



TestService

Zertifizierungsstelle  
Standort Frankfurt am Main

# Prüfbestimmungen

7. 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](http://www.DLG.org)

Herstellung: Daniela Schirach, DLG-Verlag, Frankfurt am Main  
Gestaltung/Satz: Petra Sarow, München

7. Auflage: gültig ab 1. Oktober 2023

---

# INHALTSVERZEICHNIS

<b>I. Allgemeine Bestimmungen</b> .....	2
1. Teilnahme.....	2
2. Anmeldeverfahren.....	2
3. Zulassung.....	2
4. Einsenden der Produkte.....	2
5. Bewertung der Produkte/Prüfbefund.....	4
6. Gebühren.....	4
7. Datenschutz.....	4
8. Vergabe der DLG-Preise.....	4
9. Werbung mit erzielten DLG-Preisen.....	5
10. Vertragsstrafe.....	5
<b>II. Produktspezifische Bestimmungen</b> .....	7
1. Brot, Feine Backwaren, Getreidenährmittel und Süßwaren.....	7
2. Convenience-Food.....	16
3. Fisch- und Seafood-Erzeugnisse.....	22
4. Fleischerzeugnisse (Schinken und Wurst).....	24
5. Milcherzeugnisse einschließlich Speiseeis.....	28
6. Bier und Bier-/Malz-basierte Mischgetränke/ 6.1 Internationale Braustile.....	45
7. Fruchtgetränke und Erfrischungsgetränke.....	49
8. Spirituosen und alkoholhaltige Mixgetränke.....	52
9. Wasser.....	54
10. Weine, Perlweine und Sekte.....	57
11. Kaffee und Kaffeegetränke, Cappuccinoerzeugnisse.....	59
12. Tee und teeähnliche Getränke.....	61
13. Speiseöle.....	62
14. Margarine und pflanzliche Streichfette.....	64
<b>III. Schlussbestimmungen</b> .....	65
<b>IV. Anhang</b> .....	66
Bundesehrenpreis.....	67

# I. Allgemeine Bestimmungen

## 1. Teilnahme

### Teilnehmer

Teilnehmer können Hersteller und Handelsunternehmen sein, die die in diesen Prüfbestimmungen im Abschnitt „3. Zulassung“ aufgeführten Produkte 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 (über das DLG-Extranet oder per E-Mail, auch als Excel-Tabelle) möglich. Zusätzlich ist das Dokument „Teilnehmer-Daten“ beizufügen, das die Anmeldung auf der Basis der DLG-Prüfbestimmungen mit 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 Erzeugnisnummer für das zu prüfende Erzeugnis (siehe Erzeugniseinteilung)
4. bei verpackten Erzeugnissen (aus allen Erzeugnisbereichen) ein Etikett, eine Bänderole bzw. bei Dosen und Kartonverpackungen Kopien der Reinzeichnung bzw. gefalteten Verpackungen (Weichpackungen) je Erzeugnis mit der Bezeichnung und der gesetzlich vorgeschriebenen Kennzeichnung
5. Ggf. Produktbeschreibung (siehe spezielle Produktkapitel) (Dies gilt auch bei einer elektronischen Datenübermittlung; für Wein gelten andere Bedingungen, siehe spezielle Produktkapitel. Für die Anmeldung im DLG-Extranet gelten die Nutzungsbestimmungen des DLG-Extranets in ihrer jeweils aktuellen Fassung.)

Handelsmarken werden wie Herstellermarken separat angemeldet und geprüft. Das gleiche Füllgut in unterschiedlichen Behältnisarten (z.B. Hüllen, Konserven, SB-Packungen, Glasflasche, PET-Flasche, Kartonverpackung, Dose gilt jeweils als ein anderes Erzeugnis und ist daher auch jeweils gesondert anzumelden. Grundsätzlich kann eine Prämierung auf unterschiedliche Gebindegrößen übertragen werden. Dies ist nicht zulässig für Produkte, bei denen unterschiedliche Technologien in der Herstellung bzw. Haltbarmachung zum Einsatz kommen. Im Einzelfall ist dies mit der Zertifizierungsstelle abzustimmen. 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.

Der Antragsteller muss alle für die Zertifizierung notwendigen Informationen zur Verfügung stellen.

## 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.

### Produktspezifische Zulassungsbedingungen sowie nicht und begrenzt zugelassene Produkte

für die einzelnen Erzeugnisse entnehmen Sie den Kapiteln der einzelnen Produktgruppen.

## 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.

### Anzahl nach Produktgruppen

Brot, Feine Backwaren, Getreidenährmittel und Süßwaren	
je Probe mind. 500 g, bei kleineren Packungen entsprechende Mengen bzw. eine Mindeststückzahl von 10 Stück je Produkt	
Brot, Feine Backwaren, Getreidenährmittel	mind. 2 Produkte bzw. 3 Produkte bei aufzubackenden Erzeugnissen
Süßwaren	mind. 2 Produkte bzw. 3 Produkte bei Erzeugnissen mit verändertem Nährwert und diätetischen Erzeugnissen
Brot-/Gebäck-/Pralinenmischungen	mind. 250 g je Erzeugnis
Trockenfrüchte	
Ölsamen	2x 500 g oder 4x 250 g;
Konfitüren, Marmeladen, Honig, sonstige Brotaufstriche	bei kleineren Packungen (< 250 g) 10x
Feinkosterzeugnisse, Fertiggerichte, küchenfertige Erzeugnisse (Frischfleisch, Fischerzeugnisse)	
Gekühlte und sterilisierte Fertiggerichte (inkl. Fisch & Seafood)	
bis 200 g	6 Packungen
über 200 g	4 Packungen
über 2000 g	2 Packungen
SB-Frischfleisch/SB-Fleisch ungewürzt/gewürzt	je Zuschnitt mind. 4 Packungen mit einem Gewicht von jeweils mind. 500 g
Feinkost (inkl. Fisch & Seafood)	
bis 200 g	6 Packungen
über 200 g	4 Packungen
über 2000 g	2 Packungen
andere Fischerzeugnisse in SB-Packungen	3 Produkte
Räucherfisch	
bis 500 g	mind. 5 Produkte
bis 2 kg	mind. 3 Produkte
über 2 kg	mind. 2 Produkte
Tiefkühlkost (inkl. Fisch & Seafood) und unverarbeitete, rohe Fischerzeugnisse	
bis 200 g	6 Packungen
über 200 g	4 Packungen
über 2000 g	2 Packungen
Döner	1 Spieß, 5-12 kg
Sushi (tiefgefroren/gekühlt)	
bis 5 Einzelkomponenten	5 Packungen
5-9 Einzelkomponenten	7 Packungen

Fleisch- und Fleischerzeugnisse		
Rohwurst, rohe Pökelstückware, Brühwurst, Kochwurst, gegarte Stückware und gegarte Gemenge	- möglichst nur ganze (nicht angeschnittene) Produkte - mind. 2 gleiche Produkte, Mindestgewicht 1,5 kg - angeschnittene Produkte: je mind. 1,5 kg oder 30 cm Länge als Endstück - bei großen Erzeugnissen, ab mind. 5 kg 1 Produkt - bei Produkten mit Verpackung/ Kennzeichnung 1 Packung zusätzlich	
Voll- und Halbkonserven	4 Produkte	
Fleischerzeugnisse in SB-Packung		
bis 250 g/Produkt	6 Packungen	
über 250 g/Produkt	4 Packungen	
Schmalz	2 Produkte je 250 g in neutralen licht- und sauerstoffundurchlässigen Packungen, bei sehr großen Stücken 1 Packung, mind. 8 Packungen bei Produkten unter 200 g	
Milch- und Milcherzeugnisse		
Milch- und Milchlischgetränke		
	Sensorische Prüfung	Laborprüfung
Vorzugsmilch		
≤ 0,5 l	4 Produkte	6 Produkte
> 0,5 l	3 Produkte	4 Produkte
Milch- und Milchlischgetränke pasteurisiert und ultrahocherhitzt		
≤ 0,5 l	10 Produkte	14 Produkte
> 0,5 l	3 Produkte	8 Produkte
Butter- und Butterzubereitungen		
	Gesamtmenge	Anzahl der ausgeformten Stücke
Butter	2 kg	2 x 1 kg
Butter, Butterzubereitungen, Milchstreichfett und Mischfetterzeugnisse in Verbraucherpackungen	2 kg	8 x 250 g 16 x 125 g 20 x 100 g 80 x 25 g u. Ä.
Sahne, Schlag- und Sprühsahne		
Sahne und Schlagsahne		
< 0,5 l	3,0 l oder mindestens 12 Packungen	
≥ 0,5 l	12 Packungen	
Sprühsahne	15 begaste und 2 unbegaste Dosen	
Saure Milcherzeugnisse und Desserts pasteurisiert und ultrahocherhitzt		
	Sensorische Prüfung	Laborprüfung
< 1,0 l	10 Produkte	8 Produkte
≥ 1,0 l	4 Produkte	6 Produkte
Käse		
Produkte	Sensorische Prüfung	Laborprüfung* bei Weichkäse und Mozzarella
Käselaiibe (bei Schnitt- und Hartkäse, ansonsten wie SB-Ware)		
≤ 1500g	2	-
> 1500g	1	-
SB-Ware		
≤ 100g	11 Originalpackungen	4 Packungen
> 100g	8 Originalpackungen	4 Packungen
Besonderheiten		
Käseaufschnitt mit verschiedenen Sorten	siehe oben	2 Monopackungen von jeder Käsesorte einsenden
Käse in Öl	siehe oben	zusätzlich 200 g Rohmasse einsenden
Weichkäse mit Rotschmiere	siehe oben	Produkte dürfen neutral verpackt sein, aber mindestens 2 Produkte müssen in Originalverpackung eingesendet werden
*Nur bei den Produktgruppen <b>Weichkäse und Mozzarella in Lake</b> schickt der Einsender die Laborproben, in der hier angegebenen Menge, direkt an das Labor. Bei <b>allen anderen Produkten</b> , auch alle Käse in Flüssigkeiten, übernimmt die DLG das Probenziehen für das Labor und den Versand ans Labor.		
Frischkäse und Frischkäsezubereitungen		
	Sensorische Prüfung	Laborprüfung
Portionspackungen		
≤ 125 g	20 Produkte	12 Produkte
≤ 500 g	10 Produkte	6 Produkte
> 500 g (Torten, Rollen oder Pasteten)	2 Produkte	4 Produkte

Dauermilcherzeugnisse	
Kondensmilch, ungezuckert und Kondenssahne, Kaffeesahne, sterilisierte Kaffeesahne, ultrahocherhitzte Kaffeesahne	
500 g und darüber	12 Originalpackungen
170 g bis 450 g	20 Originalpackungen
100 g bis 150 g	30 Originalpackungen
25 g bis 50 g	100 Originalpackungen
< 25 g	240 Originalpackungen
Kondensmilch, gezuckert	
800 g und darüber	5 Originalpackungen
< 750 g	9 Originalpackungen
Sterilisierte Milch, sterilisierte Milchlischgetränke	
	10 Originalpackungen
Trockenmilcherzeugnisse und Molkenpulver	
500 g	4 Dosen mit Eindrückdeckel
400 g	5 Dosen mit Eindrückdeckel
Kasein und andere Milcheiweißbezeugnisse	
je 3 kg in mind. 4 Dosen mit Eindrückdeckel	
Speiseeis	
Speiseeis	6 l netto, in mind. 2 Einheiten
Kleineis (z. B. Tüten, Waffeln)	je angemeldetes Erzeugnis bzw. bei Multipackungen je Komponente 40 Stück
Bier- und Biermischgetränke	
pro Erzeugnis jeweils 2 verschieden alte Produkte, 1 Probe = 20 – 24 Behältniseinheiten (Flaschen, Dosen), bei 5-l-Dosen: 5 Behältniseinheiten	
Fruchtsäfte	
pro Erzeugnis mind. 6 Flaschen oder sonstige Behältniseinheiten (0,7 oder 1,0 l, bei geringeren Volumen die entsprechende Menge)	
Erfrischungsgetränke	
8 Gebindeeinheiten	
Spirituosen	
4 Flaschen à 0,7 l	
alkoholhaltige Mixgetränke	
8 Flaschen à 0,275 l und im Anschluss 4 Flaschen à 0,275 l	
Natürliches Mineral-, Quell- und Tafelwasser	
0,2 – 0,3 l	24 Behältnisse
0,5 – 0,75 l	12 Behältnisse
1 l und mehr	12 Behältnisse
Aromatisierte Wässer	
0,5 – 0,75 l	12 Behältnisse
1 l und mehr	6 Behältnisse
Wein/Perlwein/Sekt	
pro Erzeugnis 3 Flaschen	
Tee	
mind. 6 Verpackungseinheiten 100 g bzw. bei weniger Inhalt entsprechend mehr Einheiten	
Speiseöl	
4 Packungseinheiten bei Packungsinhalten von 500 ml und mehr bzw. 6 Packungseinheiten bei Packungsinhalten von < 500 ml	
Margarine und pflanzliche Streichfette	
10 Verpackungseinheiten	
Kaffee- und Cappuccinoerzeugnisse	
Röstkaffee	2000 g in mind. 4 Packungseinheiten
Kaffee pads	1000 g in mind. 4 Packungseinheiten
löslicher Kaffee	500 g in mind. 4 Packungseinheiten
Kaffee kapseln	700 g in mind. 4 Packungseinheiten
Cappuccinoerzeugnisse	2500 g in mind. 3 Packungseinheiten

## 5. Bewertung der Produkte/Prüfbefund

### Lebensmittelrecht

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

### Prüfungsumfang und -inhalte

Die DLG-Qualitätsprüfungen werden von der Zertifizierungsstelle durchgeführt.

Die Qualitätsprüfungen 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<sup>®</sup>, dass von den DLG-Fachgremien aus Wissenschaft und Praxis jeweils produktspezifisch entwickelt wurde. Das DLG-5-Punkte-Schema<sup>®</sup> 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 <sup>1)</sup>
2	Weniger zufriedenstellend	Deutliche Abweichungen
1	Nicht zufriedenstellend	Starke Abweichungen <sup>2)</sup>
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 Qualitätsprüfungen 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 aller Gewichtungsfaktoren. Es ergibt sich die **Qualitätszahl**.

### Prüfbefund

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

### Zusätzliche Analysen

Im Bedarfsfall können weitere Analysen (chemisch, physikalisch, mikrobiologisch) durchgeführt werden. Ein Bedarfsfall liegt vor,

- wenn von einer Produktgruppe ein Risiko z. B. hinsichtlich Lebensmittelverfälschung ausgehen kann
- wenn bei einem mikrobiologischen sensiblen Produkt ein Risiko hinsichtlich Lebensmittelsicherheit ausgehen kann
- in Verdachtsfällen hinsichtlich der Absicherung des sensorischen Urteils und hinsichtlich der Absicherung der Deklarationswahrheit

Die verwendeten Analysemethoden werden von der Zertifizierungsstelle festgelegt.

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. Die Prüfgebühren werden in den jeweils aktuellen Ausschreibungsunterlagen bekannt gegeben.

*Sie können, falls Sie auf eine Veröffentlichung verzichten möchten, ein Erzeugnis auch als „Testprobe“ anmelden. Der Prüfbefund enthält keine Prämierungsstufe – nur die Qualitätszahl. Sie verzichten auf die Urkunde, eine Veröffentlichung, die Anrechnung bei Betriebsauszeichnungen und jegliche werbliche Nutzung.*

### Stornogebühren

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

- bis zum Zeitpunkt der Zusendung des Probenabrufes entfällt die Stornogebühr
- ab der Information des Probenabrufes beträgt die Stornogebühr 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/Kontakt-daten) 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.

## Prämierung unter Vorbehalt

Die Preise werden unter Vorbehalt vergeben:

- Bei Verstößen gegen die Prüfbestimmung, die während der Prüfung bekannt werden, wie z. B. Verstöße gegen die Kennzeichnungsverordnung, behält sich die Zertifizierungsstelle vor, dem Hersteller eine Auflage auszusprechen. In diesem Fall fordert die Zertifizierungsstelle ein entsprechend abgeändertes Etikett vom Hersteller an und überprüft dieses auf Aufлагenerfüllung. 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 prämiertes Produkte

Die Zertifizierungsstelle ist berechtigt, zum Zwecke der Nachprüfung prämiertes 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.

## Einspruchsverfahren

Innerhalb von 6 Wochen nach Erhalt der Prüfbefundes kann schriftlich und mit einer fachlichen Begründung Einspruch gegen die Entscheidung der Zertifizierungsstelle eingelegt werden.

Die Einsprüche werden dafür an die E-Mail-Adresse: einspruch@dlg.org gesendet. Diese werden an die betreffenden Stellen weitergeleitet und bearbeitet. Die Zertifizierungsstelle teilt dem Einspruchsführer die endgültige Entscheidung schriftlich mit.

## Beschwerdeverfahren

Eine Beschwerde ist eine kritische Anmerkung hinsichtlich des Dienstleistungsangebots der Zertifizierungsstelle. Es kann in schriftlicher Form eine Beschwerde eingelegt werden. Das Prozedere entspricht dem o. a. Einspruchsverfahren.

## Beschwerden an Preisträger

Die Zertifikatsinhaber werden verpflichtet, Beschwerden durch Dritte bezüglich der Konformität prämiertes Produkte mit den Kriterien der jeweiligen DLG-Zertifizierung zu dokumentieren. Diese Aufzeichnungen sind der Zertifizierungsstelle auf Anfrage zur Verfügung zu stellen.

## 9. Werbung mit erzielten DLG-Preisen

### 1.1 Die Werbung ist zulässig mit

- dem Prüfbefund, der Prämierungsurkunde,
- den DLG-Prämierungszeichen: Medaillenabbildungen des Bronzernen, Silbernen und Goldenen DLG-Preises, jeweils mit Jahreszahl sowie „Jährlich DLG-prämiert“ in den Metallfarben G, S, B und S/W
- den DLG-Prämierungszeichen für Wein: siehe „Spezielle Werbebestimmungen“ für Weine, Perlweine und Sekte
- den DLG-Prämierungszeichen für Rapsöle und Raffinate: siehe „Spezielle Bedingungen für Rapsöle und für Raffinate“
- der DLG-Medaillengruppe,

- 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 Metallfarbe oder in S/W 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.).

Der Teilnehmer muss der Zertifizierungsstelle unverzüglich über Veränderungen informieren, welche die Zertifizierungsanforderungen beeinträchtigen könnten.

### 2.3 Werbedauer

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

### Aufbrauchfristen der Verpackung mit DLG-Prämierungszeichen

Nach Ablauf der Prämierung (Datum auf dem Prüfbefund ist es 3 Monate noch möglich, die Restbestände der Verpackung mit dem DLG-Prämierungszeichen zu verbrauchen. Bei jährlicher Teilnahme ist es ebenso möglich, die Restbestände der Verpackung mit dem vorangegangenen DLG-Prämierungszeichen noch 3 Monate zu verbrauchen. Voraussetzung ist hierfür, dass die Erzeugnisse im Folgejahr prämiert sind. Alle oben aufgeführten Verbrauchfristen sind mit der DLG vorab abzustimmen.

Für Wein gilt die unbefristete Verwendung für die jeweilige prämierte AP-Nummer ab Verleihungstag. Liegt eine Teilfüllung vor, sind die Teilfüllungen zur Identitätskontrolle der DLG einzureichen.

### 2.4 Werbung mit „Jährlich DLG-prämiert“

Voraussetzung für die Verwendung des Prämierungszeichens „Jährlich DLG-prämiert“ ist die Prämierung in mindestens zwei aufeinander folgenden Prämierungsjahren. Wird ein Erzeugnis bei der nächsten Prüfung nicht prämiert, erlischt die Berechtigung zur Führung des Prämierungszeichens „Jährlich DLG-prämiert“ drei Monate nach dem Datum des Prüfbefundes. Das Prämierungszeichen „Jährlich DLG-prämiert“ darf in den Metallfarben

Gold, Silber oder Bronze oder S/W abgebildet werden. Wird das Erzeugnis bei der nächsten Prüfung nicht mehr mit der vorangegangenen Preisstufe prämiert, so muss die aktuelle Metallfarbe oder S/W verwendet werden.

### **2.5 Werbung mit DLG-Medaillengruppe**

Die DLG-Medaillengruppe kann für Sortimente von mind. 5 Produkten zur Werbung auf der Verpackung eines Sortimentsartikels oder zur Bewerbung eines Sortimentsartikels verwendet werden. Ebenfalls ist eine Verwendung auf übergreifenden Medien möglich. Voraussetzung ist, dass ausnahmslos alle Artikel des Sortimentes eine gültige DLG-Prämierung aufweisen. Zusätzlich zur Medaillengruppe muss die erreichte DLG-Prämierung des beworbenen Erzeugnisses und das Prämierungsjahr als textlicher Hinweis angegeben werden.

## **3. Herstellerauszeichnungen**

### **3.1 DLG-Preis für langjährige Produktqualität**

Der „DLG-Preis für langjährige Produktqualität“ ist eine Auszeichnung für langjährig getestete Produktqualität bei den DLG-Qualitätsprüfungen und wird jährlich durch die DLG an Hersteller verliehen.

Als Voraussetzung für diese Verleihung müssen 5 Teilnahmejahre in Folge mit jeweils mind. 3 Prämierungen pro Prämierungsjahr nachgewiesen werden. Die vorherigen Teilnahmen an den DLG-Qualitätsprüfungen des DLG e.V. werden angerechnet. Ist dies der Fall, so wird ab dem 5. erfolgreichen Teilnahmejahr der Betrieb zum 1. Mal mit dem „DLG-Preis für langjährige Produktqualität“ ausgezeichnet. Sofern die Vergabebedingungen weiter erfüllt werden, erhält das Unternehmen die Auszeichnung fortlaufend zum 2. Mal, 3. Mal, usw. Nimmt ein Hersteller in einem Jahr nicht teil oder erreicht er nicht die erforderliche Anzahl an Prämierungen, so verliert er seinen Anspruch auf diese Herstellerauszeichnung (Bsp.: keine Prämierung in 2015 – Verlust der Auszeichnung ab 1.1.2016). Er kann in den darauffolgenden Jahren eine neue Anwartschaft aufbauen, wobei die früheren Prämierungen nicht zählen.

Unternehmen mit mehreren Betriebsstätten: prinzipiell erhält jede Betriebsstätte, bei Erfüllung der Anforderungen, die Auszeichnung. Auf Wunsch kann auch eine Auszeichnung für die Gruppe verliehen werden, wenn sämtlichen Betriebsstätten die Auszeichnung jeweils zusteht.

### **3.2 Werbung mit dem „DLG-Preis für langjährige Produktqualität“**

Die Werbung für die Auszeichnung kann durch

- den Abdruck des entsprechenden Logos (Medaille mit Zusatz) und/ oder
- den Abdruck der Urkunde und/oder
- Allgemeine Hinweise

erfolgen. Sie ist vom Verleihungsdatum an gerechnet, auf die Dauer von einem Jahr gestattet. Aufbrauchsfristen für Werbematerial über diesen Zeitraum hinaus werden nicht gewährt. Veränderungen der Originalabbildungen sind nicht zulässig.

Die werbliche Nutzung dieser Herstellerauszeichnung ist nur für die prämierte/n Warengruppe/n des Unternehmens und/oder in enger Verbindung mit den prämierten Erzeugnissen gestattet.

## **4. Sonstiges**

Alle Werbeterminungen müssen vom Antragsteller eingehalten werden. Der DLG e.V. ist Inhaber (Eigentümer) der Prämierungszeichen (Konformitätszeichen) und vergibt diese in Lizenz an die DLG TestService GmbH.

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.

## **5. 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. Brot, Feine Backwaren, Getreidenährmittel und Süßwaren

#### 1. Erzeugnissystematik der zugelassenen Produkte

##### a) Brot

Erzeugnis-Bezeichnungen	Erzeugnis-Nr.			
	fertig gebacken mit Verpackung	fertig gebacken ohne Verpackung	TK / halbgebacken mit Verpackung	TK / halbgebacken ohne Verpackung
<b>Weizenmischbrote, Weizen-Roggen-Schrotbrote/Vollkornbrote mit 50 % – 89 % Weizenanteil</b>				
Weizenmischbrot	1212	1211	6212	6211
Weizenmischbrot mit Schrotanteil	1232	1231	6232	6231
Weizen-Roggen-Schrotbrot	1252	1251	6252	6251
Weizen-Roggen-Vollkornbrot	1272	1271	6272	6271
Dinkelmischbrot	1202	1201	6202	6201
<b>Weizenbrot mit mind. 90 % Weizenanteil</b>				
Weizenbrot	1112	1111	6112	6111
Weizenbrot mit Schrotanteil	1142	1141	6142	6141
Weizenschrotbrot	1172	1171	6172	6171
Weizen-Vollkornbrot	1192	1191	6192	6191
Dinkelbrot	1012	1011	6012	6011
Dinkelschrotbrot	1072	1071	6072	6071
Dinkel-Vollkornbrot	1092	1091	6092	6091
<b>Roggenmischbrote, Roggen-Weizen-Schrotbrote/Vollkornbrote mit 50 % – 89 % Roggenanteil</b>				
Roggenmischbrot	1312	1311	6312	6311
Roggenmischbrot mit Schrotanteil	1332	1331	6332	6331
Roggen-Weizen-Schrotbrot	1352	1351	6352	6351
Roggen-Weizen-Vollkornbrot	1372	1371	6372	6371
<b>Roggenbrot mit mind. 90 % Roggenanteil</b>				
Roggenbrot	1412	1411	6412	6411
Roggenbrot mit Schrotanteil	1432	1431	6432	6431
Roggenschrotbrot	1452	1451	6452	6451
Roggen-Vollkornbrot	1472	1471	6472	6471
<b>Mehrkornbrote</b>				
Mit Zugabe von anderen Getreidearten von jeder Getreideart mind. 5 %, Angabe der Anteile anderer Getreidearten erwünscht (es zählen nur Getreideanteile, nicht Ölsamen-Anteile).				
Dreikornbrote	1732	1731	6732	6731
Vierkornbrote	1742	1741	6742	6741
Fünfkornbrote	1752	1751	6752	6751
weitere Mehrkornbrote	1792	1791	6792	6791
<b>Spezialbrote</b>				
Namengebende Getreidezugabe mind. 20 kg auf 100 kg Brotgetreide				
Gerstenbrot (kein gegerstetes Brot)	1812	1811	6812	6811
Haferbrot	1822	1821	6822	6821
Maisbrot	1832	1831	6832	6831
Reisbrot	1842	1841	6842	6841
andere Spezialbrote	1892	1891	6892	6891
<b>Trockenflachbrot (z.B. Knäcke-, Waffelbrot und extrudiertes Brot)</b>				
Weizen-Trockenflachbrot	2112	2111	-	-
Weizen-Vollkorn-Trockenflachbrot	2192	2191	-	-
Weizenmisch-Trockenflachbrot	2212	2211	-	-
Roggenmisch-Trockenflachbrot	2312	2311	-	-
Roggen-Weizen-Vollkorn-Trockenflachbrot	2372	2371	-	-
Roggen-Trockenflachbrot	2412	2411	-	-
Roggen-Vollkorn-Trockenflachbrot	2472	2471	-	-
Getreide-Extrudate (als Trockenflachbrot)	2712	2711	-	-
andere Trockenflachbrote	2662	2661	-	-
<b>Toastbrot, Sandwichbrot, Brot mit Fett und Zucker (max 10%)</b>				
Weizen-Toastbrot	1132	1131	-	-
Weizenbrot mit Fett und Zucker (max. 10 %)	1122	1121	-	-
Weizenbrot mit Schrotanteil mit Fett und Zucker (max. 10 %)	1152	1151	-	-
Weizen-Toastbrot mit Schrotanteilen	1162	1161	-	-
Weizenschrot-Toastbrot/Weizen-Vollkorntoastbrot	1182	1181	-	-
Weizen-Vollkornbrot mit Fett und Zucker, auch Sandwichbrot	1052	1051	-	-
Brot mit Fett und Zucker/Toastbrot mit Roggenanteil	1322	1321	-	-
andere Brote mit Fett und Zucker	1912	1911	6912	6911
<b>Brot-Mischpackungen (verschiedene Brotsorten in einer Verkaufseinheit)</b>				
Brotmischungen ab 3 Sorten/Packung	1802	1801	6802	6801

Erzeugnis-Bezeichnungen	Erzeugnis-Nr.			
	fertig gebacken mit Verpackung	fertig gebacken ohne Verpackung	TK / halbgebacken mit Verpackung	TK / halbgebacken ohne Verpackung
<b>Brot mit ernährungsphysiologischer Veränderung</b>				
Brot mit ernährungsphys. Veränderung	7112	7111	7192	7191
glutenfreies Brot	7312	7311	7322	7321
Eiweißbrot	7212	7211	7512	7511

##### b) Kleingebäck

Erzeugnis-Bezeichnungen	Erzeugnis-Nr.			
	fertig gebacken mit Verpackung	fertig gebacken ohne Verpackung	TK / halbgebacken mit Verpackung	TK / halbgebacken ohne Verpackung
<b>Weizenanteil 50 % – 89 %</b>				
Weizenmisch-Kleingebäck	3212	3211	8212	8211
Dinkelmisch-Kleingebäck	3202	3201	8202	8201
Weizenmisch-Kleingebäck mit Schrotanteilen	3232	3231	8232	8231
Weizen-Roggen-Schrot-Kleingebäck	3252	3251	8252	8251
Weizen-Roggen-Vollkorn-Kleingebäck	3272	3271	8272	8271
<b>Weizenanteil mind. 90 %</b>				
Weizen-Kleingebäck	3112	3111	8112	8111
Weizen-Kleingebäck mit Fett und Zucker	3122	3121	8122	8121
Weizen-Kleingebäck mit Schrotanteilen	3142	3141	8142	8141
Weizenschrot-Kleingebäck	3172	3171	8172	8171
Weizen-Vollkornkleingebäck	3192	3191	8192	8191
Dinkel-Kleingebäck	3012	3011	8012	8011
Dinkel-Schrot-Kleingebäck	3072	3071	8072	8071
Dinkel-Vollkorn-Kleingebäck	3092	3091	8092	8091
<b>Roggenanteil 50 % – 89 %</b>				
Roggen-Misch-Kleingebäck	3312	3311	8312	8311
Roggen-Misch-Kleingebäck mit Schrotanteil	3332	3331	8332	8331
Roggen-Weizen-Schrot-Kleingebäck	3352	3351	8352	8351
Roggen-Weizen-Vollkorn-Kleingebäck	3372	3371	8372	8371
<b>Roggenanteil mind. 90 %</b>				
Roggen-Kleingebäck	3412	3411	8412	8411
Roggen-Kleingebäck mit Schrotanteilen	3432	3431	8432	8431
Roggenschrot-Kleingebäck	3452	3451	8452	8451
Roggen-Vollkorn-Kleingebäck	3472	3471	8472	8471
<b>Mehrkorn-Kleingebäck</b>				
Mit Zugabe von anderen Getreidearten von jeder Getreideart mind. 5 %, Angabe der Anteile anderer Getreidearten erwünscht (es zählen nur Getreideanteile, nicht Ölsamen-Anteile).				
Dreikorn-Kleingebäck	3532	3531	8532	8531
Vierkorn-Kleingebäck	3542	3541	8542	8541
Fünfkorn-Kleingebäck	3552	3551	8552	8551
weitere Mehrkorn-Kleingebäcke	3792	3791	8792	8791
<b>Spezial-Kleingebäck</b>				
Hamburger-/Hot Dog-Brötchen und ähnliches	3562	3561	8562	8561
Tortilla/Wrap und ähnliches	3572	3571	8572	8571
Bagel	3582	3581	8582	8581
<b>Namengebende Getreidezugabe mind. 20 kg auf 100 kg Brotgetreide</b>				
Gerste-Kleingebäck (nicht gegerstetes Kleingebäck)	3812	3811	8812	8811
Hafer-Kleingebäck	3822	3821	8822	8821
Mais-Kleingebäck	3832	3831	8832	8831
Reis-Kleingebäck	3842	3841	8842	8841
andere Spezial-Kleingebäcke	3892	3891	8892	8891
<b>Laugengebäck/Brötchenmischungen</b>				
Laugengebäcke mit weicher Krume – Brezeln	3872	3871	8872	8871
Laugengebäcke mit weicher Krume – Stangen u. Ä.	3882	3881	8882	8881
Laugengebäck-Mischungen ab 3 Sorten/Packung	3902	3901	8902	8901
<b>Kleingebäck-Mischpackungen (verschiedene Kleingebäcksorten in einer Verkaufseinheit)</b>				
Brötchenmischungen ab 3 Sorten/Pack.	3802	3801	8802	8801
<b>Kleingebäck mit ernährungsphysiologischer Veränderung</b>				
Kleingebäck mit ernährungsphys. Veränderung	3912	3911	8912	8911
glutenfreies Kleingebäck	3922	3921	8922	8921
Eiweiß-Kleingebäck	3932	3931	8932	8931

Zusatzbezeichnungen für Brote und Kleingebäcke

Nur die Angaben vornehmen, die zur Charakterisierung des Erzeugnisses unbedingt erforderlich sind. Falls bis auf die Angebotsform keine besonderen Zusatzbezeichnungen notwendig sind, lassen Sie die anderen Felder unausgefüllt.

<b>Zu Feld Mahlerzeugnisse</b>	
* Sonstiges besonders bearbeitetes Mahlerzeugnis, z. B. frisch gemahlen	9
<b>Zu Feld Pfl. Zutat</b> (besondere Zutaten pflanzlichen Ursprungs)	
Andere Ölsamen bzw. mit Zusatz anderer Ölsamen	21
Leinsamen (unter 8 %)	14
Sesam (unter 8 %)	16
Karotten	40
Kartoffel	42
Kleie	12
Kümmel	30
Kürbis	43
Leinsamen (mindestens 8 %)	13
Malz	11
Mohn	20
Nuss	19
Pflaumen	45
Rosinen	25
Sesam (mindestens 8 %)	15
Soja	17
Sonnenblumen	18
Weizenkeim	10
Zwiebeln	31
* Andere Gewürze	39
* Sonstige Zutaten pflanzlichen Ursprungs, auch Trockenkleber	90
<b>Zu Feld Tier. Zutat</b> (besondere Zutaten tierischen Ursprungs)	
Butter	03
Joghurt/Kefir	06
Käse	08
Milch	01
Milcheiweiß	02
Molke	07
Quark	04
Sauermilch/Buttermilch	05
* Sonstige Zutaten tierischen Ursprungs, z. B. Eier	90
<b>Zu Feld Teigf.</b> (besondere Teigführung, Teigstückbearbeitung, Lockerungsverfahren)	
Baguette	03
Ciabatta	06
Fladenbrot/Pitataschen	01
Flutes	05
Genetztes/eingezettes Brot	08
Sandwichbrot	02
Stangenbrot	04
* Sonstige besondere Teigführung/Teigstückbearbeitung	90
- mit Backferment	20
- ohne Backhefezutat	21
<b>Zu Feld Backverfahren</b>	
Dampfkammerbrot	03
angeschoben	07
Gersterbrot, auch Gerstelbrot (gegerstetes Brot)	04
Holzofenbrot	01
im Kasten gebacken	08
Krustenbrot (= dicke Kruste), Doppelback, rustikales Brot	06
Pumpernickel	05
Steinofenbrot	02
* Sonstige besondere Backverfahren	09
<b>Zu Feld Nährwert</b> (besonderer Nährwert, falls Sie hier Angaben vornehmen, lautet die erste Ziffer der Erzeugnis-Nr. 4, 5 oder 7)	
Ballaststoffangereichertes Brot	15
Brennwertvermindertes Brot	13
Eiweißangereichertes Brot	11
Eiweißarmes Brot (Stärkebrot)	21
Glutenfreies Brot (gliadinfreies Brot)	24
Kohlenhydratvermindertes Brot	12
Natriumvermindertes Brot	14
Streng natriumarmes (kochsalzarmes) Brot	23
Vitaminisiertes Brot	31
Brot mit ernährungsphys. Veränderung	32
Fettsäure, wie Omega-3	33
* Sonstiges Brot mit verändertem Nährwert	19

<b>Zu Feld Angebotsform</b>	
Ganzbrot	10
Ganzbrot zum Aufbacken (tiefgefroren)	12
geschnittenes Ganzbrot	13
Schnittbrot/auch Trockenflachbrot	20
Schnittbrot zum Toasten	21
nicht rösches Kleingebäck	30
rösches Kleingebäck (nur tiefgefroren einsenden!)	31
vorgebackenes Kleingebäck (Endverbraucher)	32
vorgebackenes Kleingebäck (tiefgefroren)	33
vorgebackenes Kleingebäck (Bake off Stationen)	34
weiches Kleingebäck (Softbrötchen)	50
grüne Teiglinge (nur als Testprobe)	60
vorgegarte Teiglinge	61
<b>Zu Feld Geograf. Bezeichnung</b> (Herkunft/Gattung)	
Berliner	40
Fränkische	18
Französische Art	26
Italienische Art	21
Kasseler	47
Paderborner	55
Schwäbische	30
Schwarzwälder	31
Schweizer	54
Tiroler	35
* andere geographische Bezeichnung	90

\* Bitte auf Anmeldeschein erläutern.

**c) Feine Backwaren**

Erzeugnis-Bezeichnungen	Erzeugnis-Nr.			
	fertig gebacken mit Verpackung	fertig gebacken ohne Verpackung	TK / gekühlt / halbgebacken mit Verpackung (Endverbraucher)	TK / gekühlt / halbgebacken ohne Verpackung (Großverbraucher)
<b>Feine Backwaren aus Teigen</b>				
<b>Feine Backwaren aus Feinteigen mit Hefe</b>				
Pfannkuchen/Donut/Siedegebäck	111 071	111 072	511 071	511 072
Hörnchen/Croissant ohne/mit süßer Füllung	111 081	111 082	511 081	511 082
Plunderteiggebäcke als Streifen, Kränze u. Ä.	112 121	112 122	512 121	512 122
Plunderteiggebäcke als Teilchen (keine Mischungen)	112 111	112 112	512 111	512 112
Zwieback	312 161	312 162	-	-
Fladen	111 031	111 032	511 031	511 032
Stuten	111 011	111 012	511 011	511 012
Flechtgebäck	111 021	111 022	511 021	511 022
Plattkuchen	111 061	111 062	511 061	511 062
Stollen mit Füllung	111 051	111 052	-	-
Stollen ohne Füllung	111 041	111 042	-	-
andere leichte oder zutatenreiche Feinteige mit Hefe, wie Napfkuchen, Früchtebrot, Panettone, Gipfel	111 091	111 092	511 091	511 092
Mischungen aus FB aus Feinteigen bis 5 Sorten/Packung	112 201	112 202	512 201	512 202
Mischungen aus FB aus Feinteigen ab 6 Sorten/Packung	112 211	112 212	512 211	512 212
<b>Feine Backwaren aus Feinteigen ohne Hefe</b>				
Hartkekse	313 041	313 042	-	-
Hartkekse Gebäckmischung bis 5 Sorten/Packung	313 051	313 052	-	-
Hartkekse Gebäckmischung ab 6 Sorten/Packung	313 061	313 062	-	-
<b>Mürbteiggebäcke</b>				
Mürbkekse, Spekulatius, Teegebäck	313 101	313 102	513 101	513 102
Mürbkekse Gebäckmischung bis 5 Sorten/Packung	313 111	313 112	-	-
Mürbkekse Gebäckmischung ab 6 Sorten/Packung	313 121	313 122	-	-
Mürbteiggebäcke mit feuchter Füllung/Auflage	113 191	113 192	513 191	513 192
Spritzgebäck	313 131	313 132	-	-
Spritzgebäck Gebäckmischung bis 5 Sorten/Packung	313 141	313 142	-	-
Spritzgebäck Gebäckmischung ab 6 Sorten/Packung	313 161	313 162	-	-
Gebäckmischung bis 10 Sorten/Packung	313 221			
Gebäckmischung über 10 Sorten/Packung	313 231			

Erzeugnis-Bezeichnungen	Erzeugnis-Nr.			
	fertig gebacken mit Verpackung	fertig gebacken ohne Verpackung	TK / gekühlt / halbgebacken mit Verpackung (Endverbraucher)	TK / gekühlt / halbgebacken ohne Verpackung (Großverbraucher)
Tortenböden/Torteletts aus Mürbteig	313 171	313 172	-	-
andere trockene Gebäcke aus Feinteigen ohne Hefe	313 191	313 192	-	-
<b>Lebkuchen</b>				
Braune Lebkuchen	313 201	313 202	-	-
Braune Lebkuchen Mischungen bis 5 Sorten/Packung	313 211	313 212	-	-
Oblatenlebkuchen	313 241	313 242	-	-
Oblatenlebkuchen Mischung bis 5 Sorten/Packung	313 261	313 262	-	-
Lebkuchen Mischungen ab 6 Sorten/Packung	313 271	313 272	-	-
<b>Blätterteiggebäcke</b>				
Blätterteigstrudel	113 321	113 322	513 321	513 322
frische Blätterteiggebäcke (Teilchen)	113 311	113 312	513 311	513 312
Trockene Blätterteiggebäcke (Dauerbackwaren)	313 321	313 322	-	-
<b>Feine Backwaren aus gezogenen Teigen</b>				
Strudel, z. B. Apfelstrudel, Rahmstrudel	113 071	113 072	513 071	513 072
<b>Feine Backwaren aus Massen</b>				
<b>Feine Backwaren aus Massen mit Aufschlag</b>				
<b>Feine Backwaren aus Biskuit-Massen</b>				
Biskuitplätzchen	321 051	321 052	-	-
Biskuitplätzchen Mischung bis 5 Sorten/Packung	321 071	321 072	-	-
Biskuitplätzchen Mischung ab 6 Sorten/Packung	321 081	321 082	-	-
Löffelbiskuit	321 041	321 042	-	-
Tortenböden aus Biskuit-Massen	121 011	121 012	-	-
Torteletts aus Biskuit-Massen	121 031	121 032	-	-
andere weiche Biskuitgebäcke	121 091	121 092	-	-
andere trockene Biskuitgebäcke	321 091	321 092	-	-
<b>Feine Backwaren aus Wiener Massen</b>				
Tortenböden	121 121	121 122	-	-
Kleinstückige Feine Backwaren mit trockener Krume (z. B. Eiswaffeln) aus Wiener Massen	321 141	321 142	-	-
<b>Feine Backwaren aus Rühr-Massen (auch als Zitronen-, Marmor-, Nusskuchen usw.) [auch Sand-Massen]</b>				
Flache Tortenböden, Torteletts	121 211	121 212	-	-
Kastenkuchen	121 221	121 222	521 221	521 222
Runde Kuchen	121 231	121 232	521 231	521 232
Waffeln aus Rührmassen	121 241	121 242	-	-
Flache Rührkuchen mit feuchter Füllung/Auflage	121 251	121 252	521 251	521 252
Kleinstückige Feine Backwaren mit trockener Krume aus Rühr-Massen (z. B. Eiswaffeln)	321 231	321 232	-	-
andere Feine Backwaren aus Rühr-Massen (z. B. Magdalenas, Brownies, Muffins)	121 291	121 292	521 291	521 292
<b>Feine Backwaren aus Baumkuchen-Massen</b>				
Baumkuchen	121 411	121 412	-	-
Baumkuchenspitzen u. Ä.	121 421	121 422	-	-
<b>Feine Backwaren aus Eiweiß-Massen</b>				
Baisers	321 511	321 512	-	-
Russisch Brot	321 521	321 522	-	-
<b>Feine Backwaren aus Massen ohne Aufschlag</b>				
Feine Backwaren aus Massen mit Ölsamen (wie Makronen, Florentiner, Ghiottini, kein Konfekt)	322 011	322 012	522 011	522 012
Feine Backwaren aus Waffel-Massen (wie Waffeln, Oblaten)	322 021	322 022	-	-
Feine Backwaren aus Brand-Massen (wie Spritzkuchen, Eclairs, Windbeutel)	322 031	322 032	522 031	522 032
<b>Tortenartige Feine Backwaren (Runde Torten, auch Dessertstreifen, -schnitten, Rouladen, Omelette, mit Sahne-, Fettkrem-, Obst- und anderen Füllungen und/oder Auflagen/Überzügen, aber auch ungefüllte Erzeugnisse mit süßer Geschmacksrichtung)</b>				
Baisertorte	221 511	221 512	521 511	521 512
Baumkuchen-Torte	221 431	221 432	521 431	521 432
Biskuit-Torte	221 061	221 062	521 061	521 062
Blätterteig-Torte	221 331	221 332	521 331	521 332
Mürbteig-Torte	213 151	213 152	513 151	513 152
Torten aus Wiener- und/oder Sand-Massen	221 711	221 712	521 711	521 712
Torten Mischung bis 5 Sorten/Packung	221 731	221 732	521 731	521 732

Erzeugnis-Bezeichnungen	Erzeugnis-Nr.			
	fertig gebacken mit Verpackung	fertig gebacken ohne Verpackung	TK / gekühlt / halbgebacken mit Verpackung (Endverbraucher)	TK / gekühlt / halbgebacken ohne Verpackung (Großverbraucher)
Torten Mischung ab 6 Sorten/Packung	221 741	221 742	521 741	521 742
TK Tortenmischung bis 10 verschiedene Sorten/Packung	521 751			
andere tortenartige Backwaren	221 791	221 792	521 791	521 792
<b>Kombinationsbackwaren</b>				
Kombinationsbackwaren		131 912		531 912
Croissant mit herzhafter Füllung		131 312		531 312
<b>Knabbergebäck</b>				
Chips, Extrudate	341 001	341 002	-	-
Kräcker mit Hefe	312 151	312 152	-	-
andere Dauerbackwaren mit Hefe (z. B. Grissini)	312 191	312 192	-	-
Kräcker ohne Hefe	313 031	313 032	-	-
Laugengebäcke mit trockener Krume (Brezeln, Sticks,...)	313 011	313 012	-	-
Knabbergebäck-Mischungen ab 3 Sorten/Packung	341 011	341 012	-	-
Knabbergebäck-Mischungen ab 6 Sorten/Packung	341 021	341 022	-	-
<b>Teige</b>				
Teig ohne Füllung und ohne Belag	-	-	113 181	113 182
<b>Feine Backwaren mit ernährungsphysiologischer Veränderung</b>				
Feine Backwaren mit ernährungsphysiologischer Veränderung	151 001	151 002	551 001	551 002
glutenfreie Feine Backwaren	152 001	152 002	552 001	552 002

\* Erzeugnis-Nr. gilt, wenn als TK-Ware im Verkauf

### Zusatzbezeichnungen für Feine Backwaren

<b>Zu Feld pflanzliche Zugaben</b>	
Obst-/erzeugnisse	
Apfel/Birne	06
Erdbeere, Himbeere, Heidelbeere, Johannisbeere, Heidelbeere	07
Kirsche, Pflaume	08
Kiwi/Stachelbeere	05
Konfitüre/Gelee	12
Rosinen/Korinthen	10
Sukkade, Orangeat	11
* andere Früchte/Obsterzeugnisse	15
Ölsamen	
Hasel-/Walnüsse	22
Mandeln	21
Mohn	23
* andere Ölsamen	25
* andere pflanzliche Zutat	39
<b>Zu Feld tierische Zugaben</b>	
Milcherzeugnisse	
Butter/-reinfett	43
Ei	49
Joghurt	46
Käse	48
Milch	40
Milchweiß	41
Quark	47
Sahne	42
Sauer-/Buttermilch	45
* andere tierische Fette	44
* andere tierische Zutat	49
<b>Zu Feld „Würzungen“/Aromen</b>	
Anis	61
Fruchtaromen	65
Vanille	60
Zimt	62
Mokka/Kaffee	67
Spirituosen/Wein	66
* andere Gewürze	69

<b>Zu Feld andere Zutaten</b>	
Marzipan	70
Nugat	72
Persipan	71
Pudding/Krem	73
Schokolade/-streusel, Kakao	75
Honig	78
andere Zuckeraustauschstoffe	79
Getreideerzeugnisse	80
* andere Zutaten	90
<b>Zu Feld Angebotsform</b>	
grüne Teiglinge (nur als Testprobe)	60
vorgegarte Teiglinge	61
<b>Zu Feld Geograf. Bezeichnung (Herkunft/Gattung)</b>	
Dresdner	53
Italienische Art	1
Sächsische/Erzgebirge	48
Schwäbische	30
Schwarzwälder	31
Schweizer	54
Thüringer	34
Tiroler	35
* andere geograph. Bezeichnung	90

\* Bitte auf Anmeldeschein erläutern.

