 2: Bestimmung der fettfreien Trockenmasse (Referenzverfahren)	90.93	2001-12-20	ISO 3727 1977-11-01 systematische Überprüfung: 90.93 2023-10-05
ISO/TS 4985	60.60	2023-07-31	
ISO 5536 Milchfett-Erzeugnisse - Bestimmung des Wassergehaltes - Karl-Fischer-Verfahren	90.93	2009-11-04	ISO 5536 2002-11-13 systematische Überprüfung: 90.93 2023-12-12
ISO 5537 Milchpulver und Trockenmilcherzeugnisse - Bestimmung des Wassergehaltes (Referenzverfahren)	60.60	2023-07-17	ISO 5537 2004-06-03
ISO 5544 Caseine - Bestimmung der "gebundenen Asche" (Referenzverfahren)	90.93	2008-01-08	ISO 5544 1978-06-01 systematische Überprüfung: 90.93 2023-12-12
ISO 5545 Labcaseine und Caseinate - Bestimmung der Asche (Referenzverfahren)	90.93	2008-01-08	ISO 5545 1978-06-01 systematische Überprüfung: 90.93 2023-12-12
ISO 5546 Caseine und Caseinate - pH-Wert-Bestimmung (Referenzverfahren)	90.93	2010-05-21	ISO 5546 1979-10-01 systematische Überprüfung: 90.93 2023-12-12

Bezeichnung Titel	Akt. Bearb. - Stufe	Ausgabe-/ Erscheinungsdatum	(vorges.) Ersatz	
ISO 5547 Säure-Kasein - Bestimmung der freien Azidität (des freien Säuregehaltes) (Referenzverfahren)	90.93	2008-01-08	ISO 5547 1978-06-01	systematische Überprüfung: 90.93 2023-12-12
ISO 6092 Trockenmilch; Bestimmung der titrierbaren Säure (Routinemethode)	90.93	1980-08-01		systematische Überprüfung: 90.93 2023-12-12
ISO 6731 Milch, Sahne und Kondensmilch - Bestimmung der Trockenmasse (Referenzverfahren)	90.93	2010-11-05	ISO 6731 1989-05-18	systematische Überprüfung: 90.93 2023-12-12
ISO 6734 Gezuckerte Kondensmilch - Bestimmung der Trockenmasse (Referenzverfahren)	90.93	2010-11-05	ISO 6734 1989-06-08	systematische Überprüfung: 90.93 2023-12-12
ISO/DIS 7102 Säuglingsnahrung - Bestimmung von β -Galactooligosacchariden - Ultrahochleistungsflüssigkeitschromatographie (UHPLC) mit Fluoreszenzdetektion nach Vorsäulenderivatisierung	40.60			
ISO 7208 Magermilch, Molke und Buttermilch - Bestimmung des Fettgehaltes - Gravimetrisches Verfahren (Referenzverfahren)	92.60	2008-10-02	ISO 7208 1999-11-25	
ISO 7328 Speiseeis und Eis-Mischungen auf Milchbasis - Bestimmung des Fettgehaltes - Gravimetrisches Verfahren (Referenzverfahren)	92.60	2008-10-02	ISO 7328 1999-12-02	
ISO/CD 7889 Joghurt - Auszählung charakteristischer Mikroorganismen - Koloniezählverfahren bei 37 °C	30.60		ISO 7889 2003-01-13	
ISO 8070 Milch und Milcherzeugnisse - Bestimmung des Gehalts an Calcium, Natrium, Kalium und Magnesium - Atomabsorptionsspektrometrisches Verfahren	90.93	2007-08-06	ISO 8070 1987-03-12	systematische Überprüfung: 90.93 2023-12-12
ISO 8196-1 Milch - Definition und Abschätzung der Gesamtgenauigkeit alternativer Untersuchungsverfahren für Milch - Teil 1: Analytische Merkmale alternativer Verfahren	90.93	2009-10-01	ISO 8196-1 2000-06-29	systematische Überprüfung: 90.93 2023-12-12
ISO 8196-2 Milch - Definition und Abschätzung der Gesamtgenauigkeit indirekter Untersuchungsverfahren für Milch - Teil 2: Kalibrierung und Qualitätskontrolle im milchwirtschaftlichen Labor	90.93	2009-10-01	ISO 8196-2 2000-06-22	systematische Überprüfung: 90.93 2023-12-12
ISO 8381 Säuglingsnahrung auf Milchbasis - Bestimmung des Fettgehaltes - Gravimetrisches Verfahren (Referenzverfahren)	92.60	2008-10-02	ISO 8381 2000-03-09	
ISO 8553 Milch - Zählung von Mikroorganismen - Platten-Ösen-Verfahren bei 30 °C	90.92	2004-04-26		systematische Überprüfung: 90.92 2023-10-13
ISO/AWI 8553 Milch - Zählung von Mikroorganismen - Platten-Ösen-Verfahren bei 30 °C	20.00		ISO 8553 2004-04-26	

Bezeichnung Titel	Akt. Bearb. - Stufe	Ausgabe-/ Erscheinungsdatum	(vorges.) Ersatz
ISO 8870 Milch und Milcherzeugnisse - Nachweis der durch koagulase-positive Staphylokokken gebildeten Thermonuclease	90.93	2006-04-27	systematische Überprüfung: 90.93 2023-09-28
ISO 9232 AMD 1 Joghurt - Identifizierung charakteristischer Mikroorganismen (<i>Lactobacillus delbrueckii</i> subsp. <i>bulgaricus</i> und <i>Streptococcus thermophilus</i>) - Änderung 1: Aufnahme der Leistungsprüfung von Nährmedien und Reagenzien	60.60	2023-07-26	
ISO 9233-1 Käse, Käserinde und Schmelzkäse - Bestimmung des Natamycingehalts - Teil 1: Molekularabsorptionsspektrometrisches Verfahren für Käserinde	90.93	2018-03-06	ISO 9233-1 2007-12-10 ISO 9233-1 AMD 1 2012-07-11 systematische Überprüfung: 90.93 2023-06-08
ISO 9233-2 Käse, Käserinde und Schmelzkäse - Bestimmung des Natamycingehalts - Teil 2: Verfahren mit Hochleistungs-Flüssigchromatographie für Käse, Käserinde und Schmelzkäse	90.93	2018-03-06	ISO 9233-2 2007-12-10 ISO 9233-2 AMD 1 2012-07-11 systematische Überprüfung: 90.93 2023-06-08
ISO/CD 9877 Milch und Milcherzeugnisse - Bestimmung der Asche	30.60		
ISO/AWI 10932 Milch und Milcherzeugnisse - Bestimmung der minimalen Hemm-Konzentration (MHK) von Antibiotika zur Anwendung bei Bifidobakterien, Nicht-Enterokokken-Milchsäurebakterien (MSB) und Propionibakterien	20.00		ISO 10932 2010-06-07
ISO 11815 Milch - Bestimmung der Gesamt-Milchgerinnungsaktivität in Rinderlab	90.93	2007-06-14	systematische Überprüfung: 90.93 2023-09-29
ISO 11868 Hitzebehandelte Milch - Bestimmung des Lactulosegehaltes - HPLC-Verfahren	90.93	2007-03-09	ISO 11868 1997-12-11 systematische Überprüfung: 90.93 2023-03-10
ISO 12779 Lactose - Bestimmung des Wassergehaltes - Karl-Fischer-Verfahren	90.93	2011-10-31	systematische Überprüfung: 90.93 2023-10-05
ISO 13082 Milch und Milcherzeugnisse - Bestimmung der Lipaseaktivität und Gewinnung von prägastraler Lipase	90.93	2011-11-10	systematische Überprüfung: 90.93 2023-10-05
ISO 15163 Milch und Milcherzeugnisse - Lab von Kalb und ausgewachsenem Rind - Chromatographische Bestimmung der Gehalte an Chymosin und Rinderpepsin	90.93	2012-05-15	systematische Überprüfung: 90.93 2023-10-05
ISO 15174 Milch und Milcherzeugnisse - Mikrobielle Koagulation - Bestimmung der Gesamtmilchgerinnungsaktivität	90.93	2012-05-03	ISO 15174 2002-09-26 systematische Überprüfung: 90.93 2023-10-05

