



DIN-Normenausschuss Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte (NAL)

Inhaltsverzeichnis

Vorv	vort		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	17
	2.7	Ablaufdiagramm Zusammenarbeit BVL/DIN – NAL	18
3		NAL-Fachbereiche und die Spiegelung zu europäischen und internationalen Gremien	19
	3.1	NA 057-01 FB – Fachbereich "Lebensmittelanalytik - Horizontale Verfahren"	19
	3.2	NA 057-02 FB – Fachbereich "Lebensmittelhygiene/Lebensmittel– sicherheit"	22
	3.3	NA 057-03 FB – Fachbereich "Landwirtschaft"	24
	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"	28
	3.7	NA 057-07 FB – Fachbereich "Kosmetische Mittel"	29
	3.8	NA 057-08 FB – Fachbereich "Allgemeine Grundlagen, sensorische Prüfung sowie Desinfektionsmittelprüfung"	29
4		Berichte über besondere Aktivitäten	31
	4.1	Bericht von der NAL-Strategiesitzung "Datenmanagement in der Lebensmittelwertschöpfungskette" am 2022-12-05 in Berlin (hybrid)	31
	4.2	Neues Normungsprojekt "Bienenwachs"	32
	4.3	Sensorik - Veröffentlichung DIN 10955	32
	4.4	ISO/TC 126-Workshop "Novel nicotine containing products"	33
	4.5	Wirksamkeitsprüfung von Desinfektionsmitteln nach DIN EN 13697	33
	4.6	Veröffentlichung DIN/TS 10068 "Lebensmittel - Bestimmung von Mikroplastik - Analytische Verfahren"	34
5		Publikationen	35
6		Fortschrittsbericht	36

Vorwort

Die Geschäftsstelle des DIN-Normenausschusses Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte (NAL) legt hiermit ihren Jahresbericht 2022 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 2022 stand im Zeichen des Angriff Russlands auf die Ukraine, aber auch die Pandemie hat das erste Halbjahr weiterhin geprägt. Neben dem unermesslichen menschlichen Leid in der Ukraine, erlebt Deutschland, neben vielen anderen Ländern, gerade eine so hohe Inflation wie seit mehreren Jahrzehnten nicht mehr. Insbesondere die Energiekosten sind stark gestiegen und betreffen Verbraucher und Unternehmen gleichermaßen. Das alles hat auch Auswirkung auf die Normung. Auch wir im NAL sind gefordert, Normen und Standards noch viel mehr als bisher so auszurichten, dass sie möglichst energieeffizient und ressourcenschonend wirken.

Die Mitarbeiter in den Gremien des NAL und die Geschäftsstelle haben die Herausforderungen in 2022 gut gemeistert und es konnten wichtige Projekte abgeschlossen werden, z. B. die nationale Norm zur sensorischen Prüfung von Packstoffen und Packmitteln für Lebensmittel, der nationale Standard zu analytischen Verfahren zur Bestimmung von Mikroplastik in Lebensmitteln sowie die europäische Norm zum Prüfverfahren des quantitativen Oberflächen-Versuchs zur Bestimmung der bakteriziden und/oder fungiziden Wirkung chemischer Desinfektionsmittel auf nicht porösen Oberflächen in den Bereichen Lebensmittel, Industrie, Haushalt und öffentliche Einrichtungen.

Des Weiteren haben wir erfolgreich eine Strategiesitzung zum Thema "Digitalisierung und Datenmanagement in der Lebensmittelwertschöpfungskette" durchgeführt. Dort konnten wir erste Bedarfe für die Normung und Standardisierung im NAL identifizieren und Vorgehensweisen erörtern.

Für das Jahr 2023 erwarten wir die Rückkehr zum "neuen" Normalbetrieb. Regelmäßige virtuelle Sitzungen bei der Erarbeitung von Normen und Standards werden zukünftig dazugehören. Ebenso haben wir aber gelernt, dass es wichtig ist, sich auch in Präsenz auszutauschen, um insbesondere strategische Themen zu diskutieren. Hier werden wir in den nächsten Monaten die notwendige Balance finden. 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-Mitarbeitern*Innen, beim NAL-Vorstand, dem NAL-Beirat und den Expert*innen in den nationalen, europäischen und internationalen Gremien recht herzlich bedanken.



Matthias Kritzler-Picht Geschäftsführer DIN/NAL

Berlin, Februar 2023

1 Grußworte des NAL-Vorsitzenden

Liebe Kolleginnen und Kollegen in der Normung,

auch in diesem Jahr haben wir die Auswirkungen der Corona-Pandemie noch immer gespürt und mussten weiterhin damit umgehen. Einerseits bringen die digitalen Kommunikationstechniken viele Vorteile, andererseits suchen viele Kolleginnen und Kollegen wieder die physische Präsenz und das direkte Gespräch miteinander. Hybride Veranstaltungen haben diese unterschiedlichen Wünsche aufgegriffen und ein sehr gelungenes Arbeiten ermöglicht.

Die veränderten Rahmenbedingungen und aktuellen Herausforderungen in der Wertschöpfungskette kennzeichnen weiterhin die Arbeit in unserem Ausschuss. Europäische Grundlagen wie der Green Deal, die Farm-to-Fork-Strategie und die Biodiversitätsstrategie zeigen auch zukünftig die Dimension dieser Aufgabe auf. Mehr denn je müssen wir die strategischen Ziele wie verbesserte Nachhaltigkeit, Reduktion der Lebensmittelverschwendung und Digitalisierung in den Vordergrund stellen.

Eine weitere Aufgabe besteht darin, komplexe Fragestellungen wie z.B. Kreislaufsysteme oder Smart Farming möglichst in der Normung zu erfassen und abzubilden. Dazu liefert auch die systematische Prüfung bereits vorhandener internationaler und europäischer Normen Hinweise auf weitere, notwendige Normungspotenziale für unseren Ausschuss und unsere Arbeitsgebiete. 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 die aktuellen und bevorstehenden Herausforderungen gemeinsam schaffen werden. Dafür wünsche ich uns allen auch weiterhin 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 für Lebensmittel-Onlinehandel mit Frischeprodukten

Fachbereich 3 "Landwirtschaft"



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

Fachbereich 4 "Tabak"



Festlegung von Anforderungen auch für neuartige Produkte wie Tabakerhitzer

Fachbereich 5

"Lebensmittelanalytik -Vertikale Verfahren"



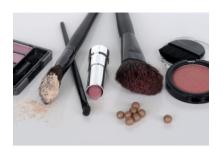
Normung von Verfahren für Bienenprodukte wie Honig, Kerzen und Seifen

Fachbereich 6 "Jagd"



Wildtierbestand als natürliche Ressource und deren nachhaltigen Schutz sichern

Fachbereich 7 "Kosmetische Mittel"



Beauty-Trends nachthaltig und sicher machen

Fachbereich 8 "Allgemeine Grundlagen, sensorische Prüfung sowie Desinfektionsmittelprüfung"



Lebensmittelbetrug verhindern mittels Normen zur Lebensmittelauthentizität

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		
Fac	NA 057-01 FB hbereich Lebensmittelanalytik - Horizontale Verfahrer	١		
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	ruhend		
NA 057-01-08 AA	Pestizide	aktiv		
NA 057-01-09 AA	Elemente und ihre Verbindungen	aktiv		
NA 057-01-10 AA	Sulfite	ruhend		
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	ruhend		
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	NA 057-03-06 AA Pflanzen-Biostimulanzien		
NA 057-03-07 AA	Nachhaltiger Kakao und dessen Rückverfolgbarkeit	ruhend	
	NA 057-04 FB Fachbereich Tabak		
NA 057-04-01 AA	Tabak und Tabakerzeugnisse	aktiv	
Fa	NA 057-05 FB chbereich Lebensmittelanalytik - Vertikale Verfahren		
NA 057-05-03 AA	Essig	ruhend	
NA 057-05-04 AA	Fruchtsaft	ruhend	
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	ruhend	
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 und vegetarische Lebensmittel	aktiv
NA 057-08-04 AA	Desinfektionsmittel Tierhaltung/Lebensmittelbereich	aktiv
NA 057-08-05 AA	Bestimmung von Mikroplastik in Lebensmitteln	aktiv





Normung – von Experten für Experten







Norm-Entwurf





Einsprüche



Norm



Stadien der Erstellung einer Norm

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)		
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		
Birgit Huber	Industrieverband Körperpflege und Waschmittel e. V. (IKW)		
Dr. Rainer Imming	Landesamt für Verbraucherschutz Sachsen-Anhalt (LAV)/ ALS Arbeitskreis Lebensmittelchemischer Sachverständiger der Länder		
Dr. Matthias Leiterer	Thüringer Landesamt für Landwirtschaft und Ländlichen Raum (TLLLR)/Verband Deutscher Landwirtschaftlicher Untersuchungs- und Forschungsanstalten		
Dr. Ingrid Neudorfer-Schwarz	Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit		

Name	Firma bzw. Institution/Autorisierung	
Beiratsmitglieder		
Steffen Pingen	Deutscher Bauernverband e. V.	
Dr. Dietrich Pradt	Industrieverband Agrar e. V.	
Janine Schlenker	Stiftung Warentest	
Dr. Julia Seidel	Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL)	
Natalie Tang	DIN Verbraucherrat	
Jessica Wiertz	Brabender GmbH & Co. KG	
Prof. Dr. Reiner Wittkowski	Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR)	



2.4 Die Geschäftsstelle

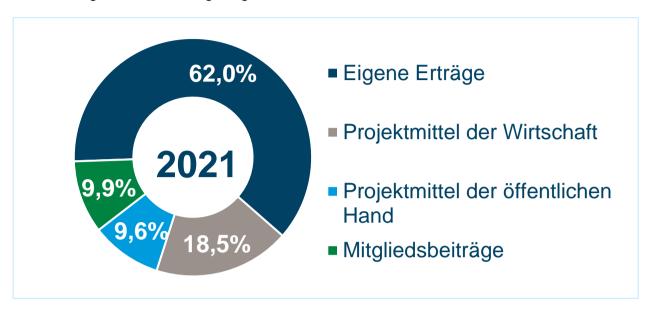
DIN-Normenausschuss Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte (NAL)

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			
Teaml	koordination			
Juliane Jung	+49 30 2601-2203 juliane.jung@din.de			
Projekt	management			
Dr. Axel Baumann	+49 30 2601-2444 axel.baumann@din.de			
Rüdiger Beck (bis Ende August 2022)	+49 2601-2212 ruediger.beck@din.de			
Stefanie Bierwirth (bis Ende Juli 2022)	+49 30 2601-2798 stefanie.bierwirth@din.de			
Dr. Sophie Dithmer	+49 30 2601-2647 sophie.dithmer@din.de			
Sibylle Herbst	+49 30 2601-2835 sibylle.herbst@din.de			
Haider Klenz	+49 30 2601-2355 <u>haider.klenz@din.de</u>			
Dr. Tom Resler (bis Ende März 2022)	+49 30 2601-2040 tom.resler@din.de			
Barbara Salib	+49 30 2601-2082 <u>barbara.salib@din.de</u>			
Anja Schönenborn-Meinhardt	+49 30 2601-2197 anja.schoenenborn-meinhardt@din.de			
Nele Märtens (ab Februar 2022)	+49 30 2601-2149 Nele.maertens@din.de			
Sylvio Fischbach	+49 30 2601-2371 sylvio.fischbach@din.de			
Karoline Hildebrand (ab September 2022)	+49 30 2601-2483 karoline.hildebrand@din.de			
Sandra Herkommer (ab August 2022)	+49 30 2601-2446 sandra.herkommer@din.de			
Projektass	istenz/Sekretariat			
	30 2601-2898/2349 I@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).

Expert*innen, 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 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 **2023** wurde der Kostenbeitrag mit **1.200,00 EUR** + 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 1.200 Euro (netto) pro Jahr (ab 2023). Je nach Unternehmensgröße erhalten DIN-Mitglieder zwischen einem und fünf Sitze für die Mitarbeit in DIN-Normungsgremien mit einem Wert von jeweils 1.200 Euro (netto) /Jahr (ab 2023). 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.

Aktive Mitarbeit in den Arbeitsgremien des NAL

So wie Industrie und Handel auf verbindliche Normen angewiesen sind, ist die Mitarbeit von Expert*innen 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 Finanzierungsbeteiligung 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).



DIN Deutsches Institut für Normung e. V. DIN-Normenausschuss Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte (NAL) Am DIN-Platz, Burggrafenstr. 6 10787 Berlin

DiplIng. Matthias Kritzler-Picht/Diana Jänchen-Zernitz		
Ansprechpartner bei DIN		
+49 30 2601-2898	diana.jaenchen-zernitz@din.de	
Telefon	E-Mail	

Autorisierung für die Mitarbeit in den Arbeitsgremien des NA Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte (NAL)

Als unterzeichnende Organisation autorisieren wir hiermit

Name			
Vorname			
Titel			
Organisation			
Branche der Organisation			
Straße, Hausnummer			
PLZ, Ort			
Telefon		Telefax	
E-Mail			
auf der Grundlage vor	n DIN 820, der Rich	htlinie für DIN-Normenaussch	üsse und der Geschäftsordnung
des	DIN-NAL	für die Mitarbeit in	n folgenden Gremien:

 $(\mbox{Bitte alle NA-Arbeitsgremien angeben, in denen die Mitarbeiterin/der Mitarbeiter t\"{a}tig sein soll.) \\$



Wir	beteiligen uns an den K	Costen der Normungsarbeit	
	durch die Zahlung vo	on Förderbeiträgen.	
	Wir fördern ab	(Jahr) in Höhe von	Euro pro Jahr.
	durch die Zahlung vo	on Kostenbeiträgen.	
	(Der Kostenbeitrag wir	d pro Experte und pro Arbeitsaussch	uss berechnet;
	aktuell beträgt er (ab 2	<u>2023) 1.200,-</u> Euro zzgl. USt. pro Jahr	.)
	durch Beiträge eines	zentralen Förderers von DIN.	
	Name des Zentralförderers		
	durch Förderbeiträge	e des/eines Verbandes.	
	Name des Verbandes		
Wir	sind von der Beteiligung	g an den Kosten der Normungsarbeit	befreit, da
	wir dem öffentlichen	Bereich der Bundesrepublik Deuts	chland angehören:
	Öffentliche Hand		_
	Hochschule		
	Öffentlich-rechtlich	ch verfasste Wissenschafts-, Forschul	ngs- bzw. Bildungseinrichtung
			3
	wir dem Bereich der	nichtgewerblichen Letztverbrauch	er angehören:
	Vertreter des DIN	I-Verbraucherrates	_
	Verbraucherorga	nisation	
	Stiftung Warentes		
		rsonenbezogenen Daten für Zwecke g der Autorisierung der NA-Geschäfts:	der Normungsarbeit sind wir einverstanden. stelle schriftlich mitteilen.
Nan	ne und Anschrift der a	utorisierenden Organisation:	
Name			
Straße	e, Hausnummer		
	- ·		
PLZ, (Ort		
Branc	he der autorisierenden Organisat	ion	
Doo	hnungaanaahrift (falla a	hwaiahand):	
Rec	hnungsanschrift (falls a	bweichend).	
Name			
Straße	e, Hausnummer		
PLZ, (Ort		
•			
Ort, D	atum		
•		\rightarrow	
Linter:		randan Organization	

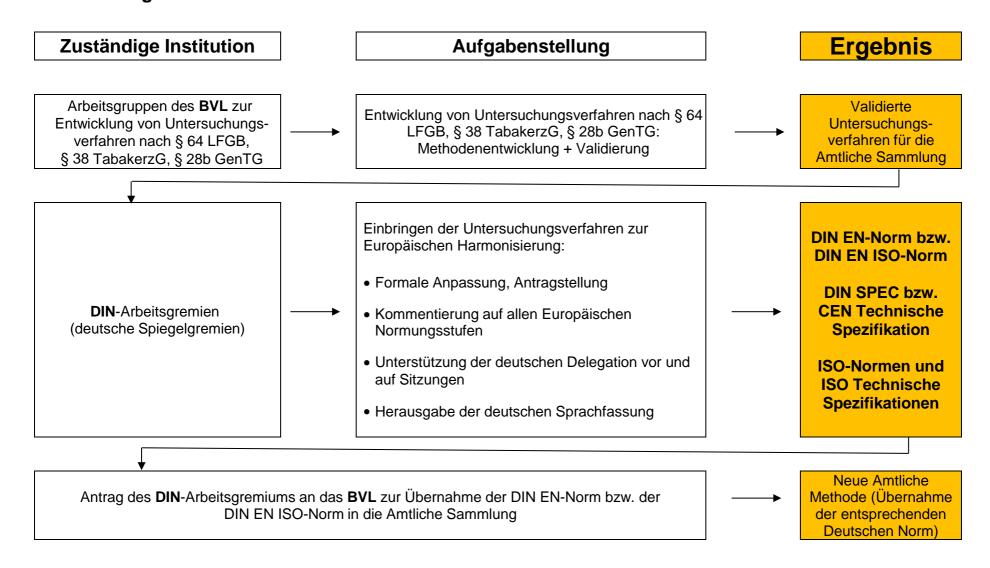
2.6 NAL in Zahlen

Anzahl der Projekte, Norm-Entwürfe, Normen etc.	Anzahl
Projekte (national, europäisch, international)	497
Projekte unter DIN-Sekretariatsführung (europäisch)	40
Projekte unter DIN-Sekretariatsführung (international)	11
Norm-Entwürfe (Ausgabe- bzw. Erscheinungsdatum 2022)	49
Normen, Spezifikationen (DIN, DIN EN, DIN EN ISO, DIN ISO, DIN SPEC, DIN/TR, DIN/TS, etc.) (Ausgabedatum 2022)	152
davon Erstausgaben	119
Gesamtbestand Normen, Spezifikationen (DIN, DIN EN, DIN EN ISO, DIN ISO, DIN SPEC, DIN/TR, DIN/TS, etc.)	1092
Gesamtbestand ISO-Normen	1316
Durch den NAL betreute Gremien	Anzahl
Nationale Gremien	68
Europäische Gremien	85
davon Europäische Gremien mit Sekretariat DIN	22
Internationale Gremien	126
davon Internationale Gremien mit Sekretariat DIN	7