### d) Getreidenährmittel, Backzutaten und Backmischungen

Erzeugnis	Erzeugnis-Nummer:
<b>Speisegetreide und -erzeugnisse</b>	
Vollkorn, auch Reis	610111
Mahlerzeugnisse (kein Vollkorn)	610101
Sprießkorn	610121
Vollkornmahlerzeugnisse (z. B. Vollkornschrot, -mehl)	610131
Vollkorngrieß	610181
Speiseschrot	610151
Speisegrütze, Vollkornspeisegrütze	610171
Graupen	610161
vorgekochte Speisegetreide, auch geschält	610141
<b>Getreidespeisekeime, Getreidespeisekeimflocken, auch mit Zutaten</b>	
Weizenspeisekeime	621111
Weizenspeisekeimflocken	621121
Roggenspeisekeime	622111
Roggenspeisekeimflocken	622121
Maisspeisekeime	625111
Maisspeisekeimflocken	625121
<b>Getreidespeisekleie, auch mit Zutaten*</b>	
Weizenspeisekleie (Dinkel-, Durum-)	631111
Roggenspeisekleie	632111
Gerstenspeisekleie	633111
Maisspeisekleie	635111
Reisspeisekleie	636111
Hirsespeisekleie	636211
Buchweizenspeisekleie	637111
Haferspeisekleie	634111
<b>Getreidespelzkleie, auch mit Zutaten*</b>	
Dinkelspelzkleie	631121
Gerstenspelzkleie	633121
Haferspelzkleie	634121
Reisspelzkleie	636121
<b>Getreideflocken, auch mit Zutaten</b>	
Weizenflocken	641111
Roggenflocken	642111
Gerstenflocken	643111
Haferflocken	644111
Maisflocken	645111
Mehrkornflocken	648111
<b>Speisegetreide, gequetscht, auch mit Zutaten</b>	
Weizen	651111
Roggen	652111
Gerste	653111
Hafer	654111
Mais	655111
<b>gepuffte Getreideerzeugnisse, auch mit Zutaten</b>	
Puffweizen	661111
Puffhafer	664111
Puffmais (Popcorn)	665111
Puffreis	666111

<b>Getreideextrudate</b>	
Getreideextrudate	670111
<b>Spezielle Getreideerzeugnisse mit Zutaten</b>	
Müsli/Müesli	680111
Getreideflakes, auch Vollkorn-Flakes	680211
Cornflakes	680221
Riegel hart	680311
Riegel weich	680321
Müsli-, Getreide-, sonstige Riegel, Fruchtriegel/-schnitten	680391
<b>Getreidenährmittel besonderer Art</b>	
Getreidenährmittel mit veränderten Nährwert	690111
diätetische Getreidenährmittel	690211
vitaminisierte Getreidenährmittel	690311
<b>Trockenfrüchte und Ölsamen</b>	
Trockenfrüchte wie Rosinen, Aprikosen etc.	671001
Ölsamen wie Nüsse, Mandeln etc. auch Mischungen	672001
<b>Backmischungen für Endverbraucher</b>	
Backmischungen für Brot	673001
Backmischungen für Feine Backwaren	674001
<b>Backroh- und Backgrundstoffe</b>	
Fettglasur	675001
Kuvertüre	472001
Raspelschokolade, Schokoladenstreusel	676001
Streudekore	677001
Roh- und Eindeckmassen	678001
gelierfähige Produkte	679001
Cremes und Füllungen	691001
Desserts (Pulverbasis)	692001
sonstige Backrohstoffe	693001

\* Keine Halbfabrikate, die zur Weiterverarbeitung vorgesehen sind.

### Zusatzbezeichnungen für Getreidenährmittel

<b>Zu Feld Getreideart</b>	
Weizen	10
Grünkern	11
Dinkel	12
Durum	13
Roggen	20
Triticale	25
Gerste	30
Hafer	40
Mais	50
Hirse	61
Reis	62
Buchweizen	70
* Getreidemischung	80
<b>Zu Feld Besondere Behandlung</b>	
thermisch behandelt	09
geröstet, getoastet	10
gemälzt	11
gesüßt	12
gefüllt	13
überzogen	14
gewürzt, einschl. Salze	19
Vollkorn	30
kernig	31
zart	32
besonders zart	33
<b>Zu Feld Flockenart/Graupenart Grütze</b>	
Großblattflocken	01
Kleinblattflocken	02
Instantflocken	03
grob	11
mittel	12
Pergraupen/fein	13
<b>Zu Feld Zutat 1 = ölhaltige Samen</b>	
Mandeln	11
Nüsse	12
Kokos	13
Soja	14
Sesam	15
Sonnenblumenkerne	16
Leinsamen	17
Schoko/Kakao	18
* mehrere ölhaltige Samen	19

<b>Zu Feld Zutat 2 = Trockenfrüchte</b>	
Äpfel	21
Banane	22
Weinbeeren (Sultaninen, Rosinen, Korinthen)	23
* andere/mehrere Trockenfrüchte	29
<b>Zu Feld Andere Zutat</b>	
Honig	70
Gemüse	80
* andere Zutaten	90

\* Bitte auf Anmeldeschein erläutern.

## e) Süßwaren

Erzeugnis	Erzeugnis-Nummer:
<b>Schokoladenerzeugnisse (als Tafel, Hohlfigur oder Riegel)</b>	
Schokolade	412101
Magermilchschokolade	413001
Milchschokolade	414101
Haushaltsmilchschokolade	414201
Gianduja-Haushaltsmilchschokolade	414301
Sahneschokolade (Rahmschokolade)	415001
gefüllte Schokolade	416001
weiße Schokolade	417001
weiße Schokolade gefüllt	417501
Sonstige Süßwaren einzeln	418001
Sonstige Süßwaren-Mischung bis 3 Produkte	418201
Sonstige Süßwaren-Mischung bis 5 Produkte	418501
Sonstige Süßwaren-Mischung ab 6 Produkte	418601
Sonstige Süßwaren-Mischung ab 12 Produkte	418801
<b>Schokoladendragees</b>	
Schokoladendragee	441001
mit Schokolade dragierte Mandeln oder Nüsse	442001
mit Schokolade dragierte Früchte	443001
<b>Getreideerzeugnisse mit Schokolade</b>	
Puffreis mit Schokolade	–
<b>Süßwaren aus Ölsamen</b>	
Marzipanerzeugnisse	421001
Nugaterzeugnisse	423101
Milchnugaterzeugnisse	423201
Sahnenugaterzeugnisse	423301
Nugatcreme (kein Brotaufstrich)	424001
<b>Süße Brotaufstriche</b>	
Nugatcreme auf Schokoladenbasis als Brotaufstrich (mit/ohne Nüsse)	495001
Marmeladen, Konfitüren und andere pflanzliche Produkte	495001
Honig	495501
<b>Pralinen</b>	
aus aufeinander geschichteter Schokolade	431001
aus Schokoladengemisch	432001
aus gefüllter Schokolade	433001
Pralinen-Mischung bis 3 Produkte	438201
Pralinen-Mischung bis 5 Produkte	438101
Pralinen-Mischung ab 6 Produkte	438301
Pralinen-Mischung ab 12 Produkte	438401
<b>Schaumzuckerwaren</b>	
<b>Zuckerwaren</b>	
Bonbons als Hartkaramell	461001
Bonbons als Weichkaramell	462001
Hart-/Weichkaramell als Mischung bis 3 Produkte	468001
Hart-/Weichkaramell als Mischung bis 5 Produkte	468501
Hart-/Weichkaramell als Mischung ab 6 Produkte	469001
Hart-/Weichkaramell als Mischung ab 12 Produkte	469002
Geleerzeugnisse	463001
Lakritzerzeugnisse	464001
Fruchtgummierzeugnisse	463501
Zuckerwaren einzeln, z.B. Kaugummi	464501
Zuckerwaren bis 3 Produkte (Fruchtgummi, Lakritz, Gelee)	465001
Zuckerwaren bis 5 Produkte (Fruchtgummi, Lakritz, Gelee)	466001
Zuckerwaren ab 6 Produkte (Fruchtgummi, Lakritz, Gelee)	467001
Zuckerwaren ab 12 Produkte (Fruchtgummi, Lakritz, Gelee)	467002
<b>nährwertveränderte und diätetische Süßwaren (nur aus den unten genannten Gruppen)</b>	
Schokoladenerzeugnisse	481001
Schokoladendragees	482001
Süßwaren aus Ölsamen	491001
Pralinen	493001

## Zusatzbezeichnungen für Süßwaren

<b>Zu Feld 1. Füllungen (eine Angabe möglich, nur für gefüllte Erzeugnisse)</b>	
<b>Fruchtfüllungen</b>	
Ananas	01
Apfel	02
Aprikose	14
Banane	03
Brombeere	15
Erdbeere	04
Himbeere	05
Johannisbeere	13
Kirsche	06
Maracuja	07
Weinbeere (Sultaninen, Rosinen, Korinthen)	08
Zitrusfrüchte (Orangen, Mandarinen, Zitronen)	09
* andere Fruchtfüllungen	19
<b>Würzstoffe</b>	
Anis	21
Ingwer	24
Kräuter	10
Minze	11
Mocca/Kaffee	25
Vanille	22
Zimt	23
* andere Würzstoffe	29
<b>Ölsamenfüllungen</b>	
Mandeln	31
Pistazien	32
Nüsse	33
Kakao	34
Marzipan	35
Nugat (Mandel-, Nuss-, Milch-, Sahnenugat)	37
Nugatkrem	38
Trüffelkrem	39
Gianduja	40
* andere Ölsamenfüllungen	49
<b>Zuckererzeugnisse</b>	
Fondant	51
Karamell	52
Krokant (Hart-, Weich-, Blätterkrokant)	53
<b>Milcherzeugnisse</b>	
Milch	61
Sahne	62
Butter	63
Joghurt	64
Kefir	65
* andere Milcherzeugnisse	69
<b>Spirituosen u. Ä.</b>	
Whisky	70
Weinbrand	71
Rum	72
Arrak	73
Kirschwasser	74
Himbeergeist	75
Birnenbrand	76
Eierlikör	77
Marc de Champagne	78
* andere Füllungen	90
<b>Zutat 1 u. Zutat 2 (Namensgebende Zutat)</b>	
<b>Fruchtzutaten</b>	
Ananas	01
Apfel	02
Aprikose	14
Banane	03
Brombeere	15
Erdbeere	04
Himbeere	05
Johannisbeere	13
Kirsche	06
Maracuja	07
Weinbeere (Sultaninen, Rosinen, Korinthen)	08
Zitrusfrüchte (Orangen, Mandarinen, Zitronen)	09
* andere Fruchtzutaten	19



Würzstoffe	
Anis	21
Ingwer	24
Kräuter	10
Minze	11
Mocca/Kaffee	25
Vanille	22
Zimt	23
* andere Würzstoffe	29
Ölsamenzutaten	
Mandeln	31
Pistazien	32
Nüsse	33
Kakao	34
Marzipan	35
Nugat (Mandel-, Nuss-, Milch-, Sahnenugat)	37
Nugatkrem	38
Trüffelkrem	39
Gianduja	40
* andere Ölsamenzutaten	49
Zuckererzeugnisse	
Fondant	51
Karamell	52
Krokant (Hart-, Weich-, Blätterkrokant)	53
Milcherzeugnisse	
Milch	61
Sahne	62
Butter	63
Joghurt	64
Kefir	65
* andere Milcherzeugnisse	69
Spirituosen u. ä.	
Whisky	70
Weinbrand	71
Rum	72
Arrak	73
Kirschwasser	74
Himbeergeist	75
Birnenbrand	76
Eierlikör	77
Marc de Champagne	78
* andere Spirituosen	79
Zuckerersatz- und Austauschstoffe	
Sorbit	81
Fructose	82
Cyclamat	85
Saccharin	86
andere Zuckeraustauschstoffe	95
* andere Zutaten	90
<b>Zu Feld 3. Ausformung</b> (nicht bei Pralinen verwenden)	
Figur, hohl	01
Figur, massiv	02
Figur, gefüllt	03
Tafel/Riegel, massiv	11
Tafel/Riegel, gefüllt	12
* andere Ausformung	90

\* genaue Angaben in der 2. Zeile unter „Ergänzungsangaben“ vornehmen.

## 2. Produktspezifische Zulassungsbestimmungen

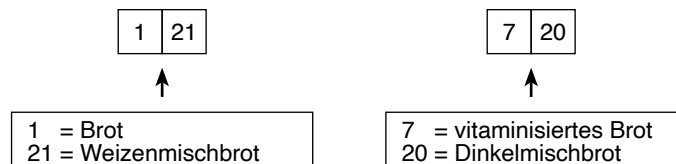
Es gelten die Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches, sowie die DLG-eigenen Begriffsbestimmungen.

### Zugelassen sind

#### a) Brot, einschließlich Kleingebäck

Zu Feld „Erzeugnis-Nr.“ (1. Zeile Anmeldeschein)

#### Genauere Bezeichnung der Brote im DLG-Anmeldeschein an Beispielen



#### Weizenkleingebäcke mit mindestens 90 % Weizenanteilen

**Weizenbrötchen mit Schrotanteilen** werden aus Weizenerzeugnissen hergestellt. Der Weizenschrotanteil liegt über 10 %. Ein Zusatz von anderen Getreideerzeugnissen (z. B. Roggenmehl) darf insgesamt 10 % nicht übersteigen.

#### Dinkelkleingebäck

**Dinkel-Schrot-Brötchen** werden aus Dinkelbackschrot und/oder Dinkelvollkornschrot hergestellt. Ein Zusatz von anderen Getreideerzeugnissen (z. B. anderes Weizenmehl oder Roggenmehl) darf insgesamt 10 % nicht übersteigen. Ausgenommen hiervon sind die für Spezialbrot/-brötchen geforderten besonderen Mindestmengen an Getreideerzeugnissen, die nicht Back- oder Vollkornschrot sein können.

**Dinkel-Vollkorn-Brötchen** werden aus mindestens 90 % Dinkelvollkornernzeugnissen hergestellt. Ein Zusatz von anderen Getreideerzeugnissen (z. B. anderes Weizenmehl oder Roggenmehl) darf insgesamt 10 % nicht übersteigen. Ausgenommen hiervon sind die für Spezialbrot/-brötchen geforderten besonderen Mindestmengen an Getreideerzeugnissen, die nicht Vollkorn sein können.

#### Roggenkleingebäck mit mindestens 50 % Roggenanteilen

**Roggen-Brötchen mit Schrotanteilen** werden aus mindestens 50 % Roggenerzeugnissen hergestellt. Der Schrotanteil liegt über 10 %.

**Roggenschrot-Brötchen** werden aus mindestens 90 % Backschrot und/oder Vollkornschrot, davon mindestens 50 % Roggenbackschrot und/oder Roggenvollkornschrot (berechnet auf Getreideerzeugnisse) hergestellt. Ein Zusatz von anderen Getreideerzeugnissen (z. B. Weizen- oder Roggenmehl) darf insgesamt 10 % nicht übersteigen. Ausgenommen hiervon sind die für Spezialbrot/-brötchen geforderten besonderen Mindestmengen an Getreideerzeugnissen, die nicht Back- oder Vollkornschrot sein können.

**Roggen-Vollkornbrötchen** werden aus mindestens 90 % Vollkornernzeugnissen, davon mindestens 50 % Roggenvollkornernzeugnissen (berechnet auf Getreideerzeugnisse) hergestellt. Ein Zusatz von anderen Getreideerzeugnissen, z. B. Roggen- oder Weizenmehl, auch z. B. über Sauerteig und/oder andere Zutaten, darf insgesamt 10 % nicht übersteigen. Ausgenommen hiervon sind die für Spezialbrot/-brötchen geforderten besonderen Mindestmengen an Getreideerzeugnissen, die nicht Vollkorn sein können. Statt der alleinigen Verarbeitung von Sauerteigen kann auch eine kombinierte Führung eingesetzt werden, wenn mindestens zwei Drittel der zur Erlangung ausreichender Backfähigkeit der Roggenerzeugnisse notwendigen Säuremenge durch Sauerteig erzeugt wurden.

## Spezialkleingebäck

**Spezialbrötchen** entsprechen in ihren wertbestimmenden Zutaten mindestens den Anforderungen für Spezialbrote mit folgender Ausnahme:

Bei **Brötchen mit Ölsamen** darf in der Verkehrsbezeichnung auf Mohn, Sesam oder Sonnenblumenkerne bei deutlich sichtbarer Bestreuung auf der Oberfläche hingewiesen werden, z. B. Mohn-, Sesambrötchen, Sonnenblumenkernbrötchen.

Alle anderen Umschreibungen für Brötchen, insbesondere die für Weizenmischbrötchen, entsprechen den für Brot gegebenen Beschreibungen.

## b) Feine Backwaren

### Abgrenzung zu Brot

Feine Backwaren unterscheiden sich von Brot, einschließlich Kleingebäck, dadurch, dass ihr Gehalt an rezepturmäßig zugesetzten Fettstoffen und/oder Zuckerarten mindestens 10 Teile auf 90 Teile Getreidemahlerzeugnisse und/oder Stärke beträgt.

Anstelle von Getreidemahlerzeugnissen können auch andere Getreideerzeugnisse aus Weizen oder Roggen und/oder Erzeugnisse aus anderen Getreidearten verwendet werden; in diesem Fall gelten die nachfolgenden Mindestmengen entsprechend. Die Bezeichnung Brot wird bei Feinen Backwaren nicht verwendet, sofern sich aus den nachfolgenden Bestimmungen nicht etwas anderes ergibt (z. B. traditionelle Eigennamen).

### Ausnahmen

Bestimmte Erzeugnisse, z. B. Kracker mit einem Anteil an Getreideerzeugnissen und/oder Stärke, zählen auch dann zu den Feinen Backwaren, wenn der Gehalt an Fettstoffen und/oder Zuckerarten die oben angegebene Grenze nicht erreicht.

### Abgrenzung zu Zuckerwaren

Bei Feinen Backwaren ist zur Abgrenzung gegenüber Zuckerwaren der gebackene Anteil für Charakter, Aussehen und Geschmack wesentlich mitbestimmend. Erzeugnisse wie Schaumzuckerküsse oder pralinenartiges Konfekt werden nicht als Feine Backwaren verstanden. Bei den Beschreibungen der Feinen Backwaren in den verschiedenen Gruppen werden Zutaten wie Salz, Hefe, Backtriebmittel, Gewürze, Aromen und Backmittel nicht aufgeführt.

## c) Getreidenährmittel einschließlich kleinstückige Getreidextrudate

### Grundlegende Definition Getreidenährmittel

Getreidenährmittel werden entweder roh und/oder durch Rösten, Toasten, Trocknen, Puffen, Pelletieren, Kochextrudieren, Mälzen oder andere technologische Verfahren aus den hierzu geeigneten Rohstoffen hergestellt. Der Getreideanteil ist für Charakter, Aussehen und Geschmack wesentlich bestimmend.

Zu den Getreidearten zählen u.a. Roggen, Weizen (auch Dinkel, Emmer, Einkorn, Durumweizen), Triticale, Gerste, Hafer, Reis sowie Pseudocerealien (z. B. Buchweizen, Amaranth, Quinoa).

### Getreidenährmittel mit Zutaten

Getreidenährmittel mit Zutaten werden mit mindestens einer weiteren Komponente zubereitet, die den Nährwert und/oder auch die sensorischen Eigenschaften mitbestimmt. Häufig sind dies ölhaltige Samen (z. B. Mandeln, Hasel- oder Walnüsse, Kokos, Soja, Sesam, Leinsamen, Sonnenblumenkerne), Schoko/Kakao und Trockenfrüchte (z. B. Äpfel, Bananen, Erdbeeren), Weinbeeren wie Rosinen/Sultaninen und Korinthen sowie Zitrusfrüchte wie Zitronen und Orangen. Zur Herstellung von Getreidenährmitteln mit Zutaten können außerdem Trinkwasser, Zuckerarten und -erzeugnisse (z. B. Krokant, Honig), Fettstoffe, Kartoffelerzeugnisse, Gewürze, Speisesalz, Stärken und Gemüseerzeugnisse verwendet werden.

### Bezeichnung nach Getreideart und anderen Zutaten

Die Bezeichnung der Erzeugnisse wird nach der Getreideart gewählt, deren Anteil mindestens 90 % (bezogen auf den Gesamtgetreideanteil) beträgt. Bei Erzeugnis-Mischungen aus zwei verwendeten Getreidearten muss die zuerst genannte mindestens 50 – 90 % (bezogen auf den Gesamtgetreideanteil) betragen (z. B. Weizen-Roggen-Vollkorn). Bei Erzeugnis-Mischungen aus mindestens drei verwendeten Getreidearten müssen die Getreidearten mindestens zu je 5 % (bezogen auf den Gesamtgetreideanteil) enthalten sein oder sensorisch wahrnehmbar sein.

Zutaten, auf die in der Bezeichnung oder Aufmachung hingewiesen wird, werden in solchen Mengen verwendet, soweit nicht Mindest- und/oder Höchstmengen bei den einzelnen Erzeugnissen festgelegt sind, dass die durch sie bezweckten besonderen Eigenschaften bei den typischen Produktmerkmalen sensorischer Art deutlich oder bei solchen ernährungsphysiologischer Art wertbestimmend in Erscheinung treten.

## Spezielle Definition für Getreidenährmittel

### Getreide und -erzeugnisse

**Vollkorn** ist das einwandfreie, gesunde, gut gereinigte Getreidekorn, es enthält sämtliche Bestandteile der gereinigten Körner, einschließlich des Keimlings. Die Körner können vor der Bearbeitung von Teilen der äußeren Fruchtschale (d. h. den Zellschichten der Fruchtschale) befreit sein. Spelz- und Schälgetreide zählen auch zu Vollkorn. Die daraus hergestellten Flocken sind Vollkornerzeugnisse.

**Speisegetreide** ist speziell gereinigtes Getreide, das direkt für den menschlichen Verzehr bestimmt ist.

**Sprießkorn** entspricht den Anforderungen von Vollkorn. Die Keimfähigkeit sollte mindestens 90 % betragen.

**Vollkornmahlerzeugnisse** enthalten sämtliche Bestandteile des vollen Kornes, einschließlich des Keimlings. Jedoch können die Körner vor der Vermahlung von Teilen der äußeren Fruchtschale (d. h. den Zellschichten der Fruchtschale) befreit worden sein. „Vollkornmahlerzeugnisse“ ist der umfassende Begriff für Produkte, die durch Zerkleinern von Vollkorn hergestellt werden: Vollkornschrot und -mehl. Der Unterschied zwischen Vollkornmehl und -schrot besteht nur im Feinheitsgrad.

**Grieß** ist eine Getreidemahlfraction.

**Vollkorngrieß** ist ein grießartiges Vollkornmahlerzeugnis.

**Speiseschrot** muss gegenüber Vollkornschrot nicht sämtliche Bestandteile des vollen Kornes enthalten, in der Regel fehlt der Keimling mehr oder weniger. Hierzu zählen auch Weizenbackschrot Type 1700 und Roggenbackschrot Type 1800.

**Vorgekochtes Speisegetreide**, auch geschältes, wird aus Speisegetreide hergestellt, das nach dem Reinigen, gegebenenfalls vor dem Schälen (Entspelzen), auch Schneiden, Schroten oder perlformigen Schleifen einer besonderen Wasser- und Hitzebehandlung unterworfen worden ist, z. B. Bulgur.

**Graupen** werden aus Gerste, seltener aus Weizen oder anderen Getreidearten, hergestellt. Die Getreidekörner werden geschält und durch Schleifen sowie Polieren perlformig abgerundet. Die Graupen sind frei von Spelzen, sowie weitgehend von Fruchtschale, Samenschale, Aleuronschicht und Keimling befreit. In Abhängigkeit von der Größe werden Graupen „fein“, „mittel“ und „grob“ unterschieden.

**Speisegrütze** wird durch grobes Schneiden von entspelztem Speisegetreide, insbesondere Hafer und Gerste, aber auch Buchweizen, Grünkern, Weizen oder Roggen, hergestellt. Grütze gibt es in den Sorten „fein“, „mittel“ und „grob“.

Getreidespeisekeime, Getreidespeisekeimflocken, auch mit Zutaten

Getreidespeisekeime werden ganz, gequetscht, auch hydrothermisch stabilisiert, als Flocken oder gemahlen angeboten.

**Weizenspeisekeime und Weizenspeisekeimflocken** haben üblicherweise einen Fettgehalt von etwa 8 % i. Tr.

Getreidespeisekleie, auch mit Zutaten

Getreidespeisekleie besteht aus den Randschichten des Getreidekornes. Bei Spelzgetreide zählen die Spelzen nicht zu den Randschichten.

Für die Herstellung von Speisekleie ist das Getreide besonders gut zu reinigen. Getreidespeisekleie enthält mindestens 40 % Gesamtballaststoffe i. Tr. (AOAC-Methode).

**Haferspeisekleie** enthält mindestens 18 % Gesamtballaststoffe i. Tr. und mindestens 7 %  $\beta$ -Glucan.

Getreidespelzkleie, auch mit Zutaten

Getreidespelzkleie wird aus Spelzen auch unter Mitverwendung des Kernes hergestellt und enthält mindestens 80 % Gesamtballaststoffe i. Tr. (AOAC-Methode). Bespelzte Getreidesorten sind z. B. Dinkel, Gerste, Hafer und Reis.

Getreideflocken, auch mit Zutaten

Getreideflocken werden hergestellt durch Quetschen oder Auswalzen von ganzen bzw. geschälten (entspelzten) Getreidekörnern. Die Herstellung schließt eine Dampf- und/oder Wärmebehandlung (hydrothermisch/thermisch aufgeschlossen) ein.

Sie werden in verschiedenen Größen hergestellt, wobei sich die Bezeichnung danach richtet, woraus die Flocken hergestellt werden:

- Großblattflocken aus ganzen Kernen,
- Kleinblattflocken aus Grütze,
- Instantflocken aus Vollkornmehl.

Porridge, auch mit Zutaten

Der Zusatz Porridge gibt an, dass das Getreideerzeugnis (meist aus Hafer) dafür geeignet ist, durch Kochen in oder Zugabe von Flüssigkeit einen sämigen Getreidebrei zu erhalten.

Speisegetreide, gequetscht, auch mit Zutaten

Speisegetreide, gequetscht, wird hergestellt durch Quetschen von ganzen bzw. geschälten (entspelzten) Getreidekörnern ohne hydrothermische Behandlung.

Gepuffte Getreideerzeugnisse, auch mit Zutaten

Sie werden aus Getreide durch Aufblähen mittels hydrothermischer Behandlung unter Druck hergestellt. Zur Geschmacksgebung können die gepufften Getreideerzeugnisse mit Speiseöl und Aromen oder Gewürzen besprüht werden.

Außerdem können Zucker, Honig, Kakao-/Fettglasur-, Schokoladen- oder andere Überzüge angewandt werden.

Popcorn zählt auch zu gepufften Getreiden.

Getreideextrudate, auch mit Zutaten

Getreideextrudate werden den Getreidenährmitteln dann zugeordnet, wenn sie sich durch Kleinstückigkeit (bissgroß), Form oder Gewicht und in der Regel nicht durch ihre Bestandteile von Brot und Feinen Backwaren unterscheiden.

Getreideextrudate werden durch unterschiedliche Verfahrenstechniken, z. B. „Kochextrusion“ oder auch HTST-Extrusion (high-temperature-short-time- extrusion), überwiegend aus Getreideerzeugnissen hergestellt. Hierzu zählen sowohl Extrudate als auch Gelatinate; z. B. Erdnussflips, Maiscurls. Zur Geschmacksgebung können die extrudierten Getreideerzeugnisse mit Speiseöl und Aromen oder Gewürzen besprüht werden.

Außerdem können Zucker, Honig, Kakao-/Fettglasur-, Schokoladen- oder andere Überzüge oder Füllungen angewandt werden.

Spezielle Getreideerzeugnisse mit Zutaten

**Müsli** besteht charakteristischer Weise aus mindestens einem Vollkorngetreideprodukt (z. B. gequetscht, geschrotet und/oder flockiert), ggf. weiteren Getreideprodukten und mindestens einer anderen Nicht-Getreidekomponente. Der Vollkornanteil muss über dem der anderen Getreidekomponenten liegen.

Üblicherweise besteht diese andere Komponente im klassischen Müsli aus Trockenfrüchten und/oder ölhaltigen Samen in verschiedener Form und/oder anderen sensorisch relevanten Zutaten wie z. B. Kakaoerzeugnissen, Honig.

Wird in der Bezeichnung des Lebensmittels oder in dem Zutatenverzeichnis eines Müslis/Müeslis eine andere wertgebende Zutat hervorgehoben, so muss diese als Komponente verwendet werden.

Zum Fruchtgehalt des Müslis zählen neben Trockenfrüchten auch Fruchtsäfte und die Fruchtanteile von kandierten Früchten, und anderen fruchthaltigen Zubereitungen.

Früchtemüsli muss einen sensorisch deutlich wahrnehmbaren Anteil an Trockenfrüchten aufweisen.

Müsli kann aus zahlreichen weiteren Zutaten bestehen, auch würzig-pikante Mischungen sind möglich.

Besteht der Getreideanteil eines Müslis überwiegend aus einer Getreideart, so kann der Name der Getreideart in die Verkehrsbezeichnung aufgenommen werden (z. B. Hafer/Hafermüsli).

**Knuspermüsli/Crunchy-Müsli/Granola** definiert sich als gebackenes Müsli und enthält ggf. weitere Zutaten.

**Vollkornmüsli** enthält mindestens 50 % Vollkorngetreideanteil bezogen auf die Gesamt Rezeptur.

**Cornflakes** werden aus Mahlerzeugnissen des geschälten und entkeimten Mais hergestellt. Durch Zugabe von geschmacksgebenden Zutaten wie verschiedenen Zuckerarten, Salz und Malz erhalten sie nach Kochen oder Extrudieren, Trocknen und Flockieren ihren hellgelben bis gelbbraunen Farbton. Durch einen Röstprozess entsteht der arttypische aromatische Geschmack.

Zwei Herstellungsverfahren werden unterschieden:

**Koch-/Walzverfahren:** Rohware ist geschälter und entkeimter, grob gebrochener Mais (sogenannte Maisgrits, Maisgrütze). Jedes Grützstück ergibt einen Flake, daher ist mit unterschiedlicher Teilchengröße und -form zu rechnen. Zugabe von geschmacksgebenden Zutaten wie verschiedenen Zuckerarten, Salz und Malz ist möglich. Die Technologie ist Kochen, Trocknen, Walzen und Rösten.

**Extrusionsverfahren:** Rohwaren sind Mahlerzeugnisse des geschälten und entkeimten Mais (Maisgries). Zugabe von geschmacksgebenden Zutaten wie verschiedenen Zuckerarten, Salz und Malz ist möglich. Die Technologie ist Extrusion (Gelatieren, Pelletieren), Trocknen, Walzen und Rösten.

**Getreideflakes** werden auf Basis von Speisegetreiden oder deren Mischungen hergestellt. Die Herstellung entspricht der von Cornflakes. Sie werden süß oder pikant angeboten.

**Vollkorn-Flakes** werden aus Getreidevollkornmahlerzeugnissen hergestellt.

**Riegel, hart oder weich**, bestehen aus Trockenkomponenten und Bindemitteln und werden durch thermische sowie mechanische Bearbeitung (z. B. Extrudieren, Walzen) in Riegelform gebracht. Zur Abgrenzung gegenüber Süßwaren ist der Getreidean-



teil für Charakter, Aussehen, und Geschmack wesentlich mitbestimmend. Die Riegel können zusätzlich mit einem Überzug und/oder Dekor versehen sein. Die Geschmacksrichtung ist nicht nur auf „süß“ beschränkt, sondern auch würzig-pikante Riegel sind möglich.

- **Müsliriegel** bestehen überwiegend aus mindestens einem Vollkorngetreideprodukt (z. B. gequetscht, geschrotet und/oder flockiert), ggf. weiteren Getreideprodukten und mindestens einer anderen Nicht-Getreidekomponente. Es ist für einen Müsliriegel ausreichend, dass das verwendete Vollkorngetreideprodukt bzw. die verwendeten Vollkorngetreideprodukte sensorisch relevant sind.
- **Getreideriegel/Cerealienriegel** bestehen überwiegend aus Getreide und/oder Getreideerzeugnissen (z. B. gequetscht, geschrotet, flockiert, gepufft, extrudiert und/oder gekocht und gewalzt).
- **Gebackene Riegel** sind Müsli- oder Getreide-/Cerealienriegel, die durch mechanische (walzen, schneiden) und thermische Bearbeitung (backen) in Riegelform gebracht wurden.
- **Fruchtriegel/-schnitten** bestehen überwiegend aus Fruchtbestandteilen wie z. B. Trockenfrüchten, Fruchtsäften und/oder Fruchtsaftkonzentrate ggf. mit einem Anteil Getreide und/oder Getreideerzeugnissen, ggf. ölhaltige Samen.

#### Getreidenährmittel besonderer Art

**Getreidenährmittel mit verändertem Nährwert** müssen der „Verordnung über Nährwertangaben bei Lebensmitteln (Nährwert-Kennzeichnungsverordnung)“ entsprechen; z. B. eiweißangereicherte Getreidenährmittel, kohlenhydratverminderte Getreidenährmittel, brennwertverminderte Getreidenährmittel, ballaststoffangereicherte Getreidenährmittel.

### 3. Bewertung der Proben

#### Verpackungs- und Kennzeichnungsprüfung

Die Verpackungs- und Kennzeichnungsprüfung erfolgt von einer separaten Prüfergruppe. Ziel der Kennzeichnungsprüfung ist es, sicherzustellen, dass DLG-prämierte Produkte die rechtlichen Vorgaben zur Lebensmittelkennzeichnung in den wesentlichen Elementen erfüllen, eine lebensmittelrechtliche Beurteilung findet nicht statt.

#### Laboranalysen

Bei geringer Qualitätszahl werden folgende Laboranalysen durchgeführt:

- Säuregrad (bei 2 und weniger Punkten)
- Salzgehalt (bei 3 und weniger Punkten)

Parameter	Methode
Salzgehalt	ASU L 17.00-6 2009-06
Säuregehalt	ASU L 17.00-2* 1982-05

#### Berechnung der Qualitätszahl

##### Mischpackungen

Bei **Brot-/Gebäck-/Süßwarenmischungen** wird jedes Produkt einzeln bewertet; sofern alle Prüfmerkmal-Ergebnisse mindestens 3 Punkte betragen, gilt der Mittelwert der Qualitätszahl für die Mischung.

### 4. Produktspezifische Prämierungs- und Vergabebedingungen

Prämierungsvoraussetzungen: es muss in allen Prüfmerkmalen eine Mindestpunktzahl

- von 3,0 Punkten (ungewichtet) bei den Prüfmerkmalen Sensorik
  - von 3,0 Punkten (ungewichtet) bei dem Prüfmerkmal Verpackung
  - von 5,0 Punkten (ungewichtet) bei dem Prüfmerkmal Kennzeichnung
- erreicht werden.