Bezeichnung Titel	Akt. Bearb. - Stufe	Ausgabe-/ Erscheinungsdatum	(vorges.) Ersatz
ISO/DIS 16756 Milch und Milcherzeugnisse - Leitfaden für die Anwendung der CPMG-gepulsten Kernspinresonanzspektrometrie (NMR-Spektrometrie) zur Fettbestimmung	40.60		
ISO 16958 Milch, Milcherzeugnisse, Säuglingsnahrung und Nahrungsergänzungsmittel für Erwachsene - Bestimmung der Fettsäurezusammensetzung - Verfahren mit Kapillargaschromatographie	90.93	2015-11-09	systematische Überprüfung: 90.93 2023-05-03
ISO/DIS 16958 Milch, Milcherzeugnisse, Säuglingsnahrung und Nahrungsergänzungsmittel für Erwachsene - Bestimmung der Fettsäurezusammensetzung - Kapillargaschromatographisches Verfahren	40.98 eingestellt		ISO 16958 2015-11-09
ISO/TS 17193 Milch - Bestimmung der Laktoperoxidase-Aktivität - Photometrisches Verfahren (Referenzverfahren)	90.93	2011-12-08	systematische Überprüfung: 90.93 2023-06-08
ISO 17792 Milch, Milcherzeugnisse und mesophile Starterkulturen - Zählung von Citrat-fermentierenden Milchsäurebakterien - Koloniezählverfahren bei 25 °C	90.93	2006-07-26	systematische Überprüfung: 90.93 2023-09-28
ISO/TS 17996	60.60	2023-02-06	ISO/TS 17996 2006-08-29
ISO 17997-1 Milch - Bestimmung des Kaseinstickstoffgehaltes - Teil 1: Indirektes Verfahren (Referenzverfahren)	90.93	2004-09-21	systematische Überprüfung: 90.93 2023-12-11
ISO 17997-2 Milch - Bestimmung des Kaseinstickstoffgehaltes - Teil 2: Direktes Verfahren	90.93	2004-09-21	systematische Überprüfung: 90.93 2023-12-11
ISO 19660 Sahne - Bestimmung des Fettgehaltes - Acido-butyrometrisches Verfahren	90.93	2018-02-08	systematische Überprüfung: 90.93 2023-06-08
ISO 19662 Milch - Bestimmung des Fettgehaltes - Acido-butyrometrisches Verfahren (Gerber-Verfahren)	90.93	2018-02-08	ISO 488 2008-08-26 ISO 2446 2008-08-26 systematische Überprüfung: 90.93 2023-06-08
ISO 20128 Milcherzeugnisse - Zählung von präsumtivem Lactobacillus acidophilus auf selektivem Medium - Koloniezählverfahren bei 37 °C	90.93	2006-05-12	systematische Überprüfung: 90.93 2023-09-28
ISO 20647 Säuglingsnahrung und Nahrungsergänzungsmittel für Erwachsene - Bestimmung des Gesamtiods - Massenspektrometrie mit induktiv gekoppeltem Plasma (ICP-MS)	90.93	2015-11-09	systematische Überprüfung: 90.93 2023-05-03
ISO/DIS 20647 Säuglingsnahrung und Nahrungsergänzungsmittel für Erwachsene - Bestimmung des Gesamtiods - Massenspektrometrie mit induktiv gekoppeltem Plasma (ICP-MS)	40.98 eingestellt		ISO 20647 2015-11-09

Bezeichnung Titel	Akt. Bearb. - Stufe	Ausgabe-/ Erscheinungsdatum	(vorges.) Ersatz
ISO 20649 Säuglingsanfangsnahrung und Nahrungsmittelerzeugnisse für Erwachsene - Bestimmung von Chrom, Selen und Molybdän mittels Massenspektrometrie mit induktiv gekoppeltem Plasma (ICP-MS)	90.93	2015-11-09	systematische Überprüfung: 90.93 2023-05-03
ISO/DIS 20649 Säuglingsnahrung und Nahrungsergänzungsmittel für Erwachsene - Bestimmung von Chrom, Selen und Molybdän - Massenspektrometrie mit induktiv gekoppeltem Plasma (ICP-MS)	40.98 eingestellt		ISO 20649 2015-11-09
ISO 21422 Milch, Milcherzeugnisse, Säuglingsnahrung und Nahrungsergänzungsmittel für Erwachsene - Bestimmung des Chloridgehaltes - Potentiometrisches Titrationsverfahren	90.93	2018-08-31	systematische Überprüfung: 90.93 2023-12-12
ISO 22160 Milch und flüssige Milcherzeugnisse - Bestimmung der Aktivität der alkalischen Phosphatase - Verfahren mit einem enzymatisch photoaktivierten System (EPAS)	90.93	2007-03-28	systematische Überprüfung: 90.93 2023-03-10
ISO 22935-1 Milch und Milcherzeugnisse - Sensorische Analyse - Teil 1: Rekrutierung, Auswahl, Schulung und Monitoring von Prüfpersonen	60.60	2023-04-12	ISO 22935-1 2009-04-17
ISO 22935-2 Milch und Milcherzeugnisse - Sensorische Analyse - Teil 2: Verfahren für die sensorische Beurteilung	60.60	2023-04-12	ISO 22935-2 2009-04-17
ISO 22935-3 Milch und Milcherzeugnisse - Sensorische Analyse - Teil 3: Verfahren zur Beurteilung sensorischer Eigenschaften auf Übereinstimmung mit Produktspezifikationen mittels Punktvorgabe	60.60	2023-04-12	ISO 22935-3 2009-04-17
ISO 23058 Milch und Milchprodukte - Schaf- und Ziegenlab - Bestimmung der Gesamt-Milchgerinnungsaktivität	90.93	2006-09-19	systematische Überprüfung: 90.93 2023-10-05
ISO/AWI 24141 Milch und Milcherzeugnisse - Leitfaden zur Harmonisierung und Vereinfachung der Verwendung und Auslegung von Analysebescheinigungen für Tierarzneimittelstandards	20.00		
ISO/AWI 24167 Milch und Milcherzeugnisse - In-vitro-Verdauungsprotokoll für die Analyse der Proteinverdaulichkeit und des In-vitro-Verdaulichkeits-Scores für unverdauliche Aminosäuren (DIAAS)	20.00		
ISO/AWI 24191 Milch und Milcherzeugnisse - Quantifizierung von freien Fettsäuren - Kapillargaschromatographisches Verfahren	20.00		
ISO 26323 Milcherzeugnisse - Bestimmung der Säuerung von Molkereikulturen durch kontinuierliche pH-Messung (CpH)	90.92	2009-06-18	systematische Überprüfung: 90.92 2023-09-29
ISO/AWI 26323 Milcherzeugnisse - Bestimmung der Säuerungsaktivität von Milchkulturen durch kontinuierliche pH-Messung (CpH)	10.99		ISO 26323 2009-06-18
ISO/TS 27265 Milchpulver - Zählung der besonders thermostabilen Sporen von thermophilen Bakterien	90.92	2009-07-28	systematische Überprüfung: 90.92 2023-09-29

