



TestService

Zertifizierungsstelle
Standort Frankfurt am Main

Prüfbestimmungen Spezial Käse-Theke

1. Auflage

Die Qualitätsprüfungen für Lebensmittel werden von der DLG TestService GmbH, Zertifizierungsstelle, Standort Frankfurt am Main (im Folgenden „DLG“ oder „Zertifizierungsstelle“) durchgeführt. Die Prüfbestimmungen für die Qualitätsprüfungen der DLG Test Service GmbH werden vom DLG e.V. festgelegt. Die Zertifizierungsstelle ist verpflichtet, diese einzuhalten und die Qualitätsprüfungen nach diesem Maßstab durchzuführen.

Die Vervielfältigung, Übersetzung und Übertragung einzelner Textabschnitte, Zeichnungen oder Bilder, auch für Zwecke der Unterrichtsgestaltung, gestattet das Urheberrecht nur, wenn sie mit der DLG vorher vereinbart wurden. Im Einzelfall muss über die Zahlung einer Gebühr für die Nutzung fremden geistigen Eigentums entschieden werden. Das gilt für die Vervielfältigung durch alle Verfahren, einschließlich Speicherung und jede Übertragung auf Papier, Transparente, Filme, Bänder, Platten und andere Medien.

Für Druckfehler wird keine Haftung übernommen.

© DLG TestService GmbH, Zertifizierungsstelle, Standort Frankfurt am Main
Eschborner Landstr. 122, 60489 Frankfurt am Main, Deutschland

www.DLG.org

1. Auflage: gültig ab 1. Mai 2022

INHALTSVERZEICHNIS

I. Allgemeine Bestimmungen	2
1. Teilnahme.....	2
2. Anmeldeverfahren.....	2
3. Zulassung.....	2
4. Einsenden der Produkte.....	2
5. Bewertung der Produkte/Prüfbefund.....	3
6. Gebühren.....	3
7. Datenschutz.....	3
8. Vergabe der DLG-Preise.....	3
9. Werbung mit erzielten DLG-Preisen.....	4
10. Vertragsstrafe.....	4
II. Produktspezifische Bestimmungen	5
III. Schlussbestimmungen	6

I. Allgemeine Bestimmungen

1. Teilnahme

Teilnehmer

Teilnehmer können Hersteller und Handelsunternehmen sein, die die Produkte für die Käse- und Frischetheke herstellen/vermarkten. Die Teilnahme von Handelsunternehmen ist in Kombination mit den angeschlossenen Herstellerbetrieben möglich.

2. Anmeldeverfahren

Anmeldeformen/Kontaktadresse

Die Anmeldung über die Anmeldeformulare ist in schriftlicher oder elektronischer Form möglich. Zusätzlich ist das Dokument „Teilnehmer-Daten“ beizufügen, das die Anmeldung auf der Basis der DLG-Prüfbestimmungen mit Stempel und Unterschrift rechtsverbindlich bestätigt. Bei einer Anmeldung über das DLG-Extranet erfolgt die Zustimmung über die Nutzungsbestimmungen.

Die Anmeldeunterlagen sind zu senden an:

DLG TestService GmbH
Zertifizierungsstelle
Eschborner Landstr. 122
60489 Frankfurt am Main.

Auf dem Anmeldeschein ist anzugeben

1. die Bezeichnung
2. die Zutatenliste mit evtl. Besonderheiten, Spezialzutaten oder -würzungen
3. die Produktbeschreibung

Wird ein Produkt in mehreren Betriebsstätten produziert, so ist dieses für jede Betriebsstätte anzumelden. Diese Regelung gilt auch für Produkte, die aus unterschiedlichen Herkunftsländern stammen.

3. Zulassung

Es sind nur Erzeugnisse zugelassen, die

1. den einschlägigen gesetzlichen und nationalen Bestimmungen, EU Bestimmungen, insbesondere EU Verordnung 852/2004 über Lebensmittelhygiene, Artikel 5 (Eigenkontrollsysteme) sowie den DLG-Prüfbestimmungen genügen sowie
2. aus der laufenden Produktion stammen. Falls hiervon abgewichen werden soll, muss dies ausdrücklich und schriftlich mit der DLG vereinbart werden.

Für Bioprodukte:

Grundlage zur Prüfungszulassung ist die Einhaltung der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 bzw. 2018/848.