Es werden zuerkannt für:

- 5,00 Punkte – der Goldene DLG-Preis
- 4,50 – 4,99 Punkte – der Silberne DLG-Preis
- 4,00 – 4,49 Punkte – der Bronzene DLG-Preis

## 2. Convenience-Food

### 1. Erzeugnissystematik der zugelassenen Produkte

Gruppen	Erzeugnis-Bezeichnungen	Erzeugnis-Nr. LEH			
		gekühlt ***	tiefgefroren	sterilisiert/ pasteurisiert ***	trocken
<b>SB-Frischfleisch ungewürzt/natur</b>					
Fleischerzeugnisse ohne Beilagen (ungewürzt, roh) Kurzbratstücke ungewürzt, roh	<b>Schweinefleisch</b>	561011	261011	-	-
	Schnitzel, Kotelett				
	Nackensteak, Rückensteak				
	Steaks anderer Fleischstücke	561021	261021	-	-
	<b>Hackfleisch*</b>				
	Schaschlikspieß (ohne Würzung, max. ggf. gepökelter/geräucherter Speck)				
	<b>Rindfleisch</b>	561031	261031	-	-
	Rumpsteak, Hüftsteak, Filetsteak				
	Steaks anderer Fleischstücke				
	<b>Hackfleisch*</b>	561071	261071	-	-
	<b>Kalbfleisch</b>				
	Kalbsschnitzel, Kalbsrückensteak, Kalbsfilet				
	Steaks anderer Fleischstücke	561071	261071	-	-
<b>Lammfleisch</b>					
Lammkotelett, Lammfilet					
Braten ungewürzt, roh, vom Rind, Schwein, Lamm, Geflügel	Schwein	562101	262101	-	-
	Rind	562201	262201	-	-
	Andere Braten	562301	262301	-	-
	Geschnetzeltes	562011	262011	-	-
Schmorfleisch ungewürzt, roh, vom Rind, Schwein, Lamm, Geflügel	Rippe (Fleischauflage ca. 1 cm)	562021	262021	-	-
	Rouladen	562031	262031	-	-
	Gulasch	562041	262041	-	-
	Dicke Rippe (Fleischauflage ca. 3 cm)	562051	262051	-	-
<b>Siedefleisch ungewürzt</b>					
vom Schwein ungewürzt, roh	Schäufele	563011	263011	-	-
	Eisbein	563021	263021	-	-
vom Rind ungewürzt, roh	Beinscheibe	564011	264011	-	-
	Tafelspitz/Bug	564021	264021	-	-
	Ochsenfleisch	564031	264031	-	-
	Suppenfleisch	564041	264041	-	-
Geflügelfleischerzeugnisse ohne Beilagen (ungewürzt, roh)	Putenbrust, Putenkeule, Hähnchenbrust, Hähnchenkeule, Ente	561041	261041	-	-
Wildfleischerzeugnisse (ungewürzt, roh)	Wildfleischerzeugnisse	561051	261051	-	-
Innereien (ungewürzt, roh) ohne Rinderherz/-pansen, Geflügel-innereien	Innereien	565041	265041	-	-
Mischpackungen Fleisch-erzeugnisse (ungewürzt, roh)	Mischpackung ab 3 Produkten	565601	265601	-	-

\*Hackfleisch auch gemischt, bitte Tierart und Mischungsverhältnis angeben

Gruppen	Erzeugnis-Bezeichnungen	Erzeugnis-Nr. LEH			
		gekühlt ***	tiefgefroren	sterilisiert/ pasteurisiert ***	trocken
<b>SB-Fleisch mariniert/gewürzt/roh</b>					
Fleischerzeugnisse/-gerichte ohne Beilagen (roh, gewürzt)	Gulasch	161111	271111	-	-
	Rouladen	161131	271131	-	-
	Sauerbraten	161141	271141	-	-
Fleischscheiben/-stücke roh, gewürzt vom Rind, Schwein, Lamm	Braten/Schmorbraten	161161	271161	-	-
	Schnitzel/Kotelett	161171	271171	-	-
	Steak/Sparerips	161121	271121	-	-
	Fleischspieß/Schaschlik	161181	271181	-	-
	Gyros	161191	271191	-	-
	Geschnetzeltes	161211	271211	-	-
	* Andere Fleischscheiben/-stücke, inkl. rohes gewürztes Hackfleisch	161251	271251	-	-
	Ungebrühte Bratwurst	161291	271291	-	-
Fleischscheiben/-stücke roh, gewürzt, paniert von Rind, Schwein, Lamm, Geflügel	Schnitzel/Kotelett/Cordon Bleu	161261	271561	-	-
Geflügelfleischerzeugnisse/-gerichte ohne Beilagen (roh, gewürzt)	Geflügelschenkel/-Flügel	161421	271421	-	-
	Geflügelbrust/-Schnitzel	161431	271431	-	-
	Geflügelspieße	161471	271471	-	-
	Geflügelfleischerzeugnisse ganz/halb	161371	271371	-	-
	* Andere Geflügelfleischerzeugnisse/-gerichte	161491	271491	-	-
Wildfleischerzeugnisse/-gerichte ohne Beilagen (roh, gewürzt)	Wildfleisch-erzeugnisse/-gerichte	161691	271691	-	-
Innereien-Gerichte (roh, gewürzt)	Innereien-Gerichte	161591	271631	-	-
Mischpackungen Fleisch-erzeugnisse (roh, gewürzt)	Mischpackung ab 3 Produkten	361401	271401	-	-
<b>Döner/Drehspieße mariniert/gewürzt/roh</b>					
(Definitionen im Detail siehe S. 20)					
Hähnchen- bzw. Putendöner	Hähnchendöner	-	271221	-	-
	Putendöner	-	271231	-	-
Rotfleischdöner	Döner Kebap (gemäß Leitsätze DLMB)	-	271241	-	-
	Scheibenfleisch-Döner/ Yaprak Döner/ Döner „Classic“	-	271261	-	-
	Hackfleischdrehspieß nach Dönerart	-	271271	-	-
	Drehspieß (mit Erläuterung)	-	271281	-	-

Gruppen	Erzeugnis-Bezeichnungen	Erzeugnis-Nr. LEH			
		gekühlt ***	tiefgefroren	sterilisiert/pasteurisiert ***	trocken
<b>Fleischfertiggerichte gegart/mit und ohne Soße ohne Beilagen</b>					
<b>Fleischerzeugnisse/-gerichte ohne Beilagen (gegart, gewürzt)</b>	Gulasch	161701	271701	361111	-
	Rouladen	161711	271711	361131	-
	Sauerbraten	161721	271721	361141	-
	Kasseler/Schinken in Burgunder/Zwiebelfleisch/Kochpökelware	161151	271151	361151	-
<b>Fleischscheiben/-stücke (gegart, gewürzt)</b>	Braten/Schmorbraten	161731	271731	361161	-
	Schnitzel/Kotelett/Cordon bleu	161741	271741	361171	-
	Steak/Sparerips	161751	271751	361121	-
	Schaschlik	161761	271761	361181	-
	Gyrosscheiben	161771	271771	361191	-
	Ragout/Ragout fin	161201	271201	361201	-
	Fleischfertiggerichte mit geringem Fleischanteil	161811	271811	-	-
	Geschnetzeltes	161781	271781	361211	-
	* Andere Fleischscheiben/-stücke	161791	271791	361251	-
<b>Brühwürste (gegart, gewürzt)</b>	Weißwurst/Würstchen in Soße	161301	271301	361301	-
	Bratwurst/Currywurst u. a. Würstzeugnisse in Soße	161311	271311	361311	-
<b>Erzeugnisse/Gerichte aus Hackfleisch (gegart, gewürzt)</b>	Hackbraten/Frikadellen/Deutsches Beefsteak/Hacksteak	161321	271321	361321	-
	Kohlrouladen/Gefülltes Erzeugnis	161331	271331	361331	-
	Königsberger Klopse	161341	271341	361341	-
	Fleischklößchen/Markklößchen	161351	271351	361351	-
	Leberknödel/-spätzle	161361	271361	361361	-
	* Andere Erzeugnisse/Gerichte aus fein zerkleinertem Fleisch	161391	271391	361391	-
<b>Geflügelfleischerzeugnisse/-gerichte ohne Beilagen (gegart, gewürzt)</b>	Geflügelpfanne	161411	271411	-	-
	Geflügelnuggets/-Happen	161441	271441	-	-
	Geflügelfrikassee/-Ragout	161451	271451	361451	-
	Geflügelfrikadelle	161461	271461	361461	-
* Andere Geflügelfleischerzeugnisse/-gerichte	161481	271481	-	-	
<b>Innereien-Gerichte (gegart, gewürzt)</b>	Innereien-Gerichte	161931	-	361591	-
<b>Wildfleisch-erzeugnisse/-gerichte ohne Beilagen (gegart, gewürzt)</b>	Wildfleisch-erzeugnisse/-gerichte	161961	271991	361691	-

Gruppen	Erzeugnis-Bezeichnungen	Erzeugnis-Nr. LEH			
		gekühlt ***	tiefgefroren	sterilisiert/pasteurisiert ***	trocken
<b>Fleischfertiggerichte gegart/mit und ohne Soße mit Beilagen</b>					
<b>Fleischerzeugnisse/-gerichte mit Beilagen (Menüs auf Fleischbasis) Fleischscheiben/-stücke mit Beilagen vom Schwein, Rind, Kalb, Lamm</b>	Gulasch mit Beilagen	162111	272111	362111	-
	Rouladen mit Beilagen	162131	272131	362131	-
	Sauerbraten mit Beilagen	162141	272141	362141	-
	Kasseler mit Beilagen	162151	272151	362151	-
	Braten mit Beilagen	162161	272161	362161	-
	Schnitzel/Kotelett/Steak mit Beilagen	162171	272171	362171	-
	Schashlik mit Beilagen	162181	272181	362181	-
* Andere Fleischscheiben/-stücke mit Beilagen	162251	272251	362251	-	
<b>Brühwurst-Gerichte mit Beilagen</b>	Würstchen/Bratwurst mit Beilagen	162211	272211	362211	-
<b>Erzeugnisse/Gerichte aus Hackfleisch mit Beilagen</b>	Hackfleisch-erzeugnisse mit Beilagen	162221	272221	362221	-
	Kohlrouladen/Gefülltes Gemüse mit Beilagen	162231	272231	362231	-
	* Andere Erzeugnisse/-Gerichte aus fein zerkleinertem Fleisch mit Beilagen	162261	272261	362291	-
<b>Geflügelfleischerzeugnisse/-gerichte mit Beilagen</b>	Geflügelfleischerzeugnisse/-gerichte mit Beilagen	162311	272311	362311	-
<b>Wildfleisch-erzeugnisse/-gerichte mit Beilagen</b>	Wildfleisch-erzeugnisse/-gerichte mit Beilagen	162411	272411	-	-
<b>Suppen auf Fleischgrundlage</b>	Klare Fleischsuppen, auch mit Einlagen	164111	274111	364111	464111
	Gebundene Fleischsuppen, einschl. Creme-/Rahmsuppen	164121	274121	364121	464121
<b>Suppen auf Geflügelfleischgrundlage</b>	Klare Geflügelfleischsuppen, auch Einlagen	164211	274211	364211	464211
	Gebundene Geflügelfleischsuppen, einschl. Creme-/Rahmsuppen	164221	274221	364221	464221
<b>Eintöpfe auf Fleischgrundlage</b>	Eintöpfe auf Fleischgrundlage	164511	274511	364511	-
<b>Fertiggerichte auf Ei-Basis</b>					
<b>Ei-Erzeugnisse</b>	Ei-Erzeugnisse	160151	270151	-	-
<b>Pizza, Pasta &amp; Snacks</b>					
<b>Teigwaren-gerichte gekocht oder gebraten</b>	Gekochte Nudeln/Spätzle	160301	230301	-	-
	Nudelauflauf/Nudelpfanne	160351	230351	-	430351
	Ravioli/Maultaschen	160401	230401	-	-
	Lasagne/Cannelloni	160451	230451	-	-
	Omelett	160501	230501	-	430501
	Omelett mit süßer Füllung	160551	230551	-	430551
	Pfannkuchen/Flädle	160601	230601	-	430601
	Pfannkuchen mit süßer Füllung	160651	230651	-	430651
	Hefeklöße	160701	230701	-	430701
	Hefeklöße mit süßer Füllung	160751	230751	-	430751
	Teigwarengerichte, herzhaft	160801	230801	365801	430801
	Teigwarengerichte, süß	160901	230901	365901	430901
	<b>Teigwaren, ungekocht (Nudeln mit unterschiedlichen Rezepturen/Kochzeiten sind getrennt anzumelden)</b>	Nudeln	-	-	-
Suppennudeln		-	-	-	460211
Spätzle		-	-	-	460221
Gefüllte Teigwaren		-	-	-	460231
Teigwaren mit separater Beilage/Sauce		-	-	-	460241
* Andere Teigwaren	-	-	-	460291	

Gruppen	Erzeugnis-Bezeichnungen	Erzeugnis-Nr. LEH			
		gekühlt ***	tiefgefroren	sterilisiert/pasteurisiert ***	trocken
<b>Kombinationsbackwaren/ Snacks/Fingerfood</b>	Gemüsetorten (auch Kaltverzehr)	163001	233001	-	-
	Pasteten mit Füllung und/oder Einlage	163101	233101	-	-
	Pizza	163151	233151	-	-
	Pizza-Baguette, z. B. Bruschetta, Piadina	163201	233201	-	-
	Baguette gefüllt (Käse, Kräuter, Knoblauch)	163251	233251	-	-
	Quiche Lorraine	163301	233301	-	-
	Speck-Kuchen	163351	233351	-	-
	Teige mit Füllung und/oder Einlage, z. B. Frühlingsrollen	163401	233401	-	-
	Zwiebelkuchen u. sonstige	163451	233451	-	-
	Sandwich (belegt)	163501	233501	-	-
	Fingerfood	163551	233551	-	-
	* Andere Kombinationsbackwaren	163601	233601	-	-
<b>Mischpackungen</b>	Mischpackung ab 3 Produkten	-	233851	-	-
<b>Fertiggerichte auf Kartoffel-, Gemüse- &amp; Obstbasis und Pilz sowie Reisgerichte u.o. sonstige vegetarische Gerichte</b>					
<b>Reisgerichte</b>	Reisgerichte	162591	272591	-	472591
<b>Kartoffelerzeugnisse</b>	Kartoffelpüree	168001	238001	-	468001
	Kartoffelklöße/-knödel	168501	238501	-	468501
	Gnocchi/Schupfnudeln	168551	238551	-	438551
	Pommes frites	168101	238101	-	-
	Backofen-Pommes frites	168151	238151	-	-
	Kroketten	168201	238201	-	438201
	Kartoffelpuffer (Reibekuchen)	168251	238251	-	-
	Gebratene Kartoffelerzeugnisse, z. B. Rösti Bratkartoffeln	168301	238301	-	-
	Kartoffelaufauf/Gratin	168401	238401	-	-
	* Andere Kartoffelerzeugnisse	168451	238451	-	438451
<b>sonstige veg. Fertiggerichte</b>	mit Beilage	162291	272291	-	472291
	ohne Beilage	161521	271521	371521	471521
<b>Gemüsegerichte</b>	Einzelgemüse	168601	238601	368601	438601
	Gemüsemischung	168701	238701	368701	-
	Gemüsezubereitung	168801	238801	338801	-
	* Andere Gemüseerzeugnisse z.B. Tomatenmark	168901	238901	338901	-
<b>Obst</b>	Obst (Beeren, Mango etc.)	-	236101	336101	-
	Obstmischungen	-	236151	336151	-
	Obstzubereitungen	-	236201	336201	-
	* Anderes Obst	-	236251	336251	-
<b>Pilze</b>	Champignons	-	236001	336001	-
	* Andere Pilze	-	236301	336301	436301
	Pilzmischungen	-	236501	336501	436501
<b>Suppen auf pflanzlicher Grundlage</b>	Klare Gemüsesuppen, auch mit Einlagen	164411	274411	364411	464411
	Gebundene Gemüsesuppen, einschl. Creme-/Rahmsuppen	164421	274421	364421	464421
<b>Eintopf auf pflanzlicher Grundlage</b>	Eintopf auf pflanzlicher Grundlage	164431	274431	364431	-

Gruppen	Erzeugnis-Bezeichnungen	Erzeugnis-Nr. LEH			
		gekühlt ***	tiefgefroren	sterilisiert/pasteurisiert ***	trocken
<b>Soßen</b>					
<b>Soßen auf Fleischgrundlage</b>	Klare Fleischsoßen	166111	276111	366111	466111
	Gebundene Fleischsoßen, einschl. Creme-/Rahmsoßen	166121	276121	366121	466121
<b>Soßen auf Geflügelfleischgrundlage</b>	Gebundene Geflügelfleischsoßen, einschl. Creme-/Rahmsoßen	166221	276221	366221	466221
<b>Soßen auf anderer Extraktgrundlagen</b>	* Andere klare Soßen	166311	276311	366311	466311
	* Andere gebundene Soßen	166321	276321	366321	466321
<b>Brühwürfel-erzeugnisse (gemäß VO über Brühwürfel)</b>	Pastöse Brühwürfel-erzeugnisse	166501	-	-	-
	Trockene Brühwürfel-erzeugnisse	-	-	-	466601

Gruppen	Erzeugnis-Bezeichnungen	Erzeugnis-Nr. LEH			
		gekühlt als Lose Ware, Bedienung	gekühlt und SB-verpackt	haltbar bei Raumtemperatur ***	trocken
<b>Feinkosterzeugnisse</b>					
<b>Feinkostsalate (unbedingt Art der Salatsoße angeben unter Würzung, Süßstoff-Verwendung angeben)</b>	<b>Salate auf Fleischgrundlage</b>				
	Fleischsalat (auch italienischer Salat, Schinken-salat)	181111	381111	-	-
	Rindfleischsalat	181121	381121	-	-
	Wurstsalat	181141	381141	-	-
	Geflügelsalat	181151	381151	-	-
	* Sonstige Salate mit Zusatz von Fleisch (mind. 10 % Fleisch- oder Brät-anteil)	181191	381191	-	-
	<b>Salate auf Gemüsegrundlage</b>				
	Gemüsesalate (einschl. Pilzsalate)	181311	381311	481311	-
	Kartoffelsalate	181321	381321	-	-
	Hirtensalat/Griechischer Salat	181351	381351	-	-
Antipasti auf Gemüsegrundlage	181361	381361	481361	581361	
Mischpackung ab 3 Produkten: Antipasti auf Gemüsegrundlage	181961	381961	481961	-	
<b>Salate auf Obstgrundlage</b>					
Obstsalate	181411	381411	481411	-	
Fruchtkompott, z. B. Rote Grütze	181421	381421	481421	-	
<b>Sonstige Salate, auch mit Käse (keine Käsezubereitung)</b>	181911	381911	481911	-	
Nudelsalat	181921	381921	-	-	
Eiersalat	181941	381941	-	-	
<b>Brotaufstriche</b>	181951	381951	-	-	
<b>Mayonnaisen und Remouladen</b>	Mayonnaise	182111	382111	482111	-
	Salatmayonnaise	182121	382121	482121	-
	Remoulade	182131	382131	482131	-
<b>Würzsoßen und Dressings</b>	Salatcremes	182141	382141	482141	-
	Salatdressing	182161	382161	482161	582161
	Würzsoßen **	182151	382151	482151	-
	Würzdips **	182201	382201	482201	-
	Ketchup	182251	382251	482251	-
<b>Andere Würzen/Dips</b>	<b>Senf</b>	182301	382301	482301	-
	<b>Meerrettich</b>	182171	382171	-	-

<b>Essige</b>	Essigsäure Speisewürzen	-	-	399401	-
	Weinessig	-	-	399501	-
	Obstessig	-	-	399601	-
	Gemüseessig	-	-	399651	-
	Kräuternessig	-	-	399701	-
	Branntweinessig	-	-	399751	-
	Balsamessig auf Weinessigbasis (z.B. Aceto Balsamico de Modena)	-	-	399851	-
	Balsamessig mit Fruchtessig oder anderen Essigen (z.B. Honig, Bier, Branntwein) als Basis	-	-	399901	-
Andere Essige	-	-	399801	-	
<b>Andere Feinkost-erzeugnisse</b>	* Andere Feinkosterzeugnisse (z. B. Gemüse in Aspik, Käse-Fleischerzeugnisse in Aspik)	189001	389001	-	-
<b>Gewürze, trocken</b>					581462

Gruppen	Erzeugnis-Bezeichnungen	Erzeugnis-Nr. LEH	
		sterilisiert/pasteurisiert***	
<b>Sauergemüse</b>			
<b>Sauergemüse</b>	Rote Bete		388101
	Zwiebeln		388201
	Sauerkraut		388301
	Gurken		388411
	Paprika		388431
	Mixed Pickles		388911
	* Andere Sauergemüse		388901

Gruppen	Erzeugnis-Bezeichnungen	Erzeugnis-Nr. LEH	
		gekühlt als Lose Ware, Bedienung	gekühlt und SB-verpackt
<b>Fresh Cut</b>			
<b>Fresh Cut</b> verzehrbar, in Verpackung, auch mit Dressing	Frucht	-	381511
	Salat	-	381531
	Gemüse	-	381551
	* andere Fresh Cut Erzeugnisse	-	381591

\* Unter „Sonstige ...“ bzw. „Andere ...“ nur Erzeugnisse einordnen, die nicht in den darüber stehenden Bezeichnungen unterzubringen sind.

\*\* Bitte **Verwendungszweck** angeben.

\*\*\* Bitte **Haltbarkeit** angeben.

### Zusatzbezeichnungen

Zusatzbezeichnungen dienen der ergänzenden Charakterisierung der Produkte und erleichtern die fachliche Gruppierung zur Prüfung. Falls keine Zusatzbezeichnungen notwendig sind, die Felder frei lassen. Die Verwendung geschützter Bezeichnungen muss mit den gesetzlichen Bestimmungen übereinstimmen (z. B. Herkunftsbezeichnungen). Die Zertifizierungsstelle überprüft, bewertet die Richtigkeit dieser nicht.

Rohmaterial					
Blumenkohl	64	Hartweizengrieß	152	Rind und Schwein	10
Bohnen	51	Kalb	13	Salami	36
Brokkoli	62	Kartoffeln	50	Sauerkraut	61
Ei	47	Linsen	53	Schwein	11
Ente	81	Möhren/ Karotten	63	Schwein und Rind	116
Erbsen	52	Obst	60	Spargel	67
Fleisch	23	Olive	150	Spinat	65
Gans	115	Paprika	58	Strauß	19
Geflügel	14	Peperoni	153	Teigware	49
Gemüse-/Mischung	59	Pferd	18	Tofu	151
Getreide	48	Pilze	55	Tomaten	54
Gurken	57	Porree/ Lauch	66	Weißkraut	56
Hähnchen	117	Pute(r)	15	Wild	16
Hammel/Lamm	17	Rind	12		
Technische Herstellung					
Bauch/ Wamme	31	gewürfelt	59	naturtrüb	95
Blatt-Gemüse	65	glutenfrei	83	Niere	211

Brust	7	grob	16	Nuss	166
Bug	214	Hackfleisch	163	Oberschale	212
Cevapcici	209	halbiert	51	ohne Geschmacksverstärker	91
Cordon bleu	162	Haxe	210	ohne NPS/ mit Kochsalz	68
Eisbein	35	Herz (Schwein)	25	ohne Stein	67
emulg. Salatsauce	33	Hohe Rippe	70	pasteurisiert	94
Essig + Öl	205	Holzton, Barrique	96	Rippe	37
fein zerleinert	13	Hüfte	27	Rücken	215
fettreduziert	74	Hüftsteak	157	Rückensteak	72
Filet	22	Joghurt	200	Rumpsteak	159
Fleischkäsebrät	208	Kamm	32	salzreduziert	75
Fleischspieß/ Schaschlik	165	Karbonade	28	Scheiben	53
Flügel	161	Keule	6	Schinken	167
Flüssigwürze	8	klar	102	Schnitzel	154
ganz	50	Köpfe (Pilze)	64	Schulter	168
gecoatet	69	Kotlette	155	Spareribs	160
geformt/Formfleisch	29	Lachs	213	Speck	36
gefüllt	164	laktosefrei	82	Streifen	57
gehackt	61	Leber	26	vollpassiert (Mus)	63
gemahlen	104	Mayonnaise	207	vorfrittirt	48
geraspelt	60	mit Stein	66	Zuckercouleur	97
geschnitten	56	musig mit Stücken	62	zum Aufbacken	49
geschwefelt	93	Nacken	169	Zunge	30
gestiftelt	58	Nackensteak	156		
geviertelt	52	nährwertverändert	80		

Geo Bez/ Herkunft					
Bayerische, auch Allgäu	12	Pfälzer	27	Schweizer	54
Elsässer	38	Rheinische, Saarländer	46	Thüringer	34
Frankfurter	17	Sächsisch	48	Ungarische Art	36
Italienische Art	21	Schwäbisch	30		
Nürnberger	25	Schwarzwälder	31		

Zutaten/ Würzung					
Äpfel	9	in Essig	60	Paprika	23
Barbecue	94	in Salzlake	76	Peperoni	43
Bärlauch	34	Joghurt	98	Petersilie	24
Bier	42	Käse	18	Pfeffer	25
Champignon	14	Knoblauch	30	Pilze	13
Chili	85	Kräuter-/mischung	28	Quark	84
Curry	21	leicht gezuckert	52	Rote Bete	17
Dill	36	Limette	92	Sahne	20
Ei	10	Mayonnaise	93	Sardellen	19
Flüssigwürze	91	Meerrettich	37	Sauergemüse	33
Frischkäse	96	mit Käse	68	Saure Sahne/ Creme fraiche	35
Gemüse	8	mit Obst	65	scharf	99
geräuchert	95	mit Panade/ Backteig	66	Senf/-körner	27
gezuckert	53	mit Soße	67	Speck	97
Gyros	86	mit Süßstoff	58	stark gezuckert	54
Heidelbeere	82	Nüsse	11	Trüffel	15
Honig	39	ohne Süßstoff	81	Zitrone	44
in Alkohol	75	Oliven	32	Zwiebel	16

Sonstiges					
g.g. A geschützte geo Angabe	50	g.U. gesch. Ursprungsbez	51	Halal	53
Produkt für GV	20				

Haltbarkeit	
Frischware (Mindesthaltbarkeit 10 Tage bei +7 Grad Celsius)	1
Halb-/ Dreiviertelkons MHD 6 bzw. 6-12 Monate, ggf. unter Kühlung	4
Kühlware/ Feinkostsalate > als 10 Tage, unter 4 Monate in Kühlung	12
Sterilisiertes Fertiggericht	5
Tiefkühlkost	91
Trocken/pastös	9
Vollkonserve (ohne Kühlung 4 Jahre haltbar)	6

## 2. Produktspezifische Zulassungsbestimmungen

### Fleisch

Es sind nur solche Erzeugnisse zugelassen,

- deren Hersteller über eine EU-Zulassungsnummer verfügen
- die nach QS oder vergleichbaren Qualitätsprogrammen und Prozesskontrollsystemen bzw. -standards hergestellt werden.
- Nieren und Leber sind nur zugelassen, wenn sie küchenfertig vorbereitet sind. D.h. das Nierenbecken bzw. die Gallengänge entfernt wurden, die Nieren gewässert und die Leber in Scheiben oder Portionen abgepackt wurden.

### DLG-Anforderungen, DLG-Kodex für prämierte Fleischwaren

Der nachfolgende DLG-Kodex für prämierte Produkte ist einzuhalten.

- DLG-prämierte Fleischerzeugnisse werden aus **hochwertigem Ausgangsmaterial** wie Muskelfleisch, Fettgewebe oder pflanzlichem Öl, technologisch unerlässlichen Zusatzstoffen sowie würzenden und ggf. die sensorische und ernährungs-physiologische Qualität verbessernden Zutaten hergestellt.
- Von der **Verwendung ausgeschlossen** sind:
  - Risikomaterialien (unabhängig von der Tierart)
  - Separatorenfleisch (unabhängig von der Tierart)
- Die Hersteller teilen der Zertifizierungsstelle die **Zutatenlisten** angemeldeter Produkte mit.

Die Zertifizierungsstelle **kontrolliert** die Einhaltung des Kodex. Ergeben die Kontrollen Abweichungen, stellt dies einen Verstoß gegen die DLG-Prüfbestimmungen dar, der eine Aberkennung der Prämierung und ggf. einen Ausschluss des Betriebes von weiteren Teilnahmen an den Qualitätsprüfungen zur Folge hat.

### Döner und Drehspeie

Zur Qualitätsprüfung sind alle nachstehend genannten Angebotsformen von Dönern und Drehspeien zugelassen, sofern sie die nachfolgend genannten Anforderungen erfüllen.

Generelle Anforderungen an Döner:

Der Fettanteil darf max. 20 % bei Lamm-/Schaffleisch oder Mischformen max. 25 % betragen. Döner-Fleisch darf mit verschiedenen Gewürzen, Zwiebeln, Öl, Milch und Joghurt mariniert werden. Es sollen jedoch keine Binde- und Konservierungsmittel zugefügt werden. (Ausnahme bei Angebotsformen unter 2d (hier nur mit Deklaration der Zusatzstoffe)

Bei den zugelassenen Dönern werden folgende unterschieden:

#### 1. Hähnchen- bzw. Puten-Döner

bestehend aus reinem Scheibenfleisch aus Huhn, Pute u. a. Der max. Hautanteil darf 18 % nicht übersteigen.

#### 2. Rottfleisch-Döner

- Döner Kebap (Leitsätze für Fleisch und -erzeugnisse des DLMB)
  - bestehend aus Scheibenfleisch (mind. 40 %) + Hackfleisch (max. 60 %)
  - aus Rind-, Kalb- oder Lamm-/Schaffleisch oder Mischformen
- Scheibenfleisch-Döner / Yaprak Döner / Döner „Classic“
  - bestehend aus 100 % reinem Scheibenfleisch
  - aus Rind-, Kalb- oder Lamm-/Schaffleisch oder Mischformen
- Hackfleischdrehspeie nach Dönerart
  - bestehend aus mehr als 60 % Hackfleisch, Rest Scheibenfleisch
  - aus Rind-, Kalb- oder Lamm-/Schaffleisch oder Mischformen
- Drehspeie mit weiterer Erläuterung in der Verkehrsbezeichnung (darf nicht Döner oder Döner Kebap oder nach Döner Kebap Art genannt werden)

- bestehend aus Scheibenfleisch und Hackfleisch
- aus Rind-, Kalb- oder Lamm-/Schaffleisch oder Mischformen sowie aus Sardellen u. a.

Hierunter fallen dönerähnliche Produkte, die nicht zu a) – c) gehören, da sie feinstzerkleinertes Fleisch, fleischfremde Zutaten (Stärke o. Ä.) enthalten.

Die Gruppen b) – d) sind nicht im Deutschen Lebensmittelbuch beschrieben. Sie stellen allerdings eine Systematik zur Eingruppierung und Qualitätsprüfung von Dönern bei der DLG-Qualitätsprüfung dar.

### Suppen, Soßen, Brühen, und andere Fertigerzeugnisse

Es sind ausschließlich Fertigerzeugnisse zugelassen, die – gegebenenfalls nach vorherigem Verdünnen – nur erwärmt werden müssen. Eine Zubereitung mit Zutaten, die in der Fertigpackung nicht enthalten sind, erfolgt mit Butter und Milch nur, wenn in den Zubereitungsangaben genaue Mengenangaben vorgegeben sind.

### Fresh Cut

Zugelassen sind Produkte welche nur im Kühlregal haltbar sind und mit einem Verbrauchsdatum versehen sind. Die Herstellungsverfahren (z. B. Begasung) sind im Antragverfahren anzugeben.

### Obst

Es werden alle Obstfrüchte geprüft. Die Herkunft der Erzeugnisse ist nicht beschränkt.

### Salate / Gemüse

Es werden nicht nur Produkte der landbaulichen Bezeichnung Salat, sondern auch Gemüse in der Zubereitung als Salat, incl. Toppings und Dressings bewertet. Die Herkunft der Erzeugnisse ist nicht beschränkt.

### Toppings/ Dressing

Toppings/ Dressing wird getrennt bewertet und in der Qualitätszahl verrechnet.

### Nicht zugelassene Erzeugnisse

- „einfache Qualitäten“, d. h. Erzeugnisse, die nur mit der Zusatzbezeichnung „einfach“ in den Verkehr gebracht werden dürfen (Vgl. Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse, Ziffer 2.14)
- Schweinerückenspeck, Markknochen/Fleischknochen, Spitzbeine, Schweineköpfe, -pfoten und -schwänze, Schweinekleinfleisch (Knochen), Rinderpansen, Rinderherz, Hirn, Kalbsbries, Geflügelinnereien
- Käsezubereitungen
- bei leicht verderblichen Erzeugnissen/Frischware ist sicherzustellen, dass sie gut durchgekühlt mit 0 °C bis +4 °C am Prüfort ankommen.
- bei Tiefkühlerzeugnissen ist sicherzustellen, dass sie bei höchstens –18 °C als unbeschädigte Waren am Bestimmungsort ankommen.

## 3. Bewertung der Proben

Die Qualitätsprüfung ist produktgruppen-spezifisch und umfasst folgende Teilprüfungen:

### Teilprüfungen/Prüfungsumfang

### Gruppen gekühlte & sterilisierte Fertiggerichte, Tiefkühlkost, SB-Fleisch:

- Zubereitungsprüfung nach der erstgenannten Zubereitungsmethode
- sensorische Analyse
- Verpackungs- und Kennzeichnungsprüfung
- Laboranalysen

### Gruppen Feinkosterzeugnisse:

- sensorische Analyse
- Verpackungs- und Kennzeichnungsprüfung
- Laboranalysen (Stichproben, zur Absicherung der Sensorik)

### Gruppe Fresh Cut:

- sensorische Analyse
- Verpackungs- und Kennzeichnungsüberprüfung
- Laboranalyse: Mikrobiologie
  - aerobe Gesamtkeimzahl
  - E. coli
  - Hefen
  - Schimmelpilze
  - B. cereus präsumtiv
  - Listerien
  - Salmonellen

### Berechnung der Qualitätszahl

#### Mischpackungen

Bei SB-Packungen mit verschiedenen Erzeugnissen (z.B. Grillfleisch) wird jedes Erzeugnis einzeln bewertet; sofern alle Prüfmerkmal-Ergebnisse mindestens 3 Punkte betragen gilt der Mittelwert der Qualitätszahl für die Mischungen.

#### Ausgetretene Flüssigkeitsmenge

Die ausgetretene Flüssigkeit in der SB-Packung bzw. der Geleeabsatz bei nachpasteurisierten Packungen wird gemessen. Es gelten folgende Grenzwerte:

- |                            |                    |
|----------------------------|--------------------|
| bei > 1 – 2 % Fl. Austritt | Bewertung 4 Punkte |
| bei > 2 % Fl. Austritt     | Bewertung 3 Punkte |

### Zubereitungsprüfung

#### Fertiggerichte, Tiefkühlkost, SB-Fleisch mariniert

Die Zubereitungsprüfung bei Fertiggerichten und Tiefkühlkost sowie des marinierten/gewürzten SB-Fleisches umfasst die küchentechnische Zubereitung der Produkte nach den Angaben der Hersteller. Bei Nicht-Einsendung des Etiketts bei der Anmeldung erfolgt die Zubereitung der Produkte nach der „Guten Hauswirtschaftlichen Praxis“. Daraus entstehende Fehler in der Produktbeurteilung gehen zu Lasten der Produktbewertung für den Hersteller.

Prinzipiell erfolgt die Zubereitung der Produkte für den Vertriebsbereich LEH mit Standard-Küchentechnik. Die für den Vertriebsbereich GV gekennzeichneten Produkte werden mit entsprechender Großküchentechnik zubereitet. Infolge der Unterschiedlichkeiten und Variabilitäten in der Küchentechnik werden bei fehlerhaften Zubereitungsangaben seitens der Hersteller von der DLG-Küchenleitung in Absprache mit den DLG-Sachverständigen der jeweiligen Prüfergruppe Toleranzen gewährt. Extreme Abweichungen in den Zubereitungsangaben hingegen gehen mit in die Produktbewertung ein. Der Hersteller erhält hinsichtlich der fehlerhaften Zubereitungsangaben einen Hinweis.

#### Fleisch ungewürzt

Die Zubereitung des ungewürzten Frischfleisches erfolgt nach spezifischen, von DLG-Gremien erarbeiteten und permanent fortgeschriebenen Zubereitungsstandards.

### Verpackungs- und Kennzeichnungsprüfung

Die Verpackungs- und Kennzeichnungsprüfung erfolgt von einer separaten Prüfergruppe. Ziel der Kennzeichnungsprüfung ist es, sicherzustellen, dass DLG-prämierte Produkte die rechtlichen Vorgaben zur Lebensmittelkennzeichnung in den wesentlichen Elementen erfüllen, eine lebensmittelrechtliche Beurteilung findet nicht statt.

### Laboranalysen

Folgende Analysen werden u. a. im Bedarfsfall durchgeführt:

Parameter	Methode
ELISA	ASU L 01.00-67 1998-09
BEFFE	ASU L 08.00-61 2016-03
Calcium	ASU L 00.00-144 2019-07
Salzgehalt	ASU L 07.00-5/1 2010-01
Gesamtfettgehalt	ASU L 07.00-6 2014-08
Nitrit/Nitratgehalt	ASU L 07.00-12 1990-12
Phosphat	ASU L08.00-11 1992-12
Stärkegehalt	ASU L 07.00-25 1983-05
Hydroxyprolinegehalt	ASU L 08.00-8 2017-10

### 4. Produktspezifische Prämierungs- und Vergabebedingungen

Prämierungsvoraussetzungen: es muss in allen Prüfmerkmalen eine Mindestpunktzahl

- von 3,0 Punkten (ungewichtet) bei den Prüfmerkmalen Sensorik
- von 3,0 Punkten (ungewichtet) bei dem Prüfmerkmal Verpackung
- von 5,0 Punkten (ungewichtet) bei dem Prüfmerkmal Kennzeichnung

erreicht werden.

Es werden zuerkannt für:

- 5,00 Punkte – der Goldene DLG-Preis
- 4,60 – 4,99 Punkte – der Silberne DLG-Preis
- 4,10 – 4,59 Punkte – der Bronzene DLG-Preis



### 3. Fisch- und Seafood-Erzeugnisse

#### 1. Erzeugnissystematik der zugelassenen Produkte

Gruppen	Erzeugnis-Bezeichnungen	Erzeugnis-Nr.			
		gekühlt ***	tiefgefroren	sterilisiert/pasteurisiert ***	getrocknet
<b>Fisch- &amp; Seafooderzeugnisse</b>					
<b>Fertiggerichte auf Fisch- &amp; Seafood-Basis</b>					
Naturfilets/ Fischerzeugnisse ohne Beilagen (roh, ungewürzt)	Fischerzeugnisse roh, ungewürzt	167011	267011	-	-
TK Krebs-/und Weichtier-erzeugnisse	ungewürzt	-	267021	-	-
	gewürzt	-	267031	-	-
Teilfertiggerichtete auf Fisch-, Weich- und Krebstierbasis (Komponenten ohne Beilagen) (gewürzt)	Fischstäbchen paniert	-	275111	-	-
	Fischportionen paniert, auch im Backteig	165121	275121	-	-
	Fischfrikadellen u. a. Erzeugnisse aus zerkleinertem Fischfleisch	165131	275131	-	-
	Fischportionen mit Füllung, auch im Backteig	165141	275141	-	-
	Sonstige Fischgerichte ohne Beilagen	165171	275171	-	-
Menüs auf Fisch-, Weich- und Krebstierbasis (Fischgerichte mit Beilagen)	Fischerzeugnisse/-gerichte mit Beilagen	165161	275161	-	-
	Komponenten-Fischerzeugnisse/-gerichte	165181	275181	-	-
	* Andere Erzeugnisse aus oder mit Fischen, Weichtiere u. Krebstiere mit Beilagen	165201	275201	-	-
Suppen auf Fisch-, Weich- oder Krebstiergrundlage	Klare Meerestiersuppen, auch mit Einlagen	164311	274311	364311	464311
	Gebundene Meerestiersuppen, einschl. Creme-/Rahmsuppen	164321	274321	364321	464321
Sushi	Sushi gekühlt	165172	-	-	-
	Sushi tiefgefroren	-	265172	-	-

Gruppen	Erzeugnis-Bezeichnungen	Erzeugnis-Nr.			
		sterilisiert/pasteurisiert ***	gekühlt und SB-verpackt	gekühlt und geräuchert	
<b>Feinkosterzeugnisse auf Fisch- &amp; Seafood-Basis</b>					
Salate auf Fisch-, Weichtier- (Schnecken-, Muschel- u. a.) oder Krebstiergrundlage	Krabbensalat	181201	381201	-	
	Thunfischsalat	181211	381211	-	
	Heringssalat	181221	381221	-	
	Matjessalat	181231	381231	-	
	Andere Salate auf Weichtier- oder Krebstiergrundlage	181241	381241	-	
Krebs-/und Weichtier-erzeugnisse	ungewürzt	-	167031	-	
	gewürzt	-	167021	-	
Brotaufstriche		-	381952	-	
<b>Räucherfische</b>					
Heißgeräucher- te Produkte – ganze Teile – Scheiben	Geräucherte Heringe	-	391111	191111	
	Geräucherte Sprotten	-	391211	191211	
	Geräucherte Makrelen (ganz/halb)	-	391311	191311	
	Geräucherte Makrelen (Scheiben)	-	391321	191321	
	Geräucherter Aal	-	391411	191411	
	Stremellachs	-	391581	191581	
	Geräucherte Forelle	-	393111	193111	
	Geräucherter Dornhai (Schillerlocken)	-	391611	191611	
	Geräucherter Roggen	-	392111	192111	
	Geräucherter Karpfen	-	393211	193211	
	* Andere heißgeräucherte Fische (ganz/halb)	-	391711	191711	
	* Andere heißgeräucherte Fische (Scheiben):	-	391811	191811	
	Kaltgeräucher- te Produkte – ganze Teile – Scheiben	Geräucherter Lachs (ganz/halb)	-	391511	191511
		Geräucherter Lachs (Scheiben)	-	391521	191521
		* Andere kaltgeräucherte Fische (ganz/halb)	-	393001	193301
* Andere kaltgeräucherte Fische (Scheiben)		-	394001	193401	
Graved Lachs (Scheiben)		-	391531	191531	
Graved Lachs (ganz/halb)	-	391551	191551		

Gruppen	Erzeugnis-Bezeichnungen	-Erzeugnis-Nr.-	
		sterilisiert/pasteurisiert***	gekühlt und SB-verpackt
<b>Andere Fischerzeugnisse</b>			
Salzfische	Matjesfilet	393101	-
	Lachsersatz	393201	-
	Gesalzene Sardellenprodukte	393301	-
	Kaviar	399101	-
	Fischpasteten/-terrinen	390501	-
	Sonstige	393901	-
Anchosen	Anchovis	394101	-
	Appetitsild	394201	-
	Gabelbissen	394301	-
	Matjesfilet nach definierter Art	394401	-
	Kräuterhering/-filet	394501	-
	* Andere Anchosen	394901	-
Feinmarinaden als Zubereitung in Salatsoßen	Fischfilets, -Happen (nicht im Aufguss), Heringsdip	391271	381271
Kalt-Marinaden in Aufguss	Hering mariniert/Rollmops	395101	-
	Kronsild/Kronsardinen	395201	-
	* Andere Marinaden in Aufguss	395901	-
Bratfischwaren	Brathering/-rollmops	396101	-
	Bratfischwaren in Gelee	396301	-
	* Andere Bratfischwaren	396901	-
Kochfischwaren	Hering in Gelee	397101	-
	Seeaal in Gelee	397201	-
	Aal in Gelee	397301	-
	* Andere Kochfischwaren	397901	-
Fischdauer- konserven (in Öl, in Tunke/ Creme oder im eigenen Saft)	Hering	398101	-
	Makrele	398201	-
	Sardine	398301	-
	Sprotte	398401	-
	Thunfisch	398501	-
* Andere Fischdauerkonserven	398901	-	
Andere Fischerei- erzeugnisse	Krabben in Gelee	398601	-
	Surimi-Garnelen	398801	-
	Sonstige	398701	-

\* Unter „Sonstige ...“ bzw. „Andere ...“ nur Erzeugnisse einordnen, die nicht in den darüber stehenden Bezeichnungen unterzubringen sind.  
 \*\*\* Bitte Haltbarkeit angeben.

Alle angegebenen Erzeugnisse können auch als Produkt für die Gemeinschaftsverpflegung (GV) angemeldet werden. Bitte geben Sie dies entsprechend bei der Anmeldung über die Zusatzbezeichnung an.

#### Zusatzbezeichnungen

Zusatzbezeichnungen dienen der ergänzenden Charakterisierung der Produkte und erleichtern die fachliche Gruppierung zur Prüfung. Falls keine Zusatzbezeichnungen notwendig sind, die Felder frei lassen. Die Verwendung geschützter Bezeichnungen muss mit den gesetzlichen Bestimmungen übereinstimmen (z. B. Herkunftsbezeichnungen). Die Zertifizierungsstelle überprüft, bewertet die Richtigkeit dieser nicht.