Bezeichnung Titel	Akt. Bearb. - Stufe	Ausgabe-/ Erscheinungsdatum	(vorges.) Ersatz
ISO 27871 Käse und Schmelzkäse - Bestimmung von Stickstoffanteilen	90.93	2011-10-06	systematische Überprüfung: 90.93 2023-10-05
ISO/DIS 29981 Milcherzeugnisse - Zählung von Bifidobakterien - Koloniezählverfahren	40.60		ISO 29981 2010-01-19
ISO/AWI TS 11059	20.00		ISO/TS 11059 2009-07-17
ISO/AWI TS 27265	10.99		ISO/TS 27265 2009-07-28
ISO/PWI 24691	00.00		
ISO/PWI 24692	00.00		
ISO/PWI 24693	00.00		
ISO/PWI 24694	00.00		
ISO/PWI 24696	00.00		
ISO/PWI 24736	00.00		

NA 057-05-14 AA

Ätherische Öle

Vorsitz:

Bearbeiter DIN: Dipl.-Ing. Anja Schönenborn-Meinhardt

ISO 210 Ätherische Öle - Allgemeine Regeln für Verpackung, das Konditionieren und die Lagerung	60.60	2023-05-02	ISO/TS 210 2014-05-21
ISO 211 Ätherische Öle - Allgemeine Regeln für die Etikettierung und Kennzeichnung von Behältern	60.60	2023-05-02	ISO/TS 211 2014-05-21

Bezeichnung Titel	Akt. Bearb. - Stufe	Ausgabe-/ Erscheinungsdatum	(vorges.) Ersatz	
ISO 770 Rohöle oder rektifizierte Öle von <i>Eucalyptus globulus</i> (<i>Eucalyptus globulus</i> Labill.)	90.93	2002-06-27	ISO 770 1980-11-01 ISO 4732 1983-10-01	systematische Überprüfung: 90.93 2023-07-17
ISO 1242 Ätherische Öle - Bestimmung der Säurezahl mit zwei Titrationsmethoden, manuell und automatisch	60.60	2023-01-13	ISO 1242 1999-10-21	
ISO 1342 Rosmarin-Öl (<i>Rosmarinus officinalis</i> L.)	90.93	2012-09-28	ISO 1342 2000-11-02	systematische Überprüfung: 90.93 2023-03-10
ISO 3045 Lorbeeröl [<i>Pimenta racemosa</i> (Mill.) J.W. Moore]	90.93	2004-05-18	ISO 3045 1974-03-01	systematische Überprüfung: 90.93 2023-07-17
ISO 3053 Grapefruitöl (<i>Citrus x paradisi</i> Macfad.), kaltgepresst	90.93	2004-09-30	ISO 3053 1975-03-01	systematische Überprüfung: 90.93 2023-07-17
ISO 3054 Ätherisches Lavandinöl Abrial (<i>Lavandula angustifolia</i> Mill. x <i>Lavandula latifolia</i> Medik.), französischer Typ	90.92	2017-02-02	ISO 3054 2001-07-26	systematische Überprüfung: 90.92 2023-12-01
ISO/CD 3054 Ätherisches Lavandinöl Abrial (<i>Lavandula angustifolia</i> Mill. x <i>Lavandula latifolia</i> Medik.), französischer Typ	30.00		ISO 3054 2017-02-02	
ISO 3063 Öl von Ylang-Ylang (<i>Cananga odorata</i> (Lam.) Hook. f. et Thomson forma genuina)	90.93	2004-11-19	ISO 3063 1983-11-01	systematische Überprüfung: 90.93 2023-07-17
ISO 3141 Nelkenblätteröl [<i>Syzygium aromaticum</i> (L.) Merr. et Perry, syn. <i>Eugenia caryophyllus</i> (Sprengel) Bullock et S. Harrison]	90.93	1997-06-05	ISO 3141 1975-03-01 ISO 3141 1986-10-02	systematische Überprüfung: 90.93 2023-07-17
ISO 3143 Nelkenstielöl [<i>Syzygium aromaticum</i> (L.) Merr. et Perry, syn. <i>Eugenia caryophyllus</i> (Sprengel) Bullock et S. Harrison]	90.93	1997-06-05	ISO 3143 1975-03-01	systematische Überprüfung: 90.93 2023-07-17
ISO 3216 Zimtbaumöl, Typ China (<i>Cinnamomum aromaticum</i> Nees, syn. <i>Cinnamomum cassia</i> Nees ex Blume)	90.93	1997-06-05	ISO 3216 1974-08-01	systematische Überprüfung: 90.93 2023-07-17
ISO 3515 Lavendelöl (<i>Lavandula angustifolia</i> Mill.)	90.93	2002-05-16	ISO 3515 1987-11-19	systematische Überprüfung: 90.93 2023-07-17
ISO 3516 Öl von Korianderfrüchten	90.93	1997-07-10	ISO 3516 1980-07-01	systematische Überprüfung: 90.93 2023-07-17

Bezeichnung Titel	Akt. Bearb. - Stufe	Ausgabe-/ Erscheinungsdatum	(vorges.) Ersatz	
ISO 3517 Neroliöl (Citrus aurantium L., syn. Citrus amara Link, syn. Citrus bigaradia Loisel, syn. Citrus vulgaris Risso)	90.93	2012-07-31	ISO 3517 2002-03-28	systematische Überprüfung: 90.93 2023-03-10
ISO 3518 Sandelholzöl (Santalum album L.)	90.92	2022-02-15	ISO 3518 2002-03-07	systematische Überprüfung: 90.92 2023-12-01
ISO/DIS 3518 Sandelholzöl (Santalum album L.)	40.20		ISO 3518 2022-02-15	
ISO 3523 Canangaöl (Canangao odorata (Lam.) Hook. f. et Thomson, forma macrophylla)	90.93	2002-08-29	ISO 3523 1976-12-01	systematische Überprüfung: 90.93 2023-07-17
ISO 3528 Ätherisches Mandarinenöl, Typ Italien (Citrus reticulata Blanco)	90.93	2012-06-29	ISO 3528 1997-07-10 ISO 3528 Technical Corrigendum 1 1998-08- 20	systematische Überprüfung: 90.93 2023-03-10
ISO 3757 Patchouli-Öl (Pogostemon cablin (Blanco) Benth.)	90.93	2002-10-30	ISO 3757 1978-08-01	systematische Überprüfung: 90.93 2023-07-17
ISO 3760 Selleriesamenöl (Apium graveolens L.)	90.93	2002-08-29	ISO 3760 1979-02-01	systematische Überprüfung: 90.93 2023-07-17
ISO 3809 Limonellenöl (kaltgepresst), Typ Mexiko [Citrus aurantifolia (Christm.) Swingle], mit mechanischen Verfahren gewonnen	90.93	2004-05-13	ISO 3809 1987-06-18	systematische Überprüfung: 90.93 2023-07-17
ISO 4718 Limonengrasöl [Cymbopogon flexuosus (Nees ex Steudel) J.F. Watson]	90.93	2004-05-18	ISO 4718 1981-04-01	systematische Überprüfung: 90.93 2023-07-17
ISO 4719 Spiklavendelöl [Lavandula latifolia (L.f.) Medikus], Typ Spanien	90.93	2012-12-13	ISO 4719 1999-11-25	systematische Überprüfung: 90.93 2023-07-17
ISO 4720 Ätherische Öle - Nomenklatur	90.93	2018-08-30	ISO 4720 2009-08-12	systematische Überprüfung: 90.93 2023-12-04
ISO 4724 Zedernholzöl, Typ Virginia (Juniperus virginiana L.)	90.93	2004-06-15	ISO 4724 1984-10-01	systematische Überprüfung: 90.93 2023-07-17

