DIN

Normenausschuss Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte (NAL)

NAL Normenausschuss Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte (NAL)

Aufgabengebiet 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, Biostimulanzien für die pflanzliche Anwendung.

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.

DIN

NATIONAL
DIN e. V.

DIN-Normenausschuss Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte

ISO

INTERNATIONAL
International Organization for Standardization

ISO/TC 34
Lebensmittelerzeugnisse

ISO/TC 54
Ätherische Öle

ISO/TC 81
Gruppennamen für Schädlingsbekämpfungsmittel und andere Agrarchemikalien

ISO/TC 93
Stärke (einschließlich Derivate und Nebenprodukte)

ISO/TC 126
Tabak und Tabakerzeugnisse

ISO/TC 134
Düngemittel, Bodenverbesserungsmittel und nützliche Substanzen

ISO/TC 217
Kosmetische Mittel

ISO/TC 199
Sicherheit von Maschinen und Geräten

ISO/TC 347
Daten-gestützte Agrar- und Lebensmittelsysteme

cen

EUROPÄISCH
Europäisches Komitee für Normung

CEN/TC 153
Maschinen zur Verwendung mit Nahrungs- und Futtermitteln

CEN/TC 216
Chemische Desinfektionsmittel und Antiseptika

CEN/TC 223
Bodenverbesserungsmittel und Kultursubstrate

CEN/TC 260 Düngemittel und Kalkdünger

CEN/TC 275
Lebensmittelanalytik – Horizontale Verfahren

CEN/TC 302
Milch und Milcherzeugnisse – Probenahme- und Untersuchungsverfahren

CEN/TC 307
Ölsamen, tierische und pflanzliche Fette und Öle und deren Nebenprodukte – Probenahme- und Untersuchungsverfahren

CEN/TC 327
Futtermittel – Probenahme- und Untersuchungsverfahren

CEN/TC 338 Getreide und Getreideerzeugnisse

CEN/TC 347 Analyseverfahren für Allergene

CEN/TC 392 Kosmetische Mittel

CEN/TC 401 RIP-Zigaretten

CEN/TC 426
Geräte zur Wasserbehandlung, die nicht mit der Wasserversorgung verbunden sind

CEN/TC 429
Lebensmittelhygiene – Gewerbliche Spülmaschinen – Hygieneanforderungen und Prüfverfahren

CEN/TC 437 Elektrische Zigarette und E-Liquids

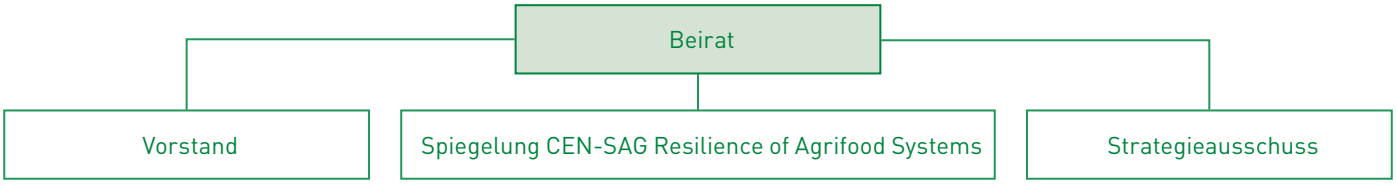
CEN/TC 453
Nahrungsergänzungsmittel kompatibel mit Dopingprävention

CEN/TC 455
Pflanzen-Biostimulanzien

CEN/TC 460 Lebensmittelauthentizität

CEN/TC 463
Mikrobiologie der Lebensmittelkette

CEN/TC 469
Diagnostische Analysen zur Tiergesundheit



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 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-Biostimulanzien
NA 057-03-07 AA → Nachhaltiger Kakao und dessen Rückverfolgbarkeit

Fachbereich 04

Tabak

NA 057-04-01 AA → Tabak und Tabakerzeugnisse

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 – Probenahme- 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

