

The DIN logo, consisting of the letters 'DIN' in a bold, sans-serif font, with a horizontal line above and below the letters. It is positioned on a white square background, which is part of a larger dark blue rectangular area in the top left corner of the slide.

DIN

Normen und Standards für die Lebensmittelanalytik



Agenda

5 Minuten für die Normung – eine Einführung

Alexandra Horn, Leiterin Expertengewinnung und Kooperationen, DIN e. V.

Normen für Lebensmittelanalytik – ein Überblick

Juliane Jung, Senior Teamkoordinatorin, DIN e.V.

Vorteile und Angebote für Unternehmen und Verbände

Alexandra Horn, Leiterin Expertengewinnung und Kooperationen, DIN e. V.

Ausblick und Q&A



Menti-Umfrage:

Haben Sie bereits am 29. April 2026 am Verbände Dialog teilgenommen?





Menti-Umfrage: Was erwarten Sie von dieser Veranstaltung?



The DIN logo, consisting of the letters 'DIN' in a bold, sans-serif font, is centered within a white square. This square is part of a larger graphic element on the left side of the slide, which includes several shades of blue and grey rectangles.

DIN

5 Minuten für die Normung

The background of the slide is a blurred laboratory setting. In the foreground, a white test tube rack holds six test tubes filled with liquids of different colors: blue, light blue, pink, green, yellow, and cyan. To the left of the rack, there is a red apple, a strawberry, and a carton of eggs. To the right, there are several red tomatoes and a yellow lemon. The overall scene suggests a connection between scientific research and everyday life.

Beispiel einer DIN-Norm

1 Einleitung

Diese Norm legt Leitlinien und Empfehlungen für
restenrt.

2 Anwendungsbereich

Diese Norm ist anwendbar auf Organisationen, die ...

3 Begriffe

In diesem Dokument gelten die folgenden Begriffe mit
den jeweiligen Definitionen:

4 Anforderungen

Die Anforderungen in diesem Dokument sind in folgender
Form dargestellt:

- a) Anforderung 1
- b) Anforderung 2
- c) Anforderung 3



Eine Norm ist ein **Dokument**, das ein
einheitliches Verständnis von
Anforderungen an **Produkte**,
Dienstleistungen oder **Verfahren**
schafft.