4. Einsenden der Produkte

Die angemeldeten Produkte werden durch die Zertifizierungsstelle abgerufen und sind an die von der Zertifizierungsstelle mitgeteilte Adresse einzusenden. Die Versandkosten trägt der Anmelder. Für verlorengegangene oder beschädigte Produkte haftet die Zertifizierungsstelle nicht. Nicht ordnungsgemäß oder termingerecht zur Verfügung gestellte Produkte können nicht geprüft werden. Bei ausländischen Betrieben können zusätzliche Kosten nach Anfall berechnet werden.

Von jedem angemeldeten Erzeugnis sind nachfolgende Produktanzahlen einzuschicken.

Einsendemengen

Käselaike bis 10 kg	mind. 1000g bzw. ein kompletter Laib
Käselaike 10 kg - 20 kg	1/2 Laib
Käselaike 20 kg und mehr	1/4 Laib
Frischkäse und -zubereitungen	mind. 1000g bzw. ganze Torte
Andere Milchprodukte	mind. 1000g

5. Bewertung der Produkte/Prüfbefund

Lebensmittelrecht

Mit der DLG-Prüfung ist eine Beurteilung der eingesandten Erzeugnisse in lebensmittelrechtlicher Hinsicht nicht verbunden. Dies gilt auch für die Kennzeichnung.

Prüfungsumfang und -inhalte

Die DLG-Prüfungen werden von der Zertifizierungsstelle durchgeführt.

Die Prüfungen sind produktgruppen-spezifisch konzipiert. Im Zentrum steht bei allen Produktgruppen die sensorische Analyse der Lebensmittel (Farbe, Aussehen, Konsistenz, Geruch und Geschmack). Ergänzend dazu finden produktgruppenabhängig Zubereitungsprüfungen, Verpackungs- und Kennzeichnungsprüfungen sowie chemische, mikrobiologische und physikalische Analysen in akkreditierten bzw. von der DLG auditierten Laboratorien statt. Die Liste der zugelassenen und beauftragten Institute/Laboratorien ist auf Anfrage bei der Zertifizierungsstelle erhältlich.

Die sensorische Analyse erfolgt gemäß dem DLG-5-Punkte-Schema[®], dass von den DLG-Fachgremien aus Wissenschaft und Praxis jeweils produktspezifisch entwickelt wurde. Das DLG-5-Punkte-Schema[®] ist für jede Qualitätsprüfung anzuwenden. In der Prüfung sind jedem Prüfmerkmal Merkmalseigenschaften bzw. Mängelansprachen zugeordnet. Diese werden entsprechend der produktspezifischen 5-Punkte-Skala bewertet.

Punkte	Qualitätsbeschreibung	Allgemeine Eigenschaftsbeschreibung
5	Sehr gut	Keine Abweichung von den Qualitätserwartungen
4	Gut	Geringfügige Abweichungen
3	Zufriedenstellend	Leichte Abweichungen ¹⁾
2	Weniger zufriedenstellend	Deutliche Abweichungen
1	Nicht zufriedenstellend	Starke Abweichungen ²⁾
0	Ungenügend	Nicht bewertbar

1) Milch- und Milchprodukte einschließlich Speiseeis: leichte Fehler

2) Wein: Weinfehler festgestellt

Die DLG-Methode der sensorischen Analyse ist eine „Beschreibende sensorische Prüfung mit integrierter Bewertung“ und bezieht sich methodisch u. a. auf die DIN 10964, „Einfach beschreibende Prüfung“, die DIN 10975 „Expertengutachten“ und die DIN 10969 „Beschreibende Prüfung mit anschließender Qualitätsbewertung“.

Die Prüfungen werden durch geschulte Expertenpanel der jeweiligen Produktbranche durchgeführt. Fachliche Leiter der Qualitätsprüfungen sind anerkannte Wissenschaftler aus den jeweiligen Produktbereichen. Alle Produkte werden den Prüfern in „neutralisierter“ Form vorgelegt, d. h. die Hersteller werden nicht bekannt gegeben.

Ziel der sensorischen Analyse durch produktspezifische Prüf-schemata und geschulte Experten ist die objektive Beurteilung der fachlichen Fehlerfreiheit eines Lebensmittels gemäß der technologischen Möglichkeiten, der bestehenden Verkehrsauffassung und der guten Herstellerpraxis (sorgfältige Rohstoffauswahl, optimale Verarbeitung und Zubereitung).

Berechnung der Qualitätszahl

Jedes **Prüfmerkmal-Ergebnis** wird mit seinem **Gewichtungsfaktor** multipliziert. Die Summe der gewichteten Bewertungen aller Prüfmerkmale wird dividiert durch die Summe alle Gewichtungsfaktoren. Es ergibt sich die **Qualitätszahl**.