Haltbarkeit			
Frischware (Mindesthaltbarkeit 10 Tage bei + 2 bis + 7° C)			01
Halb-/Dreiviertelkonserve (Mindesthaltbarkeit 6 bzw. 6 – 12 Mon. ggf. unter Kühlung)*			04
Vollkonserve (ohne Kühlung 4 Jahre haltbar)			06
Kühlware (mehr als 10 Tage, bei +2 bis +7°C unter 4 Monate)			12
Tiefkühlkost			91
Rohmaterial			
Makrele	99	Zander	107
Lachs	100	Seelachs	108
Wildlachs	101	Dorade	109
Alaska-Seelachs	102	Schellfisch	110
Pangasius	103	Thunfisch	111
Scholle	104	Wolfsbarsch	112
Forelle	105	Rotbarsch	113
Kabeljau	106	Hering	114
		Regenbogenforelle	120
		Wels	121
		Krabben	42
		Muscheln	43
		Garnelen	45
		andere Meerestiere	46



Besondere technische Herstellung					
Fein zerkleinert	13	Natrium-reduziert	75	kalt geräuchert	45
Fettreduziert	74	Schutzgas	41	aus Blöcken geschn.	47
geformt/Formfleisch	29	Essig u. Öl	32	Andere nährwert- veränd. Erzeugnisse	80
glutenfrei	83	emulg. Salatsoße	33		
laktosefrei	82	heiß geräuchert	44		
Zutaten/ Würzung					
Äpfel	09	Oliven	32	Zwiebel (auch geröstet)	16
Bärlauch	34	Paprika	23	gezuckert	53
Bier	42	Peperoni/Chili	43	in Alkohol	75
Champignon	14	Petersilie	24	in Essig	60
Curry	21	Pfeffer	25	in Salzlake	76
Dill	36	Pflaumenmus	83	leicht gezuckert	52
Ei	10	Pilze	13	milchsauer vergoren	59
Gemüse	08	Pistazien	12	mit Käse	68
Grüner Pfeffer	26	Quark	84	mit Panade/Backteig	66
Heidelbeere	82	Rote Bete	17	mit Soße	67
Honig	39	Sahne	20	mit Süßstoff	81
Joghurt	98	Saure Sahne/Creme fraiche	35	mit Obst	65
Käse	18	Sauergemüse	33	stark gezuckert	54
Knoblauch	30	Senf/-körner	27	scharf	99
Kräuter/-mischung	28	Spirituosen	42		
Kümmel	22	Trüffel	15		
Meerrettich	37	Wein	41		
Nüsse/Ölsamen	11	Zitrone	44		
Sonstiges					
Produkt für GV	20	g.U.	51	Halal	53
g.g.A	50	MSC	52	ASC	54

## 2. Bewertung der Proben

Die Qualitätsprüfung ist produktgruppen-spezifisch und umfasst folgende Teilprüfungen:

### Gruppen Fischfertiggerichte, Tiefkühlkost, unverarbeitete rohe Fischerzeugnisse:

- Zubereitungsprüfung
- sensorische Analyse
- Verpackungs- und Kennzeichnungsprüfung
- Laboranalysen

### Gruppen Fischfeinkosterzeugnisse (inkl. Sushi-Erzeugnisse) und Räucherfisch:

- sensorische Analyse
- Verpackungs- und Kennzeichnungsprüfung
- Laboranalysen

### Gruppe Lose Ware für die Bedientheke:

- sensorische Analyse
- Laboranalysen

### Berechnung der Qualitätszahl

#### Mischpackungen

Bei SB-Packungen mit verschiedenen Erzeugnissen (z. B. Sushi) wird jedes Erzeugnis einzeln bewertet; sofern alle Prüfmerkmal- Ergebnisse mindestens 3 Punkte betragen gilt der Mittelwert der Qualitätszahl für die Mischungen.

#### Zubereitungsprüfung

##### Fischfertiggerichte, Tiefkühlkost, unverarbeitete rohe Fischerzeugnisse

Die Zubereitung der Produkte erfolgt nach der ersten angegebenen Zubereitungsart auf der Verpackung.

Bei Nicht-Einsendung des Etikettes erfolgt die Zubereitung der Produkte nach der „Guten Hauswirtschaftlichen Praxis“. Daraus

entstehende Fehler in der Produktbeurteilung gehen zu Lasten der Produktbewertung für den Hersteller.

Prinzipiell erfolgt die Zubereitung der Produkte für den Vertriebsbereich LEH mit Standard-Küchentechnik. Die für den Vertriebsbereich GV gekennzeichneten Produkte werden mit entsprechender Großküchentechnik zubereitet. Infolge der Unterschiedlichkeiten und Variabilitäten in der Küchentechnik werden bei fehlerhaften Zubereitungsangaben seitens der Hersteller von der DLG-Küchenleitung in Absprache mit den DLG-Sachverständigen der jeweiligen Prüfergruppe Toleranzen gewährt. Extreme Abweichungen in den Zubereitungsangaben hingegen gehen mit in die Produktbewertung ein. Der Hersteller erhält hinsichtlich der fehlerhaften Zubereitungsangaben einen Hinweis.

#### Unverarbeitete rohe Fischerzeugnisse

Die Zubereitung der unverarbeiteten rohen Fischerzeugnisse erfolgt nach spezifischen, von DLG-Gremien erarbeiteten und permanent fortgeschriebenen Zubereitungsstandards.

#### Fischfeinkost, Räucherfisch, Sushi

Bei den verzehrfähigen Erzeugnissen entfällt die Zubereitung weitestgehend. Bei der Verkostung der Sushi-Erzeugnisse erfolgt die Beurteilung der mitgelieferten Würzungen (Ingwer, Wasabi) einmalig für die gesamte Verpackung.

### Verpackungs- und Kennzeichnungsprüfung

Die Verpackungs- und Kennzeichnungsprüfung erfolgt von einer separaten Prüfergruppe. Ziel der Kennzeichnungsprüfung ist es, sicherzustellen, dass DLG-prämierte Produkte die rechtlichen Vorgaben zur Lebensmittelkennzeichnung in den wesentlichen Elementen erfüllen, eine lebensmittelrechtliche Beurteilung findet nicht statt.

### Laboranalysen

Folgende Analysen werden u. a. im Bedarfsfall durchgeführt:

Parameter	Methode
Nachweis Enterobacteriaceae	ISO 21528-1
Listeria Monocytogenes	ISO 1129+0-2
Salmonellen	ISO 6579-1
Escherichia coli	ASU L 00.00-21

## 3. Produktspezifische Prämierungs- und Vergabebedingungen

Prämierungsvoraussetzungen: es muss in allen Prüfmerkmalen eine Mindestpunktzahl

- von 3,0 Punkten (ungewichtet) bei den Prüfmerkmalen Sensorik
  - von 3,0 Punkten (ungewichtet) bei dem Prüfmerkmal Verpackung
  - von 5,0 Punkten (ungewichtet) bei dem Prüfmerkmal Kennzeichnung
- erreicht werden.

Es werden zuerkannt für:

- 5,00 Punkte – der Goldene DLG-Preis
- 4,60 – 4,99 Punkte – der Silberne DLG-Preis
- 4,10 – 4,59 Punkte – der Bronzene DLG-Preis

## 4. Fleischerzeugnisse (Schinken und Wurst)

### 1. Erzeugnissystematik der zugelassenen Produkte

Gruppen	Erzeugnis-Bezeichnungen	Die sich ergebende/n Erzeugnis-Nummer/n in den Anmeldeschein genau eintragen			
		Bedienungsware ohne Etikett	SB-Packung mit Etikett Scheiben/Anschnittstück, Frischepackung	Ganze Ware mit Etikett ohne Kühlung	Ganze Ware SB mit Etikett mit Kühlung***
<b>1. Rohwurst</b>					
<b>Schnittfeste Rohwurst</b>	Schlackwurst	11111	31111	51111	51112
	Zervelatwurst – geräuchert	11121	31121	51121	51123
	Zervelatwurst – luftgereift	11122	31122	51122	51124
	Salami – geräuchert	11131	31131	51131	51133
	Salami – luftgereift (ungeräuchert)	11132	31132	51132	51134
	Plockwurst	11141	31141	51141	51143
	Schinkenplockwurst	11142	31142	51142	51144
	Schinkenwurst – roh	11151	31151	51151	51152
	Katenrauchwurst	11161	31161	51161	51163
	Katenwurst	11162	31162	51162	51164
	Mettwurst – schnittfest, geräuchert	11171	31171	51171	51176
	Thüringer Knackwurst	11175	31175	51175	51178
	Mettwurst – schnittfest, luftgereift, ungeräuchert	11172	31172	51172	51177
	Bratwurst/Debrecziner	11192	-	51192	51182
	Mett/Rauchenden	11193	-	51193	51183
	Salametti/Minisalami geräuchert	11194	31194	51194	51184
	Krakauer	11195	31195	51195	51185
	Polnische/Rohpolnische	11196	31196	51196	51186
	Landjäger	11197	-	51197	51187
	Sonstige Rohwurst – schnittfest, geräuchert* incl. Würfel	11191	31191	51191	51181
Sonstige Rohwurst – luftgereift*	11198	31198	51198	51188	
<b>Streichfähige Rohwurst</b>	Teewurst – feinkerleinert	11211	31211	51211	51213
	Teewurst grob	11212	31212	51212	51214
	Mettwurst – streichfähig, feinkerleinert	11223	31223	51223	51227
	Mettwurst – streichfähig, grob	11224	31224	51224	51228
	Mettwurst – frische; auch Zwiebelwurst	11222	31222	-	51226
	Bratwurst	11292	31292	51292	51282
	Pfeffersäckchen – streichfähig	11293	31293	51293	51283
	Sonstige Rohwurst – streichfähig*	11291	31291	51291	51281
<b>Nährwertveränderte Rohwurst, auch probiotisch</b>	Nährwertveränderte Rohwurst – schnittfest, luftgereift (ungeräuchert)	61101	81101	82101	82102
	Nährwertveränderte Rohwurst – schnittfest, geräuchert	61105	81105	82105	82106
	Nährwertveränderte Rohwurst – streichfähig, fein	61200	81200	82200	82202
	Nährwertveränderte Rohwurst – streichfähig grob	61201	81201	82201	82203
<b>Mischpackungen</b>	Mischpackungen mit 2 Produkten	-	31200	51200	-
	Mischpackungen ab 3 Produkten	-	31210	51210	-
	Mischpackungen ab 6 Produkten	-	31220	51220	-

Gruppen	Erzeugnis-Bezeichnungen	Die sich ergebende/n Erzeugnis-Nummer/n in den Anmeldeschein genau eintragen				
		Bedienungsware ohne Etikett	SB-Packung mit Etikett Scheiben/Anschnittstück, Frischepackung	Ganze Ware mit Etikett ohne Kühlung	Ganze Ware SB mit Etikett mit Kühlung***	
<b>2. Rohe Pökelfleisch</b>						
<b>Rohschinken</b>	Schinken – luftgereift (ungeräuchert), alle Zuschnitte	12100	32100	52100	52101	
	Knochenschinken – geräuchert	12111	32111	52111	52112	
	Spalt-/Flaschschinken – geräuchert	12123	32123	52123	52153	
	Kern-/Blasenschinken – geräuchert	12124	32124	52124	52154	
	Rollschinken – geräuchert	12125	32125	52125	52155	
	Nuss-Schinken – geräuchert	12126	32126	52126	52157	
	Schinkenspeck – geräuchert (Hüftschinken)	12131	32131	52131	52132	
	Lachsschinken	12141	32141	52141	52143	
	Lachsfleisch	12142	32142	52142	52144	
	Lachsfleisch mariniert (z. B. Lachsfleisch Graved Art)	12148	32148	52148	52149	
	Sonst. Schinken – knochenlos, geräuchert*	12191	32191	52191	52192	
	Schinkenwürfel	-	32193	-	-	
	<b>Schweinefleisch – Rindfleisch – geräuchert (auch Geflügel-, Wildfleisch)</b>	Schweinefleisch – geräuchert	12211	32211	52211	52216
		Kasseler (kein Halbfabrikat)	12212	32212	52212	52217
		Ganze Seiten/Schweinebauch geräuchert	12214	32214	52214	52218
		Bacon zum Warmverzehr	12215	32215	52215	52219
		Baconwürfel/-streifen	-	32216	-	-
Rindfleisch – geräuchert		12221	32221	52221	52222	
Rindfleisch – luftgereift (ungeräuchert), z. B. Bündner Fleisch		12150	32150	52250	52251	
Pastirma		12180	32180	52180	-	
Sonstige Rohe Stückware (auch Geflügel, Wild)*		12291	32291	52291	52292	
<b>Zu Feld „Haltbarkeit“</b>						
Rohwurst und Rohe Pökelfleisch				03		
*** Kühlungsgaben: 4 – 7 °C				14		
15 – 18 °C				15		
** Warmverzehr (Halbfabrikate bei Fertigerichten anmelden)				13		

Gruppen	Erzeugnis-Bezeichnungen	Bedienungsware	Konserven	SB-Scheiben/Anschnitt, Frischepackung	Ganze Ware SB
<b>3. Brühwürste</b>					
<b>Würstchen</b>	Würstchen – feinkerleinert (auch Rinds-)	13111	23111	-	53111
	Bockwurst – feinkerleinert	13112	23112	-	53112
	Knacker/Knackwurst (auch Schüblinge, Rote, Dicke)	13113	23113	-	53113
	Frankfurter	13114	23114	-	53114
	Wiener/le	13115	23115	-	53115
	Delikatess-Würstchen	13116	23116	-	53116
	Würstchen – grob (auch Bouillon-, Regensburger, Debrecziner, Krakauer-Würstchen)	13121	23121	-	53121
	Bratwurst – feinkerleinert (auch Wollwurst, Curry-, Bockwurst)	13132	23132	-	53132
	Bratwurst feinkerleinert mit Grobeinlage	13134	23134	-	53134
	Bratwurst – grob	13133	23133	-	53133
	Berner Würstchen (mit Speck umwickelt zum Braten)	13135	23135	-	53135
	Weißwurst	13141	23141	-	53141
	Sonstige nach Würstchenart*	13191	23191	-	53191

Gruppen	Erzeugnis-Bezeichnungen	Bedie-nungs-ware	Konser-ven	SB-Schei-ben/An-schnitt, Frische-packung	Ganze Ware SB	
<b>Brühwurst – feinkerleinert</b>	Fleischwurst – feinkerleinert, auch österreichische Extrawurst	13211	23211	33211	53211	
	Stadtwurst – feinkerleinert	13212	23212	33212	53212	
	Schinkenwurst – feinkerleinert	13221	23221	33221	53221	
	Lyoner – feinkerleinert	13231	23231	33231	53231	
	Mortadella – norddeutsche Art	13241	23241	33241	53241	
	österreichische Pikante (mit Gemüse/Essiggemüse)	13242	23242	33242	53242	
	Fleischkäse – feinkerleinert	13251	23251	33251	53251	
	Leberkäse – feinkerleinert	13252	23252	33252	53252	
	Fleisch-/Leberkäse im Darm, fein und grob	13254	-	33254	53254	
	Weißer Brühwurst (auch Kalbskäse bzw. Fleischkäse mit Kalbfleisch und weißer Fleischkäse)	13261	23261	33261	53261	
	Gelbwurst	13262	23262	33262	53262	
	Sonstige Brühwurst – feinkerleinert*	13291	23291	33291	53291	
	Brühwurst in Streifen (als Salatgrundlage)	-	-	33292	-	
	<b>Brühwurst – grob</b>	Fleischwurst – grob	13311	23311	33311	53311
		Stadtwurst – grob	13312	23312	33312	53312
		Schinkenwurst – grob	13321	23321	33321	53321
		Bierwurst – grob	13331	23331	33331	53331
Göttinger		13341	23341	33341	53341	
Lyoner – grob		13342	23342	33342	53342	
Jagdwurst – süddeutsche (auch Tiroler)		13351	23351	33351	53351	
Jagdwurst – norddeutsche		13352	23352	33352	53352	
Krakauer (auch Schinkenkrakauer)		13361	23361	33361	53361	
Kochsalami		13362	23362	33362	53362	
österreichische Dauerwurst/gebratene Würste		13363	23363	33363	53363	
Fleischkäse – grob		13371	23371	33371	53371	
Pizzafleischkäse		13373	23373	33373	53373	
Leberkäse – grob		13372	23372	33372	53372	
Kabanossi		13392	23392	33392	53392	
Saumagen		13393	23393	33393	53393	
Römer-/Hackbraten		13394	23394	33394	53394	
Sonstige Brühwurst – grob*	13391	23391	33391	53391		
<b>Brühwurst mit Fleischeinlagen</b>	Schinkenwurst mit Fleischeinlagen	13411	23411	33411	53411	
	Bierschinken, auch gebacken, auch Putenbierschinken	13421	23421	33421	53421	
	Rinderbierschinken, auch Kalbsbierschinken	13422	23422	33422	53422	
	Mortadella mit Fleischeinlagen	13431	23431	33431	53431	
	Presskopf	13441	23441	33441	53441	
	Sonstige Brühwürste mit Fleischeinlagen*	13491	23491	33491	53491	
<b>Pasteten, Rouladen, gefüllte Erzeugnisse</b>	Pasteten – ohne Teigkruste	13511	23511	33511	53511	
	Pasteten – mit Speckrand/Mosaikrand	13513	-	33513	53513	
	Pasteten – mit Teigkruste/Galantinen	13512	-	33512	53512	
	Rouladen	13521	23521	33521	53521	
	Kalbsbrust – gefüllt	13531	23531	33531	53531	
	Schweinebrust – gefüllt	13532	23532	33532	53532	
	Schweinebauch – gefüllt	13533	23533	33533	53533	
	Schweinsfuß/-kopf – gefüllt	13534	23534	33534	53534	
	Sonstige gefüllte Erzeugnisse*	13591	23591	33591	53591	

Gruppen	Erzeugnis-Bezeichnungen	Bedie-nungs-ware	Konser-ven	SB-Schei-ben/An-schnitt, Frische-packung	Ganze Ware SB	
<b>Nährwertveränderte Brühwurst</b>	Nährwertveränderte Würstchen	63100	63101	-	83101	
	Nährwertveränderte Brühwurst – feinkerleinert	63200	63201	83200	83201	
	Nährwertveränderte Brühwurst – grob	63300	63301	83300	83301	
	Nährwertveränderte Brühwurst mit Fleischeinlagen	63400	63401	83400	83401	
<b>Mischpackungen</b>	Mischpackungen mit 2 Produkten	-	-	33595	53595	
	Mischpackungen ab 3 Produkten	-	-	33596	53596	
	Mischpackungen ab 6 Produkten	-	-	33597	53597	
<b>4. Kochwürste</b>						
<b>Leberwurst, Leberpastete</b>	Leberwurst – feinkerleinert	14111	24111	34111	54111	
	Delikatessleberwurst	14113	24113	34113	54113	
	Kalbsleberwurst bzw. Leberwurst mit Kalbsleber	14112	24112	34112	54112	
	Trüffelwurst	14114	24114	34114	54114	
	Kalbfleisch-Leberwurst bzw. Leberwurst mit Kalbfleisch	14115	24115	34115	54115	
	Leberwurst – grob	14121	24121	34121	54121	
	Hausmacher-Leberwurst – grob	14122	24122	34122	54122	
	Leberwurst – schnittfest	14123	24123	34123	54123	
	Leberpastete ohne Teigkruste	14131	24131	34131	54131	
	Leberpastete mit Teigkruste	14132	-	34132	54132	
	<b>Rotwurst, Blutwurst, roter Fleischmagen, Zungenwurst</b>	Rotwurst	14211	24211	34211	54211
		Blutwurst	14221	24221	34221	54221
roter Fleischmagen		14231	24231	34231	54231	
Blutmagen/roter Magen/Rotgelegter		14232	24232	34232	54232	
roter Press-Sack/Blutpress-Sack		14235	24235	34235	54235	
roter Presskopf		14237	24237	34237	54237	
Zungenwurst/-pasteten		14241	24241	34241	54241	
Filetwurst/-pasteten		14242	24242	34242	54242	
Sülzwurst		14311	24311	34311	54311	
Weißer Presskopf/-sack (auch Leberpress-Sack)		14321	24321	34321	54321	
<b>Schwartenmagen, Sülzen, Corned Beef</b>	Schwartenmagen (auch Eingelegter)	14331	24331	34331	54331	
	Sülze (mit mind. 50 % Fleischanteil)	14341	24341	34341	54341	
	Corned Beef	14342	24342	34342	54342	
	Corned Beef mit Gelee / Deutsches Corned Beef	14343	24343	34343	54343	
	Aspikergezeugnisse unter 50 % Fleischanteil (z. B. Schweinelachs im Frischkäsemantel)	14351	-	34351	54351	
	<b>Sonstige Kochwürste</b>	Hamburger Gekochte/Zwiebelwurst	14912	24912	34912	54912
		Harzer Schmorwurst	14913	24913	34913	54913
Knappwurst/Knackwurst		14914	24914	34914	54914	
Sonstige Kochwürste (z. B. Streich-, Schweinemettwurst)*		14911	24911	34911	54911	
<b>Nährwertveränderte Kochwürste</b>	Nährwertveränderte Leberwurst	64100	64101	84100	84101	
	Nährwertveränderte Blutwurst u. a.	64200	64201	84200	84201	
<b>Mischpackungen</b>	Mischpackungen mit 2 Produkten	-	-	34920	54920	
	Mischpackungen ab 3 Produkten	-	-	34921	54921	
	Mischpackungen ab 6 Produkten	-	-	34922	54922	

Gruppen	Erzeugnis-Bezeichnungen	Bedienungs-ware	Konser-ven	SB-Schei-ben/An-schnitt, Frische-packung	Ganze Ware SB
<b>5. Gegrarte Stückware und gegrarte Gemenge (gebrüht, heiß geräuchert oder gekocht)</b>					
<b>Gegrarte Stückware</b>	Formfleischschinken (aus Stücken zusammengefügt)	15111	25111	35111	55111
	Vorderschinken (kein Formfleisch)	15113	25113	35113	55113
	Hinterschinken (kein Formfleisch)	15114	25114	35114	55114
	Nuss-Schinken (gegart)	15115	25115	35115	55115
	Rindersaftschinken	15112	25112	35112	55112
	Zunge	15121	25121	35121	55121
	Kasseler Rippenspeer, auch heißgeräuchert (durchgegart)****	15131	25131	35131	55131
	Eisbein	15132	25132	35132	55132
	Sonstiges Pökelfleisch (z. B. Saftrippchen, Schweinsrücken, Kochschinkenstreifen u. dgl.)*	15139	25139	35139	55139
	Schwarzgeräuchertes, gegart	15141	25141	35141	55141
	Braten (nicht umgerötet)	15151	25151	35151	55151
	Sonstige gegrarte Stückware (Geflügel)*, auch Hähnchen-/ Putenbruststreifen	15191	25191	35191	55191
	Nährwertveränderte gegrarte Stückware, z. B. mit Ballaststoffen	65100	65101	85100	85101
	<b>Gegrarte Gemenge</b>	Schweinefleisch im eigenen Saft	-	25211	-
Rindfleisch im eigenen Saft		-	25221	-	-
Schmalzfleisch		-	25292	-	-
Sonstige gegarte Gemenge		-	25291	-	-
<b>6. Schmalz – als Frischware und als Konserve</b>					
<b>Schweine-schmalz</b>	Schweineschmalz, auch mit Zutaten	41111	45111	-	-
	Flomenschmalz, auch mit Zutaten	41121	45121	-	-
	Griebenschmalz, auch mit Zutaten	41131	45131	-	-
	Bratenschmalz – durch Ausbraten von Fettgewebe, auch mit Zutaten	41151	45151	-	-
	Schinkenschmalz – aus Fettgewebe des Schinkens, auch mit Zutaten	41141	45141	-	-
<b>Gänse-/Enten-schmalz</b>	Gänseschmalz, auch mit Zutaten	41211	45211	-	-
	Entenschmalz, auch mit Zutaten	41221	45221	-	-

Gruppen	Erzeugnis-Bezeichnungen	Erzeugnis-Nr.
<b>7. Vegane / vegetarische Erzeugnisse</b>		
	Typ Rohwurst	31100
	Typ Brühwurst	33200
	Typ Kochwurst	34100

<b>Zu Feld „Haltbarkeit“</b>	<b>Frischware</b>	01
	<b>Halbdauerware</b>	02
	<b>Rohware</b>	03
	<b>Halb-/Dreiviertelkonserve</b> , als Glas/Dose, Mindesthaltbarkeit 4 Monate unter Kühlung	04
	<b>Vollkonserve</b> ohne Kühlung, 2 Jahre haltbar	06
	<b>Scheiben</b> (SB-Packung)	07
	<b>Anschnittstücke bis 1500 g</b> (SB-Packung)	08
	<b>Schmalzkonserve</b>	05
	<b>Warmverzehr</b> (bei Leber-, Blutwürstchen, Mettenden u.ä.)	13
	<b>Frischepackung (Becherware wie Leberwurst, Teewurst u.ä.)</b>	16

\* unter „Sonstige...“ nur Erzeugnisse einordnen, die nicht in den darüber stehenden Bezeichnungen unterzubringen sind.  
 \*\*\* Bedienungsware ohne Etikett; bei „Ganze Ware SB“ erfolgt Kennzeichnungs- und Verpackungsbewertung.  
 \*\*\*\* Halbfertigprodukte zum Garen bitte bei der Convenience-Prüfung (Fertiggerichte) anmelden

### Zusatzbezeichnungen

Nur die Angaben vornehmen, die zur Charakterisierung des Erzeugnisses unbedingt notwendig sind! Falls keine besonderen Zusatzbezeichnungen notwendig sind, lassen Sie die Felder un- ausgefüllt!

Die Verwendung geschützter Bezeichnungen muss mit den einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen übereinstimmen; z.B. bei geschützten geographischen Bezeichnungen (= Herkunftsbezeichnungen) müssen die Erzeugnisse in der betreffenden Region hergestellt sein. Die Zertifizierungsstelle überprüft und bewertet die Richtigkeit geschützter Bezeichnungen grundsätzlich nicht!

### Rohmaterial

Schwein	11	Leber	26	Rippe	37
Rind	12	Schweinskopf	34	Brust	70
Kalb	13	Speck	29	Hüfte	71
Geflügel****	14	Zunge	30	Karbonade	72
Pute(r)****	15	Zuschnitt:		Kern (Blasen)	73
Wild	16	Bauch/Wamme	31	Keule	74
Hammel/Lamm	17	Eisbein	35	Nuss	75
Pferd	18	Filet	22	Roll-	76
Strauß	19	Kamm	32	Spalt- (Flach-)	77
Fleisch	23	Nacken	27	vegetarisch	200
Grieben	24	Schinken	28	vegan	201
Herz (Schwein)	25	Schulter	33	*anderes Rohmat.****	90

### Besondere technische Herstellung → „Techn. Herstellung“

ohne NPS/mit Kochsalz (u. a. für Bioprodukte	68	grob im Ring	16	natrium-reduziert	75
ungewürzt (f. Schmalz)	01	Katen-	17	m. Ballaststoffen/Inulin	77
Grieben abgepresst		Landrauch	18	mit probiotischen Kulturen*78	
(f. Schmalz)	02	luftgereift	20	in Streifen	57
ungeräuchert		mittelkörnig	21	gewürfelt	59
(f. Leberwurst)	09	schimmelgereift	10	* andere nährwertver-	
aus schlachtwarmem Fleisch	05	vorgebratene Bratwurst	24	änderte Erzeugnisse	80
Aalrauch	11	Rost-	25	pflanzliches Fett	
Bouillon	12	Schutzgas	41	verwendet	81
feinzerkleinert	13	Lakebeutel	42	* andere technische	
gebacken	14	Schäldarm (i. Eigenhaut)	43	Herstellung	90
Formfleisch	29	Kollagendarm	93		
Grill	15	vitaminisiert	73		
		fettreduziert	74		

### Würzung

nur Salz (f. Schmalz)	01	Curry	21	Sauergemüse	33
Gemüse	08	Kümmel	22	Saure Sahne/	
Apfel	09	Paprika	23	Crème fraîche	35
mit Obst	65	Peperoni	43	Dill	36
Ei	10	Chili	45	Joghurt	84
Nüsse/Ölsamen	11	scharf	46	Meerrettich	37
Pistazie	12	Petersilie	24	Honig	39
Pilze	13	Pfeffer	25	Muskat	40
Champignon	14	Senf/-körner	27	Wein	41
Trüffel	15	Kräuter/-mischung	28	Spiritiosen	42
Zwiebel (auch geröstet)	16	Bärlauch	34	Zitronen	44
Käse	18	Majoran	29	mit Farbstoff	79
Schmelzkäse	92	Knoblauch	30	*andere Würzung	90
Sardellen	19	Wacholder	31		
Sahne	20	Oliven	32		

### Geographische Bezeichnung → „Geo. Bezeichnung“

Ammerländer****	11	Münchner	24	Stuttgarter	32
Bayerische, auch Allgäu,		Nürnberger****	25	Süddeutsche, Baden	33
Ansbach, Oberpfalz	12	Oberkrainer	42	Thüringer****	34
Berliner	40	Pariser	26	Tiroler	35
Braunschweiger	13	Pfälzer	27	Ungarische Art	36
Bremer, Niedersachsen,		Polnische,		Westfälisch, auch	
Hannover, Calenberger	14	Pommersche	43	Münsterland, Lipper-	
Bündner	15	Schlesische	44	land, Grafschaft,	
Debrecziner	16	Prager Art	45	Sauerland	37
Frankfurter	17	Regensburger	28	Mecklenburger	50
Fränkische	18	Rheinische, Saar-		Brandenburger	51
Hessische, auch Fuldaer	19	länder, Eifler	46	Harzer	52
Holsteiner/Hamburger	20	Sächsische	48	Dresdner	53
Italienische Art	21	Schwäbische	30	*andere geograph.	
Italien	56	Schwarzwälder****	31	Bezeichnung	90
Kasseler	47	Schweizer	54		
Kölnener	22	Spanien	57		

### freiwilliger Fettdeklaration → „Fettgehalt“

unter 3 % Fett (fettarm)	21	11 – 15 % Fett	23	21 – 25 % Fett	25
3 – 10 % Fett	22	16 – 20 % Fett	24	über 25 % Fett	26

## Sonstige besondere Zusatzbezeichnungen → „Sonstiges“

la	01	*** auch mit	41	***** geschützte	
Deli	02	Schwein *** auch	42	Ursprungsbezeichnung (g. U.)	51
Edel	03	mit Speck Putenfett	43	Halal	52
Plock/Block	04	mit Gelatine	44	Kinderprodukt	55
Weiß/e	05	***** geschützte		*Sonst. bes. Zus.-Bez.	10
Jodsalz**	09	geographische Angabe (g. g. A.)	50		
*** auch mit					
Rind-/Kalbfleisch	40				

## Bioprodukt

Bioland01		Naturland	03	anderes Bioprodukt	05
Demeter 02		nach EU-Öko-VO	04		

\* Genaue Angaben in der 2. Zeile unter „Ergänzungsangaben“ vornehmen.

\*\* Bei Verwendung einer Mischung von Fleischarten bitte unter „Sonstiges“ die „40“ oder „41“ eintragen.

\*\*\* Bei Geflügelprodukten bitte angeben, ob pflanzliches Fett, Speck oder Geflügelfett eingesetzt wird.

## 2. Produktspezifische Zulassungsbestimmungen

### a) DLG-Kodex für prämierte Wurst und Fleischwaren

Der nachfolgende DLG-Kodex für prämierte Produkte ist einzuhalten.

- DLG-prämierte Fleischerzeugnisse werden aus **hochwertigem Ausgangsmaterial** wie Muskelfleisch, Fettgewebe oder pflanzlichem Öl, technologisch unerlässlichen Zusatzstoffen sowie würzenden und ggf. die sensorische und ernährungs-physiologische Qualität verbessernden Zutaten hergestellt.
- Von der **Verwendung ausgeschlossen** sind:
  - Risikomaterialien unabhängig von der Tierart
  - Separatorenfleisch (unabhängig von der Tierart).
- Die Hersteller teilen der Zertifizierungsstelle die **Zutatenlisten** angemeldeter Produkte mit.

Die Zertifizierungsstelle **kontrolliert** die Einhaltung des Kodex. Ergeben die Kontrollen Abweichungen, stellt dies einen Verstoß gegen die DLG-Prüfbestimmungen dar, der eine Aberkennung der Prämierung und ggf. einen Ausschluss des Betriebes von weiteren Teilnahmen an den Qualitätsprüfungen zur Folge hat.

**b) Produkte, die nach LMIV gekennzeichnet sind**, sind so anzumelden, dass eine Kennzeichnungs- und Verpackungsprüfung erfolgt. Eine Übertragung von Ergebnissen von Bedienware auf SB-verpackte Produkte ist nicht möglich.

### c) Nicht zugelassen sind:

- rohe Bratwurst, roher Leberkäse u. dgl.;
- „Einfache Qualitäten“, d. h. Erzeugnisse, die nur mit der Zusatzbezeichnung „einfach“ in den Verkehr gebracht werden dürfen (vgl. Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse, Ziffer 2.14);
- frischer fetter Speck, Wurstfett/Kesselfett, Talg
- Schinkenabschnitte

## 3. Produktspezifische Entnahme und Abrufbestimmungen

Bei Schmalz ist sicherzustellen, dass die Proben durchgekühlt mit max. +7 °C (Gänseschmalz) bzw. max. +16 °C (alle anderen Schmalzerzeugnisse) am Prüfort ankommt.

## 4. Bewertung der Proben

### Verpackungs- und Kennzeichnungsprüfung

Die Verpackungs- und Kennzeichnungsprüfung erfolgt von einer separaten Prüfergruppe. Ziel der Kennzeichnungsprüfung ist es, sicherzustellen, dass DLG-prämierte Produkte die rechtlichen Vorgaben zur Lebensmittelkennzeichnung in den wesentlichen Elementen erfüllen. Eine lebensmittelrechtliche Beurteilung findet nicht statt.

## Laboranalysen

Folgende Analysen werden u. a. im Bedarfsfall durchgeführt:

Parameter	Methode
ELISA	ASU L 01.00-67 1998-09
BEFFE	ASU L 08.00-61 2016-03
Calcium	ASU L 00.00-144 2019-07
Salzgehalt	ASU L 07.00-5/1 2010-01
Gesamtfettgehalt	ASU L 07.00-6 2014-08
Nitrit/Nitratgehalt	ASU L 07.00-12 1990-12
Phosphat	ASU L08.00-11 1992-12

## 5. Produktspezifische Prämierungs- und Vergabebestimmungen

### Fleischerzeugnisse in SB-Packungen

Die ausgetretene Flüssigkeit in der SB-Packung bzw. der Geleeabsatz bei nachpasteurisierten Packungen wird gemessen. Es gelten folgende Grenzwerte:

- feinerkleinerte Brühwurst und rohe Pökelsstückware (z. B. Lachsschinken)
  - bei > 1 – 2 % Fl. Austritt Bewertung 4 Punkte
  - bei > 2 % Fl. Austritt Bewertung 3 Punkte
- grobe Brühwurst und Kochpökelsware sowie Geleeabsatz bei nachpasteurisierten Packungen
  - bei > 2 – 3 % Fl. Austritt Bewertung 4 Punkte
  - bei > 3 % Fl. Austritt Bewertung 3 Punkte

### Berechnung der Qualitätszahl

#### Mischpackungen

Bei SB-Packungen mit verschiedenen Erzeugnissen wird jedes Erzeugnis einzeln bewertet; sofern alle Prüfmerkmal-Ergebnisse mindestens 3 Punkte betragen, gilt der Mittelwert der Qualitätszahl für die Mischung.

Prämierungsvoraussetzungen: es muss in allen Prüfmerkmalen eine Mindestpunktzahl

- von 3,0 Punkten (ungewichtet) bei den Prüfmerkmalen Sensorik
- von 3,0 Punkten (ungewichtet) bei dem Prüfmerkmal Verpackung
- von 5,0 Punkten (ungewichtet) bei dem Prüfmerkmal Kennzeichnung

erreicht werden.

Es werden zuerkannt für:

- 5,00 Punkte – der Goldene DLG-Preis
- 4,60 – 4,99 Punkte – der Silberne DLG-Preis
- 4,10 – 4,59 Punkte – der Bronzene DLG-Preis



## 5. Milcherzeugnisse einschließlich Speiseeis

### 1. Erzeugnissystematik der zugelassenen Produkte

Erzeugnis	Erzeugnis- Nummer
<b>1. Milch und Milchmoderzeugnisse</b>	
<b>Vorzugsmilch</b>	
lose	001 111 000
verpackt	001 112 000
<b>Vollmilch mit natürlichem Fettgehalt</b>	
kurzzeiterhitzt homogenisiert lose	012 121 000
kurzzeiterhitzt homogenisiert verpackt	012 122 000
kurzzeiterhitzt nicht homogenisiert lose	012 111 000
kurzzeiterhitzt nicht homogenisiert verpackt	012 112 000
ESL-Milch Filtrationsverfahren	032 123 000
ESL-Milch kurzzeiterhitzt homogenisiert	032 121 000
ESL-Milch hocheherhitzt homogenisiert	032 122 000
hocheherhitzt homogenisiert verpackt	022 122 000
hocheherhitzt nicht homogenisiert verpackt	022 112 000
ultraeherhitzt	042 122 000
<b>Vollmilch 3,5 % Fett</b>	
kurzzeiterhitzt homogenisiert lose	013 121 000
kurzzeiterhitzt homogenisiert verpackt	013 122 000
kurzzeiterhitzt nicht homogenisiert lose	013 111 000
kurzzeiterhitzt nicht homogenisiert verpackt	013 112 000
ESL-Milch Filtrationsverfahren	033 123 000
ESL-Milch kurzzeiterhitzt homogenisiert	033 121 000
ESL-Milch hocheherhitzt homogenisiert	033 122 000
hocheherhitzt homogenisiert verpackt	023 122 000
hocheherhitzt nicht homogenisiert verpackt	023 112 000
ultraeherhitzt	043 122 000
<b>Fettarme Milch</b>	
eivei3angereichert kurzzeiterhitzt hom. verpackt	014 222 000
eivei3angereichert hocheherhitzt hom. verpackt	024 222 000
eivei3angereichert ultraeherhitzt	044 222 000
kurzzeiterhitzt homogenisiert verpackt	014 122 000
kurzzeiterhitzt nicht homogenisiert verpackt	014 112 000
ESL-Milch Filtrationsverfahren	034 123 000
ESL-Milch kurzzeiterhitzt homogenisiert	034 121 000
ESL-Milch hocheherhitzt homogenisiert	034 122 000
hocheherhitzt homogenisiert verpackt	024 122 000
hocheherhitzt nicht homogenisiert verpackt	024 112 000
ultraeherhitzt	044 122 000
<b>Magermilch</b>	
kurzzeiterhitzt verpackt	015 112 000
ESL-Milch Filtrationsverfahren	035 123 000
ESL-Milch kurzzeiterhitzt homogenisiert	035 121 000
ESL-Milch hocheherhitzt homogenisiert	035 122 000
hocheherhitzt verpackt	025 112 000
eivei3angereichert ultraeherhitzt	045 222 000
ultraeherhitzt	045 122 000
<b>Milchmischgetränk Kakao</b>	
pasteurisiert < 1,0 % Fett	101 113 103
pasteurisiert 1,0 – 3,0 % Fett	101 113 105
pasteurisiert > 3,0 % Fett	101 113 110
ultraeherhitzt < 1,0 % Fett	111 113 103
ultraeherhitzt 1,0 – 3,0 % Fett	111 113 105
ultraeherhitzt > 3,0 % Fett	111 113 110
<b>Milchmischgetränke</b>	
pasteurisiert < 1,0 % Fett	101 413 103
pasteurisiert 1,0 – 3,0 % Fett	101 413 105
pasteurisiert > 3,0 % Fett	101 413 110
ultraeherhitzt < 1,0 % Fett	111 413 103
ultraeherhitzt 1,0 – 3,0 % Fett	111 413 105
ultraeherhitzt > 3,0 % Fett	111 413 110
<b>sonstige Milch</b>	
Ziegenmilch	003 111 000
Schafmilch	004 111 000
Stutenmilch	002 111 000
Produkte, die au3erhalb der Fettgehaltsgrenzen der Erzeugnisnummern liegen, sind ebenfalls zur Prüfung zugelassen.	