Resilienz in Agrifood-Systemen



Videobasiertes Recruiting
mit KI



Recycling von Dünger
aus Trockentoiletten



Digitaler Marktplatz zum
Recycling von Kunststoffen



Digitalisiertes Monitoring
für den Bau



Realitätsnahe Anonymisierung
mit KI



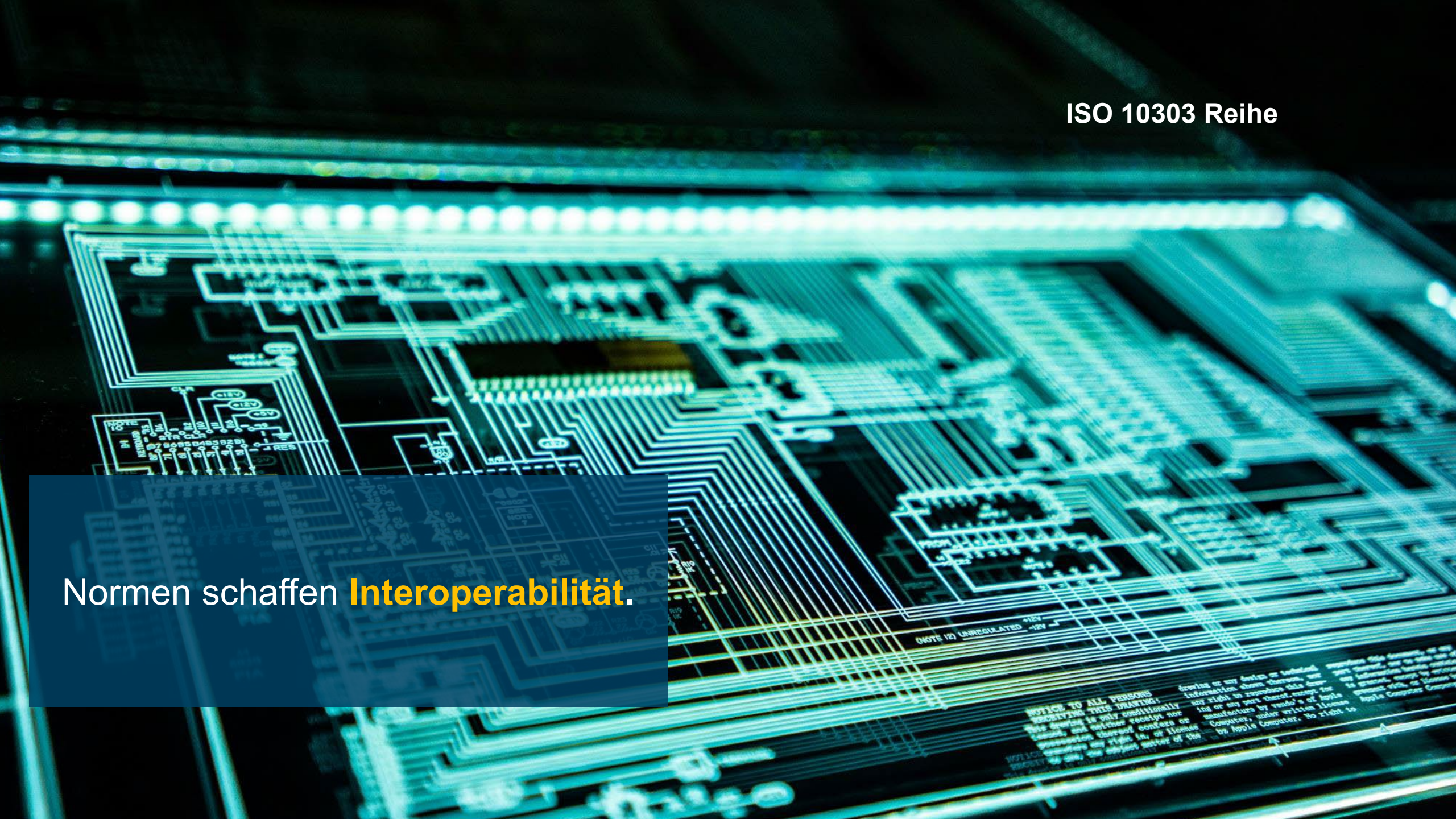
DIN EN 1176

Normen sorgen für **Sicherheit.**

A photograph of three people in a factory or industrial setting. On the left, a man with glasses and a black shirt is looking at a laptop. In the center, a woman with long brown hair and glasses is smiling and looking at the laptop. On the right, a man with curly hair and a beard, wearing a light blue shirt, is leaning over the laptop. They are surrounded by industrial equipment, including a robotic arm and various mechanical components. The background shows a clean, modern industrial environment with metal frames and cables.

DIN EN ISO 9001

Normen tragen zur **Qualität** bei.



ISO 10303 Reihe

Normen schaffen **Interoperabilität.**



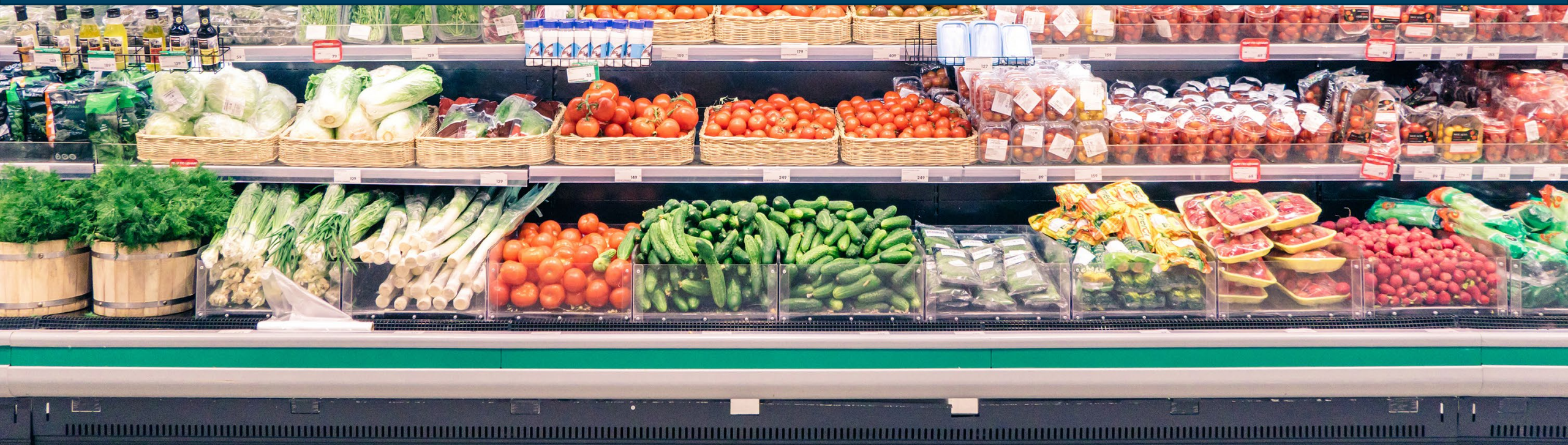
Normen schaffen **Interoperabilität.**

Normen erleichtern den
internationalen Handel.

DIN EN 15011 und ISO 668



Normungsthemen im Bereich **Lebensmittel** und **landwirtschaftliche Produkte**





Normung im Lebensmittelsektor



Zwei Ebenen:

- Koordinierungsebene → Vorstand, Beirat und Strategiegausschüsse
- Arbeitsebene → 8 Fachbereiche, die verschiedene Themen in Arbeitsausschüssen und Arbeitskreisen bündeln

Zusammenarbeit auf europäischer (CEN) und internationaler Ebene (ISO)

Auf Bundesebene sehr enge Zusammenarbeit mit dem Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) hinsichtlich der Amtlichen Sammlung von Untersuchungsverfahren (ASU)



Normung im Lebensmittelsektor



Fachbereich 01

Lebensmittelanalytik – Horizontale Verfahren

- NA 057-01-02 AA** → Bestrahlte Lebensmittel
- NA 057-01-03 AA** → Biotoxine
- NA 057-01-04 AA** → Gentechnisch modifizierte Lebensmittel
- NA 057-01-05 AA** → Lebensmittelallergene
- NA 057-01-06 AA** → Mikrobiologie der Lebensmittelkette
- NA 057-01-07 AA** → Nitrat, Nitrit
- NA 057-01-08 AA** → Pestizide
- NA 057-01-09 AA** → Elemente und ihre Verbindungen
- NA 057-01-10 AA** → Sulfite
- NA 057-01-11 AA** → Süßungsmittel
- NA 057-01-13 AA** → Vitamine und Carotinoide
- NA 057-01-14 AA** → Prozesskontaminanten
- NA 057-01-15 AA** → Natürliche Lebensmittelzutaten