Sitzungen in 2022	Anzahl
Sitzungstage	88

Nationale Expert*innen im NAL	Anzahl
Köpfe	654
Sitze	970

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 "Algentoxine"	CEN/TC 275/WG 14 ^{a)} "Marine Biotoxine"	
		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"
NA 057-01-04 AA	CEN/TC 275/WG 11 ^{a)} "Gentechnisch modifizierte Lebensmittel und Speziesanalytik"	ISO/TC 34/SC 16/JWG 11 "Biobanking for agriculture and food production"
"Gentechnisch modifizierte Lebensmittel"		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 " Single laboratory validation of qualitative real time PCR" ^{a)}
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"	
	CEN/TC 463/WG 1 ^{a)} "Allgemeine Anforderungen an PCR-Verfahren"	ISO/TO 24/SO 0
	CEN/TC 463/WG 2 "Shigatoxin bildende Escherichia coli (STEC)"	ISO/TC 34/SC 9 "Microbiology"
	CEN/TC 463/WG 3 "Campylobacter"	

Nationales Spiegelgremium	CEN-Gremium	ISO-Gremium
	CEN/TC 463/WG 4 "Chairman Advisory Group"	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 5 ^{a)} "Improvement of preenrichment"	ISO/TC 34/SC 9/WG 6 "Food-borne parasites"
		ISO/TC 34/SC 9/WG 7 "General requirements and guidance for microbiological examinations"
		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 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 21 "Enumeration of enterococci"
		ISO/TC 34/SC 9/WG 26 "Detection of Clostridium botulinum toxins"
		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 34 "Enterobacteriaceae"

Nationales Spiegelgremium	CEN-Gremium	ISO-Gremium	
		ISO/TC 34/SC 9/WG 35 "Sampling techniques"	
		ISO/TC 34/SC 9/WG 36 "General requirements relating to LAMP-based methods"	
		ISO/TC 34/SC 9/WG 12 "Alicyclobacillus"	
NA 057-01-06-02 AK		ISO/TC 34/SC 9/WG 20 "Enumeration and confirmation of Bacillus cereus group bacteria""	
"Sporenbildende Bakterien"		ISO/TC 34/SC 9/WG 23 "Sulfite reducing clostridia and C. perfringens"	
		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"		ISO/TC 34/SC 9/WG 2 "Statistics"	
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" <i>(ruhend)</i>	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"	CEN/TC 275/WG 1 "Sulfite"		
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" (ruhend)			
	^{a)} Sekretariat bei DIN		

3.2 NA 057-02 FB – Fachbereich "Lebensmittelhygiene/Lebensmittel–sicherheit"

Nationales Spiegelgremium	CEN-Gremium	ISO-Gremium
NA 057-02-01 AA "Lebensmittelhygiene"	CEN/TC 153/WG 13 "Hygiene"	
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" (ruhend)		
NA 057-02-01-03 AK "Arbeitsbekleidung in Lebensmittelbetrieben" (ruhend)		
NA 057-02-01-04 AK "Außer-Haus-Verpflegung/Temperaturen"		
NA 057-02-01-05 AK "Automatische Melkverfahren"		
NA 057-02-01-06 AK "Beleuchtung von Lebensmitteln" (ruhend)		
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 Lebensmittelbedarfsgegen- ständen"	CEN/TC 429 ^{a)} "Lebensmittelhygiene - Gewerbliches maschinelles Spülen – Hygieneanforderungen, Prüfung"	
NA 057-02-01-09 AK "Lebensmittelschmierstoffe" (ruhend)		
NA 057-02-01-10 AK "Personalhygiene/Schulung" (ruhend)		
NA 057-02-01-11 AK "Reinigung und Desinfektion"		
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"		
NA 057-02-01-18 AK "Transportbehälter für Lebensmittel" (ruhend)		

Nationales Spiegelgremium	CEN-Gremium	ISO-Gremium
NA 057-02-01-19 AK "Unverpackte Lebensmittel in Selbstbedienung" (ruhend)		
NA 057-02-01-20 AK "Verkaufsfahrzeuge für Lebensmittel" (ruhend)		
NA 057-02-01-21 AK "Verkaufsmöbel für Lebensmittel" (ruhend)		
NA 057-02-01-22 AK "Werkstoffe in Kontakt mit Lebensmitteln" (ruhend)		
NA 057-02-01-23 AK "Hygieneschleusen" <i>(ruhend)</i>		
NA 057-02-01-24 AK "Dosiersysteme für Tierarzneimittel" (ruhend)		
NA 057-02-01-25 AK "Getränkebereiter"		
NA 057-02-01-26 AK "Erhitzungsnachweis/Fäulnisprobe"		
NA 057-02-01-27 AK "Backstationen im Einzelhandel" (ruhend)		
NA 057-02-01-28 AK "Hygieneanforderungen an Nahrungsmittelmaschinen" (ruhend)		
NA 057-02-01-29 AK "Lebensmittellieferungen an Endver- braucher (insbesondere Onlinehandel)"		
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"	
		ISO/TC 34/WG 25 "Food security in emergency or crisis situation"
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/STTF "Management systems for food safety"

Nationales Spiegelgremium	CEN-Gremium	ISO-Gremium
		ISO/TC 34/SC 7/WG 11 "Prerequisite programmes on food safety"
		ISO/TC 34/SC 20 "Food loss and waste"
NA 057-02-02-01 AK "Rückverfolgbarkeit in der Lebensmittelkette" (ruhend)		
NA 057-02-02-02 AK "Managementsysteme für die Landwirtschaft" (ruhend)		
^{a)} Sekretariat bei DIN		

3.3 NA 057-03 FB – Fachbereich "Landwirtschaft"

Nationales Spiegelgremium	CEN-Gremium	ISO-Gremium
	CEN/TC 223 "Bodenverbesserungsmittel und Kultursubstrate"	
	CEN/TC 223/WG 3 "Probenahme"	
NA 057-03-01 AA "Bodenverbesserungsmittel und	CEN/TC 223/WG 4 "Analytische Verfahren"	
Kultursubstrate"	CEN/TC 223/WG 5 "Mikrobiologie"	
	CEN/TC 223/WG 6 "Harmonisierung"	
	CEN/TC 223/WG 8 "Physikalische Kontamination"	
	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"
NA 057-03-02 AA	CEN/TC 260/WG 3 ^{a)} "Kalkdünger"	ISO/TC 134/WG 3 "Vocabularyand statistics"
"Düngemittel"	CEN/TC 260/WG 5 "Bestimmung von Spurennährstoffen"	ISO/TC 134/WG 4 "Mineral soil amendments"
	CEN/TC 260/WG 7 ^{a)} "Chemische Analytik"	ISO/TC 134/WG 5 "Microbiology"
	CEN/TC 260/WG 8 "Organische und organisch- mineralische Düngemittel"	
NA 057-03-03 AA "Futtermittel"	CEN/TC 327 "Futtermittel - Probenahme- und Untersuchungsverfahren"	ISO/TC 34/SC 10 "Animal feeding stuffs"

Nationales Spiegelgremium	CEN-Gremium	ISO-Gremium
	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"
	CEN/TC 327/WG 4 "Elemente und ihre Verbindungen"	
	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" (ruhend)	CEN/TC 404 "Dienstleistungen von Schädlingsbekämpfungsunternehmen"	
NA 057-03-04-02 AK		ISO/TC 81 "Common names for pesticides and other agrochemicals"
"Common names für Wirkstoffe"		ISO/TC 81/MA "Maintenance Agency für ISO 1750 und ISO 765 "
	CEN/TC 455 "Pflanzen-Biostimulanzien"	ISO/TC 134/WG 5 "Microbiology"
	CEN/TC 455/WG 1 "Probenahme"	ISO/TC 134/WG 6 "Beneficial substances (including biostimulants)"
NA 057-03-06 AA	CEN/TC 455/WG 2 "Produktaussagen"	
"Pflanzen-Biostimulanzien"	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"
	^{a)} Sekretariat bei DIN	

3.4 NA 057-04 FB - Fachbereich "Tabak"

Nationales Spiegelgremium	CEN-Gremium	ISO-Gremium
		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"
NA 057 04 04 AA	CEN/TC 401 ^{a)}	ISO/TC 126/WG 10 "Intense smoking regime"
NA 057-04-01 AA "Tabak und Tabakerzeugnisse"	"RIP-Zigaretten"	ISO/TC 126/WG 19 ^{a)} "Revision of ISO 15592-3"
		ISO/TC 126/WG 23 Revision of ISO 3402
		ISO/TC 126/SC 1 "Physical and dimensional tests"
		ISO/TC 126/SC 2 "Leaf tobacco"
NA 057-04-01-01 AK "Ermittlung des Normungsbedarfes aus der Richtlinie 2014/40/EU" (ruhend)		
NA 057-04-01-02 AK "Konservierungsstoffe" (ruhend)		
NA 057-04-01-03 AK "Pestizidrückstände" <i>(ruhend)</i>		
NA 057-04-01-04 AK "Toxikologie von Additiven" (ruhend)		
	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"
NA 057 04 04 05 AV	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"
NA 057-04-01-05 AK "E-Zigarette und Liquids für E-Zigaretten"	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" (ruhend)		
NA 057-05-04 AA "Fruchtsaft" (ruhend)		
		ISO/TC 34/SC 2 "Oleaginous seeds and fruits and oilseed meals"
		ISO/TC 34/SC 2/JWG 1 "Nomenclature "
NA 057-05-05 AA "Gemeinschaftsausschuss für die Analytik von Fetten, Ölen, Fettprodukten,	CEN/TC 307 "Ölsaaten, tierische und pflanzliche Fette und Öle und deren	ISO/TC 34/SC 2/WG 2 "Revision of ISO 542 Oilseeds - Sampling"
verwandten Stoffen und Rohstoffen"	Nebenprodukte - Probenahme- und Untersuchungsverfahren"	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"
	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"
NA 057-05-06 AA "Getreide und Getreideerzeugnisse"		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 19 "Bee products"
NA 057-05-08 AA "Bienenprodukte"		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"

Nationales Spiegelgremium	CEN-Gremium	ISO-Gremium
NA 057-05-09 AA "Kaffee"		ISO/TC 34/SC 15 "Coffee"
		ISO/TC 34/SC 8 "Tea"
		ISO/TC 34/SC 8/WG 6 "Tea classification"
		ISO/TC 34/SC 8/WG 7 "Oolong tea"
NA 057-05-11 AA		ISO/TC 34/SC 8/WG 10 "Green tea - Vocabulary"
"Tee"		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"
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" (ruhend)		
NA 057-05-14 AA "Ätherische Öle"		ISO/TC 54 "Essential oils"
NA 057-05-15 AA "Dopingprävention - Nahrungsergänzungsmittel und Sportlernahrung" (ruhend)	CEN/TC 463	

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"			
	CEN/TC 392 "Kosmetische Mittel"	ISO/TC 217 "Cosmetics"		
	CEN/TC 392/WG 1 ^{a)} "Untersuchungsverfahren"	ISO/TC 217/WG 3 "Analytical methods"		
	CEN/TC 392/WG 2 "Mikrobiologische Verfahren"	ISO/TC 217/WG 1 "Microbiological standards and limits"		
	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"		
^{a)} Sekretariat bei DIN				

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"
NA 057-08-02 AA "Lebensmittelauthentizität"	CEN/TC 460 ^{a)} "Lebensmittelauthentizität"	
	CEN/TC 460/WG 1 "Konzepte, Begriffe und Definitionen"	
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 specification"
NA 057-08-02-03 AK "HPLC-Verfahren an Kaffee"	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)"

Nationales Spiegelgremium	CEN-Gremium	ISO-Gremium		
NA 057-08-02-05 AK "Validierungskonzepte für nicht- zielgerichtete Verfahren in der Analytik"	CEN/TC 460/WG 5 "Validierungkonzepte für nicht- zielgerichtete Verfahren"			
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"			
	CEN/TC 460/WG 8 "Spectrophotometric methods"			
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"				
^{a)} Sekretariat bei DIN				

4 Berichte über besondere Aktivitäten

4.1 Bericht von der NAL-Strategiesitzung "Datenmanagement in der Lebensmittelwertschöpfungskette" am 2022-12-05 in Berlin (hybrid)

Daten spielen in unserer immer stärker vernetzten und technologisierten Welt eine zunehmend große Rolle. Die fortschreitende Entwicklung der Digitalisierung macht auch vor der Lebensmittelkette nicht halt. Dabei fallen Daten überall an, sei es bei der Rückverfolgung von Rohstoffen und Produkten innerhalb der Lieferkette, Maschinendaten beim Traktor auf dem Feld, im Rahmen der Prüfung der Produkte hinsichtlich ihrer qualitativen Eigenschaften, bis hin zu Erhebungen des Handels zum Einkaufsverhalten von Kunden und ihren Wünschen. Es ergeben sich über die gesamte Wertschöpfungskette Informationen die genutzt und verwertet werden können aber auch geschützt werden müssen.

Am 5. Dezember 2022 kamen deshalb Expert*innen aus Industrie, öffentlicher Hand und Verbraucherschutz in einem von DIN organisierten Workshop zum Thema "Datenmanagement" zusammen. Dieser wurde gemeinsam vom DIN-Normenausschuss Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte (NAL) und DIN-Normenausschuss Informationstechnik und Anwendungen (NIA) vorbereitet und durchgeführt.

Die Expert*innen tauschten sich in dem hybrid durchgeführten Workshop zum Status Quo und den anstehenden Herausforderungen aus.

Die Teilnehmenden des Workshops konnten sich in zwei Phasen einbringen:

- Session I mit vier Fachvorträgen zu den Themen:
 - o Faire Lebensmittelpreise und Nachhaltigkeit,
 - Smart Farming,
 - Normung zum Datenmanagement und
 - o Best Practice in der landwirtschaftlichen Wertschöpfungskette.
- Session II Diskussionsrunde zur Identifizierung des möglichen Normungsbedarfs

Als wichtige Handlungsfelder wurden die Interoperabilität in Agrar- und Lebensmittelsystemen mit Maschinenlesbarkeit und der Datenaustausch inklusive dessen Schnittstellen identifiziert. Aber auch die Terminologie, Semantik, Dateneigentums- und Nutzungsmöglichkeiten sowie Datensicherheit sind wesentliche Themen, bei denen es bisher an weiterer Regulierung und Vereinheitlichung fehlt.

Weiterhin muss die Sichtbarkeit und Verfügbarkeit vorhandener und zu erarbeitender Standards über die gesamte Kette erhöht werden, um gezielter auf Bedürfnisse der einzelnen Stakeholder eingehen zu können.

In den Sessions und anschließenden Diskussionen wurde nochmal deutlich, dass es sich beim Datenmanagement um ein komplexes und interdisziplinäres Normungsthema handelt, bei dem nicht ein Normenausschuss allein agieren kann. Eine bereichsübergreifende Erarbeitung unter Berücksichtigung von Leitthemen wie Digitalisierung und Smart Farming durch verschiedene Normenausschüsse von DIN und DKE ist entsprechend vorgesehen.

4.2 Neues Normungsprojekt "Bienenwachs"

Das Bewusstsein für natürliche und ökologische Inhaltsstoffe ist in der Kosmetik, der Pharmazie und der Lebensmittelindustrie stark gestiegen. Daher ist Bienenwachs ein begehrtes Produkt, wenn es um Zutaten natürlichen Ursprungs geht. Die Qualität des Bienenwachses wird im Wesentlichen durch den Gehalt an Kohlenwasserstoffen/Fettsäuren, durch die Belastung des Wachses durch imkerliche Maßnahmen und durch die Belastung durch Pflanzenschutzmittel beeinflusst. Jedoch kommt es aufgrund des hohen und stetig steigenden Preises immer wieder zu Verfälschungen des natürlichen Produkts, welche jedoch ohne normierte Inhaltsangaben nur schwer oder gar nicht erkennbar sind.

Nach Eingang des Normungsantrags zum Thema Bienenwachs, startete das Normprojekt DIN 10105, Bienenwachs – Anforderung und Prüfung im Mai 2022. Durch diese Norm sollen Verbraucher, Industrie und Handel vor Fälschungen und gesundheitsgefährdenden Verunreinigungen geschützt werden. Zudem soll die Norm eine Basis für die besonderen Anforderungen der technischen Anwendungen in der Industrie und der Imkerei darstellen sowie als eine Grundlage für die speziellen Aufgabenstellungen in der Pharma-, Kosmetik und Lebensmittelindustrie dienen. Bienenwachs nach dieser Norm ist kein Medizinprodukt. Neben der Stärkung des heimischen Handels, verbesserter Produktklarheit und Sicherheit auf der Seite des Verbrauchers, soll diese Norm die heimischen Honigbienen und Imker schützen. Für die Erstellung der DIN 10105 "Bienenwachs – Anforderung und Prüfung" ist der Arbeitsausschuss NA 057-05-08 AA innerhalb des NAL zuständig.