<b>2. Saure Milcherzeugnisse und Desserts</b>	
<b>Molkengetränk</b>	
ohne Zusatz pasteurisiert	105 010 000
ohne Zusatz ultraeherhitzt	115 010 000
ohne Zusatz wärmebehandelt	125 010 000
mit Zusatz pasteurisiert	105 113 300
mit Zusatz ultraeherhitzt	115 113 300
mit Zusatz wärmebehandelt	125 113 300
<b>Buttermilch</b>	
Reine Buttermilch höchstens 1,0 % Fett	102 120 003
Buttermilch höchstens 1,0 % Fett	102 210 003
<b>Fruchtbuttermilch</b>	
(Buttermilch mit Zusätzen) unter 1,0 % Fett <sup>1)</sup>	102 323 201
<b>Sauermilch</b>	
Trinksauermilch entrahmt höchstens 0,3 % Fett	102 820 001
Trinksauermilch fettarm 1,5 bis 1,8 % Fett	102 820 006
Trinksauermilch mindestens 3,5 % Fett	102 820 013
<b>Fruchtsauermilch</b>	
verrührt unter 1,0 % Fett <sup>1)</sup>	102 923 203
verrührt 1,0 bis 3,0 % Fett <sup>1)</sup>	102 923 205
verrührt über 3,0 % Fett <sup>1)</sup>	102 923 210
verrührt mindestens 10,0 % Fett <sup>1)</sup>	102 923 220
<b>Dickmilch</b>	
entrahmt höchstens 0,3 % Fett	102 830 001
fettarm 1,5 bis 1,8 % Fett	102 830 006
mindestens 3,5 % Fett	102 830 013
mindestens 10,0 % Fett	102 830 020
<b>Fruchtdickmilch</b>	
unter 1,0 % Fett <sup>1)</sup>	102 932 203
1,0 bis 3,0 % Fett <sup>1)</sup>	102 932 205
über 3,0 % Fett <sup>1)</sup>	102 932 210
mindestens 10,0 % Fett <sup>1)</sup>	102 932 220
<b>Saure Sahne</b>	
sämig mindestens 10,0 % Fett	104 120 020
sämig mindestens 20,0 % Fett	104 120 030
sämig mindestens 30,0 % Fett	104 120 040
sämig mindestens 40,0 % Fett	104 120 050
wärmebehandelt nach Fermentation sämig mindestens 10,0 % Fett	114 120 020
wärmebehandelt nach Fermentation sämig mindestens 20,0 % Fett	114 120 030
wärmebehandelt nach Fermentation sämig mindestens 30,0 % Fett	114 120 040
wärmebehandelt nach Fermentation sämig mindestens 40,0 % Fett	114 120 050
stichfest mindestens 10,0 % Fett	104 130 020
stichfest mindestens 20,0 % Fett	104 130 030
stichfest mindestens 30,0 % Fett	104 130 040
stichfest mindestens 40,0 % Fett	104 130 050
<b>Crème fraîche</b>	
natur mindestens 30,0 % Fett	104 320 030
mit Gewürzen, Kräutern wärmebehandelt <sup>1)</sup>	104 320 100
<b>Streichrahm</b>	
natur	104 530 030
mit Gewürzen, Kräutern, Früchten wärmebehandelt <sup>1)</sup>	104 633 100
<b>Joghurt</b>	
sämig höchstens 0,3 % Fett	103 120 001
sämig 1,5 bis 1,8 % Fett	103 120 006
sämig mindestens 3,5 % Fett	103 120 013
sämig mindestens 10,0 % Fett	103 120 020
stichfest höchstens 0,3 % Fett	103 130 001
stichfest 1,5 bis 1,8 % Fett	103 130 006
stichfest mindestens 3,5 % Fett	103 130 013
stichfest mindestens 10,0 % Fett	103 130 020
trinkfertig höchstens 0,3 % Fett	103 140 001
trinkfertig 1,5 bis 1,8 % Fett	103 140 006
trinkfertig mindestens 3,5 % Fett	103 140 013
<b>Joghurt mild</b>	
sämig höchstens 0,3 % Fett	103 520 003
sämig 1,5 bis 1,8 % Fett	103 520 005
sämig mindestens 3,5 % Fett	103 520 010
sämig mindestens 10,0 % Fett	103 520 020
stichfest höchstens 0,3 % Fett	103 530 003
stichfest 1,5 bis 1,8 % Fett	103 530 005
stichfest mindestens 3,5 % Fett	103 530 010
stichfest mindestens 10,0 % Fett	103 530 020
trinkfertig höchstens 0,3 % Fett	103 540 003
trinkfertig 1,5 bis 1,8 % Fett	103 540 005
trinkfertig mindestens 3,5 % Fett	103 540 010

<b>Fruchtjoghurt</b>	
trinkfertig unter 1,0 % Fett <sup>1)</sup>	103 221 203
trinkfertig 1,0 bis 3,0 % Fett <sup>1)</sup>	103 221 205
trinkfertig über 3,0 % Fett <sup>1)</sup>	103 221 210
unter 1,0 % Fett <sup>1)</sup>	103 223 203
1,0 bis 3,0 % Fett <sup>1)</sup>	103 223 205
über 3,0 % Fett <sup>1)</sup>	103 223 210
mindestens 10,0 % Fett <sup>1)</sup>	103 223 220
<b>Fruchtjoghurt mild</b>	
trinkfertig unter 1,0 % Fett <sup>1)</sup>	103 621 203
trinkfertig 1,0 bis 3,0 % Fett <sup>1)</sup>	103 621 205
trinkfertig über 3,0 % Fett <sup>1)</sup>	103 621 210
unter 1,0 % Fett <sup>1)</sup>	103 623 203
1,0 bis 3,0 % Fett <sup>1)</sup>	103 623 205
über 3,0 % Fett <sup>1)</sup>	103 623 210
mindestens 10,0 % Fett <sup>1)</sup>	103 623 220
<b>Kefir</b>	
sämig höchstens 0,3 % Fett	103 820 001
sämig 1,5 bis 1,8 % Fett	103 820 006
sämig mindestens 3,5 % Fett	103 820 013
sämig mindestens 10,0 % Fett	103 820 020
stichfest höchstens 0,3 % Fett	103 830 001
stichfest 1,5 bis 1,8 % Fett	103 830 006
stichfest mindestens 3,5 % Fett	103 830 013
stichfest mindestens 10,0 % Fett	103 830 020
trinkfertig höchstens 0,3 % Fett	103 840 001
trinkfertig 1,5 bis 1,8 % Fett	103 840 006
trinkfertig mindestens 3,5 % Fett	103 840 013
<b>Kefir mild</b>	
trinkfertig höchstens 0,3 % Fett	106 840 001
trinkfertig 1,5 bis 1,8 % Fett	106 840 006
trinkfertig mindestens 3,5 % Fett	106 840 013
sämig höchstens 0,3 % Fett	106 820 001
sämig 1,5 bis 1,8 % Fett	106 820 006
sämig mindestens 3,5 % Fett	106 820 013
sämig mindestens 10,0 % Fett	106 820 020
stichfest höchstens 0,3 % Fett	106 830 001
stichfest 1,5 bis 1,8 % Fett	106 830 006
stichfest mindestens 3,5 % Fett	106 830 013
stichfest mindestens 10,0 % Fett	106 830 020
<b>Fruchtkefir</b>	
trinkfertig unter 1,0 % Fett <sup>1)</sup>	103 921 203
trinkfertig 1,0 bis 3,0 % Fett <sup>1)</sup>	103 921 205
trinkfertig über 3,0 % Fett <sup>1)</sup>	103 921 210
unter 1,0 % Fett <sup>1)</sup>	103 923 203
1,0 bis 3,0 % Fett <sup>1)</sup>	103 923 205
über 3,0 % Fett <sup>1)</sup>	103 923 210
mindestens 10,0 % Fett <sup>1)</sup>	103 923 220
<b>Fruchtkefir mild</b>	
trinkfertig unter 1,0 % Fett <sup>1)</sup>	104 921 203
trinkfertig 1,0 bis 3,0 % Fett <sup>1)</sup>	104 921 205
trinkfertig über 3,0 % Fett <sup>1)</sup>	104 921 210
unter 1,0 % Fett <sup>1)</sup>	104 923 203
1,0 bis 3,0 % Fett <sup>1)</sup>	104 923 205
über 3,0 % Fett <sup>1)</sup>	104 923 210
mindestens 10,0 % Fett <sup>1)</sup>	104 923 220
<b>Sonstige saure Milcherzeugnisse</b>	
wärmebehandelt unter 1,0 % Fett	113 723 103
wärmebehandelt 1,0 – 3,0 % Fett	113 723 105
wärmebehandelt über 3,0 % Fett	113 723 110
wärmebehandelt mindestens 10 % Fett	113 723 120
wärmebehandelt mindestens 20 % Fett	113 723 130
<b>Sonstige saure Milchscherzeugnisse mit Frucht</b>	
pasteurisiert unter 1,0 % Fett <sup>1)</sup>	104 024 203
pasteurisiert 1,0 bis 3,0 % Fett <sup>1)</sup>	104 024 205
pasteurisiert über 3,0 % Fett <sup>1)</sup>	104 024 210
pasteurisiert mindestens 10,0 % Fett <sup>1)</sup>	104 024 220
wärmebehandelt unter 1,0 % Fett <sup>1)</sup>	124 024 203
wärmebehandelt 1,0-3,0 % Fett <sup>1)</sup>	124 024 205
wärmebehandelt über 3,0 % Fett <sup>1)</sup>	124 024 210
wärmebehandelt mindestens 10 % Fett <sup>1)</sup>	124 024 220
ultraheerhitzt unter 1,0 % Fett <sup>1)</sup>	114 024 203
ultraheerhitzt 1,0 bis 3,0 % Fett <sup>1)</sup>	114 024 205
ultraheerhitzt über 3,0 % Fett <sup>1)</sup>	114 024 210
ultraheerhitzt mindestens 10,0 % Fett <sup>1)</sup>	114 024 220
<b>Sonstige saure Milchscherzeugnisse mit Gewürzen/Lebensmitteln</b>	
pasteurisiert unter 1,0 % Fett	104 320 203
pasteurisiert 1,0 bis 3,0 % Fett	104 320 205
pasteurisiert über 3,0 % Fett	104 024 211
pasteurisiert mindestens 10,0 % Fett	104 024 221

wärmebehandelt über 3,0 % Fett	124 024 211
wärmebehandelt mindestens 10 % Fett	124 024 221
<b>Pudding</b>	
cremig pasteurisiert unter 1,0 % Fett	101 623 103
cremig pasteurisiert 1,0 bis 3,0 % Fett	101 623 105
cremig pasteurisiert über 3,0 % Fett	101 623 110
cremig wärmebehandelt unter 1,0 % Fett	121 623 103
cremig wärmebehandelt 1,0-3,0 % Fett	121 623 105
cremig wärmebehandelt über 3,0 % Fett	121 623 110
cremig ultraheerhitzt unter 1,0 % Fett	111 623 103
cremig ultraheerhitzt 1,0 bis 3,0 % Fett	111 623 105
cremig ultraheerhitzt über 3,0 % Fett	111 623 110
fest pasteurisiert unter 1,0 % Fett	101 633 103
fest pasteurisiert 1,0 bis 3,0 % Fett	101 633 105
fest pasteurisiert über 3,0 % Fett	101 633 110
fest wärmebehandelt unter 1,0 % Fett	121 633 103
fest wärmebehandelt 1,0 bis 3,0 % Fett	121 633 105
fest wärmebehandelt über 3,0 % Fett	121 633 110
fest ultraheerhitzt unter 1,0 % Fett	111 633 103
fest ultraheerhitzt 1,0 bis 3,0 % Fett	111 633 105
fest ultraheerhitzt über 3,0 % Fett	111 633 110
<b>Dessert (muss mindestens 50 % Milchanteil enthalten)</b>	
cremig pasteurisiert unter 1,0 % Fett	101 723 103
cremig pasteurisiert 1,0 bis 3,0 % Fett	101 723 105
cremig pasteurisiert über 3,0 % Fett	101 723 110
cremig pasteurisiert mindestens 10,0 % Fett	101 723 120
cremig wärmebehandelt unter 1,0 % Fett	121 723 103
cremig wärmebehandelt 1,0 bis 3,0 % Fett	121 723 105
cremig wärmebehandelt über 3,0 % Fett	121 723 110
cremig wärmebehandelt mindestens 10 % Fett	121 723 120
cremig ultraheerhitzt unter 1,0 % Fett	111 723 103
cremig ultraheerhitzt 1,0 bis 3,0 % Fett	111 723 105
cremig ultraheerhitzt über 3,0 % Fett	111 723 110
cremig ultraheerhitzt mindestens 10,0 % Fett	111 723 120
fest pasteurisiert unter 1,0 % Fett	101 733 103
fest pasteurisiert 1,0 bis 3,0 % Fett	101 733 105
fest pasteurisiert über 3,0 % Fett	101 733 110
fest pasteurisiert mindestens 10,0 % Fett	101 733 120
fest wärmebehandelt unter 1,0 % Fett	121 733 103
fest wärmebehandelt 1,0 – 3,0 % Fett	121 733 105
fest wärmebehandelt über 3,0 % Fett	121 733 110
fest wärmebehandelt mindestens 10 % Fett	121 733 120
fest ultraheerhitzt unter 1,0 % Fett	111 733 103
fest ultraheerhitzt 1,0 bis 3,0 % Fett	111 733 105
fest ultraheerhitzt über 3,0 % Fett	111 733 110
fest ultraheerhitzt mindestens 10,0 % Fett	111 733 120
<b>Milchspeise</b>	
pasteurisiert z. B. Grieß-, Reisbrei <sup>1)</sup>	101 823 000
wärmebehandelt z. B. Grieß-, Reisbrei <sup>1)</sup>	121 823 000
ultraheerhitzt z. B. Grieß-, Reisbrei <sup>1)</sup>	111 823 100
<b>Sonstige nicht saure Milchscherzeugnisse</b>	
pasteurisiert unter 1,0 % Fett <sup>1)</sup>	101 900 003
pasteurisiert 1,0 bis 3,0 % Fett <sup>1)</sup>	101 900 005
pasteurisiert über 3,0 % Fett <sup>1)</sup>	101 900 010
pasteurisiert mindestens 10,0 % Fett <sup>1)</sup>	101 900 020
wärmebehandelt unter 1,0 % Fett <sup>1)</sup>	121 900 003
wärmebehandelt 1,0 – 3,0 % Fett <sup>1)</sup>	121 900 005
wärmebehandelt über 3,0 % Fett <sup>1)</sup>	121 900 010
wärmebehandelt mindestens 10 % Fett <sup>1)</sup>	121 900 020
ultraheerhitzt unter 1,0 % Fett <sup>1)</sup>	111 900 003
ultraheerhitzt 1,0 bis 3,0 % Fett <sup>1)</sup>	111 900 005
ultraheerhitzt über 3,0 % Fett <sup>1)</sup>	111 900 010
ultraheerhitzt mindestens 10,0 % Fett <sup>1)</sup>	111 900 020
Produkte, die außerhalb der Fettgehaltsgrenzen der Erzeugnisnummern liegen, sind ebenfalls zur Prüfung zugelassen.	
<b>Mischpackungen</b>	
Mischpackung Saure Milchscherzeugnisse	103 000 000
Mischpackung Dessertserzeugnisse	104 000 000
<sup>1)</sup> Der Fettgehalt bezieht sich auf die Ausgangsmilch.	
<b>3. Sahne, Schlag- und Sprühsahne</b>	
<b>Schlagsahne</b>	
pasteurisiert lose	201 100 000
pasteurisiert verpackt	201 200 000
wärmebehandelt verpackt	201 300 000
ultraheerhitzt verpackt	202 200 000
<b>Sahne</b>	
pasteurisiert lose	211 100 000
pasteurisiert verpackt	211 200 000
wärmebehandelt verpackt	211 300 000
ultraheerhitzt verpackt	212 200 000

<b>Spezielle Sahne</b>	
pasteurisiert verpackt (mit Produktbeschreibung)	221 200 000
wärmebehandelt verpackt (mit Produktbeschreibung)	221 300 000
ultrahocherhitzt verpackt (mit Produktbeschreibung)	222 200 000
<b>Sprühfertige Sahne</b>	
ultrahocherhitzt	230 000 000
Diät ultrahocherhitzt	231 000 000
mit Geschmackszutaten ultrahocherhitzt	232 000 000

<b>4. Dauermilcherzeugnisse, Kasein und andere Milcheiweißerzeugnisse</b>	
<b>Kondensmilch</b>	
mindestens 4,0 % Fettgehalt	311 030 000
mindestens 7,5 % Fettgehalt	311 100 000
mindestens 8,0 % Fettgehalt	311 118 000
mindestens 9,0 % Fettgehalt	311 119 000
mindestens 10,0 % Fettgehalt	311 120 000
mindestens 15,0 % Fettgehalt	312 150 000
ultrahocherhitzt mindestens 4,0 % Fettgehalt	361 030 000
ultrahocherhitzt mindestens 7,5 % Fettgehalt	361 100 000
ultrahocherhitzt mindestens 8,0 % Fettgehalt	361 118 000
ultrahocherhitzt mindestens 9,0 % Fettgehalt	361 119 000
ultrahocherhitzt mindestens 10,0 % Fettgehalt	361 120 000
Kondensmilcherzeugnis	313 000 000
Kondensmilcherzeugnis ultrahocherhitzt	363 000 000
<b>Gezuckerte Kondensmilch</b>	
höchstens 1,0 % Fettgehalt	311 021 000
1,0 % bis 8,0 % Fettgehalt	311 041 000
mindestens 8,0 % Fettgehalt	311 111 000
<b>Kaffeesahne</b>	
sterilisierte 10 % Fettgehalt	322 120 000
sterilisierte 12 % Fettgehalt	322 121 000
sterilisierte 15 % Fettgehalt	322 122 000
ultrahocherhitzt 10 % Fettgehalt	362 120 000
ultrahocherhitzt 12 % Fettgehalt	362 121 000
ultrahocherhitzt 15 % Fettgehalt	362 122 000
<b>Sterilisierte Milch</b>	
1,5 bis 1,8 % Fettgehalt	321 060 000
3,5 % Fettgehalt	321 080 000
<b>Sterilisiertes Milchmischgetränk Kakao</b>	
aus entrahmter Milch	321 011 100
aus teilentrahmter Milch	321 061 100
aus Vollmilch	321 081 100
<b>Sonstige sterilisierte Milchmischgetränke</b>	
aus entrahmter Milch	321 011 400
aus teilentrahmter Milch	321 061 400
aus Vollmilch	321 081 400
<b>Milchpulver</b>	
Magermilchpulver Sprühware	331 050 000
Magermilchpulver Sprühware instantisiert	331 053 000
Magermilchpulver Walzenware	341 050 000
teilentrahmtes Milchpulver Sprühware	331 070 000
teilentrahmtes Milchpulver Walzenware	341 070 000
Vollmilchpulver Sprühware	331 300 000
Vollmilchpulver Sprühware instantisiert	331 303 000
Vollmilchpulver Walzenware	341 300 000
Sahnpulver Sprühware	332 400 000
Sahnpulver Walzenware	342 400 000
<b>Buttermilchpulver</b>	
Süß-Buttermilchpulver Sprühware	337 000 000
Süß-Buttermilchpulver Walzenware	347 100 020
Sauer-Buttermilchpulver Sprühware	337 100 000
<b>Joghurtpulver</b>	
Sprühware	338 000 000
<b>Molkenpulver</b>	
Süßmolkenpulver Sprühware	333 000 000
Süßmolkenpulver Sprühware instantisiert	333 003 000
Sauermolkenpulver Sprühware	334 000 000
Entsalztes Molkenpulver	333 002 000
Sonstige Molkenpulvererzeugnisse (m. Produktbeschreibung)	335 000 000
<b>Säurekasein</b>	
grob	305 000 000
fein	305 100 000
<b>Ammonium-, Kalium- und Natrium-Kaseinat sowie Mischungen daraus</b>	
Sprühware	306 000 000
Walzenware	307000 000

<b>Sonstiges Kaseinat, z. B. Kalzium- und Magnesium-Kaseinat sowie Mischungen dieser mit anderen Kaseinaten</b>	
Sprühware	306 100 000
Walzenware	307 100 000
<b>5. Butter</b>	
<b>Butter</b>	
Sauerrahmbutter ungesalzen	511 000 000
Sauerrahmbutter gesalzen	512 000 000
Mildgesäuerte Butter ungesalzen	521 000 000
Mildgesäuerte Butter gesalzen	522 000 000
Süßrahmbutter ungesalzen	531 000 000
Süßrahmbutter gesalzen	532 000 000
<b>Butter in Verbraucherpackung</b>	
Sauerrahmbutter ungesalzen	811 000 000
Sauerrahmbutter gesalzen	812 000 000
Mildgesäuerte Butter ungesalzen	821 000 000
Mildgesäuerte Butter gesalzen	822 000 000
Süßrahmbutter ungesalzen	831 000 000
Süßrahmbutter gesalzen	832 000 000
Halbfett- und Dreiviertelfettbutter	891 000 000
<b>Butterzubereitung in Verbraucherpackung</b>	
mit Kräutern u./o. Gewürzen	871 000 000
mit Früchten u./o. süßen Zutaten	872 000 000
<b>Dreiviertelfett- und Halbfettbutter</b>	891 000 000
<b>Milchstreichfett</b>	892 000 000
<b>Mischfetterzeugnisse</b>	895 000 000
<b>Mischfettzubereitungen mit Zutaten</b>	896 000 000
<b>Butterschmalz</b>	890 000 000
<b>6. Speiseeis</b>	
<b>Speiseeis mit und ohne flüssigen/pastenartigen und/oder festen Zugaben</b>	
Sahneeis	400 000 000
Eiskrem	401 000 000
Eiskrem nach Euroglace-Codex	401 100 000
Fruchteiskrem	402 000 000
Einfach-Eiskrem	403 000 000
Milcheis	404 000 000
Eis aus Milcherzeugnissen	404 500 000
Fruchteis ohne Luft	405 000 000
(Frucht)Sorbet	444 000 000
Sorbet aus Zitrusfrüchten	444 000 001
Fruchteis mit Luft	406 000 000
Fruchteis mit Milchbestandteilen	407 000 000
Eiskrem-Fürst-Pückler-Art	408 121 000
Kombinationseis	408 000 400
Kombinationseis mit Fruchteis	408 000 405
Kombinationseis mit Fruchteis mit Milchbestandteilen	408 000 407
Kremeis	409 000 000
Eis mit Pflanzenfett	420 000 000
Multipackungen aus mindestens 3 Speiseeis	470 000 000
Multipackungen aus mindestens 6 Speiseeis	470 500 000
Wassereis	440 000 000
Eispulver/Eismix (Halbfertigerzeugnisse)	490 000 001
<b>Die Zuordnung für Weicheis erfolgt mit den hier aufgeführten Erzeugnisnummern</b>	

**Kombinationsprodukte** im Sinne dieses Prüfverfahrens sind alle Speiseeiserzeugnisse aus:

- verschiedenen Speiseeissorten
- gleichen Speiseeissorten verschiedener Geschmacksrichtungen.

<b>7. Käse</b>	
Falls Käse aus Milch mit natürlichem Fettgehalt hergestellt wurde, dies bitte im Anmeldeschein unter „sonstige Ergänzungsangaben“ notieren.	
<b>Sonstige freie Sorten geriebener/gestiftelter Käse</b>	
20 % Fett i. Tr./i. Vp. <sup>2)</sup>	919 312 000
30 % Fett i. Tr./i. Vp. <sup>2)</sup>	919 313 000
mindestens 32 % Fett i.Tr.	919 313 200
40 % Fett i. Tr./i. Vp. <sup>2)</sup>	919 314 000
45 % Fett i. Tr./i. Vp. <sup>2)</sup>	919 314 500
48 % Fett i. Tr./i. Vp. <sup>2)</sup>	919 314 800
50 % Fett i. Tr./i. Vp. <sup>2)</sup>	919 315 000
55 % Fett i. Tr./i. Vp. <sup>2)</sup>	919 315 500
60 % Fett i. Tr./i. Vp. <sup>2)</sup>	919 316 000
<b>Käseaufschnitt</b>	
mit mehreren Sorten i. Vp. <sup>2)</sup>	919 000 000

<sup>2)</sup> Bei diesen Erzeugnissen wird eine Verpackungs- und Kennzeichnungsprüfung durchgeführt.



<b>Emmentaler</b>	
45 % Fett i. Tr. aus Rohmilch	611 114 501
45 % Fett i. Tr.	611 114 500
45 % aus Rohmilch in Verpackung <sup>2)</sup>	911 114 501
45 % Fett i. Tr. in Verpackung*	911 114 500
<b>Bergkäse</b>	
mindestens 45 % Fett i. Tr. aus Rohmilch	611 124 501
mindestens 45 % Fett i. Tr.	611 124 500
mindestens 45 % Fett i. Tr. aus Rohmilch in Verpackung <sup>2)</sup>	911 124 501
mindestens 45 % Fett i. Tr. in Verpackung <sup>2)</sup>	911 124 500
<b>Chester (Cheddar)</b>	
45 % Fett i. Tr.	611 134 500
50 % Fett i. Tr.	611 135 000
45 % Fett i. Tr. in Verpackung <sup>2)</sup>	911 134 500
50 % Fett i. Tr. in Verpackung <sup>2)</sup>	911 135 000
<b>Tiefländer</b>	
45 % Fett i. Tr.	611 144 500
50 % Fett i. Tr.	611 145 000
45 % Fett i. Tr. in Verpackung <sup>2)</sup>	911 144 500
50 % Fett i. Tr. in Verpackung <sup>2)</sup>	911 145 000
<b>Freie Sorte Hartkäse-Viereck</b>	
45 % Fett i. Tr.	611 214 500
50 % Fett i. Tr.	611 215 000
45 % Fett i. Tr. in Verpackung <sup>2)</sup>	911 214 500
50 % Fett i. Tr. in Verpackung <sup>2)</sup>	911 215 000
<b>Freie Sorte Hartkäse</b>	
30 % Fett i. Tr.	611 313 000
mindestens 32 % Fett i.Tr.	611 313 200
40 % Fett i. Tr.	611 314 000
45 % Fett i. Tr.	611 314 500
mit natürlichem Fettgehalt	611 314 501
50 % Fett i. Tr.	611 315 000
30 % Fett i. Tr. in Verpackung <sup>2)</sup>	911 313 000
mindestens 32 % Fett i.Tr. in Verpackung <sup>2)</sup>	911 313 200
40 % Fett i. Tr. in Verpackung <sup>2)</sup>	911 314 000
45 % Fett i. Tr. in Verpackung <sup>2)</sup>	911 314 500
50 % Fett i. Tr. in Verpackung <sup>2)</sup>	911 315 000
mit natürlichem Fettgehalt/in Verpackung <sup>2)</sup>	911 314 501
<b>Gouda</b>	
30 % Fett i. Tr.	612 113 000
40 % Fett i. Tr.	612 114 000
45 % Fett i. Tr.	612 114 500
48 % Fett i. Tr.	612 114 800
50 % Fett i. Tr.	612 115 000
30 % Fett i. Tr. in Verpackung <sup>2)</sup>	912 113 000
40 % Fett i. Tr. in Verpackung <sup>2)</sup>	912 114 000
45 % Fett i. Tr. in Verpackung <sup>2)</sup>	912 114 500
48 % Fett i. Tr. in Verpackung <sup>2)</sup>	912 114 800
50 % Fett i. Tr. in Verpackung <sup>2)</sup>	912 115 000
<b>Edamer</b>	
30 % Fett i. Tr.	612 123 000
40 % Fett i. Tr.	612 124 000
45 % Fett i. Tr.	612 124 500
50 % Fett i. Tr.	612 125 000
30 % Fett i. Tr. in Verpackung <sup>2)</sup>	912 123 000
40 % Fett i. Tr. in Verpackung <sup>2)</sup>	912 124 000
45 % Fett i. Tr. in Verpackung <sup>2)</sup>	912 124 500
50 % Fett i. Tr. in Verpackung <sup>2)</sup>	912 125 000
<b>Tilsiter</b>	
30 % Fett i. Tr.	612 133 000
40 % Fett i. Tr.	612 134 000
45 % Fett i. Tr.	612 134 500
50 % Fett i. Tr.	612 135 000
60 % Fett i. Tr.	612 136 000
30 % Fett i. Tr. in Verpackung <sup>2)</sup>	912 133 000
40 % Fett i. Tr. in Verpackung <sup>2)</sup>	912 134 000
45 % Fett i. Tr. in Verpackung <sup>2)</sup>	912 134 500
50 % Fett i. Tr. in Verpackung <sup>2)</sup>	912 135 000
60 % Fett i. Tr. in Verpackung <sup>2)</sup>	912 136 000
<b>Wilstermarschkäse</b>	
45 % Fett i. Tr.	612 144 500
50 % Fett i. Tr.	612 145 000
45 % Fett i. Tr. in Verpackung <sup>2)</sup>	912 144 500
50 % Fett i. Tr. in Verpackung <sup>2)</sup>	912 145 000
<b>Tollenser</b>	
40 % Fett i. Tr.	612 154 000
45 % Fett i. Tr.	612 154 500

50 % Fett i. Tr.	612 155 000
40 % Fett i. Tr. in Verpackung <sup>2)</sup>	912 154 000
45 % Fett i. Tr. in Verpackung <sup>2)</sup>	912 154 500
50 % Fett i. Tr. in Verpackung <sup>2)</sup>	912 155 000
<b>Freie Sorte Schnittkäse</b>	
mager	612 310 000
10 % Fett i. Tr.	612 311 000
20 % Fett i. Tr.	612 312 000
30 % Fett i. Tr.	612 313 000
40 % Fett i. Tr.	612 314 000
45 % Fett i. Tr.	612 314 500
mit natürlichem Fettgehalt	612 314 501
50 % Fett i. Tr.	612 315 000
55 % Fett i. Tr.	612 315 500
60 % Fett i. Tr.	612 316 000
mager in Verpackung <sup>2)</sup>	912 310 000
10 % Fett i. Tr. in Verpackung <sup>2)</sup>	912 311 000
20 % Fett i. Tr. in Verpackung <sup>2)</sup>	912 312 000
30 % Fett i. Tr. in Verpackung <sup>2)</sup>	912 313 000
40 % Fett i. Tr. in Verpackung <sup>2)</sup>	912 314 000
45 % Fett i. Tr. in Verpackung <sup>2)</sup>	912 314 500
mit natürlichem Fettgehalt/in Verpackung <sup>2)</sup>	912 314 501
50 % Fett i. Tr. in Verpackung <sup>2)</sup>	912 315 000
55 % Fett i. Tr. in Verpackung <sup>2)</sup>	912 315 500
60 % Fett i. Tr. in Verpackung <sup>2)</sup>	912 316 000
<b>Steinbuscher</b>	
30 % Fett i. Tr.	613 113 000
45 % Fett i. Tr.	613 114 500
50 % Fett i. Tr.	613 115 000
30 % Fett i. Tr. in Verpackung <sup>2)</sup>	913 113 000
45 % Fett i. Tr. in Verpackung <sup>2)</sup>	913 114 500
50 % Fett i. Tr. in Verpackung <sup>2)</sup>	913 115 000
<b>Edelpilzkäse</b>	
45 % Fett i. Tr.	613 124 500
50 % Fett i. Tr.	613 125 000
60 % Fett i. Tr.	613 126 000
45 % Fett i. Tr. in Verpackung <sup>2)</sup>	913 124 500
50 % Fett i. Tr. in Verpackung <sup>2)</sup>	913 125 000
60 % Fett i. Tr. in Verpackung <sup>2)</sup>	913 126 000
<b>Butterkäse</b>	
45 % Fett i. Tr.	613 134 500
50 % Fett i. Tr.	613 135 000
60 % Fett i. Tr.	613 136 000
45 % Fett i. Tr. in Verpackung <sup>2)</sup>	913 134 500
50 % Fett i. Tr. in Verpackung <sup>2)</sup>	913 135 000
60 % Fett i. Tr. in Verpackung <sup>2)</sup>	913 136 000
<b>Weißacker</b>	
40 % Fett i. Tr.	613 144 000
45 % Fett i. Tr.	613 144 500
50 % Fett i. Tr.	613 145 000
40 % Fett i. Tr. in Verpackung <sup>2)</sup>	913 144 000
45 % Fett i. Tr. in Verpackung <sup>2)</sup>	913 144 500
50 % Fett i. Tr. in Verpackung <sup>2)</sup>	913 145 000
<b>Freie Sorte halbfester Schnittkäse</b>	
20 % Fett i. Tr.	613 312 000
30 % Fett i. Tr.	613 313 000
40 % Fett i. Tr.	613 314 000
45 % Fett i. Tr.	613 314 500
mit natürlichem Fettgehalt	613 314 501
50 % Fett i. Tr.	613 315 000
55 % Fett i. Tr.	613 315 500
60 % Fett i. Tr.	613 316 000
65 % Fett i. Tr.	613 316 500
20 % Fett i. Tr. in Verpackung <sup>2)</sup>	913 312 000
30 % Fett i. Tr. in Verpackung <sup>2)</sup>	913 313 000
40 % Fett i. Tr. in Verpackung <sup>2)</sup>	913 314 000
45 % Fett i. Tr. in Verpackung <sup>2)</sup>	913 314 500
mit natürlichem Fettgehalt/in Verpackung <sup>2)</sup>	913 314 501
50 % Fett i. Tr. in Verpackung <sup>2)</sup>	913 315 000
55 % Fett i. Tr. in Verpackung <sup>2)</sup>	913 315 500
60 % Fett i. Tr. in Verpackung <sup>2)</sup>	913 316 000
65 % Fett i. Tr. in Verpackung <sup>2)</sup>	913 316 500
<b>Provolone</b>	
30 % Fett i. Tr.	613 323 000
40 % Fett i. Tr.	613 324 000

<sup>2)</sup> Bei diesen Erzeugnissen wird eine Verpackungs- und Kennzeichnungsprüfung durchgeführt.

45 % Fett i. Tr.	613 224 500
50 % Fett i. Tr.	613 325 000
30 % Fett i. Tr. in Verpackung <sup>2)</sup>	913 323 000
40 % Fett i. Tr. in Verpackung <sup>2)</sup>	913 324 000
45 % Fett i. Tr. in Verpackung <sup>2)</sup>	913 224 500
50 % Fett i. Tr. in Verpackung <sup>2)</sup>	913 325 000
<b>Mozzarella</b>	
20 % Fett i. Tr.	913 332 000
30 % Fett i. Tr.	913 333 000
40 % Fett i. Tr.	913 334 000
45 % Fett i. Tr.	913 334 500
50 % Fett i. Tr.	913 335 000
60 % Fett i. Tr. und darüber	913 336 000
<b>Schnittfester Mozzarella</b>	
20 % Fett i. Tr.	613 342 000
30 % Fett i. Tr.	613 343 000
40 % Fett i. Tr.	613 344 000
45 % Fett i. Tr.	613 344 500
50 % Fett i. Tr.	613 345 000
60 % Fett i. Tr. und darüber	613 346 000
20 % Fett i. Tr. in Verpackung <sup>2)</sup>	913 342 000
30 % Fett i. Tr. in Verpackung <sup>2)</sup>	913 343 000
40 % Fett i. Tr. in Verpackung <sup>2)</sup>	913 344 000
45 % Fett i. Tr. in Verpackung <sup>2)</sup>	913 344 500
50 % Fett i. Tr. in Verpackung <sup>2)</sup>	913 345 000
60 % Fett i. Tr. und darüber in Verpackung <sup>2)</sup>	913 346 000
<b>Camembert</b>	
30 % Fett i. Tr. in Verpackung <sup>2)</sup>	914 113 000
40 % Fett i. Tr. in Verpackung <sup>2)</sup>	914 114 000
45 % Fett i. Tr. in Verpackung <sup>2)</sup>	914 114 500
50 % Fett i. Tr. in Verpackung <sup>2)</sup>	914 115 000
55 % Fett i. Tr. in Verpackung <sup>2)</sup>	914 115 500
60 % Fett i. Tr. in Verpackung <sup>2)</sup>	914 116 000
65 % Fett i. Tr. in Verpackung <sup>2)</sup>	914 116 500
70 % Fett i. Tr. in Verpackung <sup>2)</sup>	914 117 000
<b>Brie</b>	
45 % Fett i. Tr. in Verpackung <sup>2)</sup>	914 124 500
50 % Fett i. Tr. in Verpackung <sup>2)</sup>	914 125 000
55 % Fett i. Tr. in Verpackung <sup>2)</sup>	914 125 500
60 % Fett i. Tr. in Verpackung <sup>2)</sup>	914 126 000
65 % Fett i. Tr. in Verpackung <sup>2)</sup>	914 126 500
70 % Fett i. Tr. in Verpackung <sup>2)</sup>	914 127 000
<b>Romadur</b>	
20 % Fett i. Tr. in Verpackung <sup>2)</sup>	914 132 000
30 % Fett i. Tr. in Verpackung <sup>2)</sup>	914 133 000
40 % Fett i. Tr. in Verpackung <sup>2)</sup>	914 134 000
45 % Fett i. Tr. in Verpackung <sup>2)</sup>	914 134 500
50 % Fett i. Tr. in Verpackung <sup>2)</sup>	914 135 000
60 % Fett i. Tr. in Verpackung <sup>2)</sup>	914 136 000
<b>Limburger</b>	
20 % Fett i. Tr. in Verpackung <sup>2)</sup>	914 142 000
30 % Fett i. Tr. in Verpackung <sup>2)</sup>	914 143 000
40 % Fett i. Tr. in Verpackung <sup>2)</sup>	914 144 000
45 % Fett i. Tr. in Verpackung <sup>2)</sup>	914 144 500
50 % Fett i. Tr. in Verpackung <sup>2)</sup>	914 145 000
60 % Fett i. Tr. in Verpackung <sup>2)</sup>	914 146 000
<b>Münsterkäse</b>	
45 % Fett i. Tr. in Verpackung <sup>2)</sup>	914 154 000
50 % Fett i. Tr. in Verpackung <sup>2)</sup>	914 155 000
<b>Altenburger Ziegenkäse</b>	
30 % Fett i. Tr. in Verpackung <sup>2)</sup>	914 163 000
45 % Fett i. Tr. in Verpackung <sup>2)</sup>	914 164 500
<b>Odenwälder Frühstückskäse</b>	
10 % Fett i. Tr. in Verpackung <sup>2)</sup>	914 171 000
20 % Fett i. Tr. in Verpackung <sup>2)</sup>	914 172 000
45 % Fett i. Tr. in Verpackung <sup>2)</sup>	914 174 500
<b>Sonneborner Weichkäse</b>	
45 % Fett i. Tr. in Verpackung <sup>2)</sup>	914 184 500
<b>Freie Sorte Weichkäse</b>	
mager in Verpackung <sup>2)</sup>	914 310 000
10 % Fett i. Tr. in Verpackung <sup>2)</sup>	914 311 000
20 % Fett i. Tr. in Verpackung <sup>2)</sup>	914 312 000
30 % Fett i. Tr. in Verpackung <sup>2)</sup>	914 313 000
40 % Fett i. Tr. in Verpackung <sup>2)</sup>	914 314 000
45 % Fett i. Tr. in Verpackung <sup>2)</sup>	914 314 500

mit natürlichem Fettgehalt/in Verpackung <sup>2)</sup>		914 314 501
50 % Fett i. Tr. in Verpackung <sup>2)</sup>		914 315 000
55 % Fett i. Tr. in Verpackung <sup>2)</sup>		914 315 500
60 % Fett i. Tr. in Verpackung <sup>2)</sup>		914 316 000
65 % Fett i. Tr. in Verpackung <sup>2)</sup>		914 316 500
70 % Fett i. Tr. in Verpackung <sup>2)</sup>		914 317 000
<b>Freie Sorte Käse in Flüssigkeit</b>		
10 % Fett i. Tr. in Verpackung <sup>2)</sup>		920 001 000
20 % Fett i. Tr. in Verpackung <sup>2)</sup>		920 002 000
30 % Fett i. Tr. in Verpackung <sup>2)</sup>		920 003 000
40 % Fett i. Tr. in Verpackung <sup>2)</sup>		920 004 000
45 % Fett i. Tr. in Verpackung <sup>2)</sup>		920 004 500
50 % Fett i. Tr. in Verpackung <sup>2)</sup>		920 005 000
60 % Fett i. Tr. und darüber in Verpackung <sup>2)</sup>		920 006 000
<b>Salzlakenkäse</b>		
Salzlakenkäse 45 % Fett i.Tr. in Verpackung <sup>2)</sup>		920 004 503
Salzlakenkäse mit natürlichem Fettgehalt		620 004 502
Salzlakenkäse mit natürlichem Fettgehalt in Verpackung <sup>2)</sup>		920 004 502
<b>Feta</b>		
Feta mindestens 45 % Fett i.Tr. in Verpackung <sup>2)</sup>		920 004 501
<b>Edelschimmelkäse</b>		
mager in Verpackung <sup>2)</sup>		915 110 000
<b>Gelbkäse</b>		
mager in Verpackung <sup>2)</sup>		915 115 000
<b>Harzer Käse, Mainzer Käse</b>		
mager in Verpackung <sup>2)</sup>		915 120 000
<b>Olmützer Quargel</b>		
mager in Verpackung <sup>2)</sup>		915 130 000
<b>Freie Sorte Sauermilchkäse</b>		
mager		615 310 000
10 % Fett i. Tr.		615 311 000
mager in Verpackung <sup>2)</sup>		915 310 000
10 % Fett i. Tr. in Verpackung <sup>2)</sup>		915 311 000
<b>Kochkäse</b>		
mager in Verpackung <sup>2)</sup>		916 110 000
10 % Fett i. Tr. in Verpackung <sup>2)</sup>		916 111 000
20 % Fett i. Tr. in Verpackung <sup>2)</sup>		916 112 000
30 % Fett i. Tr. in Verpackung <sup>2)</sup>		916 113 000
40 % Fett i. Tr. in Verpackung <sup>2)</sup>		916 114 000
45 % Fett i. Tr. in Verpackung <sup>2)</sup>		916 114 500
50 % Fett i. Tr. in Verpackung <sup>2)</sup>		916 115 000
60 % Fett i. Tr. in Verpackung <sup>2)</sup>		916 116 000
<b>Freie Sorte Kochkäse</b>		
mager in Verpackung <sup>2)</sup>		916 210 000
10 % Fett i. Tr. in Verpackung <sup>2)</sup>		916 211 000
20 % Fett i. Tr. in Verpackung <sup>2)</sup>		916 212 000
30 % Fett i. Tr. in Verpackung <sup>2)</sup>		916 213 000
40 % Fett i. Tr. in Verpackung <sup>2)</sup>		916 214 000
45 % Fett i. Tr. in Verpackung <sup>2)</sup>		916 214 500
50 % Fett i. Tr. in Verpackung <sup>2)</sup>		916 215 000
60 % Fett i. Tr. in Verpackung <sup>2)</sup>		916 216 000
<b>Sauermilchquark zur Herstellung von ...</b>		
Sauermilchkäse mager		617 110 000
Kochkäse mager		617 120 000
<b>Käsezubereitungen</b>		
mager		619 110 000
10 % Fett i. Tr.		619 111 000
20 % Fett i. Tr.		619 112 000
30 % Fett i. Tr.		619 113 000
40 % Fett i. Tr.		619 114 000
45 % Fett i. Tr.		619 114 500
50 % Fett i. Tr.		619 115 000
60 % Fett i. Tr.		619 116 000
70 % Fett i. Tr.		619 117 000
mager in Verpackung <sup>2)</sup>		919 110 000
10 % Fett i. Tr. in Verpackung <sup>2)</sup>		919 111 000
20 % Fett i. Tr. in Verpackung <sup>2)</sup>		919 112 000
30 % Fett i. Tr. in Verpackung <sup>2)</sup>		919 113 000
40 % Fett i. Tr. in Verpackung <sup>2)</sup>		919 114 000
45 % Fett i. Tr. in Verpackung <sup>2)</sup>		919 114 500
50 % Fett i. Tr. in Verpackung <sup>2)</sup>		919 115 000
60 % Fett i. Tr. in Verpackung <sup>2)</sup>		919 116 000
70 % Fett i. Tr. in Verpackung <sup>2)</sup>		919 117 000

<sup>2)</sup> Bei diesen Erzeugnissen wird eine Verpackungs- und Kennzeichnungsprüfung durchgeführt.