Bezeichnung Titel	Akt. Bearb. - Stufe	Ausgabe-/ Erscheinungsdatum	(vorges.) Ersatz	
ISO 4725 Zedernholzöl, Texas (<i>Juniperus mexicana</i> Schiede)	90.93	2004-05-18	ISO 4725 1986-07-10	systematische Überprüfung: 90.93 2023-07-17
ISO 4730 Ätherisches Melaleucaöl, Terpinen-4-ol-Typ (Teebaumöl)	90.92	2017-02-02	ISO 4730 2004-09-22	systematische Überprüfung: 90.92 2023-12-01
ISO/DIS 4730 Ätherisches Melaleucaöl, Terpinen-4-ol-Typ (Teebaumöl)	40.00		ISO 4730 2017-02-02 ISO 4730 AMD 1 2018- 05-04	
ISO 4731 Geraniumöl (<i>Pelargonium</i> × ssp.)	90.93	2012-12-13	ISO 4731 2006-01-12	systematische Überprüfung: 90.93 2023-07-17
ISO 4733 Kardamomöl [<i>Elettaria cardamomum</i> (L.) Maton]	90.93	2004-06-30	ISO 4733 1981-09-01	systematische Überprüfung: 90.93 2023-07-17
ISO 4735 Citrusöle - Bestimmung des CD-Wertes durch UV-spektralphotometrische Analyse	90.93	2002-07-18	ISO 4735 1981-10-01	systematische Überprüfung: 90.93 2023-07-17
ISO 7660 Ätherische Öle; Bestimmung der Esterzahl von Ölen, die schwer-verseifbare Ester enthalten	90.93	1983-10-01		systematische Überprüfung: 90.93 2023-03-10
ISO 8902 Lavandinöl Grosso (<i>Lavandula angustifolia</i> Mill. x <i>Lavandula latifolia</i> Medik.), Typ Frankreich	90.92	2009-03-16	ISO 8902 1999-11-11	systematische Überprüfung: 90.92 2023-12-01
ISO/CD 8902 Lavandinöl Grosso (<i>Lavandula angustifolia</i> Mill. x <i>Lavandula latifolia</i> Medik.), Typ Frankreich	30.00		ISO 8902 2009-03-16	
ISO 9842 Rosenöl (<i>Rosa</i> x <i>damascena</i> Miller)	90.92	2003-09-08	ISO 9842 1991-06-20	systematische Überprüfung: 90.92 2023-05-05
ISO/DIS 9842 Rosenöl (<i>Rosa</i> x <i>damascena</i> Miller)	40.20		ISO 9842 2003-09-08	
ISO 9843 Chinesisches Zedernholzöl (<i>Cupressus funebris</i> Endlicher)	90.93	2002-05-09	ISO 9843 1991-05-16	systematische Überprüfung: 90.93 2023-07-17
ISO 9909 Dalmatinisches Salbeiöl (<i>Salvia officinalis</i> L.)	90.93	1997-05-01		systematische Überprüfung: 90.93 2023-07-17

Bezeichnung Titel	Akt. Bearb. - Stufe	Ausgabe-/ Erscheinungsdatum	(vorges.) Ersatz
ISO 13171 Ätherisches Oreganoöl [Origanum vulgare L. subsp. hirtum (Link) letsw]	90.92	2016-08-04	systematische Überprüfung: 90.92 2023-12-01
ISO 13171 CD AMD 1 Ätherisches Oreganoöl [Origanum vulgare L. subsp. hirtum (Link) letsw]	30.99		
ISO 14714 Ätherische Öle und aromatische Extrakte - Bestimmung des Restbenzolgehalts	90.92	1998-07-23	systematische Überprüfung: 90.92 2023-05-22
ISO/DIS 14714 Ätherische Öle und aromatische Extrakte - Bestimmung des Benzolgehalts	40.99		ISO 14714 1998-07-23
ISO 18054 Iris-Rhizom-Öl (Iris pallida Lam. oder Iris germanica L.) - Bestimmung des Irongehalts - Gaschromatographisches Verfahren an einer Kapillarsäule	90.93	2004-05-18	systematische Überprüfung: 90.93 2023-07-17
ISO 19817 Ätherisches Thymianöl [Thymus vulgaris L. und Thymus zygis L.], Typ Thymol	90.93	2017-11-21	ISO 14715 2010-01-26 systematische Überprüfung: 90.93 2023-03-10
ISO 20809 Ätherisches Zypressenöl (Cupressus sempervirens L.)	90.93	2017-12-05	systematische Überprüfung: 90.93 2023-03-10
ISO/CD 21099 Ätherisches Öl der Zistrose Labdanum (Cistus Ladanifer L.)	30.20		
ISO 21389 Gummiterpentinöl, China (hauptsächlich von Pinus massoniana Lamb.)	90.93	2004-06-23	systematische Überprüfung: 90.93 2023-07-17
ISO 22972 Ätherische Öle - Gaschromatographische Untersuchung an Chiralkapillarsäulen - Allgemeines Verfahren	90.93	2004-05-21	systematische Überprüfung: 90.93 2023-07-17
ISO/AWI 24255 Ätherisches Öl von Muskatellersalbei (Salvia sclarea Linnaeus) französischer Typ "préfannée" und französischer Typ "vert broyée"	10.99		
ISO/CD 24600 Ätherisches Öl der römischen Kamille (Chamaemelum nobile (L.) All. syn. Anthemis nobilis (L.))	30.20		
ISO/DIS 24608 Ätherisches Öl von Lavandin super (Lavandula x intermedia Emeric ex Loisel. 'super')	40.00		
ISO/CD 24609 Ätherisches Öl der Karottenfrucht (Daucus carota L.)	30.00		

Bezeichnung Titel	Akt. Bearb. - Stufe	Ausgabe-/ Erscheinungsdatum	(vorges.) Ersatz
ISO 25157 Ätherisches Rosenöl - Chinesische Kushui Art (Rosa sertata x Rosa rugosa)	90.93	2013-04-10	ISO/DIS 25157 systematische Überprüfung: 90.93 2023-12-04
ISO/NP 9842 Rosenöl (Rosa x damascena Miller)	10.98		ISO 9842 2003-09-08
ISO/NP 14714 Ätherische Öle und aromatische Extrakte - Bestimmung des Restbenzolgehalts	10.98		ISO 14714 1998-07-23