4.3 Sensorik - Veröffentlichung DIN 10955

Die Norm DIN 10955 "Sensorische Prüfung - Prüfung von Lebensmittelkontaktmaterialien und -gegenständen (FCM)" wurde mit Ausgabedatum Februar 2023 veröffentlicht. Sie legt eine Methode für die sensorische Prüfung von Materialien und Gegenständen, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen (Lebensmittelkontaktmaterialien, (FCM, en: food contact materials), fest. Die Methode dient der Überprüfung der rechtlichen Konformität von FCM in Bezug auf die sensorische Beeinträchtigung der sich in Kontakt befindlichen Lebensmittel durch übergehende Bestandteile des FCM (Art. 3 Abs. 1 Buchstabe c Verordnung (EG) Nr. 1935/2004). Darüber hinaus können Prüfungen nach diesem Dokument zur Qualitätssicherung, Produktentwicklung oder Überprüfung vertraglicher Vereinbarungen verwendet werden. Zweck der Prüfung ist:

- den Eigengeruch eines Lebensmittelkontaktmaterials qualitativ zu beschreiben und/oder seine Intensität auf einer Ordinalskale von 0 bis 4 anzugeben;
- die Prüfung auf signifikante sensorische Unterschiede zwischen einem Prüfmuster (in Kontakt mit einem FCM) und einem Referenzmuster;
- die unter den festgelegten Prüfbedingungen durch den Luftraum oder durch direkte Berührung auf eine Prüfsubstanz übergehenden Bestandteile sensorisch zu beschreiben und in ihrer Intensität auf einer Ordinalskale von 0 bis 4 zu bewerten. Als Prüfsubstanz können Originalfüllgüter oder Prüflebensmittel verwendet werden.

Diese Norm ist anwendbar für die Prüfung von Materialien und Gegenständen aus allen Werkstoffen mit Ausnahme von Papier und Karton, die nach Entscheidung des Prüfleiters in indirektem Kontakt mit einem Prüflebensmittel bei Raumtemperatur nach DIN EN 1230-2 geprüft werden sollten oder deren Eigengeruch nach DIN EN 1230-1 bewertet werden sollte. Beispiele für eine Prüfung nach DIN EN 1230-2 sind Faltschachteln für feste Lebensmittel wie beispielsweise Getreideprodukte und Süßwaren (auch in direktem Kontakt). Beispiele für eine Prüfung nach DIN 10955 sind Kaffee-/Teefilter, Papiertrinkhalme, Pizzakartons, Küchentücher, Backpapier und Backförmchen.

Sensorische Veränderungen eines verpackten Lebensmittels, die nicht von übergehenden Bestandteilen aus dem Verpackungsmaterial herrühren, sondern auf Verpackungsmaterialeigenschaften wie Gasdurchlässigkeit (Sauerstoff, Kohlendioxid), Wasserdampfbarriere oder Lichtdurchlässigkeit zurückzuführen sind, sind nicht Gegenstand dieses Dokuments.

Nach systematischer Überprüfung im Jahr 2019 wurde von den Expert*innen des Arbeitsausschusses NA 057-08-01 AA "Sensorik" die Überarbeitung der Norm DIN 10955:2004-06, "Sensorische Prüfung - Prüfung von Packstoffen und Packmitteln für Lebensmittel" angestoßen. Zunächst wurden Änderungen bzgl. der Prüfpersonengruppe, der Prüfsubstanzen für die Geschmacksprüfung und der Beurteilung bzgl. der Geruchsabweichung gegenüber dem Referenzmuster diskutiert und angepasst. Während der Umfrage zum 1. Norm-Entwurf waren allerdings umfangreiche Kommentare eingegangen, die nach Rücksprache im Arbeitsausschuss und mit den externen Einsprechern zu einer Komplettüberarbeitung der Norm und damit zu einer Erweiterung des Anwendungsbereiches der Norm auf Lebensmittelkontaktmaterialien und -gegenstände führte. Bis zur Veröffentlichung eines neuen und komplett überarbeiteten 2. Norm-Entwurfs im Juni 2022 fanden intensive Beratungen in einer extra dafür eingerichteten Projektgruppe statt. In dieser Projektgruppe wirkten neben Vertretern des Arbeitsausschusses Sensorik, auch Expert*innen des Arbeitsausschusses NA 115-02-01 AA "Flexible Packmittel aus Tragetaschen" Folien. Säcke, Beutel, dem DIN-Normenausschuss Verpackungswesen (NAVp) und des Arbeitsausschusses NA 074-02-01 AA "Chemischtechnische Prüfverfahren für Papier, Pappe, Faserstoff und Chemiezellstoff" aus dem DIN-Normenausschuss Papier, Pappe und Faserstoff (NPa) mit, welche zusätzlich als Mitträger zu dieser Norm fungieren. Es wurde festgelegt, dass eine deutliche Abgrenzung zwischen der DIN 10955 und der europäischen Norm DIN EN 1230-2:2018-10, "Papier und Pappe vorgesehen für den Kontakt mit Lebensmitteln - Sensorische Analyse - Teil 2: Geschmacksübertragung" ersichtlich sein muss. Die Prüfung wurde außerdem auf alle sensorisch relevanten Merkmale erweitert und es wurde eine klare Differenzierung der Prüfung entsprechend des Prüfzwecks: Konformitätsprüfung oder Qualitätssicherung/Produktentwicklung geschaffen.

4.4 ISO/TC 126-Workshop "Novel nicotine containing products"

Am 09./10. September 2022 fand im ISO/TC 126 "Tobacco and tobacco products" ein erster Hybridworkshop unter Leitung von DIN in New Orleans (USA) statt. Durch das hybride Format war es sehr vielen Stakeholdern und Members des ISO/TC 126 möglich an der Sitzung teilzunehmen. Die rege Diskussion wurde durch die Verwendung von digitalen Whiteboards unterstützt. Unteranderem stellten sich die teilnehmenden Expert*innen der Fragestellung, wie Normung die Regulation unterstützen kann und ob es die Notwendigkeit gibt, neue Normungsfelder zu erschließen. Als Ergebnis dieses Workshops wurden Empfehlungen an das ISO/TC 126 festgehalten, welche die Ausrichtung der zukünftigen Normungsinhalte beeinflussen wird.

4.5 Wirksamkeitsprüfung von Desinfektionsmitteln nach DIN EN 13697

Täglich kommen in den Bereichen Lebensmittel, Industrie, Haushalt und öffentliche Einrichtungen Desinfektionsmittel zum Einsatz, deren Aufgabe es unter anderem ist, die Ausbreitungsgefahr gefährlicher Erreger zu verringern. Normen geben im Hinblick auf die maßgebende Wirksamkeitsbewertung und Vergleichbarkeit von Desinfektionsmitteln eine bedeutende Hilfestellung.

Die Norm DIN EN 13697 "Chemische Desinfektionsmittel und Antiseptika - Quantitativer Oberflächen-Versuch zur Bestimmung der bakteriziden und/oder fungiziden Wirkung chemischer Desinfektionsmittel auf nicht porösen Oberflächen in den Bereichen Lebensmittel, Industrie, Haushalt und öffentliche Einrichtungen - Prüfverfahren und Anforderungen ohne mechanische Behandlung (Phase 2, Stufe 2)" legt ein Oberflächen-Prüfverfahren (Phase 2, Stufe 2) fest, um

festzustellen, ob ein als Desinfektionsmittel empfohlenes Produkt in den Produkttypgruppen 2 (Industrie und öffentlicher Bereich) sowie 4 (Lebens- und Futtermittelbereich), eine bakterizide und/oder fungizide oder levurozide Wirkung auf nicht porösen Oberflächen aufweist oder nicht. Der Laborversuch simuliert praxisnahe Anwendungsbedingungen. Die ausgewählten Bedingungen (Einwirkzeit, Temperatur, Organismen auf Oberflächen usw.) spiegeln Parameter wider, wie sie in der Praxis vorkommen, einschließlich der Bedingungen, die die Wirkung von Desinfektionsmitteln beeinflussen können.

Für Produkte in den o. g. Produkttypgruppen wird für die Zulassung unter der Biozidprodukt-Verordnung (BPR) das Prüfverfahren nach DIN EN 13697 gefordert. Zudem ist die Norm z. B. auch die Basis für die Validierung von Desinfektionsverfahren in der pharmazeutischen Produktion.

Das in der Norm beschriebene Prüfverfahren ist das zentrale Prüfprinzip zur Beurteilung der Wirksamkeit von allen Flächendesinfektionsverfahren, die ohne mechanische Einwirkung eingesetzt werden nach der Verordnung über Biozidprodukte (BPR), aber auch nach der Medizinprodukteverordnung (MDR) für Flächendesinfektionsmittel, die als Spray oder Schaum zum Einsatz gebracht werden (die Sprühanwendung ist eine der geläufigsten Anwendungen bei der Desinfektion von harten Oberflächen).

Diese Norm aus dem NA 057-08-04 AA "Desinfektionsmittel Tierhaltung/Lebensmittelbereich" wurde erstmalig im Januar 2002 veröffentlicht und durch die Aktualisierung (mit zwei neuen Ausgaben) wurde sie auf dem neuesten technischen Stand gehalten. Die letzte aktuelle Ausgabe erschien im Oktober 2019. Derzeit wird die Norm überarbeitet - der Norm-Entwurf DIN EN 13697 wurde bereits als Ausgabe Oktober 2022 veröffentlicht.

4.6 Veröffentlichung DIN/TS 10068 "Lebensmittel - Bestimmung von Mikroplastik - Analytische Verfahren"

Mikropartikel bestehend aus Kunststoff entstehen beispielsweise beim Abbau von Plastikmüll, der in die Umwelt gelangte, durch Reifenabrieb während des Autofahrens oder gelangt durch kosmetische Mittel und unzureichende Wasseraufbereitung in die Umwelt. Die potenzielle Gefährdung von Mikroplastik in der Umwelt und in der Nahrungskette des Menschen verlangt nach der Überwachung von Mikroplastik in Lebensmitteln.

Um dies umzusetzen, müssen geeignete, gut umsetzbare und repräsentative analytische Methoden festgelegt, optimiert und validiert werden. Die unterschiedlichen Partikelgrößen, formen und –härten, die verschiedenen Kunststoffsorten und die immense Anzahl an Lebensmittelmatrices, in denen das Mikroplastik nachgewiesen werden soll, stellen eine Herausforderung für die Wissenschaft und die Normung dar.

Mit der Gründungssitzung des NA 057-08-05 AA am 9. Dezember 2019 wurde der Grundstein für die Arbeiten mit analytischen Methoden zur Bestimmung von Mikroplastik in Lebensmitteln gelegt.

In diesem Arbeitsausschuss wurde eine nationale Technische Spezifikation DIN/TS 10068 "Bestimmung von Mikroplastik in Lebensmitteln" erarbeitet, mit dem Ziel, die vorhandenen Analysemethoden für Mikroplastikpartikel in Lebensmitteln zu beschreiben. Diese Spezifikation konnte im September 2022 veröffentlicht werden und bildet die Grundlage für die weitere Normung auf nationaler, europäischer und internationaler Ebene im Bereich der Bestimmung von Mikroplastik in Lebensmitteln.

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: Telefax: Internet: +49 30 2601-2260 +49 30 2601-1260

http://www.beuth.de

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



Bezeichnung Akt. Bearb. - Ausgabe-/ (vorges.) Ersatz

Titel Stufe Erscheinungsdatum

NA 057 DIN-Normenausschuss Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte (NAL)

Vorsitz: Dr. Gerd Fricke

NA 057 BR Beirat des DIN-Normenausschusses Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte (NAL)

Vorsitz: Dr. Gerd Fricke

DIN CEN/CWA XXX-00AQV001 20.00

Aquakultur-Brutproduktion von Arten mit niedriger Trophie

DIN SPEC 10548 Lebensmittel – Öffnungszeitbegleitung von gekühlten und nicht gekühlten Lebensmitteln –

Vermeidung von Lebensmittelverschwendung und Reduzierung von Verpackungsmüll

Vorsitz:

DIN SPEC 10548 00.78

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

DIN SPEC 91456 Anforderungen an Inhaltsstoffe von Cannabisprodukten für den Lebensmittel- und

Kosmetikbereich

Vorsitz:

DIN SPEC 91456 20.30

Anforderungen an Inhaltsstoffe von Cannabisprodukten für den Lebensmittel- und Kosmetikbereich

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

Vorsitz:

DIN ISO/TS 26030 60.60 2022-06-01

Gesellschaftliche Verantwortung und nachhaltige Entwicklung - Leitfaden zur Anwendung der ISO 26000:2010 in der Lebensmittelkette (ISO/TS 26030:2019)

NA 057-01-02 AA Bestrahlte Lebensmittel

Vorsitz: Brigitte Butz

DIN EN 1787 60.60 2022-08-01 DIN EN 1787 2000-07-01

Lebensmittel - ESR-spektroskopischer Nachweis von bestrahlten cellulosehaltigen Lebensmitteln; Deutsche Fassung EN 1787:2022



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

DIN EN 13708 60 60 2022-08-01 DIN FN 13708 2002-01-

Lebensmittel - ESR-spektroskopischer Nachweis von bestrahlten Lebensmitteln, die kristallinen Zucker enthalten; Deutsche Fassung EN 13708:2022

NA 057-01-03 AA **Biotoxine**

> Oliver Keuth Vorsitz:

DIN EN 17641 60 60 2022-12-01

Lebensmittel - Multiverfahren für die Bestimmung von Aflatoxinen, Deoxynivalenol, Fumonisinen, Ochratoxin A. T-2-Toxin, HT-2-Toxin und Zearalenon mittels LC-MS/MS: Deutsche Fassung EN 17641:2022

NA 057-01-04 AA Gentechnisch modifizierte Lebensmittel

> Dr. Lutz Grohmann Vorsitz:

DIN EN ISO 11781 20.00 DIN CEN/TS 17329-1

2021-09-01

Lebensmittel - Allgemeine Anleitung für die Einzellaborvalidierung qualitativer Real-time-PCR-Verfahren

DIN EN ISO 22753 2023-03-01 60.60

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

NA 057-01-05 AA Lebensmittelallergene

> Vorsitz: Dr. Manuela Schulze

DIN EN 15634-3 60 10 2021-11-01 Entwurf DIN CFN/TS 15634-3

2021-10-22 DIN SPEC 10701-2 2016-

08-01

Lebensmittel - Nachweis von Lebensmittelallergenen mit molekularbiologischen Verfahren - Teil 3: Haselnuss (Corylus avellana) - Qualitativer Nachweis einer spezifischen DNA-Sequenz in Schokolade mittels Real-time PCR: Deutsche Fassung EN 15634-3:2023

DIN EN 15634-4 60.10 2021-11-01 Entwurf DIN CEN/TS 15634-4

DIN SPEC 10701-3 2016-2021-10-22

08-01

Lebensmittel - Nachweis von Lebensmittelallergenen mit molekularbiologischen Verfahren - Teil 4: Erdnuss (Arachis hypogaea) - Qualitativer Nachweis einer spezifischen DNA-Sequenz in Schokolade mittels Real-time PCR; Deutsche Fassung EN 15634-4:2023

DIN EN 15634-5 60.10 2021-11-01 Entwurf DIN CEN/TS 15634-5 2021-10-22

11-01

DIN SPEC 10701-4 2016-

Lebensmittel - Nachweis von Lebensmittelallergenen mit molekularbiologischen Verfahren - Teil 5: Senf (Sinapis alba) sowie Soja (Glycine max) - Qualitativer Nachweis einer spezifischen DNA-Sequenz in Brühwürsten mittels Real-time PCR: Deutsche Fassung EN 15634-5:2023



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

DIN EN 17644 60.60 2022-09-01

Lebensmittel - Nachweis von Lebensmittelallergenen mit flüssigkeitschromatographisch-massenspektrometrischen (LC-MS) Verfahren - Allgemeine Betrachtungen; Deutsche Fassung EN 17644:2022

DIN EN 17855 40.89 2022-07-01 Entwurf

2022-06-10

Lebensmittel - Minimal-Leistungsanforderungen für die Bestimmung der Lebensmittelallergene Milch, Ei, Erdnuss, Haselnuss, Mandel, Walnuss, Cashew, Pekannuss, Pistazie, Macadamia, Weizen, Lupine, Sesam, Senf, Soia, Sellerie, Fisch, Weichtiere und Schalentiere: Deutsche und Englische Fassung prEN 17855:2022

NA 057-01-06 AA Mikrobiologie der Lebensmittelkette

Vorsitz: Barbara Gerten

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: Tupferverfahren

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 Entnahmevorrichtungen (Abklatschverfahren)

DIN EN ISO 4833-1 60.60 2022-05-01 DIN EN ISO 4833-1 2013-

Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen - Teil 1: Koloniezählung bei 30 °C mittels Gussplattenverfahren (ISO 4833-1:2013 + Amd 1:2022); Deutsche Fassung EN ISO 4833-1:2013 + A1:2022

DIN EN ISO 4833-2 60.60 2022-05-01 DIN EN ISO 4833-2 2014-

Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zur Zählung von Mikroorganismen - Teil 2: Koloniezählung bei 30 °C mittels Oberflächenverfahren (ISO 4833-2:2013 + Cor. 1:2014 + Amd 1:2022); Deutsche Fassung EN ISO 4833-2:2013 + AC:2014 + A1:2022

DIN CEN ISO/TS 6579-4 20.00

Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis von Salmonella spp. - Teil 4: Identifizierung von monophasischen Salmonella Typhimurium (1,4,[5],12:i:-) durch Polymerase-Kettenreaktion (PCR)

DIN EN ISO 6887-1/A1 20 00

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 (ISO 6887-1:2017/Amd 1); Deutsche Fassung EN ISO 6887-1:2017/prA1

DIN EN ISO 6888-1 60.60 2022-06-01

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 (ISO 6888-1:2021): Deutsche Fassung EN ISO 6888-1:2021

DIN EN ISO 6888-1/A140.50
2023-01-01 Entwurf
2022-11-25

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 - ÄNDERUNG 1: Korrekturen (ISO 6888-1:2021/DAM 1:2022); Deutsche und Englische Fassung EN ISO 6888-1:2021/prA1:2022



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

DIN EN ISO 6888-2 60 60 2022-06-01

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 (ISO 6888-2:2021): Deutsche Fassung EN ISO 6888-2:2021

DIN EN ISO 6888-2/A1 40.50 2023-01-01 Entwurf

2022-11-25

Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken (Staphylococcus aureus und andere Spezies) - Teil 2: Verfahren mit Kaninchenplasma-Fibringgen-Agar-Medium - ANDERUNG 1: Korrekturen (ISO 6888-2:2021/DAM 1:2022): Deutsche und Englische Fassung EN ISO 6888-2:2021/prA1:2022