Fachbereich 04

Tabak

- NA 057-04-01 AA** → Tabak und Tabakerzeugnisse

Fachbereich 02

Lebensmittelhygiene/Lebensmittelsicherheit

- NA 057-02-01 AA** → Lebensmittelhygiene
- NA 057-02-02 AA** → Lebensmittelsicherheit – Management-Systeme
- NA 057-02-03 AA** → Tiergesundheit



Fachbereich 03

Landwirtschaft

- NA 057-03-01 AA** → Bodenverbesserungsmittel und Kultursubstrate
- NA 057-03-02 AA** → Düngemittel
- NA 057-03-03 AA** → Futtermittel
- NA 057-03-04 AA** → Schädlingsbekämpfung
- NA 057-03-06 AA** → Pflanzen-Biostimulanzen
- NA 057-03-07 AA** → Nachhaltiger Kakao und dessen Rückverfolgbarkeit
- NA 057-03-08 AA** → Solarenergienutzung in der Landwirtschaft





Normung im Lebensmittelsektor

Fachbereich 05

Lebensmittelanalytik – Vertikale Verfahren

- NA 057-05-03 AA** → Essig
- NA 057-05-05 AA** → Gemeinschaftsausschuss für die Analytik von Fetten, Ölen, Fettprodukten, verwandten Stoffen und Rohstoffen
- NA 057-05-06 AA** → Getreide und Getreideerzeugnisse
- NA 057-05-07 AA** → Gewürze und würzende Zutaten
- NA 057-05-08 AA** → Bienenprodukte
- NA 057-05-09 AA** → Kaffee
- NA 057-05-11 AA** → Tee
- NA 057-05-13 AA** → Milch und Milcherzeugnisse – Probe-
nahme- und Untersuchungsverfahren
- NA 057-05-14 AA** → Ätherische Öle
- NA 057-05-15 AA** → Dopingprävention - Nahrungsergänzungsmittel und Sportlernahrung

Fachbereich 06

Jagd

- NA 057-06-01 AA** → Jagd

Fachbereich 07

Kosmetische Mittel

- NA 057-07-01 AA** → Kosmetische Mittel

Fachbereich 08

Allgemeine Grundlagen, sensorische Prüfung sowie Desinfektionsmittelprüfung

- NA 057-08-01 AA** → Sensorik
- NA 057-08-02 AA** → Lebensmittelauthentizität
- NA 057-08-03 AA** → Vegane, vegetarische und pflanzenbasierte Lebensmittel
- NA 057-08-04 AA** → Desinfektionsmittel Tierhaltung/Lebensmittelbereich
- NA 057-08-05 AA** → Bestimmung von Mikroplastik in Lebensmitteln
- NA-057-08-06 AA** → Frisch- und Trockenbackhefe
- NA-057-08-07 AA** → Daten-gestützte Agrar- und Lebensmittelsysteme
- NA-057-08-08 AA** → Notfallverpflegung
- NA 057-08-09 AA** → Mangelernährung in Krankenhäusern



Normung im Lebensmittelsektor

Was ist genormt und was nicht?

Prüfvorschriften

Probenahme

Lebensmitteleigenschaften*

Zutaten/Zusammensetzung*

Terminologie

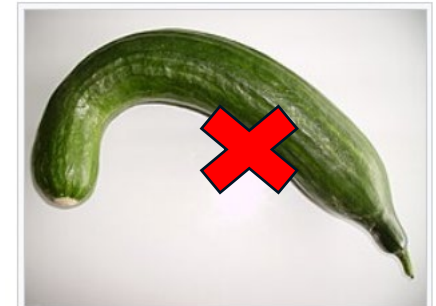
Anforderungen und Eigenschaften von Geräten*