Normung – von Expert*innen für Expert*innen

Stadien der Erstellung einer Norm

1 Normungsantrag
→ kann jede*r stellen auf *www.din.de/go/normungsantrag*
→ Ausschuss prüft Bedarf in der Branche

2 Norm-Projekt
→ Erstellung des Inhaltes in den Ausschüssen bei DIN

3 Norm-Entwurf
→ Jede*r kann online kommentieren auf *www.din.de/go/entwuerfe*
→ Ausschuss berät Kommentare
→ Veröffentlichung

4 DIN-Norm
NORM

Die Erarbeitung von Normen ist eine Dienstleistung, die DIN für die interessierten Kreise erbringt. DIN versteht sich in diesem Prozess als Organisator und Koordinator auf nationaler, europäischer und internationaler Ebene. Die Normung wird auf Antrag und nach Einschätzung der interessierten Kreise national, europäisch und international durchgeführt. Dabei erarbeitet nicht der NAL selbst, sondern die Expert*innen der interessierten Kreise die Normungsinhalte.

Normungsantrag

Anträge für Norm-Projekte können von jedermann bei DIN eingereicht werden.

Rechtsverbindlichkeit von Normen

Normen sind Empfehlungen, deren Anwendung jedem freisteht. Normen sind dann rechtlich verbindlich, wenn in Rechtsvorschriften auf sie verwiesen oder ihre Anwendung in Verträgen vereinbart wird. Normen werden von Gerichten auch ohne rechtlichen Verweis als Bewertungsmaßstab im Sinne einer allgemein anerkannten Regel der Technik herangezogen.

Nationale Normungsarbeit im NAL

Normen erfordern die engagierte Mitarbeit von Fachleuten aus Industrie, Forschung und öffentlicher Verwaltung. Die inhaltliche Normungsarbeit wird von Expert*innen der interessierten Kreise in den Gremien geleistet. Der Expertenkreis besteht aus Vertretenden aller Bereiche des wirtschaftlichen und öffentlichen Lebens zusammen. Ihm gehören Fachleute aus der Lebensmittelindustrie, die häufig durch Verbände repräsentiert ist, der amtlichen Überwachung, aus Forschung und Entwicklung, der Wissenschaft und Verbraucherorganisationen an.

Europäische/internationale Normungsarbeit im NAL

Die europäische und internationale Normungsarbeit wird in den Technischen Komitees von CEN bzw. ISO durchgeführt. Dafür benennt der zuständige nationale Arbeitsausschuss (Spiegelausschuss) eine Delegation zur Teilnahme an den Sitzungen der Technischen Komitees und Expert*innen für die Mitarbeit in Arbeitsgruppen.

Übernahme von Europäischen/Internationalen Normen

Eine Europäische Norm (EN) muss in allen Mitgliedsländern des CEN auf nationaler Ebene angekündigt und als identische nationale Norm veröffentlicht oder anerkannt werden (DIN EN). Entgegenstehende nationale Normen müssen zurückgezogen werden. Eine Internationale Norm (ISO, ISO/IEC) kann als DIN-ISO- bzw. DIN-ISO/IEC-Norm auf nationaler Ebene übernommen werden.

Nutzen der Normung

DR. GERD FRICKE
Vorsitzender des NAL:

»Eine genormte und transparente Produktion „from farm to fork" fördert die Vertrauensbildung und verbessert auch zukünftig die Sicherheit und Qualität unserer Lebensmittel.«

Normung und Standardisierung unterstützen als strategisches Instrument den Erfolg von Wirtschaft und Gesellschaft

Die globalisierte Produktion von Lebens- und Futtermitteln sowie kosmetischen Mitteln stellt neue Herausforderungen an alle in der gesamten Produktionskette beteiligten Unternehmen und überwachende Institutionen. Lebensmittelsicherheit, Transparenz und Rückverfolgbarkeit erreichen eine neue Dimension. Harmonisierte Europäische und Internationale Normen, z. B. zur Überprüfung des mikrobiellen Status von Lebens- und Futtermitteln, zur Identifizierung von Biotoxinen, Schwermetallen und Prozesskontaminanten, sind zur Überwachung der Produktionsprozesse und zur Feststellung von Qualitätsmängeln im Interesse der Lebensmittelsicherheit unumgänglich.