Prüfbefund

Die Ergebnisse der Bewertungen werden jedem Teilnehmer unabhängig von einer Prämierung in einem Prüfbefund mitgeteilt.

Zusätzliche Analysen

a) bei Bedenken

In berechtigten Fällen können weitere Analysen durchgeführt werden. Die aufgrund dieser Analysen getroffene Entscheidung ist verbindlich.

b) risikobasiert

Im Vorfeld der Qualitätsprüfungen werden durch die jeweiligen Expertengremien (z. B. Kommissionen, Prüfbevollmächtigte) produktspezifische Risikoanalysen im Hinblick auf Lebensmittelbetrug durchgeführt.

Dabei werden risikobasiert stichprobenartig und im Bedarfsfall Analysen durchgeführt, die in den jeweiligen produktspezifischen Teilen dieser Prüfbestimmung aufgeführt sind.

Bei negativer Beurteilung des Untersuchungsergebnisses gehen die Kosten zu Lasten des Teilnehmers.

6. Gebühren

Für die Teilnahme an der Prüfung ist eine Gebühr zzgl. der gesetzl. MwSt. zu entrichten, welche je nach Erzeugnisgruppe variiert.

Stornogeühren

Erhält die Zertifizierungsstelle eine Information über eine Stornierung von angemeldeten Erzeugnissen, wird wie folgt verfahren:

- bis zum Zeitpunkt der Zusendung des Probenabrufes entfällt die Storngebühr
- ab der Information des Probenabrufes beträgt die Storngebühr 70,00€
- ab dem Zeitpunkt der Prüfung wird die Prüfgebühr in voller Höhe berechnet

7. Datenschutz

Die bei der Anmeldung des Produktes erhobenen personenbezogenen und produktspezifischen Daten werden zur Durchführung der Qualitätsprüfung an Dritte (insbesondere prüfende Labore) weitergegeben.

8. Vergabe der DLG-Preise

Zertifikat

Die Teilnehmer erhalten für jedes Erzeugnis einen Prüfbefund. Ein positiver Prüfbefund, der auf eine Prämierung hinweist, gilt als Zertifikat.

Veröffentlichung

Die Namen der Preisträger (Teilnehmer/Handelsmarkeninhaber/Kontaktdaten) und der prämierten Erzeugnisse werden durch die Zertifizierungsstelle veröffentlicht. Wenn vom Handelspartner gewünscht, werden die Ergebnisse der angemeldeten Handelsmarken im Preisträgerverzeichnis unter dem Handelspartner aufgeführt.

Die Preise werden unter Vorbehalt vergeben:

- Die Zertifizierungsstelle behält sich vor, dem Hersteller eine Auflage auszusprechen. Die Werbung mit erzielten DLG-Preisen ist nur nach Korrektur erlaubt.
- Bei nachträglich offenbar werdenden Verstößen gegen die Prüfbestimmung oder bei negativer Beurteilung eines Nachprüfergebnisses können die Preise aberkannt und zurückgefordert und der Betrieb von einer weiteren Prüfungsteilnahme ausgeschlossen werden.

Überwachung prämierter Produkte

Die Zertifizierungsstelle ist berechtigt, zum Zwecke der Nachprüfung prämierte Erzeugnisse unangemeldet kostenlos aus den Teilnehmerbetrieben zu entnehmen oder abzurufen oder im Handel aufzukaufen. Die Nachprüfung kann aus einer sensorischen, chemischen oder bezeichnungsrechtlichen Untersuchung bestehen. Ergibt die Nachprüfung einen Verstoß gegen die Prüfbestimmungen oder eine negative Beurteilung des Erzeugnisses, erlischt die Berechtigung zur Führung des Prämierungszeichens.

9. Werbung mit erzielten DLG-Preisen

1.1 Die Werbung ist zulässig mit

- dem Prüfbefund, der Prämierungsurkunde,
- dem DLG-Prämierungszeichen für die Prüfung Spezial Käse-Theke und den Besten 3
- textlichen Hinweisen auf die Prämierung (z. B. in Presstexten oder Werbeanzeigen), soweit diese sachlich und zutreffend den Prämierungsumfang beschreiben.