Lebensmittelkennzeichnung*

Managementsysteme



Gerade Gurke

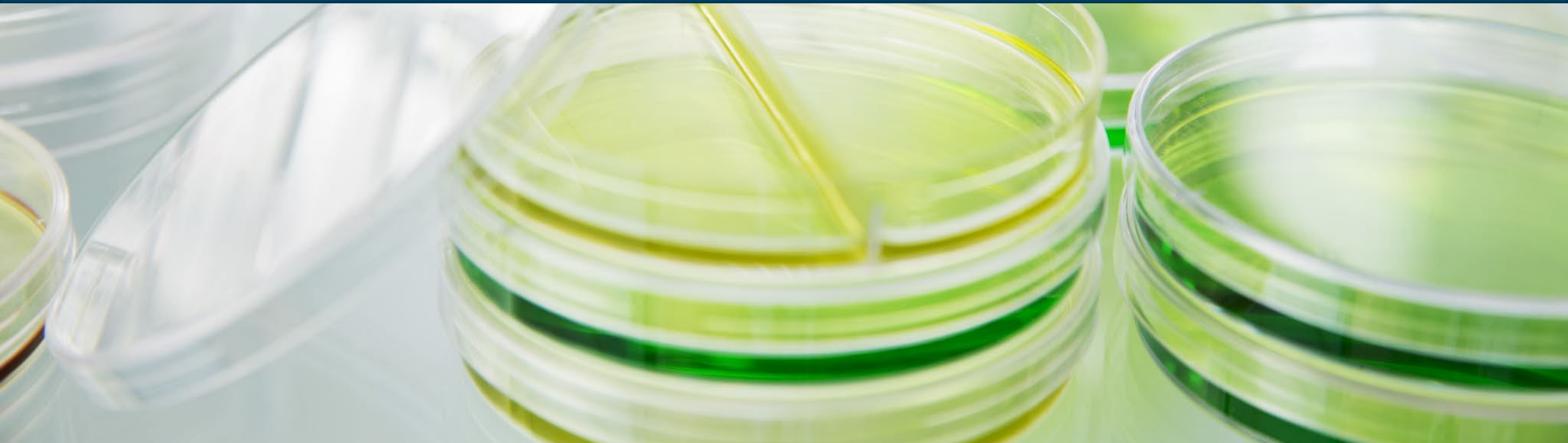


Eine Gurke mit einem nach Klasse III zulässigen Krümmungsgrad

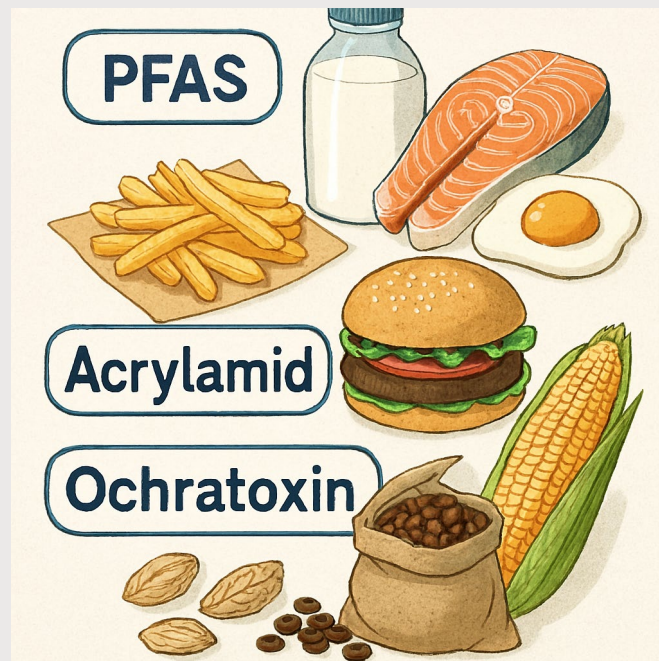
Eine Gurke mit einem unter Klasse III zulässigen Krümmungsradius.

*selten und nur unter bestimmten Umständen

Lebensmittelanalytik



Lebensmittelanalytik – Beispiel



- Natürliche Toxine, Umweltschadstoffe und Prozesskontaminanten können auf verschiedenen Stufen der Erzeugung, Verarbeitung oder des Transports in Lebensmittel gelangen oder die Folge von Umweltverschmutzungen sein
- Neue wissenschaftliche Erkenntnisse führen zu mehr Regulierung von Kontaminanten in Lebensmitteln
- Amtliche Kontrollen und Eigenkontrollen von Herstellern weltweit benötigen zuverlässige und wirksame analytische Verfahren für den Nachweis
- Normung liefert validierte analytische Verfahren, die in Zusammenarbeit mit europäischen Experten und EU-Fördermitteln entwickelt werden

Lebensmittelauthentizität



Lebensmittelauthentizität - Beispiel



DIN EN 17992

Lebensmittelauthentizität -
Bestimmung des Gehalts von 16-O-Methylcafestol, 16-O-Methylkahweol und deren Derivaten als Summen-parameter in Röstkaffee mittels ^1H -qNMR

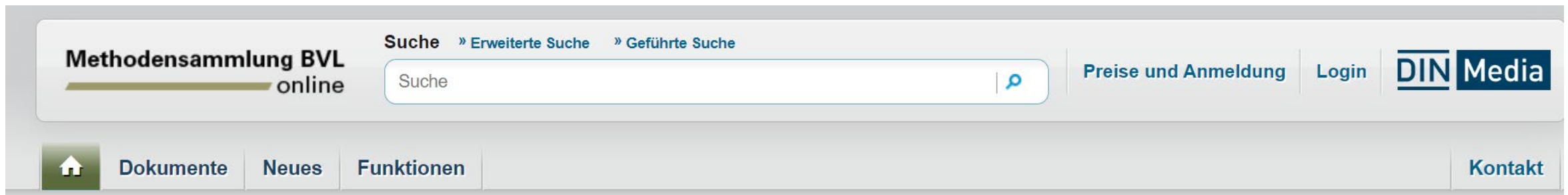
DIN EN 18003

Lebensmittelauthentizität -
Bestimmung des Gehaltes an 16-O-Methylcafestol in Roh- und Röstkaffee - HPLC-Verfahren

- Kaffee ist neben Erdöl die weltweit meistgehandelte Ware. Die Kaffeesorten mit der größten kommerziellen Bedeutung sind „Arabica“ und „Robusta“. Unter diesen Sorten haben Arabica-Kaffees einen deutlich höheren Marktwert als Robusta-Kaffees.
- Bei Röstkaffeeproben kann die Aussage „100 % Arabica“ mit diesen Methoden überprüft werden.
- Amtliche Kontrollen europa- und weltweit benötigen zuverlässige und wirksame analytische Verfahren für den Nachweis
- Beide validierten analytischen Verfahren wurden in Zusammenarbeit mit internationalen Experten entwickelt
- Gemeinsame Interlaborstudie mit europäischen Laboren (11xNMR und 16xHPLC), um die Zuverlässigkeit und Vergleichbarkeit beider Verfahren zu bestätigen

Wie ist eine Beteiligung möglich?