NA 057-06-01 AA

Jagd

Vorsitz: Hermann Wolff
 Bearbeiter DIN: Dipl.-Ing. Anja Schönenborn-Meinhardt

DIN 10107 Jagdwesen – Wildbiologie – Jagdzeiten für eine effiziente, arten- und tierschutzgerechte Bejagung von Wildwiederkäuern	20.33
--	-------

NA 057-07-01 AA

Kosmetische Mittel

Vorsitz: Carola Jagota
 Bearbeiter DIN: Dipl.-Ing. Anja Schönenborn-Meinhardt

DIN EN ISO 11930 Kosmetische Mittel - Mikrobiologie - Bewertung des antimikrobiellen Schutzes eines kosmetischen Mittels (ISO 11930:2019 + Amd 1:2022); Deutsche Fassung EN ISO 11930:2019 + A1:2022	60.60	2023-01-01	DIN EN ISO 11930 2019-04-01
DIN EN ISO 16212 Kosmetische Mittel - Mikrobiologie - Zählung von Hefen und Schimmelpilzen (ISO 16212:2017 + Amd 1:2022); Deutsche Fassung EN ISO 16212:2017 + A1:2022	60.60	2023-01-01	DIN EN ISO 16212 2017-09-01
DIN EN ISO 18415 Kosmetische Mittel - Mikrobiologie - Nachweis von spezifizierten und nichtspezifizierten Mikroorganismen (ISO 18415:2017 + Amd 1:2022); Deutsche Fassung EN ISO 18415:2017 + A1:2022	60.60	2023-01-01	DIN EN ISO 18415 2017-09-01
DIN EN ISO 18416 Kosmetische Mittel - Mikrobiologie - Nachweis von Candida albicans (ISO 18416:2015, korrigierte Fassung 2016-12-15 + Amd 1:2022); Deutsche Fassung EN ISO 18416:2015 + A1:2022	60.60	2023-01-01	DIN EN ISO 18416 2018-01-01
DIN EN ISO 21149 Kosmetische Mittel - Mikrobiologie - Zählung und Nachweis von aeroben mesophilen Bakterien (ISO 21149:2017 + Amd 1:2022); Deutsche Fassung EN ISO 21149:2017 + A1:2022	60.60	2023-01-01	DIN EN ISO 21149 2017-11-01

Bezeichnung Titel	Akt. Bearb. - Stufe	Ausgabe-/ Erscheinungsdatum	(vorges.) Ersatz
DIN EN ISO 21150 Kosmetische Mittel - Mikrobiologie - Nachweis von Escherichia coli (ISO 21150:2015 + Amd 1:2022); Deutsche Fassung EN ISO 21150:2015 + A1:2022	60.60	2023-01-01	DIN EN ISO 21150 2016-05-01
DIN EN ISO 22717 Kosmetische Mittel - Mikrobiologie - Nachweis von Pseudomonas aeruginosa (ISO 22717:2015 + Amd 1:2022); Deutsche Fassung EN ISO 22717:2015 + A1:2022	60.60	2023-01-01	DIN EN ISO 22717 2016-05-01
DIN EN ISO 22718 Kosmetische Mittel - Mikrobiologie - Nachweis von Staphylococcus aureus (ISO 22718:2015 + Amd 1:2022); Deutsche Fassung EN ISO 22718:2015 + A1:2022	60.60	2023-01-01	DIN EN ISO 22718 2016-05-01
DIN EN ISO 23675 Kosmetische Mittel - Untersuchungsverfahren für Sonnenschutzmittel - In vitro Bestimmung des Sonnenschutzfaktors (SSF) (ISO/DIS 23675:2023); Deutsche und Englische Fassung prEN ISO 23675:2023	40.50	2024-01-01 Entwurf 2023-12-08	
DIN EN ISO 23698 Kosmetische Mittel - Messung der Sonnenschutzwirkung mittels Diffusreflexionsspektroskopie (ISO/DIS 23698:2024); Deutsche und Englische Fassung prEN ISO 23698:2024	40.50	2024-03-01 Entwurf 2024-01-26	
ISO 4973 Kosmetische Mittel - Mikrobiologie - Qualitätskontrolle von Nährmedien und Verdünnungsmitteln, die in den Normen für kosmetische Mittel verwendet werden	60.60	2023-09-25	
ISO 16128-2 Kosmetische Mittel - Leitfaden über technische Definitionen und Kriterien für natürliche und biologische kosmetische Inhaltsstoffe - Teil 2: Kriterien für Inhaltsstoffe und Produkte	90.93	2017-09-15	systematische Überprüfung: 90.93 2023-07-25
ISO/TS 22176 Kosmetische Mittel - Untersuchungsverfahren - Erarbeitung eines globalen Ansatzes für die Validierung quantitativer Untersuchungsverfahren	90.92	2020-01-27	systematische Überprüfung: 90.92 2023-11-09
ISO/AWI 22176 Kosmetische Mittel - Untersuchungsverfahren - Erarbeitung eines globalen Ansatzes für die Validierung quantitativer Untersuchungsverfahren	20.00		ISO/TS 22176 2020-01-27
ISO/DIS 23675 Kosmetische Mittel - Untersuchungsverfahren für Sonnenschutzmittel - In vitro Bestimmung des Sonnenschutzfaktors (SSF)	40.20		
ISO/DIS 23698 Kosmetische Mittel - Messung der Sonnenschutzwirkung mittels Diffusreflexionsspektroskopie	40.20		
ISO/PWI 16128-2	00.00		ISO 16128-2 2017-09-15 ISO 16128-2 AMD 1 2022-08-23
ISO/PWI 24913	00.00		

Bezeichnung Titel	Akt. Bearb. - Stufe	Ausgabe-/ Erscheinungsdatum	(vorges.) Ersatz
----------------------	------------------------	--------------------------------	------------------

NA 057-08-01 AA

Sensorik

Vorsitz: Prof. Dr. Jörg Meier

Bearbeiter DIN: Philipp Döring

DIN 10955 Sensorische Prüfung - Prüfung von Lebensmittelkontaktmaterialien und -gegenständen (FCM)	92.60	2023-10-01	
DIN 10955 Sensorische Prüfung - Prüfung von Lebensmittelkontaktmaterialien und -gegenständen (FCM)	60.60	2024-01-01	
DIN 10969 Sensorische Prüfverfahren - Beschreibende Prüfung mit anschließender Qualitätsbewertung	90.93	2018-04-01	DIN 10969 2001-05-01 systematische Überprüfung: 90.93 2023-04-18
DIN 10972 Sensorische Prüfverfahren - A - nicht A Prüfung	90.93	2003-08-01	systematische Überprüfung: 90.93 2023-05-03
DIN 10973 Sensorische Prüfverfahren - Innerhalb/Außerhalb-Prüfung (In/out test)	90.93	2013-06-01	DIN 10973 2006-04-01 systematische Überprüfung: 90.93 2023-04-18
DIN EN ISO 8586 Sensorische Analyse - Auswahl und Schulung von Prüfpersonen (ISO 8586:2023); Deutsche Fassung EN ISO 8586:2023	60.60	2023-09-01	DIN EN ISO 8586 2014-05-01
DIN EN ISO 8589 rev Sensorische Analyse - Allgemeiner Leitfaden für die Gestaltung von Prüfräumen	20.00		DIN EN ISO 8589 2014-10-01
DIN EN ISO 10399 rev Sensorische Analyse - Prüfverfahren - Duo-Trio-Prüfung	20.00		DIN EN ISO 10399 2018-04-01
DIN EN ISO 11136 rev Sensorische Analyse - Methodologie - Allgemeiner Leitfaden für die Durchführung hedonischer Prüfungen (Verbrauchertests) in einem kontrollierten Umfeld	20.00		DIN EN ISO 11136 2017-10-01
DIN ISO 3972 Sensorische Analyse - Methodologie - Bestimmung der Geschmacksempfindlichkeit (ISO 3972:2011 + Cor. 1:2012)	90.93	2013-12-01	DIN 10959 1998-07-01 systematische Überprüfung: 90.93 2023-04-18
DIN ISO 3972 Beiblatt 1 Sensorische Analyse - Methodologie - Bestimmung der Geschmacksempfindlichkeit; Beiblatt 1: Praxisanleitung	90.93	2018-11-01	systematische Überprüfung: 90.93 2023-04-18