1.2. Zulässige Arten des Einsatzes der Zeichen

Die **Prämierungszeichen und -urkunden** dürfen in allen Größen abgebildet werden, wobei das Verhältnis von Breite und Höhe gleich bleiben muss. Die Medaillenvorlagen dürfen in der jeweiligen Farbe abgebildet werden. Ausnahmeregelungen aus drucktechnischen Gründen bedürfen der Absprache. Veränderungen, insbesondere textliche oder farbliche, sind nicht zulässig.

2. Für die Werbung gelten folgende Bestimmungen:

2.1 Eindeutigkeit

- Die Werbung mit den Prämierungszeichen und textlichen Hinweisen auf die DLG-Prämierung ist nur in unmittelbarer räumlicher Verbindung mit der Nennung der (des) prämierten Erzeugnisse(s) gestattet.
- Das Jahr der Prämierung ist anzugeben.
- Das beworbene Erzeugnis muss in Deklaration, Zusammensetzung und Qualität der prämierten Probe entsprechen.
- Das beworbene Erzeugnis muss während der Werbedauer grundsätzlich zum Verkauf angeboten werden.
- Es gilt immer die letzte Prämierung.
- Die Werbedauer der vorangegangenen Prämierung erlischt damit automatisch.

2.2 Ausschließlichkeit

Es darf nur ein Erzeugnis beworben werden, dessen Beschaffenheitsmerkmale vollständig demjenigen Erzeugnis entspricht, für das die Prämierung erteilt wurde. Dies gilt auch für die Verpackungsart (Flasche, Dose, Kartonpackung, etc.).

2.3 Werbedauer

Der erzielte DLG-Preis darf ab Datum des Prüfbefundes für die Dauer von 24 Monaten in der Produktion verwendet werden.

3. Sonstiges

Alle über diese Bestimmungen hinausgehenden Werbemaßnahmen bedürfen der Abstimmung mit der Zertifizierungsstelle. Rechtsnachfolger prämierter Unternehmen haben keinen Anspruch der weiteren werblichen Nutzung solcher Prämierungen, mit denen der Rechtsvorgänger ausgezeichnet wurde. Im Einzelfall und auf Antrag kann der weiteren werblichen Nutzung jedoch von Seiten der Zertifizierungsstelle zugestimmt werden, wenn die tatsächlichen Voraussetzungen hierfür bestehen.

4. Irreführungsverbot

Bei den Werbemaßnahmen ist darauf zu achten, dass alles vermieden wird, was Fehlvorstellungen der Werbeadressaten bewirken kann. Alle Angaben müssen dem Wettbewerbsrecht entsprechen. Die Verantwortung hierfür trägt allein der Teilnehmer. DLG-Prämierungen dürfen insbesondere nicht mit eigenen Worten des Werbenden wiedergegeben werden. Eine Vermischung der DLG-Prämierungen oder textlichen Hinweise hierauf mit eigenen Aussagen des Werbenden ist so weit wie möglich zu vermeiden. Die Verwendung eines Zeichens oder der Hinweis auf eine Prämierung darf unter keinen Umständen den Eindruck erwecken, dass sich die Auszeichnung auch auf andere, nicht entsprechend prämierte Erzeugnisse bezieht. Die Entwicklung eigener Prämierungszeichen in Anlehnung an die DLG-Zeichen oder mit Bezug auf DLG-Prämierungen ist unzulässig.

10. Vertragsstrafe

Ein Verstoß gegen die vorgenannten Bestimmungen berechtigt die DLG TestService GmbH, gegenüber dem Einsender eine angemessene Vertragsstrafe geltend zu machen, die in ihrer Höhe nach den Umständen des Einzelfalles festgesetzt wird und auf Antrag des Einsenders von dem zuständigen Gericht überprüft werden kann. Die Höhe der Vertragsstrafe richtet sich nach der konkreten Vertragsverletzung, deren Schwere und dem Grad des Verschuldens des Einsenders. Die DLG TestService GmbH geht davon aus, dass in Anbetracht der möglichen Rufschädigung der DLG TestService GmbH, die mit einer Pflichtverletzung des Einsenders einhergehen kann, die Vertragsstrafe wenigstens 10.000 € betragen wird.