- Teilnahme an Normungssitzungen als Gast mit anschließender Entscheidung zur Mitarbeit, z. B.
 - NA 057-01-06 AA „Mikrobiologie“ am 3. Juni 2026
 - NA 057-08-02 AA „Lebensmittelauthentizität“ im Frühjahr 2027
- Teilnahme an nationalen und europäischen Ringversuchen zur Validierung von Prüfverfahren
- Einsicht der relevanten Dokumente über die Amtliche Sammlung

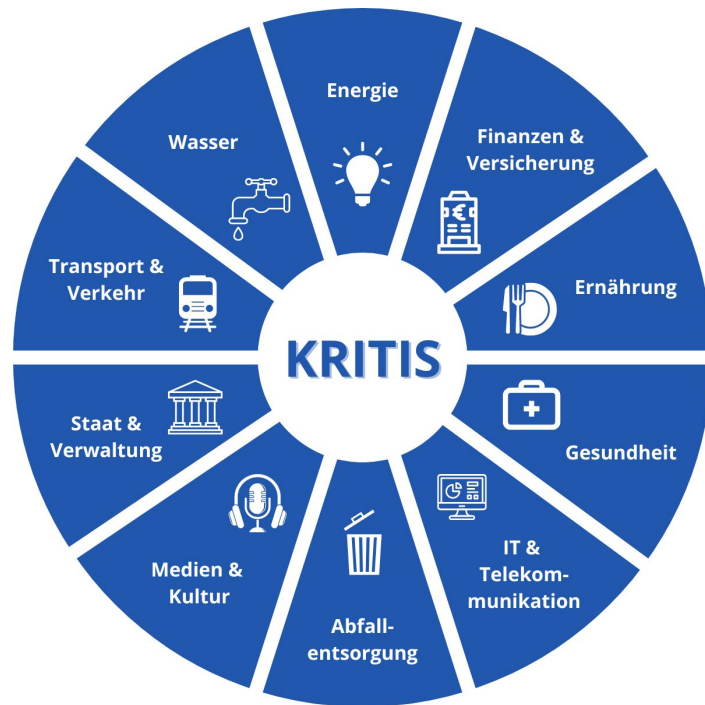


Resilience of Agrifood Systems





Europäische Initiative und KRITIS-Dachgesetz



- Angesichts der zunehmenden globalen Krisen, Katastrophen und Konflikte wird Resilienz zur unverzichtbaren Schlüsselkompetenz, um Erschütterungen standzuhalten.
- Die europäische Strategy Advisory Group thematisiert die Herausforderungen der Resilienz in Agrifood-Systemen angesichts mehrerer Krisen in Europa sowie regulatorischer Entwicklungen wie dem "Carbon Removal Certification Framework" und dem "Nature Restoration Law".
- Kritische Infrastrukturen (KRITIS)-Dachgesetz ist seit 6.12.2025 in Kraft. Alle Organisationen aus speziellen Sektoren (Ernährung ist einer davon) zählen unabhängig von ihrer Größe zu den Kritischen Infrastrukturen (KRITIS).

Prävention, Erkennung und Behandlung von Mangelernährung in Krankenhäusern



- Neuer Normungsbereich im NAL
- Im Herbst 2025 wurde ein neues Gremium nationales Normungsgremium NA 057-08-09 AA gegründet, wo die internationalen Initiativen beobachtet und die dt. Position formuliert wird.
- Aufruf zur Mitarbeit an interessierter Expert*innen

Notfallverpflegung – Nationale Norm?



- Arbeitsausschuss NA 057-08-08 AA „Notfallverpflegung“ beobachtet die ISO-Normungsarbeit, wird aber die derzeit entwickelte ISO-Norm nicht als DIN ISO übernehmen
- Erstellung einer nationalen Norm wird geprüft und ist im engen Austausch mit Regelsetzern



Welche Vorteile bringt Normung für Unternehmen und Verbände





DIN

Interessenvertretung in der Normung



CE-Kennzeichnung

Lebensmittel-Kontrollverordnung

**Lebensmittel-
Informationsverordnung**

Datenschutzgrundverordnung

Harmonisierte europäische Normen

Neue **EU-Richtlinie** oder **Verordnung** wird verabschiedet

Normungsauftrag zur technischen Ausgestaltung

Erarbeitung in Normungsorganisation

Finale **Überprüfung** durch die **Kommission**

Listung im **Amtsblatt**



Hier können Sie mitmachen!