DIN EN ISO 7218 40.89 2022-07-01 Entwurf DIN EN ISO 7218 2014-2022-05-27 09-01

Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Allgemeine Anforderungen und Leitlinien für mikrobiologische Untersuchungen (ISO/DIS 7218:2022): Deutsche und Englische Fassung prEN ISO 7218:2022

DIN EN ISO 10272-1+A1 60.10 2021-12-01 Entwurf

2021-11-19

Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Campylobacter spp. - Teil 1: Nachweisverfahren - Änderung 1 (ISO 10272-1:2017/FDAM 1:2022); Deutsche und Englische Fassung EN ISO 10272-1:2017/FprA1:2022

DIN EN ISO 10272-2+A1 60 10 2021-12-01 Entwurf 2021-11-19

Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Campylobacter spp. - Teil 2: Koloniezählverfahren - Änderung 1 (ISO 10272-2:2017/FDAM 1:2022): Deutsche und Englische Fassung EN ISO 10272-2:2017/FprA1:2022

20.00 DIN EN ISO 11133 rev DIN EN ISO 11133 2020-

10-01

Mikrobiologie von Lebensmitteln, Futtermitteln und Wasser - Vorbereitung, Herstellung, Lagerung und Leistungsprüfung von Nährmedien

20.00 DIN CEN ISO/TS 13136 **DIN EN ISO 13136-1**

DIN SPEC 10794 2013-

04-01

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)

DIN EN ISO 13136-2 20.00 DIN CEN ISO/TS 13136 DIN SPEC 10794 2013-

04-01

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

DIN EN ISO 16654+A2 60.10 2022-03-01 Entwurf 2022-02-04

Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis von Escherichia coli O157 - Änderung 2: Aufnahme der Leistungsprüfung von Nährmedien und Reagenzien (ISO 16654:2001/FDAM 2:2022); Deutsche Fassung EN ISO 16654:2001/FprA2:2022

DIN EN ISO 18743/A1 40.50 2022-12-01 Entwurf

2022-10-28

Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Nachweis von Trichinella-Larven in Fleisch mit künstlichem Verdauungsverfahren - ÄNDERUNG 1: Überarbeitung des Textes und kleinerer technischer Fragestellungen, Aktualisierung der Verweise und Aufnahme von Leistungsmerkmalen des Verfahrens durch einen Ringversuch (ISO 18743:2015/DAM 1:2022); Deutsche und Englische Fassung EN ISO 18743:2015/prA1:2022



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

DIN EN ISO 20836 60.60 2022-05-01 DIN ISO/TS 20836 2005-

Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln - Polymerase-Kettenreaktion (PCR) zum Nachweis von Mikroorganismen - Temperaturleistungsprüfung für Thermocycler (ISO 20836:2021); Deutsche Fassung EN ISO 20836:2021

DIN EN ISO 21872-1/A1 50.50 2021-08-01 Entwurf

2021-07-23

Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zur Bestimmung von Vibrio spp. - Teil 1: Nachweis von potentiell enteropathenogenen Vibrio parahaemolyticus, Vibrio cholerae und Vibrio vulnificus - Änderung 1: Leistungsprüfung der Medien ASPW, TCBS und SNA (ISO 21872-1:2017/FDAM 1:2022); Deutsche Fassung EN ISO 21872-1:2017/FprA1:2022

DIN EN ISO 22174 40.50 2022-11-01 Entwurf DIN EN ISO 22174 2005-

2022-10-07 05

05-01

DIN EN ISO 22119 2011-

11-01

DIN EN ISO 20837 2006-

08-01

DIN EN ISO 20838 2006-

08-01

Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Polymerase-Kettenreaktion (PCR) zum Nachweis von Mikroorganismen - Allgemeine Anforderungen und Definitionen (ISO/DIS 22174:2022); Deutsche und Englische Fassung prEN ISO 22174:2022

DIN EN ISO 23418 60.60 2022-09-01

Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Gesamtgenomsequenzierung zur Typisierung und genomischen Charakterisierung von Bakterien - Allgemeine Anforderungen und Leitfaden (ISO 23418:2022); Deutsche Fassung EN ISO 23418:2022

DIN EN ISO 23691 20.00

Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Bestimmung und Benutzung von Kardinalwerten

NA 057-01-06-02 AK Sporenbildende Bakterien

Vorsitz: Dr. Ute Messelhäußer

DIN EN ISO 15213-1 60.10 2021-10-01 Entwurf DIN EN ISO 7937 2004-

2021-09-03 11-01

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

DIN EN ISO 15213-2 40.50 2022-10-01 Entwurf DIN EN ISO 7937 2004-

2022-09-02 11-01

Mikrobiologie der Nahrungskette - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Aufzählung von Clostridium spp. - Teil 2: Zählung von Clostridium perfringens durch Koloniezählverfahren (ISO/DIS 15213-2:2022); Deutsche und Englische Fassung prEN ISO 15213-2:2022

DIN EN ISO 15213-3 20.00

Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis und zur Zählung von Clostridium spp. - Nachweis von Clostridium perfringens



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

NA 057-01-08 AA Pestizide

Vorsitz: Dr. Friederike Habedank

DIN CEN/TS 17743 60.60 2022-10-01

Lebensmittel - Bestimmung von Pestizidrückständen mit Ethylacetatextraktion durch GC- und LC-MS/MS (SweEt); Deutsche Fassung CEN/TS 17743:2022

NA 057-01-09 AA Elemente und ihre Verbindungen

Vorsitz: Kerstin Schöberl

DIN EN 13806 rev 10.90

Bestimmung von Quecksilber durch Atomfluoreszenzspektrometrie (AFS) - Kaltdampftechnik nach Druckaufschluss

DIN EN 13806 rev-00275374 10.90

Bestimmung von Quecksilber in Lebensmitteln mit Atomabsorption direkt aus dem Lebensmittel (Quecksilberelementaranalyse)

DIN EN 13806 rev-00275375 10.90

Lebensmittel - Bestimmung von Elementspuren - Bestimmung von Quecksilber mit Atomabsorptionsspektrometrie (AAS)- Kaltdampftechnik nach Druckaufschluss

DIN EN 17851 50.25 2022-06-01 Entwurf

2022-05-06

Lebensmittel – Bestimmung von Elementen und ihren Verbindungen – Bestimmung von Ag, As, Cd, Co, Cr, Cu, Mn, Mo, Ni, Pb, Se, Tl, U und Zn mit induktiv gekoppelter Plasma-Massenspektrometrie (ICP-MS) nach Druckaufschluss: Deutsche Fassung FprEN 17851:2023

NA 057-01-12 AA Validierung mikrobiologischer Verfahren

Vorsitz: Dr. Petra Gowik

DIN EN ISO 16140-2/A1 20.00

Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Verfahrensvalidierung - Teil 2: Arbeitsvorschrift für die Validierung von alternativen (urheberrechtlich geschützten) Verfahren anhand eines Referenzverfahrens - Änderung 1 (ISO 16140-2:2016/Amd1); Deutsche Fassung EN ISO 16140-2:2016/prA1

DIN EN ISO 16140-4/A1 20.00

Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Verfahrensvalidierung - Teil 4: Arbeitsvorschrift für Einzel-Labor-Verfahrensvalidierung - Änderung 1 (ISO 16140-4:2020/Amd 1); Deutsche Fassung EN ISO 16140-4:2020/prA1

DIN EN ISO 16140-7 20.00

Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Verfahrensvalidierung - Teil 7: Arbeitsvorschrift für die Validierung von Identifizierungsverfahren von Mikroorganismen

DIN EN ISO 17468 40.50 2022-10-01 Entwurf DIN EN ISO 17468 2016-

2022-09-09 11-01

Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Technische Anforderungen und Leitfaden zur Einführung oder Überarbeitung von genormten Referenzverfahren (ISO/DIS 17468:2022); Deutsche und Englische Fassung prEN ISO 17468:2022



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

NA 057-02-01 AA Lebensmittelhygiene

> Vorsitz: Prof. Dr. Eberhard Haunhorst

DIN 6653-3 45.00 2022-10-01 Entwurf DIN 6653-3 2011-01-01

2022-09-02

Getränkeschankanlagen - Ausrüstungsteile - Teil 3: Anforderungen an manuelle Gläserspülgeräte mit räumlich getrennter Vorspülung und Nachspülung

NA 057-02-01-01 AK Abgabe von leicht verderblichen Lebensmitteln aus Verkaufsautomaten

> Vorsitz: Dr. Katrin Sassen

DIN 10527 40.40 2023-02-01 Entwurf DIN 10527 2011-11-01

2023-01-13

Lebensmittelhygiene - Abgabe von leicht verderblichen Lebensmitteln aus Verkaufsautomaten - Hygieneanforderungen

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

> Vorsitz: Dr. Roland Sohmen

DIN 10506 Lebensmittelhygiene - Gemeinschaftsverpflegung	60.60	2023-03-01	DIN 10506 2018-07-01
DIN 10508 Lebensmittelhygiene - Temperaturen für Lebensmittel	60.60	2022-03-01	DIN 10508 2019-03-01
DIN 10536 Lebensmittelhygiene - Cook & Chill-Verfahren - Hygieneanforderungen	60.60	2023-03-01	DIN 10536 2016-03-01

NA 057-02-01-07 AK Haushaltswasserfilter

> Vorsitz: Dr. Stephan Eichhorn

DIN EN 17093/A1 40.60 2019-12-01 Entwurf

2019-10-25

Leitungsungebundene Haushaltsgeräte zur Behandlung von Trinkwasser - Haushaltswasserfiltersysteme - Sicherheits- und Leistungsanforderungen, Kennzeichnung und mitzuliefernde Informationen; Deutsche und Englische Fassung EN 17093:2018/prA1:2019



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

NA 057-02-01-08 AK Hygieneanforderungen an die maschinelle Reinigung von

Lebensmittelbedarfsgegenständen

Vorsitz: Thomas Näger

DIN 10544 40.40 2023-02-01 Entwurf DIN 10510 2013-10-01

2023-01-20 DIN 10512 2008-06-01

DIN 10511 1999-05-01

Lebensmittelhygiene - Gewerbliches Geschirrspülen mit Eintank-, Gläser- und Mehrtank-Transportspülmaschinen - Ergänzende Hygieneanforderungen und Prüfung

NA 057-02-01-11 AK Reinigung und Desinfektion

Vorsitz: Dr. Thomas Reiche

DIN 10546 60.60 2022-03-01

Lebensmittelhygiene - Überprüfung der Reinigungs- und Desinfektionswirkung auf Oberflächen mittels Spülverfahren

NA 057-02-01-13 AK Sahneaufschlagmaschinen

Vorsitz: Dr. Daniel Podzimek

DIN EN 16888 50.93 2015-08-01 Entwurf DIN 10507 2006-11-01

2015-07-10

Nahrungsmittelmaschinen - Sahneaufschlagmaschinen - Sicherheits- und Hygieneanforderungen; Deutsche Fassung FprEN 16888:2019

NA 057-02-01-15 AK Speiseeismaschinen

Vorsitz: Dr. Daniel Podzimek

DIN EN 16876 50.93 2015-07-01 Entwurf DIN 10518 2008-05-01

2015-06-19

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



Ausgabe-/ Erscheinungsdatum Bezeichnung Akt. Bearb. -(vorges.) Ersatz Titel Stufe NA 057-02-01-17 AK **Terminologie** Vorsitz: Dr. Roland Sohmen **DIN 10503** 60.60 2022-03-01 DIN 10503 2014-11-01 DIN 10503 Beiblatt 1 2018-01-01 Lebensmittelhygiene - Begriffe NA 057-02-01-19 AK Unverpackte Lebensmittel in Selbstbedienung Vorsitz: Dr. Roland Sohmen

DIN 10519 00.60 DIN 10519 2020-12-01
Lebensmittelhygiene - Selbstbedienungseinrichtungen für unverpackte Lebensmittel - Hygieneanforderungen

NA 057-02-01-25 AK Getränkebereiter

Vorsitz: Dipl. oec. troph. Andreas Helm

DIN EN 00153210 30.91

DIN EN 00153213 30.91

NA 057-02-01-26 AK Erhitzungsnachweis/Fäulnisprobe

Vorsitz: Dr. Ute Messelhäußer

DIN SPEC 10532 00.60 DIN SPEC 10532 2012-02-01

Lebensmittelhygiene - Hilfsuntersuchungen bei Fleisch und Fleischererzeugnissen

NA 057-02-01-29 AK

Lebensmittellieferungen an Endverbraucher (insbesondere Onlinehandel)

Vorsitz: Prof. Dr. Eberhard Haunhorst

DIN 10543 60.60 2022-03-01 DIN SPEC 91360 2018-

Lebensmittelhygiene - Lebensmittellieferungen an Endverbraucher (insbesondere Onlinehandel) - Hygieneanforderungen und notwendige Informationen



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

NA 057-02-01-30 GAK Behältermilchkühlanlagen für Milcherzeugerbetriebe

Vorsitz:

DIN EN 13732 60.60 2022-10-01 DIN EN 13732 2013-10-

Nahrungsmittelmaschinen - Behältermilchkühlanlagen für Milcherzeugerbetriebe - Anforderungen an Leistung, Sicherheit und Hygiene; Deutsche Fassung EN 13732:2022

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

Schlachtung

Vorsitz: Dipl. Ing. agr. Stephan Stenzel - Kaiser

DIN 10547 00.60

Anforderungen an elektrische Betaeubungssysteme fuer Schlachttiere

Tiergesundheit NA 057-02-01-32 AK

> Vorsitz: Prof. Dr. Wolfram Martens

DIN EN 00469001 20.00

Tiergesundheitsdiagnostische Analysen - Kontrolle von in-vitro-diagnostischen Reagenzien - Teil 1: Antragsunterlagen für die Erstkontrolle und die Kontrolle von Charge zu Charge

DIN EN 00469002 20.00

Tiergesundheit - Elektronischer Datenaustausch bei Labortests

DIN EN 00469003 20.00

Tiergesundheitsdiagnostische Analysen - Kontrolle von in-vitro-diagnostischen Reagenzien - Teil 2: Reagenzien für immunologische Verfahren

NA 057-02-02 AA Lebensmittelsicherheit - Management-Systeme

> Vorsitz: Dr. Edda Bartelt

DIN ISO 22003-1 40.40 2023-02-01 Entwurf **DIN ISO/TS 22003** DIN SPEC 10539 2014-2023-01-13

Lebensmittelsicherheit - Teil 1: Anforderungen an Stellen, die Managementsysteme für die Lebensmittelsicherheit auditieren und zertifizieren (ISO 22003-1:2022); Text Deutsch und Englisch



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

NA 057-03-01 AA Bodenverbesserungsmittel und Kultursubstrate

Vorsitz: Ulrike Wegener

DIN EN 12579	40.50	2023-02-01 Entwurf 2023-01-13	DIN EN 12579 2014-02- 01				
odenverbesserungsmittel und Kultursubstrate - Probenahme; Deutsche und Englische Fassung prEN 12579:2023							
DIN EN 12579 rev	00.60		DIN EN 12579 2014-02- 01				
Bodenverbesserungsmittel und Kultursubstrate - Probenahme							
DIN EN 13037 rev	20.00		DIN EN 13037 2012-01- 01				
Bodenverbesserungsmittel und Kultursubstrate - Bestimmung des pH-We	ertes						
DIN EN 13038 rev	20.00		DIN EN 13038 2012-01- 01				
Bodenverbesserungsmittel und Kultursubstrate - Bestimmung der elektris	schen Leitfähigkeit						
DIN EN 13039 rev	00.60		DIN EN 13039 2012-01-				
Bodenverbesserungsmittel und Kultursubstrate - Bestimmung des Gehaltes an organischer Substanz und Asche							
DIN EN 13040 rev	00.60		DIN EN 13040 2008-01-				
Bodenverbesserungsmittel und Kultursubstrate - Probenherstellung für chemische und physikalische Untersuchungen, Bestimmung des Trockenrückstands, des Feuchtigkeitsgehaltes und der Laborschüttdichte							
DIN EN 13650 rev	00.60		DIN EN 13650 2002-01- 01				
Bodenverbesserungsmittel und Kultursubstrate - Extraktion von in Königswasser löslichen Elementen							
DIN EN 13651 rev	00.60		DIN EN 13651 2002-01- 01				
Bodenverbesserungsmittel und Kultursubstrate - Extraktion von in Calcium	mchlorid/DTPA (CAT) löslichen Nä	ährstoffen					
DIN EN 13654-1 rev	00.60		DIN EN 13654-1 2002- 01-01				
Bodenverbesserungsmittel und Kultursubstrate - Bestimmung von Stickst	off - Teil 1: Modifiziertes Verfahrer	n nach Kjeldahl					
DIN EN 13654-2 rev	20.00		DIN EN 13654-2 2002- 01-01				
Bodenverbesserungsmittel und Kultursubstrate - Bestimmung von Stickst	off - Teil 2: Verfahren nach Dumas	S					
DIN EN 15761	40.89	2022-01-01 Entwurf 2021-12-10	DIN EN 15761 2010-04- 01				
Vorgeformte Kultursubstrate - Bestimmung der gemessenen Maße und d	er Schüttdichte; Deutsche und Eng	glische Fassung prEN 15761:2021					