Bezeichnung Titel	Akt. Bearb. - Stufe	Ausgabe-/ Erscheinungsdatum	(vorges.) Ersatz
DIN ISO 8588 Sensorische Prüfverfahren - "A" - "nicht A" Prüfung	20.05		
DIN ISO 16779 Sensorische Analyse - Beurteilung (Ermittlung und Überprüfung) der Mindesthaltbarkeit von Lebensmitteln (ISO 16779:2015)	90.93	2018-05-01	DIN 10968 2003-12-01 systematische Überprüfung: 90.93 2023-04-18
DIN ISO 29842 Sensorische Analyse - Prüfverfahren - Balancierte unvollständige Blockpläne (ISO 29842:2011)	90.93	2013-04-01	systematische Überprüfung: 90.93 2023-04-18
ISO 3972 Sensorische Analyse - Methodologie - Bestimmung der Geschmacksempfindlichkeit	90.93	2011-10-12	ISO 3972 1991-09-26 systematische Überprüfung: 90.93 2023-09-21
ISO 4121 Sensorische Analyse - Leitfaden zur Anwendung quantitativer Responseskalen	90.93	2003-11-12	ISO 4121 1987-12-17 systematische Überprüfung: 90.93 2023-03-09
ISO 5495 Sensorische Analyse - Prüfverfahren - Paarweise Vergleichsprüfung	90.93	2005-11-10	ISO 5495 1983-03-01 systematische Überprüfung: 90.93 2023-09-21
ISO 8586 Sensorische Analyse - Auswahl und Schulung von Prüfpersonen	60.60	2023-04-13	ISO 8586 2012-12-14
ISO 8589 Sensorische Analyse - Allgemeiner Leitfaden für die Gestaltung von Prüfräumen	90.92	2007-11-29	ISO 8589 1988-11-17 systematische Überprüfung: 90.92 2023-09-20
ISO/CD 8589 Sensorische Analyse - Allgemeiner Leitfaden für die Gestaltung von Prüfräumen	30.00		ISO 8589 2007-11-29 ISO 8589 AMD 1 2014- 06-06
ISO 10399 Sensorische Analyse - Prüfverfahren - Duo-Trio-Prüfung	90.92	2017-12-07	ISO 10399 2004-06-23 systematische Überprüfung: 90.92 2023-11-08
ISO/CD 10399 Sensorische Analyse - Prüfverfahren - Duo-Trio-Prüfung	30.00		ISO 10399 2017-12-07
ISO 11037 Sensorische Analyse - Leitfaden für die sensorische Bewertung der Farbe von Lebensmitteln	90.93	2011-07-13	ISO 11037 1999-08-12 systematische Überprüfung: 90.93 2023-04-24
ISO 11136 Sensorische Analyse - Methodologie - Allgemeiner Leitfaden für die Durchführung hedonischer Prüfungen (Verbrauchertests) in einem kontrollierten Umfeld	90.92	2014-12-01	systematische Überprüfung: 90.92 2023-12-01

Bezeichnung Titel	Akt. Bearb. - Stufe	Ausgabe-/ Erscheinungsdatum	(vorges.) Ersatz
ISO/AWI 11136 Sensorische Analyse - Methodologie - Allgemeiner Leitfaden für die Durchführung hedonischer Prüfungen (Verbrauchertests) in einem kontrollierten Umfeld	10.99		ISO 11136 2014-12-01 ISO 11136 AMD 1 2020-01-27
ISO 13301 Sensorische Analyse - Methodologie - Allgemeine Grundlagen zur Bestimmung von Geruchs-, Flavour- und Geschmackserkennungsschwellen mittels eines Auswahlverfahrens aus 3 Alternativen (3-AFC)	90.93	2018-04-24	ISO 13301 2002-09-26 systematische Überprüfung: 90.93 2023-09-21
ISO 13302 Sensorische Analyse - Verfahren zur Feststellung von Geschmacksveränderungen von Lebensmitteln die aus Packstoffen übertragen werden	90.93	2003-08-11	systematische Überprüfung: 90.93 2023-07-07
ISO 16657 Sensorische Prüfung - Geräte – Verkostungsglas für Olivenöl	60.60	2023-06-05	ISO 16657 2006-07-06
ISO 16779 Sensorische Analyse - Beurteilung (Ermittlung und Überprüfung) der Mindesthaltbarkeit von Lebensmitteln	90.93	2015-08-14	systematische Überprüfung: 90.93 2023-03-09
ISO/AWI 19329 Sensorik - Methodik - Verbrauchersegmentierung	10.99		
ISO/AWI 19582 Sensorische Testvariabilität: Präzision, Genauigkeit, Wiederholbarkeit, Replikation und Reproduzierbarkeit	10.99		
ISO 29842 Sensorische Analyse - Prüfverfahren - Balancierte unvollständige Blockpläne	90.92	2011-07-06	systematische Überprüfung: 90.92 2023-03-30
ISO/FDIS 29842 Sensorische Analyse - Prüfverfahren - Balancierte unvollständige Blockpläne	50.00		ISO 29842 2011-07-06 ISO 29842 AMD 1 2015-03-10
ISO/NP 20861	10.98		
ISO/WD 5877 Sensorische Analyse - Allgemeiner Leitfaden zur Durchführung von Wahrnehmungstests mit Verbrauchern unter Gebrauchsbedingungen, im unkontrollierten Bereich	20.98 eingestellt		

Bezeichnung Titel	Akt. Bearb. - Stufe	Ausgabe-/ Erscheinungsdatum	(vorges.) Ersatz
----------------------	------------------------	--------------------------------	------------------

NA 057-08-02 AA

Lebensmittelauthentizität

Vorsitz: Jan Teipel
 Bearbeiter DIN: Sylvio Fischbach

DIN EN 17972	50.25	2023-05-01 Entwurf 2023-03-31	
Lebensmittelauthentizität - Lebensmittelauthentizität und -betrug - Konzepte und Begriffe; Deutsche und Englische Fassung prEN 17972:2023			