DIN

Marktzugang mit Normung und Normen

Harmonisierte Normen

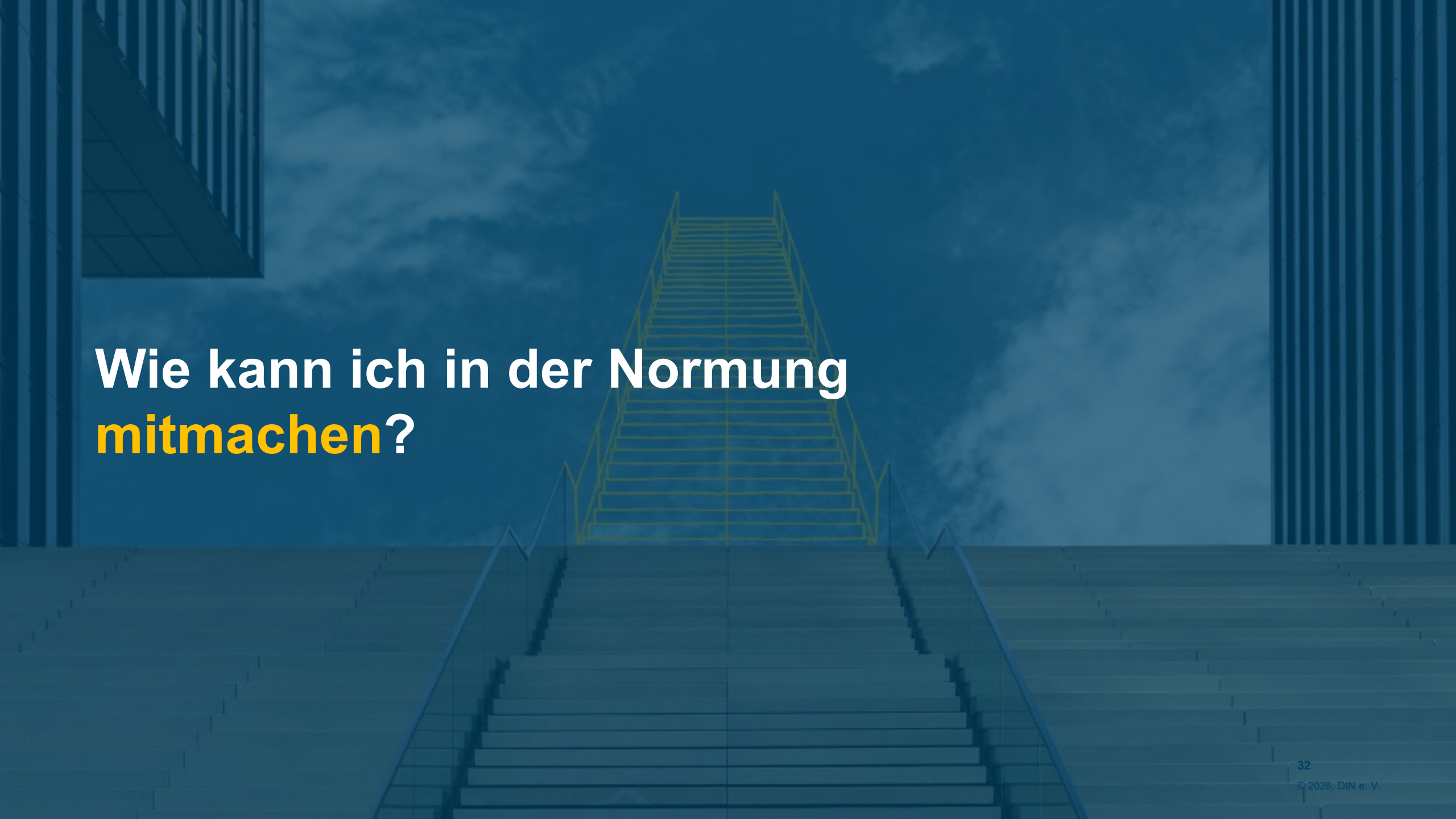
- erleichtern den freien Warenverkehr auf dem europäischen Binnenmarkt
- werden als Mandat an die europäischen Normungsorganisationen von der Europäischen vergeben
- sind als Bestandteil einer EU-Richtlinie von den betroffenen Herstellern einzuhalten

Unternehmen, die von der harmonisierten Norm betroffen sind

- profitieren von der Vermutungswirkung bei Anwendung der Norm
- können verpflichtet sein, einen Konformitätsnachweis zu erbringen, wenn eine Kennzeichnungspflicht besteht – entweder eigenständig oder durch eine benannte Stelle (Zertifizierer)

CE-Kennzeichnung

- kein Nachweis von Qualität, aber sie zeigt, dass das Produkt die Anforderungen erfüllt, die in den Harmonisierungsvorschriften vorgegeben sind
- Hersteller zeigen damit, dass sie die Anforderungen kennen und diese befolgen



Wie kann ich in der Normung **mitmachen?**

In der Normung mitmachen

DIN SPEC und DIN-Norm

DIN-Norm



DIN SPEC



Ablauf

ENTSTEHUNG EINER NORM

01

Jeder kann einen Normungsantrag stellen.



Der zuständige Ausschuss prüft den **Bedarf** in der Branche.

02

Im Norm-Projekt erarbeiten alle Interessensgruppen die Inhalte der Norm im **Konsens**.



Insgesamt **32.000 Experten** aus Wirtschaft, Forschung, Politik und von Verbraucherseite unterstützen dabei.

03

Die Öffentlichkeit kommentiert den **Norm-Entwurf**.



Anhand der Kommentare überarbeiten alle am Norm-Projekt Beteiligten den Entwurf.

04

DIN veröffentlicht die fertige DIN-Norm ...



... und **überprüft** sie spätestens alle fünf Jahre.