Bezeichnung Titel	Akt. Bearb Stufe	Ausgabe-/ Erscheinungsdatum	(vorges.) Ersatz
DIN EN 16087-2 rev	00.60		DIN EN 16087-2 2012- 01-01
Bodenverbesserungsmittel und Kultursubstrate - Bestimmung der aeroben biologisch	chen Aktivität - Teil 2: Selbsterhit	zungstest für Kompost	
DIN EN 16202	20.00		DIN CEN/TS 16202 DIN SPEC 91277 2013- 12-01
Kompost und Gärreste - Bestimmung des Gehalts an makroskopischen Verunreinig	gungen und Steinen		
DIN CEN/TS 17728 Organische Bodenverbesserungsmittel - Bestimmung spezifischer Parameter; Deut	60.60 sche Fassung CEN/TS 17728:20	2022-05-01 22	
DIN CEN/TS 17729 Bodenverbesserungsmittel - Bestimmung spezifischer Parameter; Deutsche Fassur	60.60 ng CEN/TS 17729:2022	2022-05-01	
DIN CEN/TS 17730 Eigenschaften von Kompost und Gärrückständen bei Verwendung in Düngeprodukt	60.60 ten; Deutsche Fassung CEN/TS	2022-05-01 17730:2022	
DIN CEN/TS 17731 Kultursubstrate - Bestimmung spezifischer Parameter; Deutsche Fassung CEN/TS	60.60 17731:2022	2022-05-01	
DIN CEN/TS 17732 Bodenverbesserungsmittel und Kultursubstrate - Terminologie; Deutsche Fassung	60.60 CEN/TS 17732:2022	2022-05-01	
DIN CEN/TS 17733 Bodenverbesserungsmittel und Kultursubstrate - Probenahme und Probenvorbereit	60.60 ung; Deutsche Fassung CEN/TS	2022-05-01 17733:2022	
DIN EN 17925	40.50	2022-11-01 Entwurf 2022-10-21	
Bodenverbesserungsmittel und Kultursubstrate - Bestimmung des Temperatur- und	Zeitprofils bei der Kompostierun	g und Vergärung von Ab	ofällen; Deutsche und Englische Fassung prEN 17925:2022
DIN EN 00223111 Bodenverbesserungsmittel und Kultursubstrate - Bestimmung von organischem Ge	00.60 samtkohlenstoff durch trockene \	erbrennung	
DIN EN 00223113 Bodenverbesserungsmittel und Kultursubstrate - Bestimmung von Arsen durch indu	00.60 ıktiv gekoppelte Plasma-Atom-Er	nissionsspektrometrie (10	CP-AES) nach Königswasseraufschluss
DIN EN 00223114 Bodenverbesserungsmittel und Kultursubstrate - Bestimmung von Escherichia Coli	00.60		
DIN EN 00223115 Bodenverbesserungsmittel und Kultursubstrate - Bestimmung von organischem Stid	00.60 ckstoff		
DIN EN 00223116 Bodenverbesserungsmittel und Kultursubstrate - Bestimmung von polyzyklischen al (HPLC)	00.60 romatischen Kohlenwasserstoffe	n (PAK) durch Gaschron	natographie (GC) und Hochleistungs-Flüssigchromatographie



Bezeichnung Titel	Akt. Bearb Stufe	Ausgabe-/ Erscheinungsdatum	(vorges.) Ersatz
DIN EN 00223117	00.60		
Bodenverbesserungsmittel und Kultursubstrate - Bestimmung des Phosphonatgeha	lts		
DIN EN 00223119	00.60		
Bodenverbesserungsmittel und Kultursubstrate - Bestimmung von Enterococcacae			
DIN EN 00223120	00.60		
Bodenverbesserungsmittel und Kultursubstrate - Bestimmung des Restbiogaspoten	tials in Gärresten		
DIN EN 00223121	00.60		
Bodenverbesserungsmittel und Kultursubstrate - Bestimmung von Salmonellen spp.			
DIN EN 00223122	00.60		ta annuali i ancit annual taona hata annual i a ban Datal ti an
Bodenverbesserungsmittel und Kultursubstrate - Bestimmung von Chrom(VI) in Fes	ststoffen durch alkalischen Aufsi	chiuss und Ionenchroma	tographie mit spektrophotometrischer Detektion
DIN EN 00223123	00.60		
Bodenverbesserungsmittel und Kultursubstrate - Bestimmung von Quecksilber in Kö	onigswasser-Bodenextrakten mi	t Kaltdampf-Atomspektro	metrie oder Kaltdampt-Atomfluoreszenzspektrometrie
DIN EN 00223124	00.60		
Bodenverbesserungsmittel und Kultursubstrate - Vokabular und Kennzeichnung			
DIN EN 00223125	10.90		
Bodenverbesserungsmittel – Bestimmung spezifischer Parameter			
DIN EN 00223126	10.90		
Bodenverbesserungsmittel und Kultursubstrate – Bestimmung spezifischer Kontami	nanten		
DIN EN 00223129	10.90		
Organische Bodenverbesserungsmittel – Bestimmung spezifischer Parameter			
DIN EN 00223130	10.90		
Organische Bodenverbesserungsmittel und Kultursubstrate – Nachweis spezifischer	Pathogene		
DIN EN 00223135	10.90		
Bodenverbesserungsmittel – Bestimmung spezifischer Parameter			
DIN EN 00223136	10.90		
Eigenschaften von Kompost und Gärrückständen bei Verwendung in Düngeprodukt	en		
DIN EN 00223140	20.00		
Plugs - Bestimmung der gemessenen Abmessungen und der Schüttdichte			



Bezeichnung
Titel

Akt. Bearb. Stufe

Ausgabe-/
Erscheinungsdatum

(vorges.) Ersatz
Erscheinungsdatum

NA 057-03-02 AA Düngemittel

Vorsitz: Dr. Jörn Breuer

DIN 10063 Düngemittel und Kalkdünger - Bestimmung ausgewählter Elemente	60.60 e mittels Massenspektrometrie mit induktiv	2022-02-01 gekoppeltem Plasma (ICP-MS)				
DIN EN 1482-1 rev	20.00		DIN EN 1482-1 2007-04- 01			
Düngemittel, Kalkdünger und Inhibitoren - Probenahme und Prober	nvorbereitung - Teil 1: Allgemeine Festleg	ungen zur Probenahme				
DIN EN 1482-2 rev	20.00		DIN EN 1482-2 2007-04- 01			
Düngemittel, Kalkdünger und Inhibitoren - Probenahme und Prober	nvorbereitung - Teil 2: Allgemeine Festleg	ungen zur Probenvorbereitung	UI			
DIN EN 1482-3 rev	20.00		DIN EN 1482-3 2016-10- 01			
Düngemittel, Kalkdünger und Inhibitoren - Probenahme und Prober	nvorbereitung - Teil 3: Probenahme aus st	tatischen Haufwerken				
DIN EN 1482-4	40.50	2022-11-01 Entwurf 2022-10-21				
Düngemittel, Kalkdünger und Inhibitoren - Probenahme und Prober	nvorbereitung - Teil 4: Probenahme für da	s Vorkommen von Mikroorganisn	nen; Deutsche und Englische Fassung prEN 1482-4:2022			
DIN EN 12944-1 rev	00.60		DIN EN 12944-1 2000- 03-01			
Düngemittel und Kalkdünger - Vokabular - Teil 1: Allgemeine Begriffe; Deutsche und Englische Fassung prEN 12944-1:2019						
DIN EN 12944-2 rev	00.60		DIN EN 12944-2 2000- 03-01			
Düngemittel und Kalkdünger - Vokabular - Teil 2: Begriffe für Dünge	emittel; Deutsche und Englische Fassung	prEN 12944-2:2019				
DIN EN 12946	50.25	2021-12-01 Entwurf 2021-11-05	DIN EN 12946 2000-03- 01			
			DIN EN 12946 Berichtigung 1 2002-06- 01			
Kalkdünger - Bestimmung des Calcium- und Magnesiumgehaltes -	Komplexometrisches Verfahren; Deutsch	e und Englische Fassung FprEN	12946:2021			
DIN EN 15478 rev Anorganische Düngemittel - Bestimmung des Gesamtgehalts an St	10.90 tickstoff in Methylen-Harnstoff und Harnsto	off-Formaldehyd				
DIN EN 15560	50.25	2021-12-01 Entwurf 2021-11-05	DIN EN 15560 2009-06- 01			
Anorganische Düngemittel - Bestimmung von Gesamtstickstoff in n	itratfreiem Kalkstickstoff; Deutsche Fassu	ing FprEN 15560:2023				
DIN EN 15561	50.25	2021-12-01 Entwurf 2021-11-05	DIN EN 15561 2009-06- 01			
Anorganische Düngemittel - Bestimmung des Gesamtstickstoffs in	nitrathaltigem Kalkstickstoff; Deutsche Fa	ssung FprEN 15561:2023				



Bezeichnung Titel	Akt. Bearb Stufe	Ausgabe-/ Erscheinungsdatum	(vorges.) Ersatz			
DIN EN 15562	50.25	2021-12-01 Entwurf 2021-11-05	DIN EN 15562 2009-06- 01			
Anorganische Düngemittel - Bestimmung des Cyanamidstickstoffs; Deutsche Fassu	ng FprEN 15562:2023					
DIN EN 15705	40.89	2022-08-01 Entwurf 2022-07-01	DIN EN 15705 2010-07- 01			
Anorganische Düngemittel - Bestimmung von Methylenharnstoff-Oligomeren mittels	Hochleistungsflüssigkeitschrom	atographie (HPLC); Deut	sche und Englische Fassung prEN 15705:2022			
DIN EN 15749	60.60	2022-10-01	DIN EN 15749 2010-02- 01			
Düngemittel - Bestimmung von Sulfat mit drei verschiedenen Verfahren; Deutsche F	assung EN 15749:2022					
DIN EN 15959	40.89	2022-07-01 Entwurf 2022-06-10	DIN EN 15959 2012-02- 01			
Anorganische Düngemittel - Bestimmung des Gehalts an extrahiertem Phosphor P<	(Index)2>O<(Index)5>; Deutsch					
DIN EN 17403	10.90					
Düngemittel - Bestimmung von kalt- und heißwasserunlöslichem Stickstoff in festen von Nährstoffpolymeren in Phosphatpufferlösung mit einem pH-Wert von 7,5 bei 100		f-Formaldehyd- und Meth	nylenharnstoff-Düngemitteln sowie Bestimmung der Löslichkeit			
DIN CEN/TS 17751	60.60	2022-07-01	OFNITO 47754:2002			
Anorganische Düngemittel - Bestimmung spezifischer Parameter bei Ammoniumnitr	aldungeriillein mit nonem Slicks	stoligenalt, Deutsche Fas	Sung CEN/15 17751.2022			
DIN CEN/TS 17752	60.60	2022-07-01				
Anorganische Düngemittel - Bestimmung spezifischer Hemmstoffe; Deutsche Fassung CEN/TS 17752:2022						
DIN CEN/TS 17753	60.60	2022-07-01				
Anorganische Düngemittel - Bestimmung spezifischer Kontaminanten; Deutsche Fa	ssung CEN/TS 17753:2022					
DIN CEN/TS 17754 Anorganische Düngemittel - Bestimmung spezifischer Spurennährstoffe; Deutsche F	60.60 Fassung CEN/TS 17754:2022	2022-07-01				
DIN CEN/TS 17755	60.60	2022-07-01				
Anorganische Düngemittel - Bestimmung spezifischer Parameter; Deutsche Fassun	g CEN/TS 17755:2022					
DIN CEN/TS 17756 Organische Düngemittel, organisch-mineralische Düngemittel, anorganische Dünge	60.60 mittel und Kalkdünger - Bestimm	2022-07-01 ung des Chloridgehaltes	; Deutsche Fassung CEN/TS 17756:2022			
DIN CEN/TS 17757	60.60	2022-07-01				
Anorganische Düngemittel - Bestimmung spezifischer Nährstoffe; Deutsche Fassun	g CEN/TS 17757:2022					
DIN CEN/TS 17758 Düngemittel und Kalkdünger - Bestimmung des Chloridgehaltes mittels potentiometi	60.60 rischer Titration; Deutsche Fassu	2022-07-01 ing CEN/TS 17758:2022				
DIN CEN/TS 17759 Anorganische Düngemittel - Bestimmung des pH-Wertes in einer Lösung mit Ammo	60.60 niumnitratdüngemitteln mit hohe	2022-07-01 m Stickstoffgehalt; Deuts	sche Fassung CEN/TS 17759:2022			



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

DIN CEN/TS 17760 60.60 2022-07-01

Anorganische Düngemittel - Bestimmung der Partikelgröße in Ammoniumnitratdüngemitteln mit hohem Stickstoffgehalt; Deutsche Fassung CEN/TS 17760:2022

DIN CEN/TS 17761 60.60 2022-07-01

Anorganische Düngemittel - Bestimmung des Chloridgehaltes in Ammoniumnitratdüngemitteln mit hohem Stickstoffgehalt; Deutsche Fassung CEN/TS 17761:2022

DIN CEN/TS 17762 60.60 2022-07-01

Anorganische Düngemittel - Bestimmung des Kupfergehaltes in Ammoniumnitratdüngemitteln mit hohem Stickstoffgehalt; Deutsche Fassung CEN/TS 17762:2022

DIN CEN/TS 17764 60.60 2022-07-01

Anorganische Spurennährstoff-Düngemittel - Bestimmung der Konzentration freier, chelatisierter oder komplexierter Spurennährstoffe sowie der Chelatbildner und/oder Komplexbildner in einem anorganischen Mehrnährstoff-Spurennährstoff-Düngemittel: Deutsche Fassung CEN/TS 17764:2022

DIN CEN/TS 17765 60.60 2022-07-01

Organische und organisch-mineralische Düngemittel - Bestimmung des Biuretgehalts mittels Hochleistungs-Flüssigkeitschromatographie (HPLC); Deutsche Fassung CEN/TS 17765:2022

DIN CEN/TS 17766 60.60 2022-07-01

Organische und organisch-mineralische Düngemittel - Extraktion durch Wasser zur anschließenden Bestimmung der Elemente; Deutsche Fassung CEN/TS 17766:2022

DIN CEN/TS 17767 60.60 2022-07-01

Organisch-mineralische Düngemittel - Extraktion von Phosphor durch Ameisensäure: Deutsche Fassung CEN/TS 17767:2022

DIN CEN/TS 17768 60.60 2022-07-01

Organische und organisch-mineralische Düngemittel - Aufschluss durch Königswasser zur anschließenden Bestimmung der Elemente; Deutsche Fassung CEN/TS 17768:2022

DIN CEN/TS 17769 60.60 2022-07-01

Organische und organisch-mineralische Düngemittel - Bestimmung des Quecksilbergehaltes; Deutsche Fassung CEN/TS 17769:2022

DIN CEN/TS 17770 60.60 2022-07-01

Organische und organisch-mineralische Düngemittel - Bestimmung des Gesamtgehaltes spezifischer Elemente durch ICP-AES nach Aufschluss durch Königswasser; Deutsche Fassung CEN/TS 17770:2022

DIN CEN/TS 17771 60.60 2022-07-01

Organische und organisch-mineralische Düngemittel - Bestimmung des Stickstoffgehaltes; Deutsche Fassung CEN/TS 17771:2022

DIN CEN/TS 17772 60.60 2022-07-01

Organische und organisch-mineralische Düngemittel - Bestimmung spezifischer Parameter: Deutsche Fassung CEN/TS 17772:2022

DIN CEN/TS 17773 60.60 2022-07-01

Organische und organisch-mineralische Düngemittel - Bestimmung des Trockensubstanzgehalts: Deutsche Fassung CEN/TS 17773:2022

DIN CEN/TS 17774 60.60 2022-07-01

Organische und organisch-mineralische Düngemittel - Bestimmung des Gehalts spezifischer Elemente mittels ICP-AES nach Extraktion mit Wasser; Deutsche Fassung CEN/TS 17774:2022

DIN CEN/TS 17775 60.60 2022-07-01

Organische und organisch-mineralische Düngemittel - Bestimmung des Gehalts an anorganischem Arsen; Deutsche Fassung CEN/TS 17775:2022

DIN CEN/TS 17776 60.60 2022-07-01

Organische und organisch-mineralische Düngemittel - Bestimmung des Gehalts an gesamtem organischem Kohlenstoff (TOC) durch trockene Verbrennung: Deutsche Fassung CEN/TS 17776:2022



Bezeichnung Akt. Bearb. -Ausgabe-/ (vorges.) Ersatz Titel Stufe Erscheinungsdatum **DIN CEN/TS 17777** 60 60 2022-07-01 Organische und organisch-mineralische Düngemittel - Bestimmung spezifischer Elemente; Deutsche Fassung CEN/TS 17777:2022 **DIN CEN/TS 17778** 60 60 2022-07-01 Organische und organisch-mineralische Düngemittel - Bestimmung des Gehalts an Chrom(VI) mittels Chromatographie: Deutsche Fassung CEN/TS 17778:2022 **DIN CEN/TS 17779** 60.60 2022-07-01 Organisch-mineralische Düngemittel - Extraktion von Phosphor, der in neutralem Ammoniumcitrat löslich ist: Deutsche Fassung CEN/TS 17779:2022 **DIN CEN/TS 17780** 60 60 2022-07-01 Organische, organisch-mineralische und anorganische Düngemittel - Nachweis von Salmonella spp.: Deutsche Fassung CEN/TS 17780:2022 **DIN CEN/TS 17781** 60 60 2022-07-01 Organische, organisch-mineralische und anorganische Düngemittel - Nachweis von Escherichia coli: Deutsche Fassung CEN/TS 17781:2022 **DIN CEN/TS 17782** 60.60 2022-07-01 Düngeprodukte - Bestimmung der Stabilität von Spurennährstoffchelaten in Düngeprodukten bei verschiedenen pH-Werten: Deutsche Fassung CEN/TS 17782:2022 **DIN CEN/TS 17783** 60.60 2022-07-01 Düngeprodukte - Bestimmung der Stabilität von Spurennährstoffkomplexen in Düngeprodukten; Deutsche Fassung CEN/TS 17783:2022 **DIN CEN/TS 17784-1** 2022-07-01 Organisch-mineralische Düngemittel - Identifizierung von Komplexbildnern - Teil 1: Verfahren mittels UV/VIS-Spektralphotometrie und Gravimetrie; Deutsche Fassung CEN/TS 17784-1:2022 **DIN CEN/TS 17784-2** 60 60 2022-07-01 Organisch-mineralische Düngemittel - Identifizierung von Komplexbildnern - Teil 2: Verfahren mittels Hochleistungs-Flüssigkeitschromatographie (HPLC); Deutsche Fassung CEN/TS 17784-2:2022 **DIN CEN/TS 17785** 60 60 2022-07-01 Organisch-mineralische Düngemittel - Bestimmung von Chelat- und Komplexbildnern: Deutsche Fassung CEN/TS 17785:2022 **DIN CEN/TS 17786-1** 60 60 2022-07-01 Anorganische Spurennährstoff-Düngemittel - Bestimmung des Gehaltes an chelatisierten Spurennährstoffen und des chelatisierten Anteils an Spurennährstoffen - Teil 1: Behandlung mit einem Kationenaustauscherharz: Deutsche Fassung CEN/TS 17786-1:2022 2022-07-01