NA 057-08-02-02 AK

Molekularbiologische Speziesanalytik

Vorsitz: Dr. Claudia Brünen-Nieweler
 Bearbeiter DIN: Sylvio Fischbach

DIN EN 17881	50.25	2022-08-01 Entwurf 2022-07-08	
Lebensmittelauthentizität - DNA-Barcoding von Muscheln und Muschelprodukten anhand eines definierten mitochondrialen 16S rRNA-Genabschnittes; Deutsche Fassung FprEN 17881:2024			
DIN EN 17882	50.25	2022-08-01 Entwurf 2022-07-08	
Lebensmittelauthentizität — DNA-Barcoding von Fleisch und Fleischerzeugnissen von Säugetieren und Vögeln anhand definierter mitochondrialer Cytochrom b- und Cytochrom c Oxidase-I-Gensegmente; Deutsche Fassung FprEN 17882:2024			
DIN EN 18033	40.50	2023-12-01 Entwurf 2023-11-10	
Lebensmittelauthentizität - Quantifizierung von Equiden-DNA im Verhältnis zu Säugetier-DNA in rohem Rindfleisch; Deutsche und Englische Fassung prEN 18033:2023			
DIN EN 18057	40.50	2024-03-01 Entwurf 2024-02-16	
Lebensmittelauthentizität - Quantifizierung von Reh-DNA im Verhältnis zu Säugetier-DNA in Fleisch und Fleischprodukten; Deutsche und Englische Fassung prEN 18057:2024			
DIN EN ISO 17174	40.93	2024-03-01 Entwurf 2024-01-26	DIN CEN/TS 17303 DIN SPEC 10703 2019-06-01
Untersuchung auf molekulare Biomarker - DNA-Barcoding von Fisch und Fischprodukten anhand definierter mitochondrialer Cytochrom b- und Cytochrom c-Oxidase I-Genabschnitte (ISO/DIS 17174:2023); Deutsche und Englische Fassung prEN ISO 17174:2023			
DIN EN ISO 20813	60.60	2023-04-01	
Untersuchung auf molekulare Biomarker - Verfahren zur Identifizierung und zum Nachweis von Tierarten in Lebensmitteln (Nukleinsäureverfahren) - Allgemeine Anforderungen und Definitionen (ISO 20813:2019); Deutsche Fassung EN ISO 20813:2022			
ISO/DIS 17174	40.99		
Untersuchung auf molekulare Biomarker - DNA-Barcoding von Fisch und Fischprodukten anhand definierter mitochondrialer Cytochrom b- und Cytochrom c-Oxidase I-Genabschnitte			

Bezeichnung Titel	Akt. Bearb. - Stufe	Ausgabe-/ Erscheinungsdatum	(vorges.) Ersatz
ISO/TS 20224-10	60.60	2024-02-19	
ISO/TS 20224-11	60.60	2024-02-19	
ISO/NP TS 24910-1	10.60		

NA 057-08-02-03 AK Kaffee und Kaffeeprodukte

Vorsitz: Prof. Dr. Karl Speer
 Bearbeiter DIN: Sylvio Fischbach

DIN EN 18003	40.50	2023-10-01 Entwurf 2023-08-25	DIN 10779 2011-03-01
Lebensmittelauthentizität - Bestimmung des Gehaltes an 16-O-Methylcafestol in Roh- und Röstkaffee - HPLC-Verfahren; Deutsche und Englische Fassung prEN 18003:2023			
ISO/AWI TS 24910-2	20.00		

NA 057-08-02-04 AK NMR-Analytik

Vorsitz: Jan Teipel
 Bearbeiter DIN: Sylvio Fischbach

DIN EN 17992	40.50	2023-07-01 Entwurf 2023-06-23	
Lebensmittelauthentizität - Bestimmung des Gehalts von 16-O-Methylcafestol, 16-O-Methylkahweol und deren Derivaten als Summenparameter in Röstkaffee mittels ^{1}H -qNMR; Deutsche und Englische Fassung prEN 17992:2023			
DIN EN 00460017	10.90		
Lebensmittelauthentizität — Authentizität von Safran mittels ^{1}H -qNMR			
DIN EN 00460019	10.90		
Lebensmittelauthentizität — Nicht-zielgerichtetes Screening von Gewürzen und Kräutern mittels ^{1}H -NMR			

Bezeichnung Titel	Akt. Bearb. - Stufe	Ausgabe-/ Erscheinungsdatum	(vorges.) Ersatz
----------------------	------------------------	--------------------------------	------------------

NA 057-08-02-05 AK Validierungskonzepte für nicht-zielgerichtete Verfahren in der Analytik

Vorsitz: Prof. Dr. Stephan Schwarzinger
 Bearbeiter DIN: Sylvio Fischbach

DIN EN 00460015	10.90		
Lebensmittelauthentizität — Validierung von nicht-zielgerichteten Prüfverfahren für die Authentizität von Lebens- und Futtermitteln — Allgemeines und Begriffe			

NA 057-08-02-06 AK Stabilisotopenanalyse

Vorsitz: Dr. Antje Schellenberg
 Bearbeiter DIN: Sylvio Fischbach

DIN EN 16466-1	50.25	2023-05-01 Entwurf 2023-04-14	DIN EN 16466-1 2013- 03-01
Lebensmittelauthentizität - Isotopenanalyse von Essigsäure und Wasser in Essig - Teil 1: $\delta^{13}C$-NMR-Analyse von Essigsäure; Deutsche Fassung FprEN 16466-1:2024			
DIN EN 17958	50.25	2023-03-01 Entwurf 2023-01-27	
Lebensmittelauthentizität - Bestimmung des $\delta^{13}C$-Wertes von Mono- (Fructose und Glucose), Di- und Trisacchariden in Honig durch Flüssigchromatographie-Isotopenverhältnis-Massenspektrometrie (LC-IRMS); Deutsche Fassung FprEN 17958:2024			
DIN EN 18054	40.50	2024-03-01 Entwurf 2024-02-16	
Lebensmittelauthentizität - Bestimmung von C- und/oder N-Isotopenverhältnissen in Lebensmitteln mittels Elementaranalyse mit Isotopenverhältnis-Massenspektrometrie (EA-IRMS); Deutsche und Englische Fassung prEN 18054:2024			
DIN EN 00460021	10.90		
Lebensmittelauthentizität — Bestimmung des $^{18}O/^{16}O$ -Isotopenverhältnisses in flüssigen, wässrigen Lebensmittelmatrizes durch Equilibations-Isotopenverhältnis-Massenspektrometrie (Eq-IRMS)			
DIN EN 00460022	10.90		
Lebensmittelauthentizität — Probenvorbereitung für die Isotopenverhältnisanalyse von Frucht- und Gemüsesäften und verwandten Produkten			

NA 057-08-03 AA Vegane, vegetarische und pflanzenbasierte Lebensmittel

Vorsitz: Ralf Müller-Amenitsch
 Bearbeiter DIN: Dr. Sophie Oberländer-Hayn

DIN EN ISO 23662	60.60	2024-04-01	
Definitionen und technische Kriterien für Lebensmittel und Lebensmittelzutaten, die für Vegetarier oder Veganer geeignet sind, sowie für die Kennzeichnung und Angaben (ISO 23662:2021); Deutsche Fassung EN ISO 23662:2024			

Bezeichnung Titel	Akt. Bearb. - Stufe	Ausgabe-/ Erscheinungsdatum	(vorges.) Ersatz
ISO/CD 8700 Pflanzliche Lebensmittel - Begriffe und Definitionen	30.99		
ISO/NP 25134	10.20		