<b>Schmelzkäse aus Hartkäse</b>	
40 % Fett i. Tr. in Verpackung <sup>2)</sup>	921 114 000
45 % Fett i. Tr. in Verpackung <sup>2)</sup>	921 114 500
50 % Fett i. Tr. in Verpackung <sup>2)</sup>	921 115 000
<b>Schmelzkäse schnittfest oder in Scheiben</b>	
20 % Fett i. Tr. in Verpackung <sup>2)</sup>	921 132 000
30 % Fett i. Tr. in Verpackung <sup>2)</sup>	921 133 000
40 % Fett i. Tr. in Verpackung <sup>2)</sup>	921 134 000
45 % Fett i. Tr. in Verpackung <sup>2)</sup>	921 134 500
50 % Fett i. Tr. in Verpackung <sup>2)</sup>	921 135 000
<b>Schmelzkäse streichfähig</b>	
20 % Fett i. Tr. in Verpackung <sup>2)</sup>	921 152 000
30 % Fett i. Tr. in Verpackung <sup>2)</sup>	921 153 000
40 % Fett i. Tr. in Verpackung <sup>2)</sup>	921 154 000
45 % Fett i. Tr. in Verpackung <sup>2)</sup>	921 154 500
50 % Fett i. Tr. in Verpackung <sup>2)</sup>	921 155 000
60 % Fett i. Tr. in Verpackung <sup>2)</sup>	921 156 000
70 % Fett i. Tr. in Verpackung <sup>2)</sup>	921 157 000
<b>Schmelzkäsezubereitungen Portion/Torte</b>	
20 % Fett i. Tr. in Verpackung <sup>2)</sup>	921 172 000
30 % Fett i. Tr. in Verpackung <sup>2)</sup>	921 173 000
40 % Fett i. Tr. in Verpackung <sup>2)</sup>	921 174 000
45 % Fett i. Tr. in Verpackung <sup>2)</sup>	921 174 500
50 % Fett i. Tr. in Verpackung <sup>2)</sup>	921 175 000
55 % Fett i. Tr. in Verpackung <sup>2)</sup>	921 175 500
60 % Fett i. Tr. in Verpackung <sup>2)</sup>	921 176 000
65 % Fett i. Tr. in Verpackung <sup>2)</sup>	921 176 500
70 % Fett i. Tr. in Verpackung <sup>2)</sup>	921 177 000
<b>Schmelzkäsezubereitungen Block/Scheiben</b>	
20 % Fett i. Tr. in Verpackung <sup>2)</sup>	921 182 000
30 % Fett i. Tr. in Verpackung <sup>2)</sup>	921 183 000
40 % Fett i. Tr. in Verpackung <sup>2)</sup>	921 184 000
45 % Fett i. Tr. in Verpackung <sup>2)</sup>	921 184 500
50 % Fett i. Tr. in Verpackung <sup>2)</sup>	921 185 000
55 % Fett i. Tr. in Verpackung <sup>2)</sup>	921 185 500
60 % Fett i. Tr. in Verpackung <sup>2)</sup>	921 186 000
65 % Fett i. Tr. in Verpackung <sup>2)</sup>	921 186 500
70 % Fett i. Tr. in Verpackung <sup>2)</sup>	921 187 000
<b>Mischpackungen</b>	
Mischpackung Schmelzkäsezubereitung	919 100 000
<b>8. Convenience Käse</b>	
Convenience Käse gekühlt mit Dip	900 160 102
Convenience Käse gekühlt ohne Dip	900 160 103
Convenience Käse tiefgefroren mit Dip	900 270 102
Convenience Käse tiefgefroren ohne Dip	900 270 103
<b>Mischpackungen</b>	
Mischpackung Convenience Käse ohne Dip	900 200 103
Mischpackung Convenience Käse mit Dip	900 200 102
<b>9. Frischkäse und Frischkäsezubereitungen</b>	
<b>Speisequark</b>	
mager	700 000 000
10 % Fett i. Tr.	700 100 000
20 % Fett i. Tr.	700 200 000
30 % Fett i. Tr.	700 300 000
40 % Fett i. Tr.	700 400 000
45 % Fett i. Tr. und darüber	700 450 000
<b>Schichtkäse</b>	
10 % Fett i. Tr.	710 100 000
20 % Fett i. Tr.	710 200 000
30 % Fett i. Tr.	710 300 000
40 % Fett i. Tr.	710 400 000
<b>Rahmfrischkäse</b>	
50 % Fett i. Tr.	720 500 000
60 % Fett i. Tr. und darüber	730 600 000
<b>Freie Sorte Frischkäse</b>	
mager	790 000 000
10 % Fett i. Tr.	790 100 000
20 % Fett i. Tr.	790 200 000
30 % Fett i. Tr.	790 300 000
40 % Fett i. Tr.	790 400 000
45 % Fett i. Tr.	790 450 000
50 % Fett i. Tr.	790 500 000
60 % Fett i. Tr. und darüber	790 600 000

<b>Freie Sorte Cottage-Cheese</b>	
mager	740 000 000
10 % Fett i. Tr.	740 100 000
20 % Fett i. Tr.	740 200 000
mit Früchten	761 000 000
mit Kräutern	762 000 000
mit Lebensmitteln	763 000 000
<b>Frischkäsezubereitung<sup>3)</sup> mit Früchten</b>	
mager	751 000 000
10 % Fett i. Tr.	751 100 000
20 % Fett i. Tr.	751 200 000
30 % Fett i. Tr.	751 300 000
40 % Fett i. Tr.	751 400 000
45 % Fett i. Tr.	751 450 000
50 % Fett i. Tr.	751 500 000
60 % Fett i. Tr. und darüber	751 600 000
<b>Frischkäsezubereitungen<sup>3)</sup> mit Kräutern u./o. Gewürzen</b>	
mager	752 000 000
10 % Fett i. Tr.	752 100 000
20 % Fett i. Tr.	752 200 000
30 % Fett i. Tr.	752 300 000
40 % Fett i. Tr.	752 400 000
45 % Fett i. Tr.	752 450 000
50 % Fett i. Tr.	752 500 000
60 % Fett i. Tr. und darüber	752 600 000
<b>Frischkäsezubereitungen<sup>3)</sup> mit beigegebenen Lebensmitteln</b>	
mager	773 000 000
10 % Fett i. Tr.	773 100 000
20 % Fett i. Tr.	773 200 000
30 % Fett i. Tr.	773 300 000
40 % Fett i. Tr.	773 400 000
45 % Fett i. Tr.	773 450 000
50 % Fett i. Tr.	773 500 000
60 % Fett i. Tr. und darüber	773 600 000
<b>Mischpackungen</b>	
Mischpackung Frischkäsezubereitung	770 000 000
<b>10. Vegane Erzeugnisse</b>	
Sojagetränk	190 000 000
Alternative Getränke (Mandel, Kokos, Reis, Hafer)	191 000 000
veganes fermentiertes Produkt	192 000 000
veganes fermentiertes Produkt mit Frucht	193 000 000
vegane Kochcreme	194 000 000
veganer Brotbelag	950 000 000
veganes Eiweißpulvererzeugnis	391 000 000
veganes Pulvererzeugnis	392 000 000

<sup>2)</sup> Bei diesen Erzeugnissen wird eine Verpackungs- und Kennzeichnungsprüfung durchgeführt.

<sup>3)</sup> einschließlich Speisequarkzubereitungen

## Ergänzungsangaben

### Zusätze von Früchten, Fruchtmischungen und Geschmacksrichtungen

<b>A</b>		<b>J</b>		<b>R</b>	
Ananas	125	Johannisbeere rote	041	Rhabarber	033
Ananas – Blutorange – Korn	129	Johannisbeere schwarze	043	Rhabarber – Vanille	035
Ananas und Blutorange	127	Johannisbeere weiße	045	Rosinen	271
Ananas und Kokos	135			Rote Grütze	057
Ananas und Mandarine	131	<b>K</b>		Rum	275
Ananas und Mango	133	Kaffee	243	Rum-Krokant	277
Apfel	071	Kakao	249	Rum-Rosinen	279
Apfel – Birne	075	Karamell	251	Rumtopf	273
Apfel – Birne – Korn	077	Keks	254	<b>S</b>	
Apfel – Dörrpflaume	079	Kirsche mit Vanillegeschmack	053	Sanddorn	063
Apfel – Orange	081	Kirschen	051	Sauerkirschen	049
Apfel – Vanille	073	Kiwi	147	Schlehen	065
Aprikose und Mango	097	Kiwi u. Stachelbeeren	149	Schoko	211
Aprikose und Maracuja	099	Kokosnuss	139	Schoko mit Sahne	213
Aprikosen	095	Krokant	253	Schoko mit Schokosplitter	215
				Schoko-Vanille	216
<b>B</b>		<b>L</b>		Schoko-Erdbeer-Vanillegeschmack	217
Banane	183	Latte Macchiato	244	Schokosoße	219
Bananen – Müsli	185			Schokosplitter	221
Bärlauch	032	<b>M</b>		Schwarzkirschen	055
Bircher – Müsli	263	Malaga	283	Stachelbeere	037
Birne	083	Mandarinen	159	Stachelbeere – Vanille	039
Birne – Holunder	087	Mandarine – Orange	161	Straciatella	223
Birne – Vanille	085	Mandel	235		
Blutorangen	153	Mango	117	<b>T</b>	
Boysen-Berries	015	Mango – Aprikose – Vanille	121	Traube/Feige/Dattel	259
Brombeere	027	Mango – Orange	123	Trauben rote	255
		Mango – Papaya	119	Trauben weiße	257
<b>C</b>		Maracuja	109		
Cappuccino	245	Maracuja und Banane	113	<b>V</b>	
Cassis	047	Maracuja und Orange	115	Vanille Bourbon	187
		Maraschino	285	Vanille	191
<b>D</b>		Melone	145	Vanille-Geschmack	195
Dörrobst	265	Mirabellen	093	Vanille m. Rahm u. Bourbonvanille	189
		Mokka	241	Vanille – Krokant	193
<b>E</b>		Müsli	261	Vanillegeschm.-Straciatella m. Schokostreusel	197
Eierlikör	281	<b>N</b>		Vanille-Schoko-Erdbeer	199
Erdbeer	001	Nektarine – Wildorange	157	Vanillesoße	201
Erdbeer – Erdbeer-Cocktail	005	Nougat	247		
Erdbeer – Himbeer	007	Nuss	227	<b>W</b>	
Erdbeer – Johannisbeere	009	Nuss – Karamell	229	Waldbeeren	029
Erdbeer – Rhabarber	011	Nuss – Mandel	231	Waldfrucht	031
Erdbeer – Vanille	003	Nuss – Nougatcreme	233	Waldmeister	269
Exotencocktail	179	<b>O</b>		Walnuss	239
		Orangen	155	Wein	287
<b>G</b>		<b>P</b>		<b>Z</b>	
Gartenfrucht	181	Passionsfrucht	143	Zabaione	203
Grapefruit	151	Pfirsich	101	Zabaione-Ananas	205
Guave	141	Pfirsich – Mango	105	Zabaione-Ananas-Vanille	207
		Pfirsich – Maracuja	107	Zabaione-Mandel	209
<b>H</b>		Pflaume	089	Zimt	267
Hagebutte	069	Pflaume – Walnuss	091	Zitrone	165
Haselnuss	225	Pinacolada	137	Zitrone m. Zitronenstückchen	167
Heidelbeere	013	Pistazie	237	Zitrone und Mandarine	163
Himbeer – Brombeere	025	Preiselbeeren	059		
Himbeer – Vanille	023	<b>Q</b>			
Himbeere	019	Quitten	061		
Himbeere – Boysenbeere	017				
Himbeersoße	021				
Holunderbeere	067				

### Zusätze von Gewürzen und Lebensmitteln

<b>B</b>		<b>E</b>		<b>H</b>	
Basilikum	038	Emmentaler	009	Holländer	013
Bärlauch	032			Honig	001
Biskuit	002	<b>F</b>		<b>J</b>	
Bockshornklee	030	Frühlingskräuter	033	Joghurt	005
Brennnessel	029	Frühlingskräuter u. Gewürze	035		
Brie	017			<b>K</b>	
Buttermilch	003	<b>G</b>		Karotte	072
		Gartenkräuter	037	Knoblauch	047
<b>C</b>		Gemüsecocktail	081	Knoblauch u. Kräuter	045
Champignon	083	Gewürze	039	Kräuter	041
Chester	011	Gouda	015	Kräuter der Provence	043
Chili	062	Gorgonzola	020	Kümmel	023
Curry	054	Gurken	073	Kürbiskerne	026
		Gurken u. Paprika	077		
<b>D</b>					
Dillspitzen	027				

<b>L</b>		Paprika, scharfer	059	Schinken	089
Lachs	095	Peperoni	061	Schinken geräuchert	091
Lachsersatz	097	Pesto	044	Schnittlauch	031
Leber	093	Pfeffer	063	Senfkörner	025
		Pfeffer u. Paprikaschoten	065		
<b>M</b>		Pfeffer, grüner	067	<b>T</b>	
Maasdammer	016	Pfeffer, schwarzer	069	Tomate	079
Meerrettich	071			Tzaziki	049
Mortadella	085	<b>R</b>		Trüffel	084
Möhren	072	Relishgurken	075		
		Rucola	034	<b>Z</b>	
<b>O</b>				Zwiebeln	051
Olive	080	<b>S</b>		Zwiebeln geröstet	053
		Sahne	007		
<b>P</b>		Salami	087		
Paprika	055	Schimmel und Blauschimmel innen	021		
Paprika, süßer	057				

### Verpackung, Umschließung, Verpackungs- und Umschließungsformen

<b>A</b>		<b>K</b>			
Alu-Beutel	001	Kännchen	053	Schale	080
Alu-Einwickler	002	Kannenware	054	Scheiben	077
Alu-Rolle	003	Kartonverpackung	059	Schlauchbeutel	081
		Kunststoffbeschichteter Einwickler	056	Schnitte	082
<b>B</b>		Kunststoffbeutel	058	Seal-Brik	083
Becher	007	Kunststoff-Flasche	057	Sealking	084
Becherpackung	008			Set-Packung	112
Block	011	<b>L</b>		Stange	085
Blockpack	010	Laib	060	Stücke vorverpackt	086
Bottle-Pak	015	Laibform	061		
Brik-Pak	013	lose	062	<b>T</b>	
Brotform	014			Tetra-Brik	089
		<b>M</b>		Tetra-Brik aseptik	097
<b>C</b>		Makrolanflasche	052	Tetraeder	098
Combibloc	020			Tetraeder aseptik	099
Combibloc aseptik	021	<b>P</b>		Tetraking	091
		Perga	065	Tetrarex flattop	092
<b>D</b>		Pergamentpapier	064	Tetrarex-Giebel	076
Dose	023			Tetrasure	105
Dose – Minidose 8/8	024	Portionspackung	063	Torte	094
		Prisma-Packung	072	Tube	095
<b>E</b>		Pure-Pak – Schräggiebel	068	<b>V</b>	
Ecken	030	Pure-Pak-Flachdach	069	Variopak	100
Ecken vorverpackt	031	Pure-Pak-Giebel	067	Viereck	101
Eimer	006			vorverpackt	102
Eis am Stiel	032	<b>Q</b>		<b>W</b>	
Elopack	033	Quadrat	070	Waffelhörnchen	107
Euroblock	012	Quadrobloc	071	WalkiCan	110
		Quetschtüte	096	Weichpackung	106
<b>F</b>				Wurstform	108
Faltschachtel	026	<b>R</b>			
Fassware	036	Rolle	074	<b>Z</b>	
		Rollenform	075	Zellglasfolie	109
<b>G</b>		Runddose 8/8	025	Zellophanpapier	111
geformt	042	runde Form	038	Zweikammer-Becher	009
Glasbehälter	044				
Glasflasche	043	<b>S</b>			
		Sack	087		
<b>H</b>		Sack mit Polyeinlage	088		
Haushaltspackung	046				

### Sonstiges (Zusatzbezeichnungen)

Biogarde	01	gerieben	53	mit Ballaststoffen	79
Bulgara	03	gestiftet	55	mit Pflanzenfett < 6 %	81
Schmand	07	gewürzt	57	mit Pflanzenfett > 6 %	83
Diätprodukt	11	geräuchert	59	mit Süßstoff	12
ökologisches Produkte	13	gerührt	61	mit Ziegenmilch	84
natürlicher Fettgehalt	15	aufgelegt	62	mit Schafmilch	85
Euroglaces-Codex	19	unterlegt	63	Schaf-/Ziegenmilch	86
Sandwichwaffel	21	in Molke	65	Büffelmilch	87
naturgereift	41	in Salzlake	67	mit Cerealien	80
foliengereift	43	in Speiseöl	69	mit Zucker/Traubenzucker	90
Schimmelbildung	45	lactosefrei	64		
wärmebehandelt	47	ohne Konservierungsmittel	73		
leicht gesalzen	49	ohne Bindemittel	75		
gesalzen	51	mit Bindemittel	77		

## 2. Produktspezifische Anmelde- und Einsendebedingungen

Bei der Anmeldung von Käse und Frischkäse sowie Convenience-Käse ist unbedingt die Produktbeschreibung beizufügen, die ausführliche Angaben über Folgendes enthalten muss:

### Käse

- Aussehen – Äußeres
- Aussehen – Inneres (Lochung, Farbe u. dergleichen)
- Geruch
- Geschmack
- Konsistenz (Teig bzw. Feinstruktur)
- Fettgehalt (Fett i. Tr.)
- verwendete Käsesorten (bei geriebenem/gestifteltem Käse)

### Frischkäse und ungeriefte Käse

- Aussehen
- Gefüge
- Geruch
- Geschmack
- Fettgehalt (Fett i. Tr.)
- beigefügte Zusätze

### Convenience-Käse

- Aussehen in nicht zubereitetem Zustand
- Aussehen in zubereitetem Zustand
- Konsistenz (in verzehrfähigen Zustand)
- Geruch
- Geschmack
- Gesamteindruck mit Dip/Soße

Internationale Teilnehmer müssen für alle Käsesorten eine Produktbeschreibung beifügen.

Im Falle von Abweichungen bei einzelnen Eigenschaften gilt die begleitende Produktbeschreibung des einsendenden Betriebes. Das Einreichen der Produktbeschreibung zusammen mit der Käseprobe ist nicht zugelassen.

### Einsendebedingungen für Käse

Die Käselaike sind in konsumreifem Zustand (viertel- bis halbreif) neutral verpackt einzusenden.

Hartkäse darf auf jeder Plattseite nicht mehr als ein Bohrloch aufweisen. Emmentaler, Bergkäse und Chester müssen ein Mindestalter von 3 Monaten haben.

Schnittkäse und halbfester Schnittkäse dürfen kein Bohrloch aufweisen.

Gouda, Edamer und Tilsiter dürfen nicht unter 5 Wochen alt sein. Sauermilchkäse soll bei der Absendung etwa viertelreif sein, damit der Käse bei der Prüfung etwa dreiviertelreif ist.

### Einsendebedingungen für Käse in Verbraucher- und Verkehrsverpackungen

**Verbraucherpackungen** sind Fertigpackungen, die ohne Veränderungen durch den Handel an den Verbraucher abgegeben werden.

**Verkehrsverpackungen** sind Packungen mit größeren Käsestücken (Filet-Käsestücke), die in der Regel nicht an den Verbraucher gehen.

Jede Packung, die zu dieser Prüfung eingeschickt wird, muss die **gesetzliche Kennzeichnung** aufweisen. Für diese Prüfung sind nur packreife Käse sowie Schmelzkäse und Schmelzkäsezubereitungen in abgepackten Portionen vorgesehen. Hierzu zählen auch Filet-Käsestücke (Teile von Großkäsen) sowie vorverpackte ganze Hart- und Schnittkäse.

### Einsendebedingungen für Saure Milcherzeugnisse und Desserts sowie Milch und Milchmischgetränke

Folgende Informationen über die Produkte sind unbedingt bei der Anmeldung mitzuteilen:

- ohne Trockenmassenerhöhung,
- keinen Farbzusatz,
- ohne Aromen,
- mit Süßstoff,
- andere spezifische Merkmale

### Einsendebestimmungen für Speiseeis

**Kombinationseis** im Sinne dieses Prüfverfahrens ist ein Speiseeiserzeugnis aus:

- Verschiedenen Speiseeissorten
- Gleichen Speiseeissorten verschiedener Geschmacksrichtungen

### Multipackungen mit Kleineis

Multipackungen können nur dann als eine Probe angemeldet werden, wenn die enthaltenen Eissorten nur in dieser Verpackungseinheit und nicht als Einzelprodukte angeboten werden. Im letzteren Fall können nur die Einzelprodukte separat angemeldet werden.

- Bei Multipackungen mit Kleineis aus verschiedenen Eisgrundmassen wird jede Sorte einzeln untersucht.
- Bei Multipackungen, die Kleineis gleicher Eisgrundmassen, aber mit verschiedenen Überzügen enthalten, wird ein Einzelstück labormäßig untersucht, sensorisch werden alle Einzelstücke mit verschiedenen Überzügen geprüft.

Bei der Anmeldung von **Kombinationseis und Multipackungen mit Kleineis** ist unbedingt eine ausführlich beschreibende Verkehrsbezeichnung mitzuliefern.

Bei Produkten, die dem Euroglaces-Code (Codex für Speiseeis) entsprechen, muss der Fettgehalt deklariert und der DLG genannt werden.

## 3. Bewertung der Proben und Prüflagerbedingungen

Eine **Wiederholungsprüfung** muss vorgenommen werden, wenn die Spannweite  $R \geq 2$  beträgt. Die Spannweite  $R$  (engl. range) ist die Differenz zwischen dem größten und dem kleinsten Wert einer Messreihe. Im Falle einer Wiederholungsprüfung fließen alle Urteile aus der Erst- und Zweitprüfung in das Endurteil ein.

### Berechnung der Qualitätszahl

Bei Vergabe von **4 und weniger Punkten** sind bei allen Prüfmerkmalen die Fehler zu bezeichnen.

Die Höchstpunktzahl einer Eigenschaft in den Bewertungstabellen gibt die obere Grenze der Bewertung an. Stärkere Abwertungen können nach der 5-Punkte-Skala vorgenommen werden.

### Verpackungs- und Kennzeichnungsprüfung

Die Verpackungs- und Kennzeichnungsprüfung erfolgt separat von der sensorischen Prüfung. Ziel der Kennzeichnungsprüfung ist es, sicherzustellen, dass DLG-prämierte Produkte die rechtlichen Vorgaben zur Lebensmittelkennzeichnung in den wesentlichen Elementen erfüllen, eine lebensmittelrechtliche Beurteilung findet nicht statt.

Die **Laboranalysen** erfolgen gemäß anerkannter Untersuchungsmethoden in den jeweiligen gültigen Fassungen (siehe nachfolgende Tabelle). Die in den nachfolgenden Tabellen aufgeführten Analysen können im Bedarfsfall erweitert werden.

### Misch- bzw. Multipackungen

Bei Misch- und Multipackungen mit mindestens 3 verschiedenen Erzeugnissen werden alle Erzeugnisse einzeln bewertet. Sofern alle sensorischen Prüfmerkmal-Ergebnisse mindestens 3,8 Punkte betragen, gilt der Mittelwert der Qualitätszahlen der Mischung.

Milch- und Milchlischgetränke		
<b>Vorzugsmilch, Schaf-, Stuten- und Ziegenmilch</b>		
Coliformen-Nachweis	§ 64 LFGB L 01.00-3	2 Tage +6 °C bis +8 °C Stutenmilch: -18 °C
Keimzahl 30 °C	§ 64 LFGB L 01.00-5	
Fett	butyrometrisch, VDLUFA, Bd. VI, C.15.3.2	
Homogenisierungsgrad (bei nichthomog. Erzeugnissen)		
<b>Milch, pasteurisiert, ESL-Milch</b>		
Enterobacteriaceae	ISO 21528-2	4 Tage (bakteriologische Untersuchung erfolgt am 5. Tag) ESL-Milch: 14 Tage +6 °C bis +8 °C
Keimzahl 30 °C	§ 64 LFGB L 01.00-5	
Fett	butyrometrisch, VDLUFA, Bd. VI, C.15.3.2	
Phosphataseprobe (Kurzerhitzungs- nachweis)	qualitativ mit Teststreifen, VDLUFA, Bd. VI, C.13.3.2	
Homogenisierungsgrad (bei nichthomog. Erzeugnissen)		
<b>Milchlischgetränk, pasteurisiert</b>		
Enterobacteriaceae	ISO 21528-2	4 Tage (bakteriologische Untersuchung erfolgt am 5. Tag) +6 °C bis +8 °C
Keimzahl 30 °C	§ 64 LFGB L 01.00-5	
Fett	gravimetrisch, VDLUFA, Bd. VI, C.15.2.3	
<b>Milch, ultrahoherhitzt</b>		
Fett	butyrometrisch, VDLUFA, Bd. VI, C.15.3.2	mindestens 14 Tage Zimmertemperatur
Sedimente/Absetzen		
Mikrobiologischer Haltbarkeitstest	VO (EG) 853/2004	
<b>Milchlischgetränk, ultrahoherhitzt</b>		
Fett	gravimetrisch, VDLUFA, Bd. VI, C.15.2.3	mindestens 14 Tage Zimmertemperatur
Mikrobiologischer Haltbarkeitstest	VO (EG) 853/2004	

## Vorzugsmilch, Schaf-, Stuten- und Ziegenmilch

Bewertung:

Das Erzeugnis wird nicht prämiert,

1. wenn die Proben ansauer oder sauer sind,
2. der Fettgehalt von 3,5 % unterschritten wird,
3. wenn die Keimzahl 30 °C größer als 50.000 KbE/ml beträgt und
4. wenn der Grenzwert von 100 KbE/ml für Coliformen Keimen überschritten ist.

## Pasteurisierte und ultrahoherhitzte Milch und Milchlischgetränke

Bewertung:

Das Erzeugnis wird nicht prämiert, wenn

1. der deklarierte Fettgehalt unterschritten wird,
2. der Mindestfettgehalt um mehr als 0,3 % überschritten wird, ausgenommen Milch mit natürlichem Fettgehalt,
3. die Proben ansauer oder sauer sind,
4. bei H-Erzeugnissen der mikrobiologische Haltbarkeitstest von < 100 KbE/ml nicht bestanden wird,
5. bei pasteurisierten Erzeugnissen der Grenzwert von Enterobacteriaceae von 10 KbE/ml überschritten wird,
6. die Keimzahl 30 °C größer als 30.000 KbE/ml beträgt.

## DLG-Untersuchungsmethoden

### Sedimente/Absetzen bei H-Milch:

Bei H-Milch ist zusätzlich an einer aufgeschnittenen leeren Packung der Bodensatz zu prüfen. Die Packung muss vorher mindestens 1 Tag bei Zimmertemperatur stehen und darf nicht durchmisch werden. Auffällige Proben werden den Prüfern bei der Prüfung zur Bewertung vorgelegt.

### Homogenisierungsgrad

Die Bestimmung des Homogenisierungsgrades bei nicht homogenisierter Milch erfolgt durch einen Standtest. Hierbei wird mindestens eine Packung der zu untersuchenden Probe nach Lagervorschrift der Zertifizierungsstelle gelagert. Die Standzeit beträgt 4 Tage. Danach wird optisch geprüft, ob eine Aufräumung oder Fettflocken sichtbar sind.

Butter- und Butterzubereitungen		
Butter/Butter in Verbraucherpackung <sup>3</sup>		
Konsistenz (6)	DIN 10331	18–20 Tage +10 °C bis +12 °C, 85 % rel. Luftfeuchtigkeit Konsistenzuntersuchung: 8–10 Tage nach dem Abruf
Enterobacteriaceae	ISO 21528-2	
Hefen	§ 64 LFGB L 01.00-37	
Schimmelpilze	§ 64 LFGB L 01.00-37	
Süße Butterzubereitung, Milchstreichfett und Mischfetterzeugnisse in Verbraucherpackung/Herzhafte Butterzubereitung in Verbraucherpackung <sup>1</sup>		
Enterobacteriaceae	ISO 21528-2	18–20 Tage +10 °C bis +12 °C, 85 % rel. Luftfeuchtigkeit
Hefen	§ 64 LFGB L 01.00-37	
Schimmelpilze	§ 64 LFGB L 01.00-37	

<sup>3</sup> Bei jedem Produkt dieser Gruppe wird eine Verpackungs- und Kennzeichnungsprüfung durchgeführt.

Bewertung:

### Konsistenz

(Bei den angegebenen Grenzwerten sind die Analysentoleranzen berücksichtigt.)

Punkte	Schnittfestigkeit in Newton (N)	Konsistenz
5	< 0,81	sehr weich bis mittelfest
4	0,81 – 1,10	mittelfest
3	1,11 – 1,30	mittelfest bis hart
2	1,31 – 1,50	hart
1	> 1,50	sehr hart

Das Produkt ist nicht prämiert, wenn

1. der Grenzwert von Enterobacteriaceae von 10 KbE/g erreicht und überschritten wird,
2. 100 KbE/g oder mehr Hefen in 1 g nachweisbar sind und
3. 100 KbE/g oder mehr Schimmelpilze in 1 g nachweisbar sind.

Sahne, Schlag- und Sprühsahne		
Mikrobiologischer Haltbarkeitstest (bei H-Produkten)	VO (EG) 853/2004	
Schlagsahne		
Absetzen	VDLUFA, Bd. VI, C 26.7	pasteurisiert und wärmebehandelt: 6 Tage, +4 °C ultrahoherhitzt: mindestens 28 Tage, Zimmertemperatur, für physik. Untersuchungen zuvor 24 h auf +4 °C kühlen
Festigkeit	VDLUFA, Bd. VI, C 26.7	
Enterobacteriaceae (nicht bei H-Schlag-sahne)	ISO 21528-2	
Fett	DIN 10329 butyrometrisch (VDLUFA, Bd. VI, C 15.3.3.)	
Schlagzeit	VDLUFA, Bd. VI, C 26.7	
Volumenzunahme	VDLUFA, Bd. VI, C 26.7	
Sahne		
Enterobacteriaceae (nicht bei H-Sahne)	ISO 21528-2	pasteurisiert und wärmebehandelt: 6 Tage, +4 °C ultrahoherhitzt: mindestens 28 Tage, Zimmertemperatur
Fett	VDLUFA, Bd. VI, C 15.3.4	
Sprühfertige Sahne		
Absetzen	Methoden für Laboruntersuchungen sprühfertige Sahne für die CMA, Bonn vom 12.05.1989	wärmebehandelt und ultrahoherhitzt: 28 Tage, Zimmertemperatur, für physik. Untersuchungen zuvor 24 h auf +4 °C kühlen
Volumenzunahme		
Fettgehalt (aus unbegaster Dose)		
Entnahmemenge		
Dichte		

## Schlagsahne

Bewertung:

Das Erzeugnis wird nicht prämiert, wenn

1. der deklarierte Fettgehalt unterschritten wird,
2. bei Schlagsahne die Volumenzunahme unter 75 % liegt,
3. bei Schlagsahne die Schlagzeit über 2,5 Min. (150 Sekunden) beträgt,
4. bei Schlagsahne die Festigkeit unter 8 Sekunden liegt,
5. bei Schlagsahne das Absetzen nach 2 Stunden größer 2 ml beträgt,
6. bei H-Erzeugnissen der mikrobiologische Haltbarkeitstest von < 100 KbE/ml nicht bestanden wird,
7. bei pasteurisierten Erzeugnissen der Grenzwert von Enterobacteriaceae von 10 KbE/ml überschritten wird.

## Sprühfertige Sahne

Bewertung:

Das Erzeugnis wird nicht prämiert, wenn

1. der deklarierte Fettgehalt unterschritten wird,
2. der Fettgehalt bei Sprühsahne mit Geschmackszutaten und Diätsprühsahne von 10 % unterschritten wird,
3. die Entnahmemenge bei 250 ml-Dosen unter 240 g bzw. 230 ml und bei 750 g-Dosen unter 730 g bzw. 720 ml liegt.
4. bei H-Erzeugnissen der mikrobiologische Haltbarkeitstest von < 100 KbE/ml nicht bestanden wird,
5. das Absetzen der sprühfertigen Sahne nach 1 Stunde größer 20 ml beträgt und
6. die Volumenzunahme gemessen an 100 g unter 450 % liegt.

## Laboruntersuchungen

### Allgemein

Die aufgeführten Grenzwerte und die Untersuchungsmethoden gelten ausschließlich für Proben, die der Produktion direkt entnommen wurden.

### Physikalische Untersuchungen für sprühfertige Sahne

Die Untersuchungen erfolgen nach den „Methoden für Laboruntersuchungen sprühfertiger Sahne für die CMA Bonn vom 12. 05. 1989“ (Dichtebestimmung mittels Pyknometer, Volumenzunahme, Absetzen, Entnahmemenge).

### Dichtebestimmung für sprühfertige Sahne

Ca. 150 ml Sahne in einen 300-ml-Erlenmeyerkolben sprühen. Die Probe wird zusätzlich noch ca. 30–45 Min. ins Ultraschallbad gestellt. Den Inhalt auf ca. 70 °C erwärmen, um alles Gas (N<sub>2</sub>O) auszutreiben. Auf 20 °C abkühlen und Dichte (ρ) bestimmen gemäß VDLUFA-Methodenbuch Band VI, C 12.2 im Pyknometer.

### Volumenzunahme für sprühfertige Sahne

Bestimmung der Masse eines leeren Schlagbechers der Schlag-sahneapparatur. Volumenbestimmung des Bechers mit Wasser. Sahne unter Vermeidung von Hohlräumen bis an den oberen Rand in den trockenen vorgekühlten Schlagbecher sprühen (Temperatur des Bechers: 4 °C). Die Sahne über den Becherrand glatt abstreichen. Durch nochmalige Wägung die Masse des Becherinhalts (m) ermitteln.

$$\text{Volumen der ungesprühten Sahne} = \frac{m(\text{gesprühte Sahne})}{\rho(\text{Dichte})}$$

$$\text{Volumenzunahme \%} = \frac{\text{Volumen des Bechers} - \text{Volumen d. ungesprühten Sahne}}{\text{Volumen der ungesprühten Sahne}} \times 100$$

### Absetzen für sprühfertige Sahne

Die im Becher befindliche gesprühte Sahne auf das übliche Prüfsieb überführen. Daraus einen Würfel mit 6 x 6 cm Kantenlänge formen und das Sieb mit einer hochgezogenen Alufolie umranden. Gemäß DLG-Bestimmungen Absetzen für Schlagsahne weiter verfahren. Nach einer Stunde die abgesetzte Flüssigkeit ablesen (seit 12.05.1989 nach 1 h).

$$\text{Abgesetzte ml pro 100 ml Sahne} = \frac{\text{abgelesene Flüssigkeit ml}}{\text{ml der ungesprühten Sahne}} \times 100$$

### Entnahmemenge für sprühfertige Sahne

Dose mindestens 4 Stunden vor Entnahme kalt stellen. Masse der unangebrochenen Dose bestimmen. Entnahmeventil knicken und wieder senkrecht stellen. Vor dem Aussprühvorgang Dose senkrecht auf den Kopf stellen, so dass die Sahne vor das Aussprühventil laufen kann. Dose in senkrechter Position anschütteln (nicht zu kräftig schütteln, um ein Ausbuttern der Sahne zu vermeiden). Eine Portion Sahne analog zum Verbraucherverhalten entnehmen. Vorgang 3. bis 5. wiederholen, bis zur vollständigen Entleerung der Dose. Dose nochmals wiegen.

Entnahmemenge in g = Massendifferenz ermittelt aus beiden Wägungen

$$\text{Entnahmemenge in ml} = \frac{\text{Entnahmemenge in g}}{\rho \text{ der Sahne}}$$

Saure Milcherzeugnisse und Desserts		
<b>Saure Milch- u. Milchlischerzeugnisse, Molkengenötrenke, Streichrahm pasteurisiert (auch aus Schaf- bzw. Ziegenmilch)</b>		
Enterobacteriaceae	ISO 21528-2	14 Tage +4 °C bis +8 °C
Hefen u. Schimmelpilze	§ 64 LFGB L 01.00-37 (DIN 10186)	
Fett	VDLUFA, Bd. VI, C 15.3.6	
<b>Desserterzeugnisse, pasteurisiert</b>		
Enterobacteriaceae	ISO 21528-2	14 Tage +4 °C bis +8 °C
Keimzahl 30 °C	§ 64 LFGB L 01.00-5 (DIN 10192 – Teil 1)	
Fett	VDLUFA, Bd. VI, C 15.3.2	
<b>Saure Milch- u. Milchlischerzeugnisse und Molkengenötrenke, ultrahoherhitzt und Desserterzeugnisse, ultrahoherhitzt</b>		
Fett	VDLUFA, Bd. VI, C 15.3.6	mindestens 14 Tage Zimmertemperatur
Mikrobiologischer Haltbarkeitstest	VO (EG) 853/2004	
<b>Koch- und Kaltpuddingpulver, Dessertpulver*</b>		
Enterobacteriaceae	ISO 21528-2	14 Tage Zimmertemperatur
Keimzahl	§ 64 LFGB L 00.00-88 (DIN 10192 – Teil 1)	
Fett	VDLUFA, Bd. VI, C 15.3.2	

\*Laboruntersuchungen erfolgen direkt am Pulver; vor der sensorischen Untersuchung: Zubereitung der Erzeugnisse nach Herstellerangaben

### Bewertung:

Das Erzeugnis wird nicht prämiert, wenn

1. der deklarierte Fettgehalt nicht eingehalten wird,
2. bei H-Erzeugnissen der sensorische Haltbarkeitstest nicht bestanden wird,
3. bei H-Erzeugnissen der mikrobiologische Haltbarkeitstest von < 100 KbE/ml nicht bestanden wird,
4. eine Packung verdorben ist,
5. bei pasteurisierten Erzeugnissen der Grenzwert von Enterobacteriaceae von 10 KbE/ml überschritten wird,
6. bei pasteurisierten Milch- und Milchlischerzeugnissen und Molkengenötrenken der Grenzwert für die Hefen und Schimmelpilze von 100 KbE/ml überschritten wird.
7. bei pasteurisierten Desserterzeugnissen und bei Koch- und Kaltpuddingpulver, Dessertpulver der Grenzwert für Keimzahl von 1000 KbE/ml überschritten wird.

### DLG-Untersuchungsmethoden

Ein Milcherzeugnis mit getrennten Schichten ist gemäß Milcherzeugnisverordnung in seiner Gesamtheit als ein Milchlischerzeugnis anzusehen und deshalb vor der Untersuchung durchzumischen.

Zweikammer-Proben mit getrennten Abteilungen sind nur dann zu mischen, wenn beide Kammern einen Milchbestandteil enthalten. Bei Probensets mit mehreren Geschmacksrichtungen wird für die Laboruntersuchungen eine Mischprobe aus dem Gesamteinhalt des Sets hergestellt.

Bei Produkten mit Sahnehaube wird die Probe durchmischt auf den Fettgehalt untersucht.



Käse/Käse in Verbraucherverpackungen <sup>5</sup>		
Käse (außer Sauermilchkäse und -quark)		
Fett	§ 64 LFGB L 03.00-8 bzw. § 64 LFGB L 01.00-20 (DIN 10313 bzw. DIN 10342)	Käse: +6 °C bis +8 °C ca. 14 Tage (Fettgehaltsuntersuchung bei Mozzarella erfolgt sofort nach Eintreffen)
Trockenmasse	§ 64 LFGB L 03.00-9 (DIN 10314)	Schmelzkäse und Schmelzkäsezubereitungen in Verbraucherverpackung: ca. 1 Monat +20 °C (±2 °C) o. lt. Dekl. relative Luftfeuchtigkeit: 85 %
Fett in der Trockenmasse	errechnet	
Wassergehalt in der fettfreien Käsemasse (nur freie Sorten)	errechnet	
E. coli (nur bei Pastafilata-Käse und bei Weichkäse)	ISO 16649-2	
Sauermilchkäse		
-	-	Käse: +6 °C bis +8 °C ca. 14 Tage
Sauermilchquark		
pH-Wert (4)	VDLUFA Bd. VI., C 8.2	+6 °C bis +8 °C ca. 14 Tage
Reifungsprobe (5)	DLG-Methode	Laboruntersuchungen: 4 Tage nach Abruf

<sup>5</sup> Bei jedem Produkt dieser Gruppe wird eine Verpackungs- und Kennzeichnungsprüfung durchgeführt.

**Bewertung:**

Das Erzeugnis wird nicht prämiert, wenn

1. die Proben nicht das vorgeschriebene Alter bzw. den Reifegrad aufweisen,
2. die deklarierte Fettgehaltsstufe bzw. der deklarierte Fett-i.-Tr.-Wert nicht eingehalten wird,
3. die gesetzlich festgelegte Mindesttrockenmasse unterschritten bzw. bei freien Käsesorten die gesetzliche Spanne des Wassergehaltes in der fettfreien Käsemasse (Wff) nicht eingehalten wird,
4. der E.-coli-Gehalt > 1000 KbE/g beträgt.

**Bewertung Sauermilchquark pH-Wert**

*a) Sauermilchquark zur Herstellung von Sauermilchkäse*

Punkte	pH-Wert
5	≤ 4,00
4	4,01–4,30
3	4,31–4,60
2	4,61–5,00
1	> 5,00

*b) Sauermilchquark zur Herstellung von Kochkäse*

Punkte	pH-Wert
5	≤ 4,40
4	4,41–4,60
3	4,61–4,80
2	4,81–5,00
1	> 5,00

**Reifungsprobe**

Punkte	Bewertung der Reifung
5	Sehr gute normale Reifung
4	Normale und verzögerte Reifung
3	Leicht fehlerhafte Reifung (z. B. leicht abschiebend, leicht schmierig, leicht unreiner Geruch)
2	Fehlerhafte Reifung (Fremdschimmelinfektionen, schmierige Konsistenz, unreiner Geruch)
1	Stark fehlerhafte Reifung (starke Fremdschimmelinfektionen, Dunkelfärbung und Verflüssigung, stark unreiner Geruch)

**Spezielle Laboruntersuchungen**

**Reifungsprobe**

Für die Reifungsprobe wird der Sauermilchquark gründlich zerkleinert, in schräger Schicht in der Petrischale angesetzt und nach 3-tägiger Bebrütung bei +30 °C bewertet.

**Freie Sorte geriebener/gestiftelter Käse**

Die Berechnung der Werte Trockenmasse (TM) und Fett (F) erfolgt unter Berücksichtigung der Zugaben von Trennmittel Stärke (%), soweit diese deklariert ist. Die Berechnung ist wie folgt:

$$TM_{\text{Käse}} \% = \frac{(TM_{\text{Gesamt}} \% - \% \text{ Stärke}) \times 100}{(100 \% - \% \text{ Stärke})} \quad F_{\text{Käse}} \% = \frac{F_{\text{Gesamt}} \% \times 100}{(100 \% - \% \text{ Stärke})}$$

**Bestimmung des Fettgehaltes i. Tr. bei Käse in Öl**

Die Untersuchung von Fett und Trockenmasse bei Käse in Öl wird an der Käserohmasse vorgenommen.

**Käseaufschnitt**

Bei Käseaufschnitt werden alle Käsesorten einzeln untersucht.

Convenience Käse		
		Gekühlt: 14 Tage +4 °C bis +8 °C Tiefgefroren: 14 Tage -20 °C (± 2 °C)

Convenience-Käse tiefgefroren oder gekühlt werden nach den Prämierungsbedingungen und Vergabebedingungen aller Milcherzeugnisse bewertet. Die Produkte werden nach den Angaben auf der Verpackung zubereitet. Eine Produktbeschreibung ist einzureichen.