Normung und Standardisierung entlasten die staatliche Regelsetzung

Die Normung im NAL ist sehr stark mit der europäischen und nationalen Rechtsetzung verbunden. Auf fast allen Fachgebieten werden Normen erarbeitet, die Inhalte aus Verordnungen oder Richtlinien durch Regeln der Technik konkretisieren. Dies zeigt sich auch in der Zunahme von Norm-Projekten, die im Rahmen von Normungsaufträgen der Europäischen Kommission bearbeitet werden. Vorwiegend sind dies Themen, die Probenahme- und Analyseverfahren zum Inhalt haben.

Normen fördern den weltweiten Handel und dienen der Rationalisierung, der Qualitätssicherung, dem Schutz der Gesellschaft sowie der Sicherheit und Verständigung. Das Wirtschaftswachstum wird durch Normen stärker gefördert als durch Patente oder Lizenzen. Nutzen Sie die Normung als Instrument für die Umsetzung von Innovationen in marktfähige Produkte und Dienstleistungen. Durch die Mitarbeit in der Normung erhält Ihr Unternehmen einerseits die Möglichkeit eigene Interessen einzubringen, andererseits ermöglicht die Beteiligung das Knüpfen von Kontakten innerhalb der Branche.

Wenden Sie Normen an, engagieren Sie sich im Normungsprozess und erleichtern damit den Marktzugang Ihrer Produkte und Dienstleistungen. Nutzen Sie Normen als Basis für den Erfolg Ihres Unternehmens am Weltmarkt.

Normenausschuss Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte (NAL)

NAL

DIN

Normung – Expert*innen für Expert*innen

Vorteile einer aktiven Mitarbeit im NAL

- → Strategisches Marketinginstrument: Möglichkeit, Technologien und Innovationen erfolgreich am internationalen Markt zu etablieren.
- → Wettbewerbsvorteil: Direkte Einflussnahme auf die inhaltlich technische Gestaltung von Normen mit internationaler, europäischer und nationaler Geltung.
- → Wissensvorsprung: Frühzeitiges Erkennen von Entwicklungstendenzen, Trends und Marktchancen und somit Verminderung des Risikos von Forschungs- und Entwicklungsaktivitäten.
- → Wissenstransfer: Austausch von Wissen zwischen Herstellenden, Anwendenden, Kund*innen und Regelsetzenden.
- → Kontakte zu Kolleg*innen Ihrer Fachrichtung oder Ihres Interessengebietes, aber auch zu Wettbewerber*innen auf technisch-neutraler Basis.

Interessiert? – Wirken Sie mit!

Gerne begrüßen wir jederzeit engagierte Fachleute in unseren Arbeitsgremien. Um im DIN-Normenausschuss Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte (NAL) mitzuarbeiten, gelten folgende Vorraussetzungen:

- → Anerkennung der Regeln der Normungsarbeit wie die Richtlinie für Normenausschüsse im DIN, die DIN 820 und die entsprechenden europäischen bzw. internationalen Regelungen
- → Autorisierung der Mitarbeitenden durch eine entsendende Stelle
- → Beteiligung an den Kosten der Normungsarbeit

Weitere Informationen finden Sie unter: www.din.de/go/nal

Geschäftsstelle
DIN-Normenausschuss Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte (NAL) · Am DIN-Platz · Burggrafenstraße 6
10787 Berlin · Telefon: 030 2601-2809 · Telefax: 030 2601-42809 · E-Mail: nal@din.de · **www.din.de/go/nal**

Fotos – AdobeStock©: Syntetic Dreams ,Racamani, GinaSanders, ricka_kinamoto., metamorworks, unverdorbenjr | Shutterstock©: Dusan Petkovic, Roxana Bashyrova, Adisa ,funnyangel, ESB Professional, ifong, Subbotina Anna, igorstevanovic, WAYHOME studio, Alexander Raths | PIXABAY©: PublicDomainPictures | istock©: onurdongel

ardesign - Bielefeld

94575-057 / 2024-06