DIN CEN/TS 17786-2 60.60

Anorganische Spurennährstoff-Düngemittel - Bestimmung des Gehaltes an chelatisierten Spurennährstoffen und des chelatisierten Anteils an Spurennährstoffen - Teil 2: Bestimmung von EDTA, DTPA,

HEEDTA, IDHA oder EDDS: Deutsche Fassung CEN/TS 17786-2:2022

DIN CEN/TS 17787 2022-07-01

Düngeprodukte - Stabilität von Chelat- und Komplexbildnern; Deutsche Fassung CEN/TS 17787:2022

DIN CEN/TS 17788 60.60 2022-07-01

Organisch-mineralische Düngemittel - Bestimmung des Anteils an komplexierten Spurennährstoffen; Deutsche Fassung CEN/TS 17788:2022

DIN CEN/TS 17789-1 60.60 2022-07-01

Organisch-mineralische Düngemittel - Identifizierung von Chelatbildnern - Teil 1: Bestimmung von EDTA, HEEDTA und DTPA mittels Ionenchromatographie; Deutsche Fassung CEN/TS 17789-1:2022



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

DIN CEN/TS 17789-2 Organisch-mineralische Düngemittel - Identifizierung von Chelatbildnern - Teil 2: Be	60.60	2022-07-01
Ionenpaarchromatographie; Deutsche Fassung CEN/TS 17789-2:2022	sommany von re one ausier mit	[0,0] EBBTIN, [0,0] EBBTININ and TIBEB odds del Menge del Oricialismano mittelo
DIN OFNITO ATTOO	00.00	0000 07 04
DIN CEN/TS 17790	60.60	2022-07-01
Organisch-mineralische Düngemittel - Bestimmung des Gehalts an chelatisierten S Kationenaustauscherharz; Deutsche Fassung CEN/TS 17790:2022	purermanistolien und des chelatis	sierten Antens an Spurenhamstonen durch behandlung hilt einem
DIN CEN/TS 17791	60.60	2022-07-01
Anorganische Düngemittel - Bestimmung von Chelat- und Komplexbildnern; Deutsch	che Fassung CEN/15 17791:2022	<u>'</u>
DIN CEN/TS 17803	60.60	2022-07-01
Organische und organisch-mineralische Düngemittel - Nachweis spezifischer Patho	gene; Deutsche Fassung CEN/T	S 17803:2022
DIN CEN/TS 17804	60.60	2022-07-01
Organische, organisch-mineralische und anorganische Düngemittel - Nachweis von		
Organische, organisch-mineralische und anorganische Dungemiller - Nachweis von	i Enterococcaceae, Deutsche i as	ssung OEIV/13 1/004.2022
DIN EN 17816	50.50	2022-02-01 Entwurf
		2022-01-21
Kalkdünger - Bestimmung physikalischer und chemischer Eigenschaften und spezif	ischer Kontaminanten; Deutsche	Fassung FprEN 17816:2022
DIN EN 17817	40.89	2022-02-01 Entwurf
		2022-01-21
Düngemittel und Kalkdünger - Bestimmung der Menge (durch Angabe der Masse o	der des Volumens); Deutsche un	d Englische Fassung prEN 17817:2022
DIN EN 17836	40.89	2022-05-01 Entwurf
DIVER 17000	40.00	2022-03-01 Entwart 2022-03-25
Düngeprodukte - Beschreibung der physikalischen Einheit; Deutsche und Englische	e Fassung prEN 17836:2022	
DIN EN 47064	40.90	2002 00 04 February - DIN FN 45705 2040 07
DIN EN 17864	40.89	2022-08-01 Entwurf DIN EN 15705 2010-07- 2022-07-01 01
Anorganische Düngemittel - Bestimmung des Stickstoffgehalts in IBDU (Isobutylide	ndiharnstoff) und CDU (Crotonylie	
		, v
DIN EN 00260220	00.60	
Düngemittel und Kalkdünger - Probenahme und Probenvorbereitung - Teil 4: Probe	nahme von organischen und orga	anisch-mineralischen Düngemitteln.
DIN EN 00260222	00.60	
Kalkdünger - Bestimmung des Kupfer- und Zinkgehaltes		
DIN EN 00260224	00.60	
Düngemittel und Kalkdünger - Bestimmung des Phosphonatgehaltes in organischer	n, organisch-mineralischen und m	nineralischen Düngemitteln sowie in Kalkdüngern
DIN EN 00260252	10.90	
Düngeprodukte - Nachweis der Wirksamkeit von Hemmstoffen	-	
	40.00	
DIN EN 00260267	10.90	
Eigenschaften von Nährstoff-Polymeren bei Verwendung in Düngeprodukten		



Bezeichnung Titel	Akt. Bearb Stufe	Ausgabe-/ Erscheinungsdatum	(vorges.) Ersatz
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 K2O	10.90		
DIN EN 00260272 Anorganische Düngemittel - Bestimmung des Gehalts an brennbaren Bestandteilen	10.90 in Ammoniumnitratdüngemittel	n mit hohem Stickstoffgel	nalt
DIN EN 00260273 Organisch-mineralische Düngemittel - Bestimmung des Gehaltes an Ureasehemms	10.90 toff		
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 Dü	10.90 ingeprodukten		
DIN EN 00260279 Bestimmung des Gehalts an freiem Formaldehyd in Nährstoffpolymeren bei Verwer	10.90 ndung in Düngeprodukten		

NA 057-03-03 AA Futtermittel

Vorsitz: Dr. Robert Haferkorn-Starke

DIN EN 15784	60.60	2022-02-01	DIN EN 15784 2009-12- 01			
Futtermittel: Probenahme- und Untersuchungsverfahren - Nachweis und Zählu	ung von Bacillus spp. als F	uttermittelzusatzstoff; Deutsche Fas	sung EN 15784:2021			
DIN EN 15786	60.60	2022-02-01	DIN EN 15786 2009-12- 01			
Futtermittel: Probenahme- und Untersuchungsverfahren - Nachweis und Zählung von Pediococcus spp. als Futtermittelzusatzstoff; Deutsche Fassung EN 15786:2021						
DIN EN 15787	60.60	2022-02-01	DIN EN 15787 2009-12- 01			
Futtermittel: Probenahme- und Untersuchungsverfahren - Nachweis und Zählu	Futtermittel: Probenahme- und Untersuchungsverfahren - Nachweis und Zählung von Lactobacillus spp. als Futtermittelzusatzstoff; Deutsche Fassung EN 15787:2021					



Bezeichnung Titel	Akt. Bearb Stufe	Ausgabe-/ Erscheinungsdatum	(vorges.) Ersatz
DIN EN 15788	60.60	2022-02-01	DIN EN 15788 2009-12- 01
Futtermittel: Probenahme- und Untersuchungsverfahren - Nachweis und Zählung vo	n Enterococcus spp. (E. faeciun	n) als Futtermittelzusatzs	toff; Deutsche Fassung EN 15788:2021
DIN EN 15789	60.60	2022-02-01	DIN EN 15789 2009-12- 01
Futtermittel: Probenahme- und Untersuchungsverfahren - Nachweis und Zählung vo	n Saccharomyces cerevisiae als	Futtermittelzusatzstoff;	Deutsche Fassung EN 15789:2021
DIN EN 17504 Futtermittel: Probenahme- und Untersuchungsverfahren - Bestimmung von Gossypo	60.60 ol in Baumwollsamen und Futten	2022-05-01 mitteln mittels LC-MS/MS	s; Deutsche Fassung EN 17504:2022
DIN EN 17547 Futtermittel - Probenahme- und Untersuchungsverfahren - Bestimmung des Gehalts Flüssigchromatographie; Deutsche Fassung EN 17547:2021	60.60 an Vitamin A, E und D - Verfah	2022-01-01 ren mittels Reinigung du	rch Festphasenextraktion und Hochleistungs-
DIN EN 17550	60.60	2022-02-01	
Futtermittel - Probenahme- und Untersuchungsverfahren - Bestimmung von Carotinomit UV-Detektion (RP-HPLC-UV); Deutsche Fassung EN 17550:2021	oiden in Mischfuttermitteln und \	ormischungen für Tiere	mittels Umkehrphasen-Hochleistungs-Flüssigchromatographie
DIN EN 17683	60.10	2021-07-01 Entwurf 2021-06-18	
Futtermittel - Probenahme- und Untersuchungsverfahren - Bestimmung von Pyrroliz	idinalkaloiden in Futtermitteln m	ttels LC-MS/MS; Deutsc	he Fassung EN 17683:2023
DIN CEN/TS 17697	50.50	2021-08-01 Entwurf 2021-07-23	
Futtermittel: Probenahme- und Untersuchungsverfahren - PFGE-Typisierung von La	ktobazillen, Pediokokken, Enter	okokken und Bazillen in l	Futtermitteln; Deutsche Fassung FprCEN/TS 17697:2022
DIN EN 17853	50.50	2022-06-01 Entwurf 2022-05-13	
Futtermittel - Probenahme- und Untersuchungsverfahren - Bestimmung von intakten FprEN 17853:2022	Glucosinolaten in Futtermittel-A	usgangserzeugnissen u	nd Mischfuttermitteln mittels LC-MS/MS; Deutsche Fassung
DIN EN ISO 7088 rev	20.00		DIN EN ISO 7088 2005- 06-01
Fischmehl - Begriffe			
DIN EN ISO 14902 Futtermittel - Bestimmung der Trypsin-Inhibitor-Aktivität von Sojaerzeugnissen (ISO	60.60 14902:2001); Deutsche Fassun	2022-08-01 g EN ISO 14902:2001	
DIN EN ISO 30024	40.25	2023-04-01 Entwurf 2023-02-24	DIN EN ISO 30024 2009- 11-01
Futtermittel - Bestimmung der Phytaseaktivität (ISO/DIS 30024:2023); Deutsche und	d Englische Fassung prEN ISO		



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

NA 057-03-06 AA Pflanzen-Biostimulanzien

Vorsitz: Imke Hutter

DIN EN 17700-140.25
DIN CEN/TS 17700-1

Pflanzen-Biostimulanzien - Auslobungen - Teil 1: Allgemeine Grundsätze

DIN CEN/TS 17700-1 92.20 2022-07-01

Pflanzen-Biostimulanzien - Auslobungen - Teil 1: Allgemeine Grundsätze; Deutsche Fassung CEN/TS 17700-1:2022

DIN EN 17700-2 40.25 DIN CEN/TS 17700-2

2022-07-01

Pflanzen-Biostimulantien - Auslobungen - Teil 2: Effizienz der Nährstoffverwertung infolge der Verwendung eines Pflanzen-Biostimulans

DIN CEN/TS 17700-2 92.20 2022-07-01

Pflanzen-Biostimulanzien - Auslobungen - Teil 2: Nährstoffverwertungseffizienz infolge der Verwendung eines Pflanzen-Biostimulans; Deutsche Fassung CEN/TS 17700-2:2022

DIN EN 17700-3 40.25 DIN CEN/TS 17700-3

2022-07-01

2022-07-01

Pflanzen-Biostimulanzien - Auslobungen - Teil 3: Toleranz gegenüber abiotischem Stress infolge der Verwendung eines Pflanzen-Biostimulans

DIN CEN/TS 17700-3 92.20 2022-07-01

Pflanzen-Biostimulanzien - Auslobungen - Teil 3: Toleranz gegenüber abiotischem Stress infolge der Verwendung eines Pflanzen-Biostimulans; Deutsche Fassung CEN/TS 17700-3:2022

DIN EN 17700-4 40.25 DIN CEN/TS 17700-4

Pflanzen-Biostimulanzien - Auslobungen - Teil 4: Bestimmung der Qualitätsmerkmale, die sich aus der Verwendung eines Pflanzen-Biostimulans ergeben

DIN CEN/TS 17700-4 92.20 2022-07-01

Pflanzen-Biostimulanzien - Auslobungen - Teil 4: Bestimmung der Qualitätsmerkmale, die sich aus der Verwendung eines Pflanzen-Biostimulans ergeben: Deutsche Fassung CEN/TS 17700-4:2022

DIN EN 17700-5 40.25 DIN CEN/TS 17700-5

2022-07-01

Pflanzen-Biostimulanzien - Auslobungen - Teil 5: Bestimmung der Verfügbarkeit von gebundenen Nährstoffen im Boden oder in der Rhizosphäre

DIN CEN/TS 17700-5 92.20 2022-07-01

Pflanzen-Biostimulanzien - Auslobungen - Teil 5: Bestimmung der Verfügbarkeit von im Boden und in der Rhizosphäre gebundenen Nährstoffen; Deutsche Fassung CEN/TS 17700-5:2022

DIN EN 17701-1 40.25 DIN CEN/TS 17701-1

2022-06-01

Pflanzen-Biostimulanzien - Bestimmung spezifischer Elemente - Teil 1: Aufschluss durch Königswasser zur anschließenden Bestimmung der Elemente

DIN CEN/TS 17701-1 92.20 2022-06-01

Pflanzen-Biostimulanzien - Bestimmung spezifischer Elemente - Teil 1: Aufschluss durch Königswasser zur anschließenden Bestimmung der Elemente; Deutsche Fassung CEN/TS 17701-1:2022

DIN CEN/TS 17706

DIN EN 17707



Bezeichnung Titel	Akt. Bearb Stufe	Ausgabe-/ Erscheinungsdatum	(vorges.) Ersatz
DIN EN 17701-2	40.25		DIN CEN/TS 17701-2
Pflanzen-Biostimulanzien - Bestimmung spezifischer Elemente - Teil 2: Bestimmung		o, Ni, As, Cr, Cu und Zn	2022-06-01
DIN CEN/TS 17701-2 Pflanzen-Biostimulanzien - Bestimmung spezifischer Elemente - Teil 2: Bestimmung	92.20 g des Gesamtgehaltes an Cd, Pt	2022-06-01 o, Ni, As, Cr, Cu und Zn;	Deutsche Fassung CEN/TS 17701-2:2022
DIN CEN/TS 17701-3 Pflanzen-Biostimulanzien - Bestimmung spezifischer Elemente - Teil 3: Bestimmung	92.20 g von Quecksilber; Deutsche Fas	2022-06-01 ssung CEN/TS 17701-3:2	022
DIN EN 17701-3	40.25		DIN CEN/TS 17701-3 2022-06-01
Pflanzen-Biostimulanzien - Bestimmung spezifischer Elemente - Teil 3: Bestimmung	g von Quecksilber		
DIN EN 17702-1	40.25		DIN CEN/TS 17702-1 2022-07-01
Pflanzen-Biostimulanzien - Probenahme und Probenvorbereitung - Teil 1: Probenahme	nme		
DIN CEN/TS 17702-1 Pflanzen-Biostimulanzien - Probenahme und Probenvorbereitung - Teil 1: Probenah	92.20 nme; Deutsche Fassung CEN/TS	2022-07-01 3 17702-1:2022	
DIN EN 17702-2	40.25		DIN CEN/TS 17702-2 2022-06-01
Pflanzen-Biostimulanzien - Probenahme und Probenvorbereitung - Teil 2: Pro	orbereitung		
DIN CEN/TS 17702-2 Pflanzen-Biostimulanzien - Probenahme und Probenvorbereitung - Teil 2: Probenvo	92.20 orbereitung; Deutsche Fassung (2022-06-01 CEN/TS 17702-2:2022	
DIN CEN/TS 17703 Pflanzen-Biostimulanzien - Bestimmung von Chrom(VI); Deutsche Fassung CEN/TS	60.60 S 17703:2022	2022-06-01	
DIN CEN/TS 17704 Pflanzen-Biostimulanzien - Bestimmung der Trockenmasse; Deutsche Fassung CE	92.20 N/TS 17704:2022	2022-06-01	
DIN EN 17704	40.25		DIN CEN/TS 17704 2022- 06-01
Pflanzen-Biostimulanzien - Bestimmung der Trockenmasse			
DIN CEN/TS 17705 Pflanzen-Biostimulanzien - Bestimmung von Phosphonaten; Deutsche Fassung CE	60.60 N/TS 17705:2022	2022-06-01	

60.60

40.25

Pflanzen-Biostimulanzien - Bestimmung von anorganischem Arsen; Deutsche Fassung CEN/TS 17706:2022