Frischkäse und Frischkäsezubereitungen		
Frischkäse		
Hefen und Schimmelpilze	§ 64 LFGB L 01.00-37	Sensorische und mikrobiologische Untersuchung: ca. 14 Tage nach Entnahme +6 °C bis +8 °C
E. coli	ISO16649-2	
Fett	§ 64 LFGB L 03.00-8 bzw. § 64 LFGB L 01.00-20 (DIN 10313 bzw. DIN 10342)	
Trockenmasse	§ 64 LFGB L 03.00-9	
Fett in der Trockenmasse	errechnet	
Wassergehalt in der fettfreien Käsemasse (nur freie Sorten)	errechnet	
Frischkäsezubereitungen		
Hefen und Schimmelpilze	DIN 10186	Sensorische und mikrobiologische Untersuchung: ca. 14 Tage nach Entnahme +6 °C bis +8 °C
E. coli	ISO 16649-2	

**Bewertung:**

Das Erzeugnis wird nicht prämiert, wenn

1. die deklarierte Fettgehaltsstufe bzw. der deklarierte Fett-i.-Tr.-Wert nicht eingehalten wird,
2. die gesetzlich festgelegte Trockenmasse unterschritten wird,
3. bei freien Sorten Frischkäse und Cottage Cheese der Wassergehalt in der fettfreien Käsemasse (Wff) von 73 % unterschritten wird,
4. der E.-coli-Gehalt > 1000 KbE/g beträgt,
5. der Grenzwert für die Hefen und Schimmelpilze von 500 KbE/g überschritten wird.

Dauermilcherzeugnisse		
Kondensmilch und Kondenssahne		
Weißkraft (3)	DLG-Methode	3 Monate bei +20 °C
Hitzestabilität (5)		
Ansatz, Aufrahmung, Haut (3)		
Fett	DIN EN ISO 1737 (2000/06) § 64 LFGB L 02.06-3 (EG), IDF 13C: 1987	
Trockenmasse	§ 64 LFGB L 02.06-1 (EG)	
Fettfreie Milchtrockenmasse (bei 4,0 % und 7,5 % Kondensmilch)	Rechenwert	
Gezuckerte Kondensmilch		
Eiweißgehalt in der fettfreien Milchtrockenmasse	§ 64 LFGB L 01.00-10, IDF 20B: 1993	3 Monate bei +20 °C
Fett	DIN EN ISO 1737 (2000/06) § 64 LFGB L 02.06-3 (EG), IDF 13C: 1987	
Trockenmasse	§ 64 LFGB L 02.06-1 (EG)	
Wasser	§ 64 LFGB L 02.06-1 (EG)	
Milchtrockenmasse	Rechenwert	
Saccharose	polarimetrisch nach § 64 LFGB L 02.06-5 (EG)	
Hefen	§ 64 LFGB L 01.00-37	
Schimmelpilze	§ 64 LFGB L 01.00-37	
Kaffeesahne sterilisiert und ultrahoherhitzt		
Weißkraft (3)	DLG-Methode	3 Monate bei +20 °C
Hitzestabilität (5)		
Fett	DIN EN ISO 2450 (2000/06) § 64 LFGB L 02.05-2, IDF 16C: 1987	(Fettgehaltsuntersuchung bei Portionspackung spätestens 4 Wochen nach Abruf)
Sterilisierte Milch		
Fett	DIN EN ISO 1211 (11/2001)	3 Monate bei +20 °C
Sterilisierte Milchmodiggetränke		
Fett	§ 64 LFGB L 01.00-20, IDF 126A: 1988	3 Monate bei +20 °C
Milchpulver und Milchpulvererzeugnisse, Süßbuttermilchpulver		
Enterobacteriaceae (3)	ISO 21528-1	3 Monate bei +20 °C
Keimzahl (4)	§ 64 LFGB L 00.00-88 (2004)	
Bacillus cereus	§ 64 LFGB L 00.00-25 direktes Verfahren	
Staphylokokken negativ	§ 64 LFGB L 00.00-55	
Salmonellen	§ 64 LFGB L 00.00-20	
Thermophile Keime (1)	§ 64 LFGB L 00.00-88 (2004), IDF 100B: 1991 (48h/55 °C)	
Milchsäure (2)	§ 64 LFGB L 01.00-26 enzy- matisch IDF 69B: 1987	
Fett	DIN EN ISO 1736 (2000/06) <sup>6</sup> § 64 LFGB L 02.06-4 (EG), IDF 9C: 1987	
Wasser	§ 64 LFGB L 02.06-2 (EG), IDF 26A: 1993	
Benetzbarkeit (nur Instantpulver)	IDF 87: 1979	
Dispergierbarkeit (nur Instantpulver)	IDF 87: 1979	

Sauerbuttermilch und Joghurtpulver		
Enterobacteriaceae (3)	ISO 21528-1	3 Monate bei +20 °C
Keimzahl	VDLUF A M 7.16.2	
Nichtsäurebildner (4)		
Bacillus cereus	§ 64 LFGB L 00.00-25 direktes Verfahren	
Staphylokokken negativ	§ 64 LFGB L 00.00-55	
Salmonellen	§ 64 LFGB L 00.00-20	
Thermophile Keime (1)	§ 64 LFGB L 00.00-88 (2004), IDF 100B: 1991 (48h/55 °C)	
Fett	§ 64 LFGB L 01.00-20, IDF 126A: 1988	
Wasser	DIN 10321 Verfahren B (87 °C)	
Benetzbarkeit (nur Instantpulver)	IDF 87: 1979	
Dispergierbarkeit (nur Instantpulver)		
Molkenpulver		
Enterobacteriaceae (3)	ISO 21528-1	3 Monate bei +20 °C
Keimzahl (4)	§ 64 LFGB L 00.00-88 (2004)	
Bacillus cereus	§ 64 LFGB L 00.00-25 direktes Verfahren	
Staphylokokken negativ	§ 64 LFGB L 00.00-55	
Salmonellen	§ 64 LFGB L 00.00-20	
Thermophile Keime (1)	§ 64 LFGB L 00.00-88 (2004), IDF 100B: 1991 (48h/55 °C)	
pH-Auflösung	VDLUF A C 8.2	
Wasser	DIN 10321 Verfahren B (87 °C)	
Benetzbarkeit (nur Instantpulver)	IDF 87: 1979	
Dispergierbarkeit (nur Instantpulver)		

## Kondensmilch und Kondenssahne

### Bewertung:

Das Erzeugnis wird nicht prämiert, wenn

1. der Fettgehalt von 4,0 – 4,5 % bzw. 7,5 – 8,0 % bzw. 10,0 – 11,0 % bzw. 15,0–16,0 % oder der deklarierte Fettgehalt unterschritten wird.
2. die Trockenmasse von 20 % bei 4 %iger, von 25 % bei 7,5 %iger, 8 %iger, 9 %iger und 10 %iger Kondensmilch oder die sich aus der Angabe von Fettgehalt und fettfreier Milchtrockenmasse ergebende gesamte Milchtrockenmasse und von 26,5 % bei 15 %iger Kondenssahne unterschritten wird.<sup>3)</sup>
3. die fettfreie Milchtrockenmasse von 20 % bzw. 17,5 % bei 4 %iger, 7,5 %iger Kondensmilch oder der deklarierte Gehalt an fettfreier Milchtrockenmasse unterschritten ist.

### Gezuckerte Kondensmilch

#### Bewertung:

Das Erzeugnis wird nicht prämiert, wenn

1. der Eiweißgehalt von 34,0 % in der fettfreien Milchtrockenmasse unterschritten wird,
2. der Fettgehalt von 1,0 % überschritten oder 8,0 % bzw. 9,0 % oder der deklarierte Fettgehalt unterschritten wird,
3. die Milchtrockenmasse von 24,0 % bzw. 28,0 % unterschritten wird,
4. ein positiver Befund an Hefen und Schimmelpilzen vorliegt.

### Kaffeesahne, sterilisierte Milch

#### Bewertung:

Das Erzeugnis wird nicht prämiert, wenn

1. der deklarierte Fettgehalt unterschritten wird,
2. bei kakaohaltigen Getränken die Verteilungsfähigkeit des Bodensatzes nicht gegeben ist.

### Sterilisiertes Milchlischgetränk

#### Bewertung:

Das Erzeugnis wird nicht prämiert, wenn der Fettgehalt nicht der Deklaration entspricht. (Der deklarierte Fettgehalt kann nur beurteilt werden, wenn der Milchanteil bzw. der Anteil an beigegebenen Lebensmitteln bekannt ist.)

#### Ansatz, Aufrahmung, Haut

Die Beurteilung des Prüfmerkmals erfolgt während der 5. Lagerwoche. Zur Bewertung von Ansatz, Aufrahmung oder Haut bei Kondensmilch wird das vorher nicht durchgeschüttelte Behältnis geöffnet. Weisen Kondensmilchproben in Weichpackungen einen Ansatz am Boden oder der Oberseite der Packung von bis zu 2 mm (Boden vollständig bedeckt) auf, ist die Probe mit 4 Punkten zu bewerten. Ist der Ansatz stärker als 2 mm, erfolgt eine Abwertung von mind. 2 Punkten oder mehr je nach Stärke des Ansatzes. Die Prüfung erfolgt durch das untersuchende Institut.

Das leere, gereinigte Dosenmaterial wird durch das Institut begutachtet. Die leeren Dosen werden auf Wunsch den Einsendern zur eigenen Bewertung wieder zugestellt.

#### Hitzestabilität und Weißkraft

Das Verfahren ist anwendbar bei Kondensmilch und Kaffeesahne. Weißkraft und Hitzestabilität werden durch das untersuchende Institut bewertet.

Bei der Prüfung der Hitzestabilität erfolgt gleichzeitig die Beurteilung der Weißkraft, und zwar unmittelbar nach Zugabe der Kondensmilch bzw. der Kaffeesahne.

Die Hitzestabilität, d. h. die Flockungsstabilität von Kondensmilch und Kaffeesahne, wird in heißem Kaffee von 80 °C geprüft und beurteilt.

#### Gerätschaften und Reagenzien

Wasserbad: temperierbar auf 80 °C

Bechergläser: 100 ml mit Markierung bei 60 ml

Pipetten: 5-ml-Messpipette

Pulverkaffee: Nescafé Gold löslicher Kaffee oder Maxwell Bohnenkaffee Extrakt

Wasser: destilliertes oder deionisiertes

#### Arbeitsweise

0,75 g Pulverkaffee werden in 100-ml-Bechergläser mit Markierung (60 ml) eingewogen. Zum eingewogenen Pulverkaffee werden 60 ml sprudelnd heißes Wasser (60-ml-Markierung) gegeben. Der so aufgelöste Kaffee wird in einem Wasserbad 5 Min. auf 80 °C temperiert. Dann werden 5 ml Kondensmilch bzw. Kaffeesahne, die Zimmertemperatur aufweisen sollen, zur heißen Kaffeelösung gegeben und sofort vermischt. Die Proben aus dem Wasserbad nehmen und sofort sowie nach einer Standzeit von 1 Stunde auf eventuelle Flockungserscheinungen prüfen. Ein eventueller Fettspiegel an der Oberfläche ist nicht zu beanstanden.

#### Weißkraft

	Höchstpunkte
2864 Grenzfarbe erreicht oder höher	5
3397 leichte Abweichung, dunkler	4
5019 starke Abweichung, dunkel	2

#### Hitzestabilität

	Höchstpunkte
3084 keine Flockenbildung, in sich klare goldgelbe bis braune Kaffeelösung	5
2636 geringfügige Flockenbildung, wenige Flocken an der Oberfläche oder am Boden des Becherglases	4
2351 fein- oder grobflockige Ausfällungen, die sich am Boden absetzen	2

### Schmutzbild (Reinheitsgrad)

Von gezuckerter Kondensmilch werden ebenfalls Bilder nach der Filtrationsmethode angefertigt. Hierzu werden 50 g gezuckerte Kondensmilch mit 200 ml +90 °C heißem, destilliertem Wasser in einem 600-ml Becherglas hoher Form unter Rühren mit einem Glasstab verdünnt. Die Filtration erfolgt in gleicher Weise wie bei den Milchpulveraflösungen. Die Bilder dienen den Sachverständigen als Ausgangspunkt für die Bewertung des Aussehens der Proben.

### Milchpulver und Milchpulvererzeugnisse, Buttermilch- und Joghurtpulver

#### Bewertung:

Das Erzeugnis wird nicht prämiert, wenn

1. Trockenmilcherzeugnisse (außer Buttermilchpulver) den Wassergehalt von 5 % überschreiten,
2. Buttermilchpulver den Wassergehalt von 7 % überschreitet,
3. Magermilchpulver den Fettgehalt von 1,0 % überschreitet,
4. Buttermilchpulver den Fettgehalt von 15 % überschreitet,
5. Süßmolkenpulver den Wassergehalt von 5 % und Sauermolkenpulver von 6 % überschreitet,
6. teilentrahmtes Milchpulver einen Fettgehalt von 26,0 % und mehr oder 1,5 % und weniger enthält bzw. den deklarierten Fettgehalt unterschreitet,
7. Vollmilchpulver den Fettgehalt von 26,0 % bzw. den deklarierten Fettgehalt unterschreitet,
8. Sahnepulver den Fettgehalt von 42,0 % bzw. den deklarierten Fettgehalt unterschreitet,
9. bei Sprühmagermilchpulver instantisiert und Sprühvollmilchpulver instantisiert, die Dispergierbarkeit von mindestens 90 % nicht erreicht,
10. bei Molkenpulver instantisiert die Dispergierbarkeit von mindestens 93 % nicht erreicht,
11. die Benetzbarkeit von maximal 30 Sekunden überschritten wird,
12. mehr als 100 Keime/g Bacillus cereus in der Probe nachweisbar sind,
13. wenn in 375 g Salmonellen nachgewiesen werden,
14. wenn 10 KbE oder mehr Staphylokokken in 1 g nachweisbar sind.

### Thermophile Keime

Punkte	Thermophile Keime KbE/g
5	< 5.000
4	5.000 – 25.000
3	> 25000

### Enterobacteriaceae

Punkte	Enterobacteriaceae g (MPN)
5	< 1
4	≥ 1 und < 10
3	≥ 10

### Milchsäuregehalt

Punkte	mg Milchsäure in 100 g fettfreier Trockenmasse
5	< 50
4	50 – 150
2	> 150

### Reinheitsgrad

Punkte	Sprühpulver
5	Standardmuster A
4	Standardmuster B
3	Standardmuster C
2	Standardmuster D
Punkte	Walzenpulver
5	Standardmuster A und B
4	Standardmuster C
2	Standardmuster D

## Keimzahl

Punkte	Keimzahl (Tausend in 1 g)
5	< 5
4	5–25
2	> 25

## Spezielle Laboruntersuchungen

### pH-Wert

Die Bestimmung des pH-Wertes bei Molkenpulver erfolgt mit der Glaselektrode nach VDLUFA C 8.2, und zwar in der Auflösung von 10,0 g Molkenpulver, jeweils in 100 ml Wasser.

### Schmutzbild (Reinheitsgrad)

Zur Bestimmung des Reinheitsgrades werden von allen Pulvern Bilder nach der Filtrationsmethode angefertigt.

Die Auflösung der Pulver erfolgt in einem elektrischen Mixergerät bei 10.000 bis 12.000 U/Min. in 60 Sekunden. Bei Sahnepulver werden 33 g, bei Vollmilchpulver 26 g, bei Magermilchpulver 20 g und bei Molkenpulver 14 g Pulver in 200 ml des Lösungsmittels aufgelöst. Als Lösungsmittel dient bei den Sprühpulvern dest. Wasser von +20 °C und bei den Walzenpulvern +90 °C heiße, 10 %ige tertiäre Natriumzitratlösung.

Nach Beseitigung des gebildeten Schaumes durch Zugabe von 0,5 ml Silicon-Entschäumer wird die schaumfreie Auflösung des Pulvers durch den von der Methode (A.D.P.I.) vorgeschriebenen Filter gegeben. Nach Trocknung der Filter in staubfreier Atmosphäre (im Exsikkator) wird das Bild nach den Standard-Mustern (A.D.P.I. Scorched Particle Standards für Milchpulver, American Dairy Products Institute, Chicago) bewertet. Die Bilder werden in verschlossenen Petrischalen zur Bewertung aufgestellt.

Falls bei Sprühpulver durch Auflösung in destilliertem Wasser keine filtrierbare Auflösung erzielt wird, ist auch hier die Zitratsäure-Methode anzuwenden.

Kasein und andere Milcheiweißerzeugnisse		
<b>Säurekasein</b>		
Enterobacteriaceae (3)	ISO 21528-1	3 Monate bei +20 °C
Keimzahl (2)	§ 64 LFGB L 00.00-88 (2004)	
Staphylokokken negativ	§ 64 LFGB L 00.00-55	
Salmonellen	§ 64 LFGB L 00.00-20	
Thermophile Keime (1)	§ 64 LFGB L 00.00-88 (2004), IDF 100B: 1991 (48 h/55 °C)	
Löslichkeit (Borax) (5)	DLG-Methode	
Äsche	§ 64 LFGB L 02.09-2 (IDF 89: 1979)	
Fett	IDF 127A: 1988	
Wasser	§ 64 LFGB L 02.09-4 (IDF 78C: 1991)	
<b>Aufgeschlossenes Milcheiweiß</b>		
Enterobacteriaceae (3)	ISO 21528-1	3 Monate bei +20 °C
Keimzahl (2)	§ 64 LFGB L 00.00-88 (2004)	
Äsche	§ 64 LFGB L 02.09-2 (IDF 89: 1979)	
Staphylokokken negativ	§ 64 LFGB L 00.00-55	
Salmonellen	§ 64 LFGB L 00.00-20	
Thermophile Keime (1)	§ 64 LFGB L 00.00-88 (2004), IDF 100B: 1991 (48 h/55 °C)	
Eiweiß	§ 64 LFGB L 02.09-5 (IDF 92: 1979)	
Fett	§ 64 LFGB L 01.00-20 (IDF 126A: 1988)	
Freies Alkali	DLG-Methode	
Löslichkeit		
pH-Auflösung	§ 64 LFGB L 02.09-6 (IDF 115A: 1989)	
Wasser	§ 64 LFGB L 02.09-4 (IDF 78C: 1991)	

## Säurekasein

### Bewertung:

Das Erzeugnis wird nicht prämiert, wenn

1. der Wassergehalt von 10,0 % überschritten wird,
2. der Fettgehalt von 1,5 % überschritten wird,
3. der Äschegehalt von 2,5 % überschritten wird,
4. bei Säurekasein grob mehr als 2 % gröbere Teile als 0,71 mm vorhanden sind,
5. bei Säurekasein fein mehr als 2 % gröbere Teile als 0,25 mm vorhanden sind,
6. in 375 g Salmonellen nachgewiesen werden,
7. wenn 10 KbE oder mehr Staphylokokken in 1 g nachweisbar sind.

## Aufgeschlossenes Milcheiweiß

### Bewertung:

Das Erzeugnis wird nicht prämiert, wenn

1. der Fettgehalt von 1,5 % überschritten wird,
2. der Wassergehalt von 8 % überschritten wird,
3. freies Alkali nachgewiesen wird,
4. der Eiweißgehalt von 88 % unterschritten wird,
5. der Äschegehalt (mit Ausnahme von Kalzium Kaseinat) von 5 % überschritten wird,
6. die Probe einen pH-Wert von mehr als 7,0 aufweist.
7. die Löslichkeit bei Ammonium-, Natrium- und Kalium-Kaseinaten und Mischungen daraus weniger als 97 % beträgt.
8. in 375 g Salmonellen nachgewiesen werden,
9. wenn 10 KbE oder mehr Staphylokokken in 1 g nachweisbar sind.

## Thermophile Keime

Punkte	Thermophile Keime KbE/g
5	< 5.000
4	5.000 – 25.000
3	> 25.000

## Enterobacteriaceae

Punkte	Enterobacteriaceae g (MPN)
5	< 1
4	≥ 1 und < 10
3	≥ 10

## Löslichkeit (Borax)

Punkte	Löslichkeit (Borax)
5	keine ungelösten Kaseinteile
4	einzelne kleine ungelöste Kaseinteile
3	mehrere kleine ungelöste Kaseinteile
2–1	viele ungelöste Teile (Klumpen, Bodensatz)

## Keimzahl

Punkte	Keimzahl in 1 g
5	≤ 10.000
4	10.001 – 30.000
2	> 30.000

## Spezielle Laboruntersuchungen

### Bestimmung der pH-Auflösung

Die Bestimmung des pH-Wertes erfolgt mit der Glaselektrode in einer Auflösung von 2,0 g aufgeschlossenem Milcheiweiß in 100 ml dest. Wasser.

### Bestimmung des freien Alkali

Der Gehalt an freiem Alkali wird qualitativ durch Aufblasen der Eiweißprobe auf ein angefeuchtetes Universal-Indikator-Papier geprüft.

### Bestimmung der Boraxlöslichkeit bei Säurekasein

15 g Säurekasein werden in einem 200-ccm-Becherglas mit 60 ml Wasser verrührt. Nach wenigstens zweistündigem Quellen wird unter gutem Rühren mit einem Glasstab eine heiße Lösung von 2,3 g Borax (NaBO – 10 HO) – das sind etwa 15 % der angewandten Kaseinmenge – in 15 ml Wasser hinzugesetzt. Das Gemisch wird unter ständigem Rühren mit einem Glasstab 10 Minuten in einem Wasserbad von etwa +50 °C erhitzt. Hierbei muss das Kasein allmählich mehr und mehr verquellen und sich endlich fast vollkommen lösen. Schlechtes Kasein löst sich unvollkommen unter Bildung von Klumpen, die nur anquellen, aber selbst bei sorgfältiger Verteilung mit dem Glasstab nicht in Lösung gehen. Die Lösung muss beim Abkühlen auf Zimmertemperatur zähflüssig sein. An dieser Lösung wird zugleich der Geruch bewertet. Gutes Kasein zeigt nach tüchtigem Rühren beim Aufstreichen seiner Lösung auf eine Glasplatte (Objektträger) keine oder fast keine ungelösten glasigen Teilchen.

Bei dieser Prüfung setzen sich nach einigem Stehen am Boden des Becherglases größere Beimengungen von Schmutz, Sand und dergleichen ab, die nach dem Verdünnen und Auflösen mit heißem Wasser sowie abermaligem Abgießen der Kaseinlösung näher untersucht werden können.

### Bestimmung der Löslichkeit bei vollaufgeschlossenen Kaseinaten

#### Anwendungsbereich:

Das Verfahren ist anwendbar auf Ammonium-, Natrium- und Kalium-Kaseinaten und Mischungen daraus.

#### Prinzip:

Das Kaseinat wird in Wasser von 20 °C ± 2 °C aufgelöst. Die Auflösung wird zentrifugiert. Das Ungelöste wird nach Auswaschen getrocknet und auf die Einwaage berechnet.

#### Gerätschaften und Reagenzien:

Es werden die Gerätschaften und Reagenzien nach IDF-Standard 129A: 1988 verwendet.

- Spezial Mixer
- Zentrifuge mit Zentrifugenglas
- Geräte zur Bestimmung der Trockenmasse
- Entmineralisiertes Wasser
- Antischaummittel

#### Arbeitsweise:

In ein Spezial Mixglas gibt man 190 ml Wasser von 20 °C ± 2 °C, eine angemessene Menge Antischaummittel und 10 g Kaseinat. Dann wird 3 Minuten bei 3600 Upm mit einem Spezialmischer gemischt. 50 g werden dann in ein konisches Zentrifugenröhrchen eingefüllt, das Röhrchen wird 10 Minuten bei einer g-Zahl von 196 zentrifugiert, d. h. bei 35 cm Durchmesser 1000 Upm, bei 54 cm Durchmesser 805 Upm (die Umdrehungszahl je Minute errechnet sich aus der Formel:

$$U = \frac{4187}{\sqrt{r}} ;$$

als Radius ist der halbe Abstand zwischen den Innenböden zweier gegenüberliegender Hülsen einzusetzen).

Man hebt bis etwa 2 cm (ca. 5 ml) über dem Sediment vorsichtig ab, ohne das Sediment aufzuwirbeln.

Um die Phasengrenze zwischen trüber Lösung und Sediment besser zu erkennen, ist das Zentrifugenglas gegen helles Licht zu betrachten. Beim 1. Zentrifugieren über dem Sediment auftretende, in der Schwebe befindliche Flocken werden nicht mit abgehoben. Man gibt Wasser von ca. 20 °C bis zur 25-ml-Marke dazu, wirbelt auf, füllt auf die 50-ml-Marke auf und zentrifugiert noch einmal 10 Minuten wie oben.

Unmittelbar anschließend hebt man die überstehende Flüssigkeit erneut vorsichtig bis 1 cm über dem Sediment ab; dieses führt man mit Ausspülen in eine gewogene Trockenschale mit Seesand über, verreibt und trocknet bei 102 °C ± 2 °C bis zur Massekonstanz.

Speiseeis		
Speiseeis mit und ohne flüssige, pastenartige oder feste Zugabe (außer Fruchteis ohne Luft)		
Keimzahl	§ 64 LFGB L 42.00-1, L42.00-2, L 42.00-3	3 Wochen (Speiseeis aus gewerblicher Herstellung) 3 Tage -20 °C vor der sensor. Prüfung auf -16 °C temperieren
Enterobacteriaceae	ISO 21528-2	
Fettfreie Trockenmasse (nicht bei Fruchteis)	Gesamt-trockenmasse nach Seesandmethode DIN 10314 bzw. VDLUFA, Bd. VI, C 35.3	
Trockenmasse (nur bei Fruchteis)	siehe fettfreie Trockenmasse	
Fett (nicht bei Fruchteis mit Luft)	§ 64 LFGB L 42.00-13 gravimetrisch	
Fruchteis ohne Luft, Wassereis		
Keimzahl	siehe Speiseeis mit und ohne flüssige, pastenartige oder feste Zugabe (außer Fruchteis ohne Luft)	3 Wochen (Speiseeis aus gewerblicher Herstellung) 3 Tage -20 °C vor der sensor. Prüfung auf -16 °C temperieren
Enterobacteriaceae		
Trockenmasse		
Fruchtsorbet		
Keimzahl	siehe Speiseeis mit und ohne flüssige, pastenartige oder feste Zugabe (außer Fruchteis ohne Luft)	3 Wochen (Speiseeis aus gewerblicher Herstellung) 3 Tage -20 °C vor der sensor. Prüfung auf -16 °C temperieren
Enterobacteriaceae		
Trockenmasse		
Eispulver (Halbfertigprodukt)/Eismix <sup>4</sup>		
Enterobacteriaceae	ISO 21528-2	3 Wochen
Keimzahl	DIN 10192 – Teil 1	
Fett	§ 64 LFGB L 42.00-13	

<sup>4</sup> Laboruntersuchungen erfolgen direkt am Pulver

#### Bewertung:

Das Erzeugnis wird nicht prämiert, wenn

1. der Fettgehalt, soweit er vorgeschrieben ist, unterschritten wird,
2. der Gehalt an fettfreier Trockenmasse (außer bei Fruchteis) 25 % unterschreitet,
3. der Gehalt an Trockenmasse bei Fruchteis mit und ohne Luft 22 % unterschreitet,
4. der Gehalt an Trockenmasse bei Fruchteis mit Milchbestandteilen 24 % unterschreitet,
5. der Gehalt an Trockenmasse bei Fruchteis mit und ohne Luft aus Zitrusfrüchten 17 % unterschreitet,
6. der Mindestgehalt an Gesamt-trockenmasse bei Wassereis 12 % unterschreitet,
7. der Grenzwert von Enterobacteriaceae von 10 KbE/ml erreicht und überschritten wird,
8. 10.000 oder mehr Keime in 1 g nachweisbar sind und
9. Gesamt-trockenmasse bei Fruchtsorbet 25 % unterschreitet. Ausnahmen sind Sorbets aus Zitrusfrüchten und anderen sauren Früchten mit einem titrierbaren Säuregehalt im Saft von mindestens 2,5 %, berechnet als Zitronensäure. Hier beträgt der Mindest-trockenmassegehalt 17 %.

Für Diäteis und andere kalorienreduzierten Speiseeisprodukte gilt kein Mindestgehalt an fettfreier Trockenmasse.

#### Gesamtfettgehalt

Bei Speiseeisprodukten mit Nuss- und Kakaoanteilen muss der Gesamtfettgehalt über dem Mindestmilchfettgehalt liegen.

Speiseeis	Mindestwerte für den Gesamtfettgehalt
Sahneeis	18,00 %
Eiskrem	10,00 %
Eiskrem nach Euroglace-Codex	8,00 %
Fruchteiskrem	8,00 %
Einfacheiskrem	3,00 %
Milcheis	2,45 %
Eis aus Pflanzenfett	3,00 %

### **Kombinationsprodukte**

Bei Kombinationsprodukten gelten diejenigen Werte, die in den enthaltenen Sorten festgelegt sind.

Ferner ist bei Kombinationsprodukten für die Bewertung der einzelnen Kriterien diejenige Sorte ausschlaggebend, die hinsichtlich des jeweiligen Kriteriums mit der geringsten Punktzahl benotet wird.

### **Laboruntersuchungen**

Wenn bei Kombinationseis und Speiseeis mit flüssigen, pastenartigen oder festen Zugaben eine analytische Trennung zwischen zugegebenen Lebensmitteln und Eisgrundmasse bzw. zwischen den einzelnen Eissorten nicht möglich ist, wird wie folgt verfahren: Die Probe wird ohne vorhergehende Trennung analysiert; bei Fettgehalts- oder Trockenmassegehalts-Unterschreitungen fordert die Zertifizierungsstelle vom Hersteller den prozentualen Anteil der Zugaben lt. Rezeptur an, aus dem dann der Fettgehalt der Eisgrundmasse anteilmäßig berechnet wird.

## **4. Produktspezifische Prämierungs- und Vergabebedingungen**

Prämierungsvoraussetzungen: es muss in allen Prüfmerkmalen eine Mindestpunktzahl

- von 3,8 Punkten (ungewichtet) bei den Prüfmerkmalen Sensorik
- von 4,0 Punkten (ungewichtet) bei den Prüfmerkmalen der Laboruntersuchungen
- von 3,0 Punkten (ungewichtet) bei dem Prüfmerkmal Verpackung
- von 5,0 Punkten (ungewichtet) bei dem Prüfmerkmal Kennzeichnung

erreicht werden.

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



# 6. Bier und Bier-/Malz-basierte Mischgetränke

## 1. Erzeugnissystematik der zugelassenen Produkte

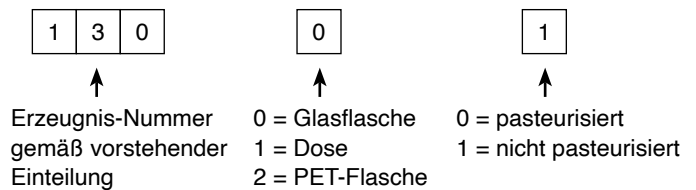
Die Erzeugnisse müssen den Bestimmungen des Deutschen Reinheitsgebots entsprechen. Das Erzeugnis ist das Füllgut einschließlich Behältnis. Es wird in einer einzigen Braustätte hergestellt. Füllgut ist das vor und nach der Abfüllung gleich behandelte Bier. Behältnisarten sind Glas-, PET- Flaschen (bis 1 l) und Dosen (bis 5 l).

Erzeugnis	Erzeugnis-Nummer
<b>Gruppe: Untergärige Biere</b>	
<b>Vollbiere (Stammwürzegehalt 11–16 %)</b>	
Hell	111
Dunkel	112
Export hell (mind. 12 % Stammwürze)	121
Export dunkel (mind. 12 % Stammwürze)	122
Kellerbier und sonstige unfiltrierte Biere	123
Märzen (mind. 13 % Stammwürze)	124
Pilsener	130
Rauchbier	180
<b>Schankbiere (Stammwürzegehalt 7–11 %)</b>	
Schankbier	198
<b>Starkbiere (Stammwürzegehalt &gt; 16 bzw. &gt; 18 %)</b>	
Bockbier hell	141
Bockbier dunkel	142
Doppelbock hell	151
Doppelbock dunkel	152
Starkbier, naturtrüb	153
<b>Sonstige Biere</b>	
Nährbier	161
Alkoholreduziertes Bier	162
Alkoholarmes Bier (<1,5 Vol.-% Alkohol)	163
Alkoholfreies Bier (< 0,5 Vol.-% Alkohol)	164
Alkoholfreies Bier, naturtrüb	165
Biere, die gesetzlich nach dem Alkoholgehalt klassifiziert sind*	181
Sonstige untergärige Biere	199
<b>Gruppe: Obergärige Biere</b>	
<b>Vollbiere (Stammwürzegehalt 11 – 16 %)</b>	
Kölsch und andere Biere dieser Brauart	220
Altbier	230
Ale	231
Weizenvollbier	241
Weizenexportbier (mind. 12 % Stammwürze)	242
<b>Schankbiere (Stammwürzegehalt 7 – 11 %)</b>	
Berliner Weiße	210
Schankbier	298
<b>Starkbiere (Stammwürzegehalt &gt; 16 bzw. &gt; 18 %)</b>	
Weizenbockbier	243
Weizendoppelbock	244
<b>Sonstige Biere</b>	
Porter	246
Stout	247
Alkoholreduziertes Bier	260
Alkoholarmes Bier (<1,5 Vol.-% Alkohol)	263
Alkoholfreies Bier (< 0,5 Vol.-% Alkohol)	264
Biere, die gesetzlich nach dem Alkoholgehalt klassifiziert sind*	281
Sonstige obergärige Biere	299
<b>Gruppe: Hefehaltige obergärige Biere</b>	
<b>Vollbiere (Stammwürzegehalt 11–16 %)</b>	
Weizenvollbier	321
Weizenexportbier (mind. 12 % Stammwürze)	322
<b>Schankbiere (Stammwürzegehalt 7–11 %)</b>	
Berliner Weiße	310
Schankbier	398
<b>Starkbiere (Stammwürzegehalt &gt; 16 bzw. &gt; 18 %)</b>	
Weizenbockbier	323
Weizendoppelbock	324
<b>Sonstige Biere</b>	
Alkoholreduziertes Bier	362
Alkoholarmes Bier (<1,5 Vol.-% Alkohol)	363
Alkoholfreies Bier (< 0,5 Vol.-% Alkohol)	364
Sonstige obergärige Biere mit Flaschengärung	399

\* Der deklarierte Alkoholgehalt muss in den üblichen Grenzen den gesetzlichen Bestimmungen entsprechen.

Erzeugnis	Erzeugnis-Nummer
<b>Gruppe: Bierbasierte Getränke</b>	
Untergäriges Bier mit klarer Fruchtlimonade	411
Untergäriges Bier mit klarer, kalorienarmer Fruchtlimonade	412
Untergäriges Bier mit trüber Fruchtlimonade	413
Untergäriges Bier mit trüber, kalorienarmer Fruchtlimonade	414
Obergäriges Bier mit klarer Fruchtlimonade	431
Obergäriges Bier mit klarer, kalorienarmer Fruchtlimonade	432
Obergäriges Bier mit trüber Fruchtlimonade	433
Obergäriges Bier mit trüber, kalorienarmer Fruchtlimonade	434
Hefehaltiges Weizenbier mit klarer Fruchtlimonade	441
Hefehaltiges Weizenbier mit klarer, kalorienarmer Fruchtlimonade	442
Hefehaltiges Weizenbier mit trüber Fruchtlimonade	443
Hefehaltiges Weizenbier mit trüber, kalorienarmer Fruchtlimonade	444
Untergäriges Bier mit coffeinhaltiger Limonade	461
Untergäriges Bier mit kalorienarmer coffeinhaltiger Limonade	462
Obergäriges Bier mit coffeinhaltiger Limonade	481
Obergäriges Bier mit kalorienarmer coffeinhaltiger Limonade	482
Hefehaltiges Weizenbier mit coffeinhaltiger Limonade	491
Hefehaltiges Weizenbier mit kalorienarmer coffeinhaltiger Limonade	492
Sonstige bierbasierte Getränke (Bieranteil mind. 10 %)	497
Sonstige bierbasierte Getränke	498
Sonstige bierbasierte Getränke (alkoholfrei)	499
<b>Gruppe: Malzbasierte Getränke</b>	
Fermentierte Getränke auf Malzbasis	500
Alkohohlhaltiges Malzbier, alkohohlhaltiger Malztrunk	512
Alkoholfreies Malzbier, alkoholfreier Malztrunk	511
Mischgetränke auf Malzbasis	503

## Genauere Bezeichnung der Biere im DLG-Anmeldeschein



In diesem Beispiel wäre ein Pilsener Bier in Glasflaschen angemeldet, das nicht pasteurisiert wurde.

## 2. Produktspezifische Zulassungsbestimmungen

Wird ein und dasselbe Bier vor und/oder nach der Abfüllung unterschiedlich behandelt, so wird es dadurch zu verschiedenen Füllgütern. Jedes dieser Füllgüter wird als gesondert zu prüfendes Erzeugnis zugelassen.

Für Erzeugnisse aus mehreren Braustätten, die unter einheitlicher Bezeichnung vertrieben werden, gilt:

Das Erzeugnis jeder einzelnen Braustätte wird als gesondert zu prüfendes Erzeugnis zugelassen.

## 3. Produktspezifische Entnahme und Abrufbestimmungen

Von jedem Erzeugnis werden für die Prüfung und die Untersuchung zwei verschieden alte Proben (A- und B-Probe) benötigt, da die Prüfung die Bewertung der Geschmacksstabilität einschließt. Der Zeitabstand zwischen A- und B-Probe sollte mindestens 4 Wochen betragen. Es können nur solche Erzeugnisse angemeldet werden, die regelmäßig in dem vorgeschriebenen Zeitabstand abgefüllt werden.

### Probe A (alt)

Zum Zeitpunkt der sensorischen Prüfung mindestens 5 – 6 Wochen alt (berechnet vom Tag der Abfüllung bzw. vom Tag des Ausstoßes bei hefehaltigen obergärigen Bieren).

Die Lagerung bis zur sensorischen Prüfung erfolgt im abgedunkelten Raum bei einer Temperatur von 20 – 25 °C.



## Probe B (jung)

Zum Zeitpunkt der sensorischen Prüfung 2 Wochen alt (berechnet vom Tag der Abfüllung bzw. vom Tag des Ausstoßes bei hefehaltigen obergärigen Bieren).

Die **A-Proben** und die **B-Proben** werden in dem oben genannten Zeitabstand von der Zertifizierungsstelle abgerufen und sind vom Teilnehmer **in voller Etiketten-Ausstattung** an das entsprechende Prüfinstitut einzusenden. Die Teilnehmer erhalten von der Zertifizierungsstelle rechtzeitig die notwendigen Versandhinweise und die zu verwendenden Versandpapiere.

Bei selten abgefüllten Bieren (Zeitabstand mehr als 4 Wochen, Saison-/Spezialbiere) besteht die Möglichkeit, 2 Kisten der gleichen Abfüllung einzusenden. Eine Probe wird dann im Institut künstlich gealtert (A-Proben werden für die Untersuchungen von Schaum, pH-Wert und Farbe vier Wochen bei 20 °C dunkel gelagert. B-Proben werden bei 2 °C dunkel gelagert).

## 4. Bewertung der Proben

Zunächst wird mittels Laboruntersuchungen überprüft, ob die Grundbedingungen für eine Prämierung eingehalten werden. Die Analysen können im Bedarfsfall erweitert werden. Anschließend werden eine **sensorische Prüfung** anhand der 5-Punkte-Skala und weitere Laboruntersuchungen durchgeführt.

### Berechnung der Qualitätszahl

Die Prüfkriterien müssen die jeweils geforderte Mindestpunktzahl erreichen. Die Bierprobe mit der niedrigeren gewichteten Gesamtpunktzahl in den sensorischen Prüfmerkmalen wird für die weitere Auswertung herangezogen. Bei gleicher gewichteter Gesamtpunktzahl wird die Probe mit der höheren Schaumzahl einbezogen.

### Laboranalysen

Zur Überprüfung der Grundbedingungen werden eine Bieranalyse und eine Prüfung der biologischen Haltbarkeit durchgeführt. Daneben bei den filtrierten Bieren eine Messung der Trübung bei Probeneingang.

In der Bieranalyse werden gemessen bzw. berechnet:

#### – Stammwürze

Die Stammwürze-Werte von Probe A und B müssen den Vorschriften des jeweils gültigen Biersteuergesetzes und den entsprechenden Durchführungsbestimmungen, den sonstigen gesetzlichen Bestimmungen und den Anweisungen des Finanzministers entsprechen. Die Berechnung der Stammwürze erfolgt für **alle** Biere nach der Ballingformel. Die Differenz zwischen beiden Proben darf absolut nicht mehr als 1,0 % Stammwürze betragen (MEBAK WBB 2012, Kap. 2.9: Stammwürze und Alkohol).

#### – Alkoholgehalt

- alkoholfreie Erzeugnisse: 0,0 Vol.-% Alkohol (enzymatische Bestimmung),
- alkoholfreie Erzeugnisse: < 0,5 Vol.-% Alkohol (bei geringfügiger Überschreitung erfolgt eine enzymatische Bestimmung des Alkoholgehaltes als Kontroll- bzw. Schiedsanalyse),
- alkoholarme Erzeugnisse: < 1,5 Vol.-% Alkohol,
- alkoholreduzierte Erzeugnisse: Alkoholgehalt ist um 40–50 % gegenüber vergleichbaren Produkten reduziert.
- Allgemein ist der Alkoholgehalt bei Bieren zwischen 1,2 und 5,5 Vol.-% limitiert auf ± 0,5 Vol.-% gegenüber den Angaben auf der Verpackung. Bei Bieren über 5,5 Vol.-% auf ± 1,0 Vol.-% (MEBAK WBB 2012, Kap. 2.9: Stammwürze und Alkohol).

– Scheinb. Extrakt (MEBAK WBB 2012, Kap. 2.9: Stammwürze und Alkohol).

- Scheinb. Ausstoßvergärungsgrad (MEBAK WBB 2012, Kap. 2.8: Vergärungsgrad).
- Farbe (MEBAK WBB 2012, Kap. 2.12: Farbe),
- pH-Wert (MEBAK WBB 2012, Kap. 2.13: pH (EBC-Methode)).

Bei den Bier-/Malz-basierte Mischgetränke werden bestimmt:

- CO<sub>2</sub>-Gehalt (MEBAK II, 4. Aufl. 2002, Kap. 3.1.5 MEBAK WBB 2012, Kap. 3.1.5: CO<sub>2</sub>-Gehalt),
- organische Säuren (Krüger/Bielig, S. 306: titrierbare Säuren berechnet als Zitronensäure). MEBAK WBB 2012, Kap. 3.2.3: Titrierbare Säuren, berechnet als Zitronensäure.

### Trübung bei Probeneingang

Die Trübung bei Probeneingang wird bei allen Bieren außer bei den hefehaltigen obergärigen Bieren, den Kellerbieren, den sonstigen unfiltrierten Bieren und den Bier-/Malz-basierte Mischgetränke ermittelt. Sie darf nicht mehr als zwei EBC-Einheiten betragen (MEBAK WBB 2012, Kap. 2.14.1: Trübung). Ausnahme: Vollbier dunkel, Export dunkel, Bockbier dunkel und Doppelbock dunkel. Bei diesen Bieren darf die Eingangstrübung nicht mehr als 3,5 EBC-Einheiten betragen.