ENTSTEHUNG EINER DIN SPEC

01

Jeder kann eine DIN SPEC initiieren.



DIN SPEC ist der **kürzeste Weg**, Standards direkt aus der Forschung am Markt zu etablieren.

02

Während der Workshop-Phase erarbeiten **mindestens drei Parteien** die Inhalte.



Für die DIN SPEC gilt **keine Konsenspflicht**, nicht alle Interessensgruppen müssen beteiligt werden.

Die Workshop-Teilnehmer entscheiden, ob die Öffentlichkeit den Entwurf lesen und kommentieren soll.

03

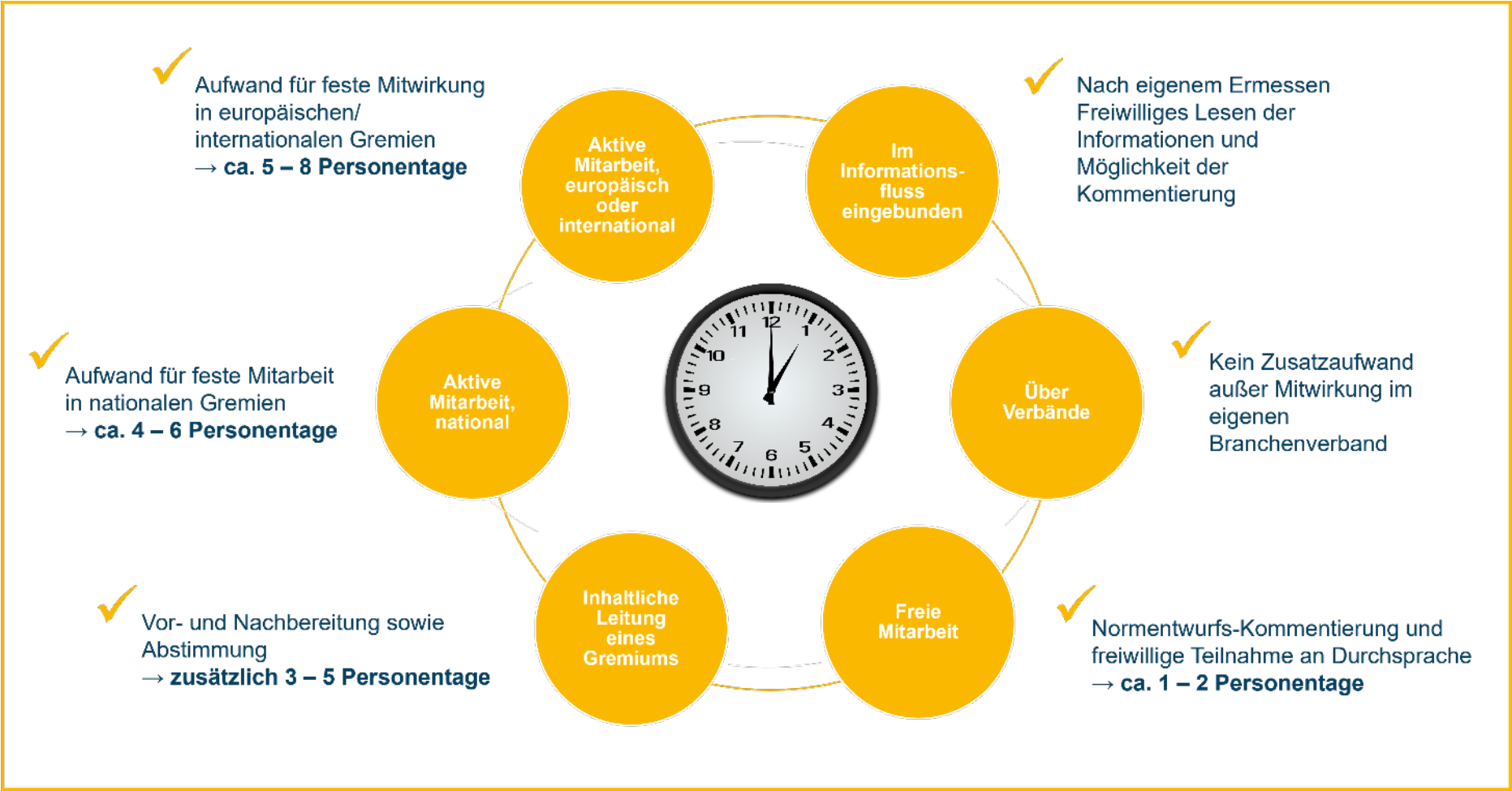
DIN veröffentlicht die DIN SPEC ...



... damit sie schnell am Markt implementiert werden kann. Eine DIN SPEC kann auch **Grundlage für eine DIN-Norm** sein.

In der Normung mitmachen

Aufwände



Selbst kleine
Zeitinvestitionen
ermöglichen eine
aktive Mitwirkung in
der Normung!