Pflanzen-Biostimulanzien – Bestimmung des Gehalts an Hefen und Schimmelpilzen

2022-06-01

DIN CEN/TS 17707 2022-07-01



Bezeichnung Titel	Akt. Bearb Stufe	Ausgabe-/ Erscheinungsdatum	(vorges.) Ersatz
DIN CEN/TS 17707	92.20	2022-07-01	
Pflanzen-Biostimulanzien - Bestimmung des Gehalts an Hefen und Schimmelpilzen;	Deutsche Fassung CEN/TS 177	707:2022	
DIN CEN/TS 17708 Pflanzen-Biostimulanzien - Probenvorbereitung für die mikrobielle Analyse; Deutsche	92.20 e Fassung CEN/TS 17708:2022	2022-07-01	
DIN EN 17708	40.25		DIN CEN/TS 17708 2022- 07-01
Pflanzen-Biostimulanzien - Probenvorbereitung für die mikrobielle Analyse			
DIN EN 17709	40.25		DIN CEN/TS 17709 2022- 07-01
Pflanzen-Biostimulanzien - Bestimmung von Azotobacter spp.			
DIN CEN/TS 17709 Pflanzen-Biostimulanzien - Bestimmung von Azotobacter spp.; Deutsche Fassung C	92.20 EN/TS 17709:2022	2022-07-01	
DIN EN 17710	40.25		DIN CEN/TS 17710 2022- 07-01
Pflanzen-Biostimulanzien - Nachweis von Listeria monocytogenes; Deutsche und Er	nglische Fassung prEN 17710:20	023	
DIN CEN/TS 17710 Pflanzen-Biostimulanzien - Nachweis von Listeria monocytogenes; Deutsche Fassur	92.20 ng CEN/TS 17710:2022	2022-07-01	
DIN EN 17711	40.25		DIN CEN/TS 17711 2022- 07-01
Pflanzen-Biostimulanzien - Nachweis von Vibrio spp.			
DIN CEN/TS 17711 Pflanzen-Biostimulanzien - Nachweis von Vibrio spp.; Deutsche Fassung CEN/TS 1	92.20 7711:2022	2022-07-01	
DIN EN 17712	40.25		DIN CEN/TS 17712 2022- 07-01
Pflanzen-Biostimulanzien - Nachweis von Staphylococcus aureus			
DIN CEN/TS 17712 Pflanzen-Biostimulanzien - Nachweis von Staphylococcus aureus; Deutsche Fassun	92.20 g CEN/TS 17712:2022	2022-07-01	
DIN EN 17713	40.25		DIN CEN/TS 17713 2022- 07-01
Pflanzen-Biostimulanzien - Bestimmung von Azospirillum spp.			
DIN CEN/TS 17713 Pflanzen-Biostimulanzien - Bestimmung von Azospirillum spp.; Deutsche Fassung C	92.20 EN/TS 17713:2022	2022-07-01	
DIN CEN/TS 17714 Pflanzen-Biostimulanzien - Bestimmung der Konzentration von Mikroorganismen; De	92.20 eutsche Fassung CEN/TS 17714	2022-07-01 4:2022	

Bezeichnung



Titel	Stufe	Erscheinungsdatu	(vorges.) Ersatz im
DIN EN 17714	40.25		DIN CEN/TS 17714 2022- 07-01
Pflanzen-Biostimulanzien - Bestimmung der Konzentration von Mikro	organismen; Deutsche und Englische Fas	sung prEN 17714:2023	07-01
DIN EN 17715	40.25		DIN CEN/TS 17715 2022- 07-01
Pflanzen-Biostimulanzien - Nachweis von Shigella spp.; Deutsche un	d Englische Fassung prEN 17715:2023		07-01
DIN CEN/TS 17715	92.20	2022-07-01	
Pflanzen-Biostimulanzien - Nachweis von Shigella spp.; Deutsche Fa	ssung CEN/TS 1//15:2022		
DIN EN 17716	40.25		DIN CEN/TS 17716 2022- 07-01
Pflanzen-Biostimulanzien - Bestimmung von Escherichia coli			
DIN CEN/TS 17716	92.20	2022-07-01	
Pflanzen-Biostimulanzien - Bestimmung von Escherichia coli; Deutsc	he Fassung CEN/TS 17716:2022		
DIN EN 17717	40.25		DIN CEN/TS 17717 2022- 07-01
Pflanzen-Biostimulanzien - Nachweis von Salmonella spp.; Deutsche	und Englische Fassung prEN 17717:202	3	
DIN CEN/TS 17717	92.20	2022-07-01	
Pflanzen-Biostimulanzien - Nachweis von Salmonella spp.; Deutsche	Fassung CEN/TS 17717:2022		
DIN EN 17718	40.25		DIN CEN/TS 17718 2022- 07-01
Pflanzen-Biostimulanzien - Bestimmung von Rhizobium spp.; Deutsch	ne und Englische Fassung prEN 17718:20	023	
DIN CEN/TS 17718	92.20	2022-07-01	
Pflanzen-Biostimulanzien - Bestimmung von Rhizobium spp.; Deutsch	ne Fassung CEN/TS 17718:2022		
DIN EN 17719	40.25		DIN CEN/TS 17719 2022- 07-01
Pflanzen-Biostimulanzien - Bestimmung der anaeroben Keimzahl			
DIN CEN/TS 17719	92.20	2022-07-01	
Pflanzen-Biostimulanzien - Bestimmung der anaeroben Keimzahl; De	utsche Fassung CEN/TS 17719:2022		
DIN EN 17720	40.25		DIN CEN/TS 17720 2022- 07-01
Pflanzen-Biostimulanzien - Bestimmung von Enterococcaceae			5
DIN CEN/TS 17720	92.20	2022-07-01	
Pflanzen-Biostimulanzien - Bestimmung von Enterococcaceae; Deuts	sche Fassung CEN/TS 17720:2022		
DIN EN 17721	40.25		DIN CEN/TS 17721 2022- 07-01
Pflanzen-Biostimulanzien – Bestimmung des pH-Wertes für flüssige r	nikrobielle Biostimulanzien für die pflanzli	che Anwendung/pH-Wert i	

Akt. Bearb. -

Ausgabe-/

(vorges.) Ersatz



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

DIN CEN/TS 17721	92.20	2022-07-01	
Pflanzen-Biostimulanzien - Bestimmung des pH-Wertes für flüssige mikrobielle Pf 17721:2022	flanzen-Biostimulanzien/pH-Wert in	mikrobiellen Produkten	- Bestimmung des pH-Wertes; Deutsche Fassung CEN/TS
DIN EN 17722	40.25		DIN CEN/TS 17722 2022- 07-01
Pflanzen-Biostimulanzien - Bestimmung von Mykorrhizapilzen; Deutsche und Eng	lische Fassung prEN 17722:2023		
DIN CEN/TS 17722	92.20	2022-07-01	
Pflanzen-Biostimulanzien - Bestimmung von Mykorrhizapilzen; Deutsche Fassung	CEN/TS 17722:2022		
DIN EN 17723	40.50	2023-03-01 Entwurf 2023-02-03	DIN CEN/TS 17723 2022- 07-01
Pflanzen-Biostimulanzien - Chloridbestimmung; Deutsche und Englische Fassung	prEN 17723:2023		
DIN CEN/TS 17723	92.20	2022-07-01	
Pflanzen-Biostimulanzien - Chloridbestimmung; Deutsche Fassung CEN/TS 1772	3:2022		
DIN EN 17724	40.25		DIN CEN/TS 17724 2022- 07-01
Pflanzen-Biostimulantien - Terminologie			
DIN CEN/TS 17724	92.20	2022-07-01	
Pflanzen-Biostimulanzien - Terminologie; Deutsche Fassung CEN/TS 17724:2022	2		
DIN EN 17725	40.25		DIN CEN/TS 17725 2022- 07-01
Pflanzen-Biostimulantien - Bestimmung der Menge (durch Angabe der Masse ode	er des Volumens)		
DIN CEN/TS 17725 Pflanzen-Biostimulanzien - Bestimmung der Menge (durch Angabe der Masse ode	92.20 er des Volumens); Deutsche Fassı	2022-07-01 ing CEN/TS 17725:2022	
DIN EN 00455067	20.00		
Pflanzen-Biostimulanzien - Bestimmung von anorganischem Arsen	20.00		
DIN EN 00455068 Pflanzen-Biostimulanzien - Bestimmung von Chrom(VI)	20.00		
DIN EN 00455069	20.00		
Pflanzen-Biostimulanzien - Bestimmung von Phosphonaten			



_ · · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	<u> </u>	Ausgabe-/ (vorges.) Ersatz Erscheinungsdatum
---	----------	---

NA 057-04-01 AA Tabak und Tabakerzeugnisse

Vorsitz: Dr. Julia Seidel

DIN EN ISO 12863	60.60	2022-07-01	DIN EN ISO 12863 2018- 06-01				
Normprüfverfahren zur Beurteilung der Zündneigung von Zigaretten (ISO 12863:2022); Deutsche Fassung EN ISO 12863:2022							
DIN ISO 3402 Tabak und Tabakerzeugnisse - Klima zum Konditionieren und Prüfen - (ISO 3402)	20.00 :2023)		DIN ISO 3402 2000-12-01				
DIN ISO 6488	60.60	2022-07-01	DIN ISO 6488 2005-05-01 DIN ISO 6488 Berichtigung 1 2008-09- 01				
Tabak und Tabakerzeugnisse - Bestimmung des Wassergehalts - Karl-Fischer-Verfahren (ISO 6488:2021)							
DIN ISO 10315	60.60	2022-04-01	DIN ISO 10315 2016-12- 01				
Zigaretten - Bestimmung des Nikotins im Rohkondensat des Hauptstromrauchs - 0	Gaschromatographisches Verfahr	en (ISO 10315:2021)					
DIN ISO 16055	60.60	2022-06-01	DIN ISO 16055 2015-12- 01				
Tabak und Tabakerzeugnisse - Monitor-Prüfling für Abrauchmaschinen - Anforderungen und Anwendung (ISO 16055:2021)							
DIN ISO 16632	60.60	2022-07-01	DIN ISO 16632 2015-12- 01				
Tabak und Tabakerzeugnisse - Bestimmung des Wassergehalts - Gaschromatogr	aphisches Verfahren (ISO 16632)	2021)					

NA 057-04-01-05 AK E-Zigarette und Liquids für E-Zigaretten

Vorsitz: Thomas Mrva

DIN CEN/T? 00437026	10.90		
Bewertung extrahierbarer und auslaugbarer Stoffe in I	Dampfprodukten		
DIN CEN/T? 00437027	20.00		
Elektronische Zigaretten und E-Liquids - Begriffe			
DIN CEN/TS 17633	60.60	2022-12-01	
Allgemeine Grundsätze und Anforderungen für die Prü	fung der Qualität und des Nikotingehalts von E-Liqui	ds; Deutsche Fassung CEN/TS 17633:2022	
DIN EN 17634	50.50	2021-11-01 Entwurf 2021-10-08	
Elektronische Zigaretten und Liquids für elektronische Fassung FprEN 17634:2022	Zigaretten - Bestimmung der Konsistenz der Nikotina	abgabe über definierte Zugsequenzen einer Anzahl von E-Zigarette identischen Ty	yps; Deutsche



Bezeichnung Titel	Akt. Bearb Stufe	Ausgabe-/ (vorges.) Ersatz Erscheinungsdatum	
DIN EN 17647	60.60	2022-09-01	
Allgemeine Grundsätze für die Herstellung, Abfüllung u	nd Aufbewahrung von E-Liquids für vorgefüllte Behält	er oder Produkte; Deutsche Fassung EN 17647:2022	
DIN EN 17648	60.60	2022-10-01	
Inhaltsstoffe von E-Liquids; Deutsche Fassung EN 1764	48:2022		
DIN EN 17746	50.50	2021-11-01 Entwurf 2021-10-01	
Elektronische Zigaretten und Liquids für elektronische Z ForEN 17746:2022	Zigaretten - Bestimmung der Konsistenz der Nikotinab	gabe über definierte Zugsequenzen innerhalb einer einzelnen E-Zi	garette; Deutsche Fassung

		2021-10-01
Elektronische Zigaretten und Liquids für elektronische Zigaretten - Bestimmung FprEN 17746:2022	der Konsistenz der Nil	kotinabgabe über definierte Zugsequenzen innerhalb einer einzelnen E-Zigarette; Deutsche Fassung
1 pilly 17740.2022		
DIN EN 17957	40.50	2023-02-01 Entwurf 2023-01-20
Dampfprodukte - Dampf-Verfahren von Produkten, die für die direkte Inhalation i	in die Lunae bestimmt	
DIN EN 00437008 E-Zigaretten und E-Liquids - Begriffe und Definitionen	30.91	
E-Zigaretteri unu E-Liquius - Begrine unu Dennitioneri		
DIN EN 00437009	30.91	
Anforderungen und Prüfverfahren für Emissionen		
DIN EN 00437019	30.91	
Anforderungen an die Kindersicherheit und Prüfverfahren für elektronische Zigar	retten	
DIN EN 00437028	10.90	
Dampfprodukte - Anforderungen und Untersuchungsverfahren für Emissionen		
DIN EN 00437029	20.00	
Anforderungen an die Benutzerinformation für elektronische Zigaretten	20.00	
DIN EN IOO COTA	00.00	0000 04 04
DIN EN ISO 20714	60.60	2022-04-01

E-Liquid - Bestimmung von Nikotin, Propylenglykol und Glycerin in Flüssigkeiten, die in elektronischen Nikotinabgabegeräten verwendet werden - Gaschromatographisches Verfahren (ISO 20714:2019); Deutsche Fassung EN ISO 20714:2021

DIN EN ISO 20768 60.60 2022-04-01

Dampfprodukte - Maschine für die Routineanalyse von Dampfprodukten - Begriffe und Standardbedingungen (ISO 20768:2018); Deutsche Fassung EN ISO 20768:2021

DIN EN ISO 24198 20.00

E-Zigaretten und Liquids für E-Zigaretten - Analyseverfahren zur Messung von Metallen in Emissionen von E-Zigaretten

DIN EN ISO 24199 60.60 2022-09-01

Dampfprodukte - Bestimmung von Nikotin in Emissionen von Dampfprodukten - Gaschromatographisches Verfahren (ISO 24199:2022); Deutsche Fassung EN ISO 24199:2022

DIN EN ISO 24211 60.60 2022-12-01

Dampfprodukte - Bestimmung von ausgewählten Carbonylen in Emissionen von Dampfprodukten (ISO 24211:2022); Deutsche Fassung EN ISO 24211:2022



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

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

DIN EN ISO 734 60.10 2022-04-01 Entwurf DIN EN ISO 734 2016-05-

2022-03-11 01

01

Ölsamenschrote - Bestimmung des Ölgehaltes - Extraktionsverfahren mit Hexan (oder Petrolether) (ISO/FDIS 734:2022); Deutsche Fassung FprEN ISO 734:2022

DIN EN ISO 3657 40.50 2023-04-01 Entwurf DIN EN ISO 3657 2020-

2023-02-24 07-01

Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Bestimmung der Verseifungszahl (ISO/DIS 3657:2023): Deutsche und Englische Fassung prEN ISO 3657:2023

Trensene and phanzinene rette and one - bestimming der versenangszahl (100/b) 0007.2020/, bediselle and Engliselle rassung piet 100 0007.2020

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 12872 60.60 2022-12-01 DIN EN ISO 12872 2014-07-01

Olivenöle und Oliventresteröle - Bestimmung des Gehalts an 2-Glycerylmonopalmitat (ISO 12872:2022); Deutsche Fassung EN ISO 12872:2022

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 18363-1 60.60 2022-04-01

Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Bestimmung von fettsäuregebundenem Chlorpropandiol (MCPD) und Glycidol mittels GC/MS - Teil 1: Verfahren mittels schneller alkalischer Umesterung und Messung für 3-MCPD und Differenzmessung für Glycidol (ISO 18363-1:2015): Deutsche Fassung EN ISO 18363-1:2021

DIN EN ISO 18363-3 60.60 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 (ISO 18363-3:2017); Deutsche Fassung EN ISO 18363-3:2021

DIN EN ISO 21296 20.00

Ölsaaten - Bestimmung des Ölgehalts mittels des Randall-Extraktionsverfahrens

NA 057-05-06 AA Getreide und Getreideerzeugnisse

Vorsitz: Dr. Alexandra Hüsken

DIN CEN/TR 17474 20.00

Getreide - Technischer Bericht des Ringtestversuchs zur Bestimmung des Feuchte- und Proteingehalts von ganzen Körnern

DIN EN ISO 712-2 20.00

Getreide und Getreideerzeugnisse - Bestimmung des Feuchtegehaltes - Teil 2: Automatisches Wärmeschrankverfahren



Bezeichnung Titel	Akt. Bearb Stufe	Ausgabe-/ Erscheinungsdatum	(vorges.) Ersatz	
DIN EN ISO 2171	50.50	2020-08-01 Entwurf 2020-07-24	DIN EN ISO 2171 2010- 08-01	
Getreide, Hülsenfrüchte und Nebenprodukte - Bestimmung des Aschegehalts durch Verbrennung (ISO/FDIS 2171:2022); Deutsche Fassung FprEN ISO 2171:2022				
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	DIN EN ISO 5530-2 2015-	

2020-05-08 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/A1 20.00

Reis - Anforderungen (ISO 7301:2021/DAM 1:2023); Deutsche und Englische Fassung EN ISO 7301:2022/prA1:2023

DIN EN ISO 11543 rev 20.00 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 17715 50.50 2022-03-01 Entwurf DIN EN ISO 17715 2015-

2022-02-18 03-01

Weizenmehl (Triticum aestivum L.) - Messung der Stärkebeschädigung mittels amperometrischer Methode (ISO/FDIS 17715:2022); Deutsche Fassung FprEN ISO 17715:2022

DIN EN ISO 27971 50.50 2022-03-01 Entwurf DIN EN ISO 27971 2015-

2022-02-04 11-01

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/FDIS 27971:2023); Deutsche Fassung FprEN ISO 27971:2023

DIN CEN ISO/TR 29263 50.50

Getreide und Getreideerzeugnisse - Probenahmestudien

NA 057-05-08 AA Bienenprodukte

> Marc Ohmenhäuser Vorsitz:

	DIN 10104 Untersuchung von Honig — Sortendifferenzierung mittels HPLC	00.60	
	DIN 10105	00.60	
ļ	Bienenwachs - Anforderung und Prüfung		
	DIN 10744	60.60	2022-02-01
H	Untersuchung von Honig - Bestimmung des Transmissionsgrades von Honig zur näh	<u>erungsweisen Berechnung der F</u>	ionigrande in mm Prund-Graden
	DIN 10750-2	60.60	2022-09-01
	Untersuchung von Honig - Bestimmung der Diastase-Aktivität - Teil 2: Nitrophenol-ba	siertes Verfahren	