NA 057-08-04 AA

Desinfektionsmittel Tierhaltung/Lebensmittelbereich

Vorsitz: Prof. Dr. Uwe Rösler

Bearbeiter DIN: Sibylle Herbst

DIN EN 1657	40.50	2023-06-01 Entwurf 2023-04-28	DIN EN 1657 2016-11-01
Chemische Desinfektionsmittel und Antiseptika - Quantitativer Suspensionsversuch zur Bestimmung der fungiziden oder levuroziden Wirkung chemischer Desinfektionsmittel und Antiseptika für den Veterinärbereich - Prüfverfahren und Anforderungen (Phase 2, Stufe 1); Deutsche und Englische Fassung prEN 1657:2023			
DIN EN 13704 rev	20.00		
Chemische Desinfektionsmittel - Quantitativer Suspensionversuch zur Bestimmung der sporiziden Wirkung chemischer Desinfektionsmittel in den Bereichen Lebensmittel, Industrie, Haushalt und öffentliche Einrichtungen - Prüfverfahren und Anforderungen (Phase 2, Stufe 1)			
DIN EN 14204	40.25		DIN EN 14204 2013-02-01
Chemische Desinfektionsmittel und Antiseptika - Quantitativer Suspensionsversuch zur Bestimmung der mykobakteriziden Wirkung chemischer Desinfektionsmittel und Antiseptika für den Veterinärbereich - Prüfverfahren und Anforderungen (Phase 2, Stufe 1); Deutsche und Englische Fassung prEN 14204:2023			
DIN EN 14349	40.50	2023-02-01 Entwurf 2023-01-06	DIN EN 14349 2013-02-01
Chemische Desinfektionsmittel und Antiseptika - Quantitativer Oberflächenversuch zur Bestimmung der bakteriziden Wirkung chemischer Desinfektionsmittel und Antiseptika für den Veterinärbereich auf nicht-porösen Oberflächen ohne mechanische Wirkung - Prüfverfahren und Anforderungen (Phase 2, Stufe 2); Deutsche und Englische Fassung prEN 14349:2023			
DIN EN 14675 rev	20.00		DIN EN 14675 2015-06-01
Chemische Desinfektionsmittel und Antiseptika - Quantitativer Suspensionsversuch zur Bestimmung der viruziden Wirkung chemischer Desinfektionsmittel und Antiseptika für den Veterinärbereich - Prüfverfahren und Anforderungen (Phase 2, Stufe 1); German and English version prEN 14675:2022			
DIN EN 17122/A1	40.50	2023-03-01 Entwurf 2023-01-27	
Chemische Desinfektionsmittel und Antiseptika - Quantitativer Oberflächenversuch zur Bestimmung der viruziden Wirkung chemischer Desinfektionsmittel und Antiseptika für den Veterinärbereich auf nicht-porösen Oberflächen - Prüfverfahren und Anforderungen - Phase 2, Stufe 2; Deutsche und Englische Fassung EN 17122:2019/prA1:2023			
DIN EN 17422 rev	20.00		DIN EN 17422 2022-09-01
Chemische Desinfektionsmittel und Antiseptika - Quantitativer Oberflächenversuch zur Beurteilung von Zitzendesinfektionsmittel für den Veterinärbereich - Prüfverfahren und Anforderungen (Phase 2, Stufe 2); Deutsche und Englische Fassung prEN 17422:2023			

Bezeichnung Titel	Akt. Bearb. - Stufe	Ausgabe-/ Erscheinungsdatum	(vorges.) Ersatz
----------------------	------------------------	--------------------------------	------------------

DIN EN 17914	40.50	2022-11-01 Entwurf 2022-10-14	
Chemische Desinfektionsmittel und Antiseptika - Quantitativer Suspensionsversuch zur Bestimmung der viruziden Wirkung chemischer Desinfektionsmittel und Antiseptika in den Bereichen Lebensmittel, Industrie, Haushalt und öffentliche Einrichtungen - Prüfverfahren und Anforderungen (Phase 2, Stufe 1); Deutsche und Englische Fassung prEN 17914:2022			

DIN EN 17915	40.50	2022-11-01 Entwurf 2022-10-21	
Chemische Desinfektionsmittel und Antiseptika - Quantitative Keimträgerprüfung zur Bestimmung der viruziden Wirkung chemischer Desinfektionsmittel auf harten nicht-porösen Oberflächen in den Bereichen Lebensmittel, Industrie, Haushalt und öffentliche Einrichtungen - Prüfverfahren und Anforderungen (Phase 2, Stufe 2); Deutsche und Englische Fassung prEN 17915:2022			

NA 057-08-06 AA

Frisch- und Trockenbackhefe

Vorsitz: Dr. Torsten Pietsch

Bearbeiter DIN: Juliane Jung

ISO/WD 23983	20.20		
---------------------	-------	--	--

Legende Bearbeitungsstufen:

In der folgenden Legende sind die Bearbeitungsstufen der Projektverfolgung exemplarisch aufgeführt. Es werden die Hauptstufen im Projektfortschritt aufgeführt und beispielhaft einige Detailstufen. In der Projektliste können weitere Detailstufen aufgeführt sein, die in dieser Legende nicht erscheinen. Diese Detailstufen geben den jeweils aktuellen Stand des Projektes in der Hauptstufe an.

In den jeweiligen Stufen bezeichnet die Detaillierung .00 den Beginn der Stufe und .99 das Ende der Stufe. Wird ein Projekt gestrichen, wird dies mit der Detaillierung .98 in der jeweiligen Stufe dokumentiert. Wird ein Projekt zurückgestellt, wird dies mit der Detaillierung .91 in der jeweiligen Stufe dokumentiert.

00.	Stufe Vorschlag	90.	Stufe Überprüfung
00.60	Vorschlagsstufe	90.92	überprüft - Neuausgabe beschlossen
10.	Stufe Registrierung	90.93	überprüft - bestätigt
10.20	Vorschlag verteilt	92.60	mit Ersatz zurückgezogen
10.99	Annahme (Vorschlag)	99.60	ohne Ersatz zurückgezogen
20.	Stufe Prüfung/Ankündigung		
20.20	Beginn der Ausarbeitung		
20.60	Norm-Vorlage erstellt		
30.	Stufe Konsensbildung		
30.20	Norm-Vorlage verteilt		
30.60	Norm-Vorlage verabschiedet		
40.	Stufe Entwurf		
40.10	Manuskript für Norm-Entwurf/Manuskriptverfahren		
40.20	Beginn der Umfrage		
40.40	Ausgabe Norm-Entwurf/Manuskriptverfahren (Beginn der Einspruchsfrist)		
40.45	Ende Einspruchsfrist (nationaler Termin)		
40.60	Ende der Umfrage (europäischer/internationaler Termin)		
45.60	Kommentare eingearbeitet/Manuskript für Norm verabschiedet		
50.	Stufe Formellen Abstimmung		
50.10	Manuskript für Norm		
50.20	Beginn der Abstimmung (Formal Vote)		
50.60	Ende der formellen Abstimmung/parallelen formellen Abstimmung		
60.	Stufe Veröffentlichung		
60.10	Start der Veröffentlichung/Lieferung stabile Fassung		
60.60	Ausgabe Norm		