Herausforderungen für KMU



Bewusstsein und Wissen über die Normung und deren Nutzen



Fehlende zeitliche Ressourcen, um aktiv in der Normung mitzuarbeiten



Fehlende finanzielle Ressourcen

In der Normung mitmachen

Förderinstrumente für KMU & Start-Ups



5 Modelle der Mitgliedschaft

DIN-Mitgliedschaft ...



für unterschiedliche Zielgruppen

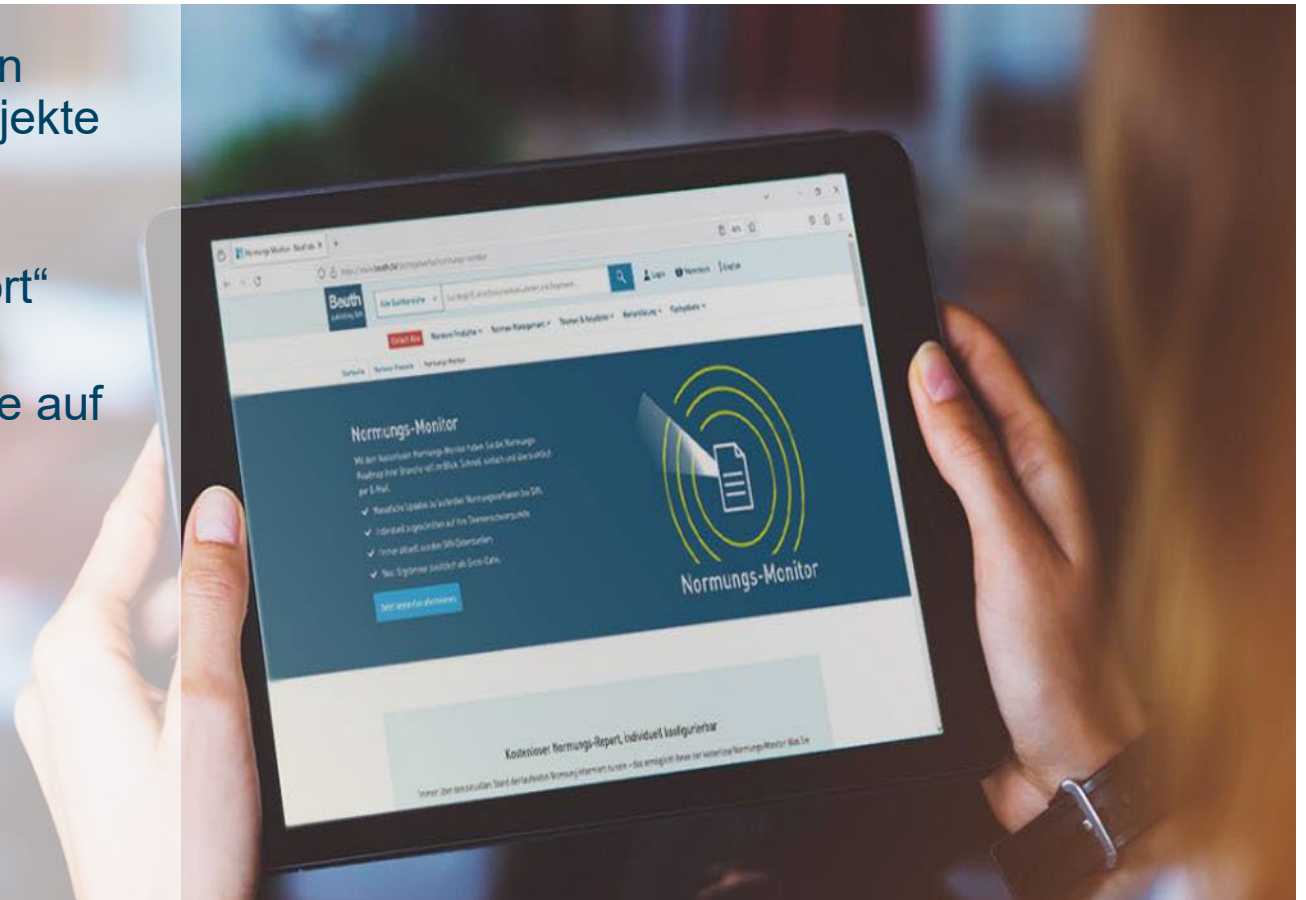
- ✓ Unternehmen und Institutionen
- ✓ Start-Ups
- ✓ Solo-Selbständige (fixer Jahresbeitrag)
- ✓ Probemitgliedschaft (keine Rabatte für die Mitarbeit in der Normung)
- ✓ **Verbände und Kammern**
- ✓ Hochschulen und Universitäten (Professor*innen können kostenfrei in der Normung mitwirken)

Kostenloses Angebot von DIN und DIN Media

Normungs-Monitor

Der Normungs-Monitor unterstützt dabei, den Überblick über alle relevanten Normungsprojekte zu einem Thema zu behalten.

- Der Clou: Kein „einfacher Standardreport“
- Stattdessen: Individuelle E-Mail-Berichte auf Basis **frei definierbarer Suchbegriffe**
- Rechtzeitige Informationen zu den entscheidenden Phasen des Normungsprozesses
- **kostenlos**





Menti-Umfrage:

Welche Themen würden Sie im Normungsmonitor für Ihren Verband und Ihre Mitglieder beobachten?



Alexandra Horn
Leiterin Expertengewinnung und Kooperationen

mitwirken@din.de

DIN

Deutsches Institut für Normung e. V.

Am DIN-Platz

Burggrafenstraße 6

10787 Berlin

www.din.de



DIN

Menti-Umfrage: Was nehmen Sie von dieser Veranstaltung mit?



Ausblick und Q&A

Alexandra Horn, Leiterin Expertengewinnung und Kooperationen, DIN e. V.

**Vielen Dank für Ihre
Aufmerksamkeit**