Bezeichnung Titel	Akt. Bearb Stufe	Ausgabe-/ Erscheinungsdatum	(vorges.) Ersatz
DIN 10754	60.10	2022-11-01 Entwurf 2022-09-30	DIN 10754 2002-08-01
Untersuchung von Honig - Bestimmung des Prolingehaltes			
DIN 10758	40.40	2023-04-01 Entwurf	DIN 10758 1997-05-01
		2023-03-03	DIN 10758 Berichtigung 1 2018-09-01
Untersuchung von Honig - Bestimmung des Gehaltes an den Sacchariden Fructose	e, Glucose, Saccharose, Turanos	se und Maltose - HPLC-V	erfahren
DIN 10760	00.60		DIN 10760 2002-05-01
Untersuchung von Honig - Bestimmung der relativen Pollenhäufigkeit			

NA 057-05-09 AA Kaffee

> Vorsitz: Oliver Süße-Herrmann

DIN 10059 00.60

Untersuchung von Kaffee und Kaffee-Erzeugnissen - Bestimmung von Furan und Furanderivaten (2-Methylfuran, 3-Methylfuran, 2,5-Dimethylfuran)

DIN 10067

Untersuchung von Kaffee und Kaffee-Erzeugnissen - Bestimmung von Mineralölen (MOSH/MOAH) in Kaffee

DIN ISO 22994 20.31 DIN 10764-3 2016-07-01

Kaffee-Extrakte — Bestimmung des Trockensubstanzgehalts von Kaffee-Extrakten — Seesandverfahren für flüssige oder pastöse Kaffee-Extrakte (ISO 22994:2021)

NA 057-05-11 AA Tee

> Vorsitz: Simon Gerhard

DIN ISO 18449 60.60 2022-11-01 Grüner Tee - Begriffe (ISO 18449:2021) **DIN ISO 20716** 20.33

Oolong-Tee — Definition und Grundanforderungen (ISO 20716:2022)

Milch und Milcherzeugnisse - Probenahme- und Untersuchungsverfahren NA 057-05-13 AA

> Wolfgang Eipper Vorsitz:

DIN 10064 45.90 2021-11-01 Entwurf 2021-10-22

Milch und Milcherzeugnisse - Screeningverfahren für den Nachweis von Hemmstoffen



Bezeichnung Titel	Akt. Bearb Stufe	Ausgabe-/ Erscheinungsdatum	(vorges.) Ersatz
DIN 10172-3	45.90	2022-02-01 Entwurf 2022-01-21	DIN 10172-3 1988-05-01
Mikrobiologische Milchuntersuchung - Bestimmung der coliformen Keime - Teil 3: \	/erfahren mit festem Nährboden		
DIN 10183-1 rev Mikrobiologische Milchuntersuchung; Bestimmung der Escherichia coli; Verfahren i	20.33 mit flüssigem Nährmedium		DIN 10183-1 1991-05-01
DIN 10183-2 rev Mikrobiologische Milchuntersuchung; Bestimmung der Escherichia coli; Membran-A	20.33 Agar-Verfahren		DIN 10183-2 1991-05-01
DIN 10186 Mikrobiologische Milchuntersuchung - Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schi	60.60 immelpilzen - Referenzverfahren	2022-11-01	DIN 10186 2005-10-01
DIN 10293 rev Aräometer für Dichtemessung von Buttermilchserum, eichfähig	20.33		DIN 10293 1962-03-01
DIN 10479-1 Butyrometrische Bestimmung des Fettgehaltes von Milch und Milcherzeugnissen - Amylalkohol	60.60 Teil 1: Allgemeine Anleitung für c	2022-02-01 lie Anwendung butyrome	DIN 10479-1 2000-06-01 trischer Verfahren und technische Lieferbedingungen für
DIN 10479-2	40.50	2022-09-01 Entwurf 2022-08-12	DIN 10479-2 2001-11-01 DIN 10329 1976-06-01 DIN 10332 1977-07-01
Butyrometrische Bestimmung des Fettgehaltes von Milch und Milcherzeugnissen -	Teil 2: Produktspezifische Anford	erungen	DIN 10332 1311-01-01
DIN 11868-1/A1 Probenahmeanlagen in Milchsammelwagen - Teil 1: Anforderungen, Haupt- und W	20.33 (iederholunasprüfuna: Änderuna (1	
DIN EN ISO 5537	40.50	2022-12-01 Entwurf 2022-11-04	DIN EN ISO 5537 2004- 09-01
Milchpulver - Bestimmung des Wassergehaltes (Referenzverfahren) (ISO/DIS 5537	7:2022); Deutsche und Englische	Fassung prEN ISO 5537	:2022
DIN EN ISO 11816-1	40.50	2023-01-01 Entwurf 2022-11-25	DIN EN ISO 11816-1 2014-03-01
Milch und Milcherzeugnisse - Bestimmung der Aktivität der alkalischen Phosphatase - Teil 1: Fluorimetrisches Verfahren für Milch und flüssige Milchprodukte (ISO/DIS 11816-1:2022); Deutsche und Englische Fassung prEN ISO 11816-1:2022			
DIN EN ISO 11816-2	40.50	2023-01-01 Entwurf 2022-11-25	DIN EN ISO 11816-2 2016-12-01
Milch und Milchprodukte - Bestimmung der Aktivität der alkalischen Phosphatase - 2:2022	Teil 2: Fluorimetrisches Verfahre	n für Käse (ISO/DIS 118	16-2:2022); Deutsche und Englische Fassung prEN ISO 11816-
DIN EN ISO 16958 rev	20.00		DIN EN ISO 16958 2020- 10-01
Milch, Milcherzeugnisse, Säuglingsnahrung und Nahrungsergänzungsmittel für Erw	vachsene - Bestimmung der Fetts	äurenzusammensetzung	- Verfahren mit Kapillargaschromatographie



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

DIN EN ISO 20647 rev 20.00 DIN EN ISO 20647 2020-

Säuglingsanfangsnahrung und Nahrungsergänzungsmittel für Erwachsene - Bestimmung des Gesamtiods - Massenspektrometrie mit induktiv gekoppeltem Plasma (ICP-MS)

DIN CEN ISO/TS 23758 60.60 2022-02-01

Leitlinie für die Validierung qualitativer Screening-Verfahren zur Detektion von Tierarzneimittelrückständen in Milch und Milcherzeugnissen (ISO/TS 23758:2021); Deutsche Fassung CEN ISO/TS 23758:2021

DIN EN ISO 24223 60.60 2022-03-01

Käse - Leitfaden zur Probenvorbereitung für die physikalische und chemische Prüfung (ISO 24223:2021); Deutsche Fassung EN ISO 24223:2021

DIN ISO 21422 60.60 2022-04-01

Milch, Milcherzeugnisse, Säuglingsnahrung und Nahrungsergänzungsmittel für Erwachsene - Bestimmung des Chloridgehaltes - Potentiometrisches Titrationsverfahren (ISO 21422:2018, korrigierte Fassung

NA 057-07-01 AA Kosmetische Mittel

Vorsitz: Carola Jagota

DIN EN 17156 60.60 2022-08-01

Kosmetische Mittel - Untersuchungsverfahren - LC/UV-Verfahren für die Identifizierung und quantitative Bestimmung von den 22 in der EU verwendeten organischen UV-Filtern in kosmetischen Produkten; Deutsche Fassung EN 17156:2018

DIN EN ISO 497340.50
2022-11-01 Entwurf

Kosmetische Mittel - Mikrobiologie - Qualitätskontrolle von Nährböden, die in den Normen für die kosmetische Mikrobiologie beschrieben sind (ISO/DIS 4973:2022); Deutsche und Englische Fassung prEN ISO 4973:2022

DIN EN ISO 16217 60.60 2022-02-01

Kosmetische Mittel - Untersuchungsverfahren für Sonnenschutzmittel - Wasserimmersionsverfahren zur Bestimmung der Wasserbeständigkeit (ISO 16217:2020); Deutsche Fassung EN ISO 16217:2021

DIN EN ISO 18861 60 60 2022-02-01

Kosmetische Mittel - Untersuchungsverfahren für Sonnenschutzmittel - Prozentualer Anteil der Wasserbeständigkeit (ISO 18861:2020); Deutsche Fassung EN ISO 18861:2021

DIN EN ISO 21322 60.60 2022-05-01

Kosmetische Mittel - Mikrobiologie - Prüfung von getränkten oder beschichteten Reinigungstüchern und Masken (ISO 21322:2020); Deutsche Fassung EN ISO 21322:2021

DIN EN ISO 21392 60.60 2022-02-01

Kosmetische Mittel - Untersuchungsverfahren - Messung von Schwermetallspuren in kosmetischen Endprodukten mittels ICP-MS (ISO 21392:2021, korrigierte Fassung 2021-12); Deutsche Fassung EN ISO 21392:2021

DIN EN ISO 23674 60.60 2022-12-01

Kosmetische Mittel - Untersuchungsverfahren - Direkte Bestimmung von Quecksilberspuren in kosmetischen Mitteln mittels thermischer Zersetzung und Atomabsorptionsspektrometrie (Quecksilber-Analysator) (ISO 23674:2022): Deutsche Fassung EN ISO 23674:2022

DIN EN ISO 23675 20.00

Kosmetische Mittel - Verfahren zur Bestimmung von Sonnenschutz - In vitro Bestimmung von Sonnenschutzfaktoren



Bezeichnung
Titel

Akt. Bearb. - Ausgabe-/ (vorges.) Ersatz
Erscheinungsdatum

DIN EN ISO 23698 20.00

Kosmetische Mittel - Untersuchungsverfahren für Sonnenschutzmittel - Messung der Sonnenschutzwirkung mittels Diffusreflexionsspektroskopie

DIN EN ISO 23821 60.60 2022-12-01

Kosmetische Mittel - Untersuchungsverfahren - Bestimmung von Quecksilberspuren in kosmetischen Mitteln durch Kaltdampf-Atomabsorptionsspektrometrie (AAS) nach Druckaufschluss (ISO 23821:2022); Deutsche Fassung EN ISO 23821:2022

DIN EN ISO 24442 60.60 2022-10-01 DIN EN ISO 24442 2012-

03-01

Kosmetische Mittel - Untersuchungsverfahren für Sonnenschutzmittel - In-vivo-Bestimmung des UVA-Sonnenschutzes (ISO 24442:2022); Deutsche Fassung EN ISO 24442:2022

DIN EN ISO 24443 60.60 2022-08-01

Kosmetische Mittel - In-vitro-Bestimmung des UVA-Schutzes von Sonnenschutzmitteln (ISO 24443:2021, korrigierte Fassung 2022-02); Deutsche Fassung EN ISO 24443:2021

DIN EN ISO 24444 60.60 2022-07-01 DIN EN ISO 24444 2020-

05-01

Kosmetische Mittel - Untersuchungsverfahren für Sonnenschutzmittel - In-vivo-Bestimmung des Sonnenschutzfaktors (SSF) (ISO 24444:2019 + Amd 1:2022); Deutsche Fassung EN ISO 24444:2020 + A1:2022

DIN ISO/TR 18811 60.60 2022-01-01

Kosmetische Mittel - Leitfaden für die Stabilitätsprüfung von kosmetischen Mitteln (ISO/TR 18811:2018)

NA 057-08-01 AA Sensorik

Vorsitz: Prof. Dr. Jörg Meier

Sensorische Analyse - Auswahl und Schulung von Prüfpersonen (ISO/FDIS 8586:2022); Deutsche Fassung FprEN ISO 8586:2023

DIN 10955 60.60 2023-02-01 DIN 10955 2004-06-01

Sensorische Prüfung - Prüfung von Lebensmittelkontaktmaterialien und -gegenständen (FCM)

DIN EN ISO 5492 rev 20.00 DIN EN ISO 5492 2009-

12-01

Sensorische Analyse - Vokabular; Deutsche Fassung prEN ISO 5492:2017

DIN EN ISO 8586 50.50 2022-06-01 Entwurf DIN EN ISO 8586 2014-

2022-04-29 05-01

NA 057-08-02 AA Lebensmittelauthentizität

Vorsitz: Jan Teipel

DIN EN 00460014 40.25

Lebensmittelauthentizität — Lebensmittelauthentizität und -betrug — Konzepte und Begriffe



Bezeichnung Akt. Bearb. -Ausgabe-/ (vorges.) Ersatz

Titel Stufe Erscheinungsdatum

Molekularbiologische Speziesanalytik NA 057-08-02-02 AK

> Vorsitz: Dr. Claudia Brünen-Nieweler

DIN EN 17303 20.00

Lebensmittelauthentizität — DNABarcoding von Fisch und Fischprodukten anhand definierter mitochondrialer Cytochrom bund Cytochrom cOxidase IGenabschnitte

DIN EN 17881 40.50 2022-08-01 Entwurf

2022-07-08

Lebensmittelauthentizität - DNA-Barcoding von Muscheln und Muschelprodukten anhand eines definierten mitochondrialen 16S rRNA-Genabschnittes; Deutsche und Englische Fassung prEN 17881:2022

DIN EN 17882 40.50 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 und Englische Fassung prEN 17882:2022

DIN EN 00460018 20.00

Lebensmittelauthentizität — Quantifizierung von Pferde-DNA im Verhältnis zu Säugetier-DNA in rohen Rindfleischproben

DIN EN ISO 20813 60.10 2022-09-01 Entwurf

2022-08-12

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

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

> Vorsitz: Prof. Dr. Karl Speer

DIN EN 00460004 20.00 DIN 10779 2011-03-01

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

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

> Vorsitz: Jan Teipel

DIN EN 00460008 20.00

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

10.90 **DIN EN 00460017**

Lebensmittelauthentizität — Authentizität von Saffron mittels <(hoch)1>H-qNMR

DIN EN 00460019 10.90

Lebensmittelauthentizität — Nicht-zielgerichtetes Screening von Gewürzen und Kräutern mittels <(hoch)1>H-NMR



Bezeichnung Akt. Bearb. -Ausgabe-/ (vorges.) Ersatz

Titel Stufe Erscheinungsdatum

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

> Vorsitz: Prof. Dr. Stephan Schwarzinger

DIN EN 00460015 10.90

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

Stabilisotopenanalyse NA 057-08-02-06 AK

> Vorsitz: Dr. Antie Schellenberg

40.25 **DIN EN 16466-1** DIN EN 16466-1 2013-03-01

Lebensmittelauthentizität — Isotopenanalyse von Essigsäure und Wasser — Teil 1: <(hoch)2>H-NMR-Analyse von Essigsäure

2023-03-01 Entwurf **DIN EN 17958** 40.50

2023-01-27

Lebensmittelauthentizität - Bestimmung des δ<(hoch)13>C-Wertes von Mono- (Fructose und Glucose), Di- und Trisacchariden in Honig durch Flüssigchromatographie-Isotopenverhältnis-Massenspektrometrie (LC-IRMS); Deutsche und Englische Fassung prEN 17958:2023

DIN EN 00460010 20.00

Lebensmittel – Bestimmung von C- und/oder N-Isotopenverhältnissen in Lebensmitteln mittels Elementaranalyse mit Isotopenverhältnis-Massenspektrometrie (EA-IRMS)

NA 057-08-04 AA Desinfektionsmittel Tierhaltung/Lebensmittelbereich

> Vorsitz: Prof. Dr. Uwe Rösler

DIN EN 1657 40 25 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 13697 40.50 2022-10-01 Entwurf DIN EN 13697 2019-10-

2022-08-26 01

Chemische Desinfektionsmittel und Antiseptika - Quantitativer Oberflächen-Versuch zur Bestimmung der bakteriziden und levuroziden und/oder fungiziden Wirkung chemischer Desinfektionsmittel auf nicht porösen Oberflächen in den Bereichen Lebensmittel, Industrie, Haushalt und öffentliche Einrichtungen ohne mechanische Behandlung - Prüfverfahren und Anforderungen ohne mechanische Behandlung (Phase 2. Stufe 2): Deutsche und Englische Fassung prEN 13697:2022

DIN EN 14204 rev 20.00 DIN EN 14204 2013-02-

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



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

DIN EN 14349 40.50 2023-02-01 Entwurf DIN EN 14349 2013-02-

2023-01-06 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 -

Chemische Desintektionsmittel und Antiseptika - Quantitativer Suspensionsversuch zur Bestimmung der viruziden Wirkung chemischer Desintektionsmittel und Antiseptika für den Veterinarbereich - 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 nichtporösen Oberflächen - Prüfverfahren und Anforderungen - Phase 2, Stufe 2; Deutsche und Englische Fassung EN 17122:2019/prA1:2023

DIN EN 17422 92.20 2022-09-01

Chemische Desinfektionsmittel und Antiseptika - Quantitativer Oberflächenversuch zur Beurteilung von Zitzendesinfektionsmittel für den Veterinärbereich - Prüfverfahren und Anforderungen (Phase 2, Stufe 2): Deutsche Fassung EN 17422:2022

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

DIN EN 17658 60.60 2022-11-01

Chemische Desinfektionsmittel und Antiseptika - Chemische Textildesinfektion für den häuslichen Bereich - Prüfverfahren und Anforderungen (Phase 2, Stufe 2); Deutsche Fassung EN 17658:2022

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 1791540.50
2022-11-01 Entwurf

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 057-08-05 AA Bestimmung von Mikroplastik in Lebensmitteln

Vorsitz: Dr. Barbara Oßmann

DIN/TS 10068 60.60 2022-09-01

Lebensmittel - Bestimmung von Mikroplastik - Analytische Verfahren: Text Englisch



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
00.60	Vorschlagsstufe
10.	Stufe Registrierung
10.20	Vorschlag verteilt
10.99	Annahme (Vorschlag)
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

90.	Stufe Überprüfung
90.92	überprüft - Neuausgabe beschlossen
90.93	überprüft - bestätigt
92.60	mit Ersatz zurückgezogen
99.60	ohne Ersatz zurückgezogen