II. Produktspezifische Bestimmungen

1. Erzeugnissystematik der zugelassenen Produkte

Diese Prüfbestimmungen sind für folgende Erzeugnisse gültig:

Käse/Käsezubereitungen

- Hartkäse
- Schnittkäse
- Halbfester Schnittkäse
- Weichkäse
- Pasta Filata
- Sauermilchkäse
- Salzlakenkäse
- Käse in Flüssigkeiten
- Käsezubereitungen
- Affinierte Käse

Frischkäse/Frischkäsezubereitungen

- Frischkäse pur
- Frischkäsezubereitung/-torten herzhaft
- Frischkäsezubereitung/-torten süß

Dipp/Aufstriche

- Dipp/Aufstriche süß
- Dipp/Aufstriche herzhaft

2. Produktspezifische Anmelde- und Zulassungsbestimmungen

Die Produkte sind in Originalverpackungen der Prüfung vorzustellen.

Für jedes Produkt ist eine Produktbeschreibung einzusenden.

Nur rechtzeitig und in ausreichender Menge zugesandte Produkte werden zur Prüfung zugelassen.

3. Bewertung der Proben

Die sensorische Prüfung erfolgt anhand des DLG-5-Punkte-Schemas. Laboranalysen (chemisch, physikalisch, mikrobiologisch) werden in der Regel zur Absicherung der Sensorik und/oder zur Überprüfung der Deklarationswahrheit durchgeführt. Die Untersuchungen erfolgen gemäß den Vorschriften der Amtlichen Sammlung von Untersuchungsverfahren (ASU) nach § 64 LFGB in der jeweils gültigen Fassung.

Risikobasierte Analysen

Analysen können risikobasiert und stichprobenartig im Bedarfsfall durchgeführt werden.

5. Produktspezifische Prämierungs- und Vergabebedingungen

Prämierungsvoraussetzungen: Für eine Prämierung muss jedes Prüfmerkmal mit mindestens 3,5 Punkten bewertet werden (ungewichtet).

Es werden zuerkannt für:

4,85 – 5,00 Punkte – der Goldene DLG-Preis

4,55 – 4,84 Punkte – der Silberne DLG-Preis

4,00 – 4,54 Punkte – der Bronzene DLG-Preis

Ermittlung der Besten 3 einer Kategorie

Für die Bestimmung der 3 Besten müssen mindestens 10 Produkte in einer Kategorie getestet werden.

Unter 1. Erzeugnissystematik der zugelassenen Produkte sind die Kategorien aufgeführt. Entsprechend der Anzahl der Proben können Kategorien erweitert oder zusammengeführt werden.

Voraussetzung für die 3 Besten einer Kategorie ist die Prämierung mit einem Goldenen DLG-Preis.

III. Schlussbestimmungen

Die Zertifizierungsstelle verfügt über die Verwendung bzw. Resteverwertung der eingesandten Proben. Ein Anspruch auf Rückgabe oder Werterstattung der Proben und der Verpackung besteht nicht.

Durch seine Unterschrift auf dem Dokument „Teilnehmer-Daten“ erkennt der Teilnehmer die Verbindlichkeit der Prüfbestimmungen an.

Unrichtige Angaben (z. B. bei Analysewerten des amtlichen Untersuchungsbefundes) schließen das betreffende Erzeugnis von der Prämierung aus. Bei vorsätzlich falsch gemachten Angaben oder, wenn die Voraussetzungen der Bestimmungen nicht erfüllt sind, werden sämtliche Erzeugnisse des Teilnehmers von der Prämierung ausgeschlossen.

Die vorliegende Prüfbestimmung gilt bis zum Erscheinen einer neuen Auflage.

Erfüllungsort und Gerichtsstand ist insbesondere für das Mahnverfahren, soweit gesetzlich zulässig, Frankfurt am Main.

Die DLG schließt jede Haftung für jegliche Haftungstatbestände aus, es sei denn, die DLG, deren gesetzliche Vertreter oder Erfüllungsgehilfen handeln grob fahrlässig oder vorsätzlich.

Diese Haftungsbeschränkung gilt ferner nicht bei einer auch auf leichter Fahrlässigkeit beruhenden Verletzung von Leben, Körper oder Gesundheit sowie bei einer auch auf leichter Fahrlässigkeit beruhenden Verletzung solcher Pflichten, deren Erfüllung die ordnungsgemäße Durchführung der Qualitätsprüfung überhaupt erst ermöglicht, deren Verletzung die Erreichung des Prüfungszwecks gefährdet und auf deren Einhaltung der Teilnehmer regelmäßig vertraut (sog. Kardinalspflichten).



DLG TestService GmbH

Zertifizierungsstelle, Standort Frankfurt am Main

Eschborner Landstraße 122 · 60489 Frankfurt a. M. · Deutschland

Tel. +49 69 24788-0 · Fax +49 69 24788-115

www.DLG.org