### Biologische Haltbarkeit

Nach 4-wöchiger Aufbewahrung bei 27 °C im dunklen Raum darf filtriertes Bier keine Schwebstoffe, Trübung oder Bodensatzbildung zeigen und keine Mikroorganismen beinhalten, die zu Schwebstoffen, Bodensatz, Trübungen, Schleimbildung oder zu sensorischen Abweichungen führen. Hefehaltige obergärige Biere, Kellerbiere und sonstige unfiltrierte Biere sowie Bier-/Malz-basierte Mischgetränke müssen frei von lebensfähigen Fremdorganismen sein (MEBAK III, 2. Aufl. 1996, Kap. 10.5: Unfiltriertes Bier und Kap. 10.6: Filtriertes Bier).

Der auf dem Etikett deklarierte Alkoholgehalt muss unter Berücksichtigung der gesetzlichen Toleranz mit dem gemessenen Wert übereinstimmen.

Prüfparameter, die gemessen werden bzw. zum Ausschluss führen:

Kriterien	
nur gemessen bzw. berechnet	können zu Ausschluss des Bieres führen
<ul style="list-style-type: none"><li>– scheinb. Extrakt</li><li>– scheinb. Ausstoßvergärungsgrad</li><li>– pH-Wert</li><li>– Farbe</li><li>– CO<sub>2</sub>-Gehalt</li><li>– Menge an organischen Säuren</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>– biologische Haltbarkeit</li><li>– Stammwürze</li><li>– Alkoholgehalt</li><li>– Trübung bei Probeneingang</li></ul>

Die sensorischen Prüfkriterien sowie die Schaummessung und die nichtbiologische Haltbarkeit werden anhand der 5-Punkte-Skala beurteilt. Dabei müssen folgende Mindestpunktzahlen erreicht werden:

- 3,5 Punkte (ungewichtet) bei den sensorischen Prüfmerkmalen und der Schaummessung.
- 4,0 Punkte (ungewichtet) bei der nichtbiologischen Haltbarkeit.

### Nichtbiologische Haltbarkeit

Die nichtbiologische Haltbarkeit wird nicht untersucht bei: Kellerbieren, hefehaltigen obergärigen Bieren, sonstigen unfiltrierten Bieren und Bier-/Malz-basierten Mischgetränken. Es wird der Forciertest (40° / 0° / 40° / 0°) angewandt (MEBAK WBB 2012, Kap. 2.14.2.1.: Forciermethode).

Nichtbiologische Haltbarkeit	Zahl der Warmtage, bis die Trübung um 2 EBC-Einheiten zugenommen hat
5	> 2,0
4	1,6 – 2,0
3	1,1 – 1,5
2	0,6 – 1,0
1	0,0 – 0,5
(entfällt bei Kellerbieren, sonstigen unfiltrierten Bieren, hefehaltigen obergärigen Bieren) und Bier-/Malz-basierten Mischgetränken	

## Geschmacksstabilität

Der Grad der Geschmacksstabilität wird mathematisch-statistisch anhand der Einzelergebnisse aus der sensorischen Prüfung bei der Proben festgestellt. Für die Merkmale Geruch, Reinheit des Geschmacks und Qualität der Bittere bzw. Geruch, Reinheit des Geschmacks und Harmonie bei Biermischgetränken wird ermittelt, ob statistisch gesicherte Unterschiede zwischen dem Urteil für die Probe A und dem für die Probe B bestehen.

Als Methode wird der Differenztest der t-Verteilung (paarweise Zuordnung) nach Student angewendet. Der t-Wert darf nicht größer sein als 2,26. Er bleibt dann außer Betracht, wenn in allen 5 sensorischen Prüfmerkmalen bei beiden Proben (A und B) jeweils mindestens 4,0 Punkte erzielt werden.

## Schaumzahl

Die Schaumzahl wird bei den Schank- und Diabetikerbieren anders als bei den übrigen Bieren bewertet (vgl. untenstehende Tabelle). Bei den Bier-/Malz-basierte Mischgetränken sowie dem Malztrunk wird diese nicht geprüft. Die Schaumhaltbarkeit mit dem Steinfurth Foam Stability Tester bestimmt (MEBAK WWB 2012, Kap. 2.18.4: Schaumbestimmung mit dem Steinfurth Foam Stability Tester). Bei Bieren, die **nicht** mit dem Steinfurth Foam Stability Tester gemessen werden können, behält sich die DLG vor, die Messung nach Ross und Clark durchzuführen.

Punkte nach der DLG 5-Punkte Skala	Schaumkennzahl (SKZ)	
	Alle Biere, ausgenommen Schankbiere und alkoholfreie Biere	Schankbiere und alkoholfreie Biere
5,0	>120	>115
5,0	120	115
4,9	119	114
4,8	118	113
4,7	117	112
4,6	116	111
4,5	115	110
4,4	114	109
4,3	113	108
4,2	112	107
4,1	111	106
4,0	110	105
3,9	109	104
3,8	108	103
3,7	107	102
3,6	106	101
3,5	105	100
3,4	104	99
.	.	.
1,9	< 89	< 84

## Verpackungs-und Kennzeichnungsprüfung:

Die Verpackungs-und Kennzeichnungsprüfung erfolgt in einer Teilprüfung im Rahmen des Prüftermins. Ziel der Kennzeichnungsprüfung ist es, sicherzustellen, dass DLG-prämierte Produkte die rechtlichen Vorgaben zur Lebensmittelkennzeichnung in den wesentlichen Elementen erfüllen, eine lebensmittelrechtliche Beurteilung findet nicht statt.

## 5. Produktspezifische Prämierungs- und Vergabebedingungen

Prämierungsvoraussetzungen: es muss in allen Prüfmerkmalen eine Mindestpunktzahl

- von 3,5 Punkten (ungewichtet) bei den Prüfmerkmalen Sensorik und der Schaummessung
- von 4,0 Punkten (ungewichtet) bei der nichtbiologischen Haltbarkeit
- von 3,0 Punkten (ungewichtet) bei dem Prüfmerkmal Verpackung
- von 5,0 Punkten (ungewichtet) bei dem Prüfmerkmal Kennzeichnung

erreicht werden.

Es werden zuerkannt für:

erforderliche Qualitätszahlen		Preise
alle Biere, ausgenommen Kellerbiere, sonstige unfiltrierte Biere und hefehaltige obergärige Biere	Kellerbiere, sonstige unfiltrierte Biere und hefehaltige obergärige Biere und Bier-/Malz-basierte Mischgetränke	
4,55 – 5,00	4,51 – 5,00	Goldener DLG-Preis
4,29 – 4,54	4,25 – 4,50	Silberner DLG-Preis
3,88 – 4,28	3,84 – 4,24	Bronzener DLG-Preis

## 6.1 Internationale Braustile

### 1. Erzeugnissystematik der zugelassenen Produkte

Erzeugnis	Erzeugnis-Nummer
Ale	1000
Amber Lager	2000
Pale Ale & IPA	3000
Dark Strong Ale	4000
Strong Ale	5000
Bockbier	6000
Kellerbier	7000
Lager	8000
Pilsener (besondere Charakteristik angeben)	9000
Porter & Stout	1100
Rauchbier	1200
Schwarzbier	1300
Weizenbier	1400
Grüngehopftes Bier	1500
Triple	1600
Trappistenbier	1700
Sonstige Biere	1800

### 2. Bewertung der Proben

Zur Bewertung der Proben werden pro angemeldeten Bier 12 Flaschen (mindestens 0,5 Liter) benötigt. Zunächst wird mittels Laboruntersuchungen überprüft, ob die Grundbedingungen für eine Prämierung eingehalten werden.

Anschließend erfolgt eine sensorische Prüfung anhand der 5-Punkte-Skala.

#### Laboranalysen

Je nach Art des Erzeugnisses können folgende Untersuchungen durchgeführt werden:

- Stammwürze
- Alkoholgehalt
- Scheinb. Extrakt
- Vergärungsgrad
- Bierfarbe
- pH Wert
- Biologische Haltbarkeit – biol. Standprobe (ohne Eiweißtrübungsbewertung). Bei internationale Bierstilen mit kurzer Haltbarkeit (z. B. gekühlte Biere) erfolgt keine Standprobe.
- Verpackungs- und Kennzeichnungsprüfung

Die verwendeten Analysenmethoden entsprechen den für die Biere (siehe dazu produktspezifisches Kapitel). Die Analysen können im Bedarfsfall erweitert werden. Die sensorische Prüfung erfolgt anhand des DLG-5-Punkte-Schemas.

### 3. Produktspezifische Prämierungs- und Vergabebedingungen

Prämierungsvoraussetzungen: es muss in allen Prüfmerkmalen eine Mindestpunktzahl

- von 3,5 Punkten (ungewichtet) bei den Prüfmerkmalen Sensorik
  - von 3,0 Punkten (ungewichtet) bei dem Prüfmerkmal Verpackung
  - von 5,0 Punkten (ungewichtet) bei dem Prüfmerkmal Kennzeichnung
- erreicht werden.

Es werden zuerkannt für:

4,55 – 5,00 Punkte – der Goldene DLG-Preis  
4,28 – 4,54 Punkte – der Silberne DLG-Preis  
3,63 – 4,27 Punkte – der Bronzene DLG-Preis

Die Werbedauer mit dem DLG erzielten Preis beträgt für internationale Braustile zwei Jahre ab Datum des Prüfbefundes gerechnet.

## 7. Fruchtgetränke und Erfrischungsgetränke

### 1. Erzeugnissystematik der zugelassenen Produkte

#### A. Fruchtgetränke (inkl. Gemüsegetränke)

##### ABTEILUNG 1: FRUCHTSÄFTE

Erzeugnis	Erzeugnis-Nummer:
<b>Gruppe: Apfelsäfte</b>	
Apfelsaft, klar	1110
Apfelsaft, trüb	1120
Apfelsaft, klar, hergestellt unter Verwendung von Konzentrat	1130
Apfelsaft trüb, hergestellt unter Verwendung von Konzentrat	1140
<b>Gruppe: Birnensäfte</b>	
Birnensaft, klar	1210
Birnensaft, trüb	1220
Birnensaft, klar, hergestellt unter Verwendung von Konzentrat	1230
Birnensaft trüb, hergestellt unter Verwendung von Konzentrat	1240
<b>Gruppe: Traubensäfte (ohne Verwendung von Konzentrat)</b>	
Weißer Traubensaft	1310
Roter Traubensaft	1320
Traubensaft rot/weiß	1330
<b>Gruppe: Citrussäfte</b>	
Orangensaft	1600
Orangensaft, hergestellt unter Verwendung von Konzentrat	1610
Grapefruitsaft	1620
Grapefruitsaft, hergestellt unter Verwendung von Konzentrat	1630
Sonstige Citrusfruchtsäfte	1660
Sonstige Citrusfruchtsäfte, hergestellt unter Verwendung von Konzentrat	1670
<b>Gruppe: Sonstige Fruchtsäfte</b>	
Ananassaft	1640
Ananassaft, hergestellt unter Verwendung von Konzentrat	1650
Sonstige Fruchtsäfte	1380
Tomatensaft (Paradeiser)	1385
Fruchtsäfte frisch gepresst	1390
<b>Gruppe: Fruchtsaftverschnitte</b>	
Multi-Vitaminsäfte	1455
ACE-Säfte mit Gemüsearten	1457
Sonstige Fruchtsaftverschnitte	1460
Viskose Fruchtsäfte mit erhöhtem Püreeanteil	1700
Viskose Fruchtsäfte mit erhöhtem Püreeanteil, mit Gemüsearten	1710

##### ABTEILUNG 2: FRUCHTNEKTARE

Erzeugnis	Erzeugnis-Nummer:
<b>Gruppe: Beeren-, Stein- und Kernobstnektare</b>	
Schwarzer Johannisbeernektar	2110
Roter Johannisbeernektar	2210
Sauerkirschnektar	2410
Apfelnektar	2430
Quittennektar	2513
Pfirsichnektar	2515
Aprikosennektar	2516
Sonstige Fruchtnektare	2520
<b>Gruppe: Citrusfrucht-Nektare</b>	
Orangennektar	2800
Grapefruitnektar	2830
Sonstige Citrusfruchtnektare	2870
<b>Gruppe: Sonstige Fruchtnektare</b>	
Passionsfruchtnektar	2840
Mango-Nektar	2841
Ananasnektar	2850
Bananennektar	2860
Fruchtnektarverschnitte	2900
Fruchtnektare mit Süßstoffen	2910
Multi-Vitamin-Nektare mit Süßungsmitteln	2920
Fruchtnektare, karbonisiert	2930

##### ABTEILUNG 3: FRUCHTSAFTGETRÄNKE

Erzeugnis	Erzeugnis-Nummer:	
<b>Gruppe: Kernobstsaftgetränke</b>		
Mindest-Fruchtsaftanteil: 30 %	Kernobstsaftgetränke	3100
<b>Gruppe: Traubensaftgetränke</b>		
Mindest-Fruchtsaftanteil: 30 %	Traubensaftgetränke	3200
<b>Gruppe: Citrusfruchtsaftgetränke / fruchthaltige Limonaden</b>		
Mind. 6 % Fruchtanteil	Citrussaftgetränke, nicht karbonisiert	3500
Mind. 6 % Fruchtanteil	Citrussaftgetränke, karbonisiert	3510
<b>Gruppe: Sonstige Fruchtsaftgetränke / fruchthaltige Limonaden</b>		
Mind. 10% Fruchtanteil	Sonstige Fruchtsaftgetränke, nicht karbonisiert	3520
Mind. 10% Fruchtanteil	Sonstige Fruchtsaftgetränke, karbonisiert	3530
<b>Gruppe: Fruchtsaftgetränke mit Süßstoffen</b>		
	Fruchtsaftgetränke mit Süßstoffen	3590
<b>Gruppe: Fruchtsaftschorlen</b>		
Mind. 50% Fruchtanteil	Apfelsaft-Schorle (klar)	3600
	Apfelsaft-Schorle (trüb)	3601
	Johannisbeersaft-Schorle	3610
	Sonstige Fruchtsaft-Schorlen	3650
<b>Gruppe: Sonstige Getränke auf Fruchtbasis</b>		
	ACE-Getränke	3700
	Ballaststoffhaltige Getränke mit Frucht	3730
	Sonstige Getränke auf Fruchtbasis	3750
	Viskose, fruchthaltige Erzeugnisse mit Fruchtmark	3800

##### ABTEILUNG 4: OBST- UND FRUCHTWEINE

Erzeugnis	Erzeugnis-Nummer:	
<b>Gruppe: Obst- und Fruchtweine</b>		
Restsüße (g/l) muss im Anmeldevordruck angegeben werden		
	Apfelwein-Schorle	4110
	Apfelwein klar	4111
	Apfelwein, Speierling, (klar/trüb)	4113
	Apfelwein, trüb	4114
	Apfel-Cidre	4115
	Apfelweinhaltige Getränke/Cider	4116
	Obstweine (Birnwein, Birnenwein extra und Obstwein-Verschnitte)	4120
	Fruchtwein aus heimischen Früchten	4130
	Obst- und Fruchtperlwine	4180
	Sonstige Obst- und Fruchtweine	4191
	Entalkoholisierte Fruchtweine	4194
	Obstdessertweine	4291
	Fruchtdessertweine	4294
<b>Gruppe: Obst- und Fruchtschaumweine</b>		
	Obstschaumweine	4310
	Fruchtschaumweine	4391
<b>Gruppe: Weiterverarbeitete Erzeugnisse aus Obst- und Fruchtweinen</b>		
Mind. 50 % Fruchtanteil	Obst- und fruchtweinhaltige Getränke ohne Alkoholzusatz	4410
Mind. 75 % Fruchtanteil	Obst- und fruchtweinhaltige Getränke ohne Alkoholzusatz	4411
100 % Fruchtanteil	Obst- und fruchtweinhaltige Getränke ohne Alkoholzusatz	4412
	Obst- und fruchtweinhaltige Getränke mit Alkoholzusatz	4420
<b>Gruppe: Honigwein</b>		
	Honigwein (Met)	4500
<b>Gruppe: Glühwein</b>		
	Glühwein aus roten oder weißen Rebsorten	4600
	Glühwein aus Fruchtweinen	4610
<b>Gruppe: Weinhaltige Getränke</b>		
	Sonstige aromatisierte weinhaltige Getränke	4900

## ABTEILUNG 5: GEMÜSESAFT UND GEMÜSENEKTAR

Erzeugnis	Erzeugnis-Nummer:
<b>Gruppe: Gemüsesaft</b>	
Karottensaft (Möhrensaft)	5112
Sonstige Gemüsesäfte aus einer Gemüseart	5110
Gemüsesaft aus einer Gemüseart, milchsauer vergoren	5120
Gemüsesaft aus mehreren Gemüsearten	5130
Gemüsesaft mit Fruchtsaftanteil	5160
Diätetischer Gemüsesaft	5190
Viskose Gemüsesäfte mit erhöhten Püreeanteil	5191
Viskose Gemüsesäfte mit erhöhten Püreeanteil mit Fruchtanteil	5192
<b>Gruppe: Gemüsenektar</b>	
Gemüsenektar aus einer Gemüseart	5210
Gemüsenektar aus mehreren Gemüsearten	5220
Gemüsenektar mit Fruchtsaftanteil	5230
Gemüsenektar mit Süßstoffen	5290

## B. Erfrischungsgetränke

### ABTEILUNG 6: LIMONADEN, BRAUSEN, TEEGETRÄNKE UND AROMATISIERTE WÄSSER

Erzeugnis	Erzeugnis-Nummer:	
<b>Gruppe: Limonaden, Brausen und aromatisierte Wässer</b>		
Max. 6 % Fruchtanteil	Citrus-Limonaden, zuckergesüßt	6100
Max. 6 % Fruchtanteil	Citrus-Limonaden, süßstoffgesüßt	6101
Max. 10 % Fruchtanteil	Sonstige Limonaden, zuckergesüßt	6200
Max. 10 % Fruchtanteil	Sonstige Limonaden, süßstoffgesüßt	6201
	Cola-Getränke - zuckergesüßt	6300
	Cola-Getränke - süßstoffgesüßt	6301
	Bitter-Getränke - zuckergesüßt	6400
	Bitter-Getränke - süßstoffgesüßt	6401
	Brausen - zuckergesüßt	6500
	Brausen - süßstoffgesüßt	6501
	Wellness- oder Sportgetränke - zuckergesüßt	6600
	Wellness- oder Sportgetränke - süßstoffgesüßt	6601
	Sonstige innovative Getränke - zuckergesüßt	6700
	Sonstige innovative Getränke - süßstoffgesüßt	6701
	Teegetränke mit Zitrone - zuckergesüßt	6800
	Teegetränke mit Zitrone - süßstoffgesüßt	6801
	Teegetränke mit Pfirsich - zuckergesüßt	6810
	Teegetränke mit Pfirsich - süßstoffgesüßt	6811
	Sonstige Teegetränke - zuckergesüßt	6820
	Sonstige Teegetränke - süßstoffgesüßt	6821
	Energy Drinks, zuckergesüßt	6900
	Energy-Drinks, süßstoffgesüßt	6901
	Aromatisierte Wässer - zuckergesüßt	7110
	Aromatisierte Wässer - süßstoffgesüßt	7111
	Aromatisierte Wässer - ungesüßt	7112
> 10 % Saft	Erfrischungsgetränke nicht karbonisiert	6202

## 2. Produktspezifische Zulassungsbestimmungen

### Fruchtsäfte und Fruchtnektare (Abt. 1, Abt. 2)

müssen der „Richtlinie 2001/112/EG des Rates vom 20. Dezember 2001 über Fruchtsäfte und bestimmte gleichartige Erzeugnisse für die menschliche Ernährung“ bzw. „Verordnung über Fruchtsaft, einige ähnliche Erzeugnisse, Fruchtnektar und koffeinhaltige Erfrischungsgetränke (Fruchtsaft- und Erfrischungsgetränkeverordnung - FrSaftErfrischGetrV)“ vom 24.05.2004 und den „Leitsätzen für Fruchtsäfte“ vom 23.01.2003 des Deutschen Lebensmittelbuches in den jeweils geltenden Fassungen entsprechen.

### Fruchtsaftgetränke (Abt. 3)

müssen den „Leitsätzen für Erfrischungsgetränke“ des Deutschen Lebensmittelbuches vom 18. März 2003 in der jeweils geltenden Fassung entsprechen. Es gelten die besonderen Richtwerte: Fruchtsaftanteil in Fruchtsaftgetränken

- aus Kernobst- und Traubensaft mind. 30 %
- aus anderen Fruchtsäften mind. 10 %
- aus Citrussäften mind. 6 %

### Obst- und Fruchtweine, Obst- und Fruchtschaumweine (Abt. 4)

müssen den Bestimmungen der „Neufassung der Alkoholhaltige Getränke-Verordnung“ vom 30.06.2003 und den „Leitsätzen für weinähnliche und schaumweinähnliche Getränke“ des Deutschen Lebensmittelbuches vom 23.01.2003 in den jeweils geltenden Fassungen entsprechen.

### Gemüsesaft und Gemüsenektar (Abt. 5)

müssen den „Leitsätzen für Gemüsesaft und Gemüsenektar“ des Deutschen Lebensmittelbuches vom 31. Januar 1994 in der jeweils geltenden Fassung entsprechen.

### Limonaden, Cola- und Bittergetränke, Brausen, Wellness-, Tee- oder Sportgetränke (Abt. 6)

müssen darüber hinaus den „Leitsätzen für Erfrischungsgetränke“ des Deutschen Lebensmittelbuches in der jeweils gültigen Fassung entsprechen.

Weitere mit geltenden Regelungen sind: TrinkwasserVO; Mineral und TafelwasserVO; ZuckerartenVO, AromenVO, ZusatzstoffzusatzVO, Verordnung über koffeinhaltige Erfrischungsgetränke, Lebensmittelinformationsverordnung, Nährwert-Kennzeichnungs-VO, Verordnung über Nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben, Health Claim VO, jeweils in der aktuellen Form.

## 3. Bewertung der Proben

- Die Gesamtprüfung gliedert sich in
- die chemischen und physikalischen Untersuchungen
  - die sensorische Bewertung
  - die Kennzeichnungs- und Verpackungsprüfung

Die **Laboranalysen** erfolgen gemäß den Vorschriften der Amtlichen Sammlung von Untersuchungsverfahren (ASU) nach § 64 LFGB bzw. nach der Methodensammlung der Internationalen Fruchtsaftunion (IFU), nach den amtlichen Verwaltungsvorschriften (AVV) und nach der EG-VO 2676/90 in der jeweils gültigen Fassung sowie den Brautechnischen Analysemethoden (MEBAK II, 4. Aufl. 2002).

Die Chemisch-physikalischen Untersuchungen dienen zur Feststellung der Einhaltung von Grundbedingungen. Vorbehaltlich werden je nach Produktgruppe verschiedene Analysen durchgeführt. Diese sind von den entsprechenden Auslobung wie z. B. für „Diabetiker geeignet“, „frei von Konservierungsstoffen“, „mit Calcium“ etc. abhängig. Die Analysen können im Bedarfsfall erweitert werden.

Je nach Art der Erzeugnisse sind die folgenden Analysen durchzuführen:



Parameter	Methode
Relative Dichte 20/20 °C	IFU Nr. 1 oder L 31.00-1
Extrakt g/L	IFU Nr. 8
Grad Brix	IFU Nr. 8
Titrierbare Säuren g/l	IFU Nr. 3
pH-Wert	IFU Nr. 11
flüchtige Säure g/L berechnet als Essigsäure	IFU Nr. 5
Essigsäure g/L	IFU Nr. 66
L(+)-Ascorbinsäure mg/L	IFU 17, 17a
Chlorid mg/L	IFU Nr. 37
L- und D- Milchsäure g/L	IFU Nr. 53
Ethanol g/L	IFU Nr. 52
Alkoholgehalt g/L (% Vol)	EWG Nr. 2676/90, Anhang 3
Gesamtphenole mg/L, ber. als (+)-Catechin	Folin-Ciocalteu-Methode, Taner/Brunner Getränkeanalytik, 1987(mod. nach SOP Wg0035)
Trübung TEF	Trübungsphotometrie
Gesamtschweflige Säure mg/L	IFU Nr. 7a
Freie Schweflige Säure	EWG Nr. 2676/90, Anhang 25
antioxidative Kapazität mmol/L TEAC	Miller et al. Clin. Sci. 84, 407-412, 1993 (mod. nach SOP Wg0027)
Nitrat mg/L	IFU Nr. 82
Glycerin g/L	IFU Nr. 77
Farbe, Extinktion bei 420 nm, 520 nm, 620 nm	Tanner Brunner, Getränkeanalytik 1987
Weinsäure g/L	IFU Nr. 65
L-Äpfelsäure g/L	IFU Nr. 21
D-Äpfelsäure g/L	IFU Nr. 64
D-/L-Milchsäure g/L	IFU Nr. 53
Citronensäure g/L	IFU Nr. 22
Fumarsäure g/L	IFU Nr. 72
Shikimisäure g/L	HPLC, SOP Wg0049
Druck bei 20 Grad C	VO EWG 2676/90, Anhang 37, manometrisch
Glucose, Fructose g/L	IFU Nr. 55
Saccharose g/L	IFU Nr. 56
Sorbit g/L	IFU Nr. 62
Carotinoide mg/L	IFU Nr. 44
Kalium, Natrium	IFU Nr. 33
Calcium, Magnesium	IFU Nr. 33
Konservierende Stoffe (Gärtest)	IFU Nr. 18
Konservierungsstoffe (Benzoessäure, Sobinsäure)	L 00.00-9 Bestimmung von Konservierungsstoffen in fettarmen Lebensmitteln
Benzol (niedrige Bestimmungsgrenze 0,5 µg/l)	GC
Velcorin	GC
Mikrobiologie Erfrischungsgetränke	MEBAK II, 4. Aufl. 2002, Kap. 3.1.5 CO <sub>2</sub> -Gehalt (bei Zusatz)
near water (Gesamtkeimzahl, Coliforme Keime)	Nachweis von Escherichia coli, coliformen Keimen und Bestimmung der Koloniezahl in natürlichem Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser
Mikrobiologie Erfrischungsgetränke/	MEBAK II, 4. Aufl. 2002, Kap.3.1.5 CO <sub>2</sub> -Gehalt (bei Zusatz)
near water	L 32.00-1 Bestimmung von Acesulfam-K, Aspartam und Saccharin-Natrium in Fruchtsaftgetränken (bei Zusatz)
(Verderbniserreger)	OFS-Agar (aerob/anaerob)
Kohlensäuregehalt	MEBAK II, 4. Aufl. 2002, Kap.3.1.5 CO <sub>2</sub> -Gehalt
Bestimmung von Süßstoffen (Acesulfam-K, Aspartam und Saccharin-Natrium)	L 32.00-1 Bestimmung von Acesulfam-K, Aspartam und Saccharin-Natrium in Fruchtsaftgetränken (bei Zusatz)
Koffein (< 250 mg/l)	MEBAK Bd. II, 4. Aufl. 2002, 3.8 (bei Zusatz und bei Zusatz koffeinhaltiger Zutaten)
Chinin (< 85 mg/l)	HPLC
Taurin	HPLC
Isotonie	Osmometer
Farbstoffe	DC; HPLC

Zur Bewertung und Beurteilung werden die Kennzahlen des C.O.P. (Code of Practice) der A.I.J.N. (Association of Industry of Juices and Nectars from Fruits und Vegetables of the European Union) in der jeweils gültigen Fassung herangezogen. Darüber hinaus gelten die Richt- und Grenzwerte der aufgeführten Gesetze und Verordnungen.

#### Verpackungs-und Kennzeichnungsprüfung:

Die Verpackungs-und Kennzeichnungsprüfung erfolgt in einer Teilprüfung im Rahmen des Prüftermins. Ziel der Kennzeichnungsprüfung ist es, sicherzustellen, dass DLG-prämierte Produkte die rechtlichen Vorgaben zur Lebensmittelkennzeichnung in den wesentlichen Elementen erfüllen, eine lebensmittelrechtliche Beurteilung findet nicht statt.

#### 4. Produktspezifische Prämierungs- und Vergabebedingungen

Prämierungsvoraussetzungen: es muss in allen Prüfmerkmalen eine Mindestpunktzahl

- von 3,0 Punkten (ungewichtet) bei den Prüfmerkmalen Sensorik
- von 3,0 Punkten (ungewichtet) bei dem Prüfmerkmal Verpackung
- von 5,0 Punkten (ungewichtet) bei dem Prüfmerkmal Kennzeichnung

erreicht werden.

Es werden zuerkannt für:

- 4,60 – 5,00 Punkte –der Goldene DLG-Preis
- 4,20 – 4,59 Punkte –der Silberne DLG-Preis
- 3,80 – 4,19 Punkte –der Bronzene DLG-Preis

## 8. Spirituosen und alkoholhaltige Mixgetränke

### 1. Erzeugnissystematik der zugelassenen Produkte

#### Spirituosen:

Erzeugnis	Erzeugnis-Nummer:
Klarer	1000
Wodka	1100
Aromatisierter Wodka (flavoured Wodka)	1150
Korn, ohne Rohstoffangabe	1200
Kornbrand, ohne Rohstoffangabe	1250
Korn, mit Rohstoffangabe	1300
Kornbrand, mit Rohstoffangabe	1350
Korn aus Abfindungsbrennereien, ohne Rohstoffangabe	1500
Korn aus Abfindungsbrennereien, mit Rohstoffangabe	1510
Getreidebrand, Getreidespirituose	1550
Whisky/Whiskey	1700
Bierbrand	1800
Rum-Verschnitt als Spirituose	2000
Rum	2100
Branntwein	2500
Brandy/Weinbrand	2600
Deutscher Weinbrand	2700
Tresterbrand/Trester (Weintrester, z. B. Grappa, Marc)	2800
Obsttresterbrand	2850
Hefebrand oder Brand aus Trub (Weinhefebrand, Obsthefebrand)	2900
Spirituosen (Goldbrand)	2999
Obstbrand (100 % Destillat), ausschließlich durch alkoholische Gärung und Destillation einer frischen, fleischigen Frucht oder des frischen Mosts dieser Frucht oder aus Beeren oder Gemüse gewonnen.	
Obstbrand aus Trauben	3010
Obstbrand aus Kirschen/Sauerkirschen	3000
Obstbrand aus Zwetschgen	3050
Obstbrand aus Pflaumen	3100
Obstbrand aus Renekloden	3150
Obstbrand aus Mirabellen	3200
Obstbrand aus Pfirsichen	3250
Obstbrand aus Aprikosen bzw. Marillen	3300
Obstbrand aus sonstigem Steinobst	3350
Obstbrand aus Birnen	3400
Obstbrand aus Äpfeln	3500
Obstbrand aus Quitten	3510
Obstbrand aus Obstwein (Äpfel oder Birnen)	3600
Obstbrand aus mehreren Obstarten	3650
Obstbrand aus Beerenfrüchten (Brombeeren, Himbeeren, Heidelbeeren, Erdbeeren, Johannisbeeren u. Ä.)	3700
Obstbrand aus sonstigen Früchten (Vogelbeeren, Ebereschen, Stechpalmen, Maulbeerbaum, Holunder, Hagebutten, Schlehen u. Ä.)	3750
Brand aus Gemüse	3760
Topinambur oder Brand aus Jerusalem-Artischocke	3800
Korinthenbrand	3900
Obstgeist aus Brombeeren	4100
Obstgeist aus Himbeeren	4150
Obstgeist aus Heidelbeeren	4200
Obstgeist aus Erdbeeren	4250
Obstgeist aus Johannisbeeren	4300
Obstgeist aus Schlehen	4350
Obstgeist aus Ebereschen/Vogelbeeren	4450
Obstgeist aus Stechpalmen	4500
Obstgeist aus Maulbeerbaum	4550
Obstgeist aus Holunder	4600
Obstgeist aus Hagebutten	4650
Obstbrand „durch Mazeration und Destillation gewonnen“	4750
Sonstige Geiste (z. B. aus Gemüse, Nüssen, Rosenblätter, Kräutern)	4800
Enzian mit Alkohol destilliert	4900
Enzian ohne Alkohol anderer Art	4950
Bärwurz	4700
Gin	5300
Destillierter Gin	5310
London Gin	5320
Steinhäger	5400
Spirituosen mit Wacholder (Genever als geografische Angabe)	5500
Kümmel oder Spirituosen mit Kümmel	5600
Aquavit	5700
Spirituose mit Anis	5800

Erzeugnis	Erzeugnis-Nummer:
Punschextrakte	5890
Sonstige mit Früchten, Kräutern, Gewürzen u./o. Wurzeln aromatisierte Spirituosen, extraktarm	5899
Bitter	5900
Sonstige bittere Spirituosen, extraktarm	6099
Boonekamp	6010
Likör aus Äpfeln	6100
Likör aus Birnen	6200
Likör aus Quitten	6250
Likör aus Kirschen	6300
Likör aus Aprikosen	6400
Likör aus Ananas	6500
Likör aus Bananen	6600
Likör aus Johannisbeeren	6700
Likör aus Erdbeeren	6800
Likör aus Himbeeren	6900
Likör aus Brombeeren	7000
Likör aus Heidelbeeren	7100
Likör aus Zitrusfrüchten	7200
Likör aus Anis	7400
Likör aus Minze	7500
Likör aus sonstigen Früchten	7800
Kräuter- und Gewürzliköre	8100
Kakaoliköre	8400
Kaffeeliköre	8500
Teeliköre	8600
Milch- und Milchproduktliköre, z. B. Sahneliköre	8700
Schokoladenliköre	8800
Eierliköre/Advokat	8900
Liköre mit Eizusatz	9000
Honigliköre	9100
Sonstige Liköre	9200
„Spirituosen“	9500
<b>Alkoholhaltige Mixgetränke (außer Bier-Mixgetränke)</b>	
Spirituosen-Mixgetränk mit Fruchtpulpe oder Fruchtmarm	0100
Spirituosen-Mixgetränk mit Fruchtsaft oder Fruchtroma	0150
Spirituosen-Mixgetränk mit Cola	0200
Sonstiges Spirituosen-Mixgetränk	0300
Weinhaltiges Mixgetränk	0500

### 2. Produktspezifische Zulassungsbedingungen

Neben den allgemeinen Zulassungsbedingungen (s. Zulassung, Seite 2) sind insbesondere die folgenden gesetzlichen Vorschriften und Zulassungsbedingungen bei Spirituosen zu beachten:

- Spirituosen müssen nach EG-Recht verkehrsfähig sein und der Verordnung (EU) 2019/787 zur Begriffsbestimmung, Bezeichnung, Aufmachung und Etikettierung von Spirituosen sowie zum Schutz geografischer Angaben für Spirituosen entsprechen.
- Weitere mit geltenden Regelungen sind:  
Deutsches Weingesetz, sonstige einschlägige gesetzliche Bestimmungen für Spirituosen (vgl. Schriftenreihe des Bundes für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde).



### 3. Bewertung der Proben

Die Gesamtprüfung gliedert sich in

- die chemischen und physikalischen Untersuchungen,
- die sensorische Bewertung und
- die Verpackungs- und Kennzeichnungsprüfung

#### Laboranalysen

Je nach Art des Erzeugnisses werden die folgenden Analysen durchgeführt:

Parameter	Labormethoden
Ethanolbestimmung	Verordnung (EG) Nr. 2870/2000, Methode I/B
Dichtebestimmung	Spirituosenanalytik 1. Auflage 2009, S. 142 ff.
Extraktbestimmung	Spirituosenanalytik, 1. Auflage 2009, S. 142 ff.
Gaschromatographische Bestimmung von Methanol	Spirituosenanalytik 1. Auflage 2009, S. 231 ff.
Gaschromatographische Bestimmung von höheren Alkoholen und Ethylacetat	Spirituosenanalytik 1. Auflage 2009, S. 231 ff.
Lecithinphosphat bzw. Eigelb	Verordnung (EG) Nr. 2091/2002

Die Analysen können im Bedarfsfall erweitert werden.

#### Verpackungs- und Kennzeichnungsprüfung:

Die Verpackungs- und Kennzeichnungsprüfung erfolgt in einer Teilprüfung im Rahmen des Prüftermins. Ziel der Kennzeichnungsprüfung ist es, sicherzustellen, dass DLG-prämierte Produkte die rechtlichen Vorgaben zur Lebensmittelkennzeichnung in den wesentlichen Elementen erfüllen, eine lebensmittelrechtliche Beurteilung findet nicht statt.

### 4. Produktspezifische Prämierungs- und Vergabebedingungen

Prämierungsvoraussetzungen: es muss in allen Prüfmerkmalen eine Mindestpunktzahl

- von 3,0 Punkten (ungewichtet) bei den Prüfmerkmalen Sensorik
- von 3,0 Punkten (ungewichtet) bei dem Prüfmerkmal Verpackung
- von 5,0 Punkten (ungewichtet) bei dem Prüfmerkmal Kennzeichnung

erreicht werden.

Es werden zuerkannt für:

- 4,60 – 5,00 Punkte – der Goldene DLG-Preis
- 4,20 – 4,59 Punkte – der Silberne DLG-Preis
- 3,80 – 4,19 Punkte – der Bronzene DLG-Preis

## 9. Wasser

### 9.1 Natürliche Mineral-, Quell- und Tafelwasser

#### 1. Erzeugnissystematik der zugelassenen Produkte

Zugelassene Erzeugnisse:

##### Abteilung 1: Natürliches Mineralwasser

Erzeugnis		Erzeugnis- Nummer:
Gelöste Mineralstoffe > 1000 mg/l	Still	100
Gelöste Mineralstoffe > 1000 mg/l	Medium	105
Gelöste Mineralstoffe > 1000 mg/l	Spritzig	110
Mineralstoffarm	Still	120
Mineralstoffarm	Medium	125
Mineralstoffarm	Spritzig	130

##### Abteilung 2: Quellwasser

Erzeugnis		Erzeugnis- Nummer:
Mineralstoffreich > 1000 mg/l	Still	200
Mineralstoffreich > 1000 mg/l	Medium	205
Mineralstoffreich > 1000 mg/l	Spritzig	210
Mineralstoffarm	Still	220
Mineralstoffarm	Medium	225
Mineralstoffarm	Spritzig	230

##### Abteilung 3: Tafelwasser

Erzeugnis		Erzeugnis- Nummer:
Tafelwasser	Still	300
Tafelwasser	Medium	305
Tafelwasser	Spritzig	310
Sodawasser	Still	320
Sodawasser	Medium	325
Sodawasser	Spritzig	330

##### Erläuterung:

still = Kohlenstoffdioxid unter 3,5 g/l + 0,5 g/l  
medium = Kohlenstoffdioxid 3,5 – 6 g/l ± 0,5 g/l  
spritzig = Kohlenstoffdioxid über 6 g/l – 0,5 g/l

Die Einteilung nach CO<sub>2</sub>-Gehalten erfolgt aus Gründen der sensorischen Prüfung.

##### Behältnisart (4. Stelle der Erzeugnis-Nr.)

0 = Glasflasche                      1 = Metalldose  
2 = Kunststoffflasche Mehrweg    3 = Kartonverpackung  
4 = Weichpackungen                5 = Kunststoffflasche Einweg

##### Babywasser (5. Stelle der Erzeugnis-Nr.)

Bei der Kategorie Babywasser, d.h. zur Herstellung von Säuglingsnahrung geeignet, ist an der fünften Stelle der Erzeugnis-Nr. eine 1 einzutragen.

Beispiel für eine DLG-Anmeldung:

Genauere Bezeichnung eines Wassers im DLG-Anmeldeschein  
**120 0 1.**

In diesem Beispiel wäre ein mineralstoffarmes, stilles Mineralwasser in Glasflaschen als Babywasser angemeldet. Bei einem mineralstoffreichen Wasser ist die Charakteristik anzugeben.

#### 2. Produktspezifische Zulassungsbedingungen

Ein und dasselbe Füllgut wird grundsätzlich nur einmal zugelassen. Wird ein und dasselbe Füllgut in verschiedenen Behältnisarten abgefüllt, so wird es in jeder Behältnisart als gesondert zu prüfendes Erzeugnis zugelassen.

Diese Form der Zulassung ist Voraussetzung dafür, dass das Prämierungsergebnis ohne ausdrücklichen Bezug zur Behältnisart werblich genutzt werden kann.

#### Laboruntersuchungen

Voraussetzung für die Zulassung eines natürlichen Mineralwasser ist die Aufnahme in die Listen der in der Bundesrepublik Deutschland amtlich anerkannten natürlichen Mineralwässer. Natürliche Mineralwässer aus dem Ausland müssen der „RICHTLINIE 2009/54/EG DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTES UND DES RATES vom 18. Juni 2009 entsprechen. Auch muss bei der Anmeldung ein Nachweis der jeweiligen nationalen amtlichen Anerkennung erbracht werden. Damit ist die Einhaltung der Grenzwerte nach Anlage 4 MTVO gewährleistet. Die DLG behält sich vor Stichproben durch Vorlage eines Gutachtens (Brunnen-Flaschenanalyse) zu ziehen.

Es werden Labor-Untersuchungen zur Feststellung der Einhaltung von Grundbedingungen (Kriterien s. Tabelle) durchgeführt.

Sofern keine diesbezüglichen Untersuchungen vorliegen, können diese durch das Prüfinstitut gegen Berechnung vorgenommen werden; diese Kosten sind nicht durch die Prüfgebühr abgegolten. Die Analysen können im Bedarfsfall erweitert werden.

#### 3. Prüfverfahren

Vom Teilnehmer wird 1 Probe mit folgenden Probenmengen abgerufen:

0,2 – 0,3 l    24 Behältnisse  
0,5 – 0,75 l    20 Behältnisse  
1 l    und mehr 12 Behältnisse

Die Proben werden bis zur sensorischen Prüfung im abgedunkelten Raum bei einer Temperatur von 20 – 24 °C gelagert.

##### Die sensorische Prüfung

Die sensorische Prüfung erfolgt mittels einer bewertenden und beschreibenden Prüfung nach dem DLG-Prüfschema für Mineral-, Quell- und Tafelwasser.

Die Prüfung erfolgt nach einer 5-Punkte-Skala (von 5 als bestes und 0 als nicht bewertbar), die an DIN 10964 (einfache beschreibende Prüfung), DIN 10975 (Expertengutachten) und DIN 10969 (beschreibende Prüfung mit anschließender Qualitätsbewertung) angelehnt ist.

Die Wässer werden verdeckt geprüft, d.h. die Herkunft der Proben ist nicht bekannt. Nur der Mineralisationsstyp des jeweiligen Wassers wird den Sachverständigen so weit wie möglich mitgeteilt. Jede Probe wird von einer Prüfergruppe bestehend aus fünf Sachverständigen im Einzelprüfverfahren für sich bewertet.

Eine Wiederholungsprüfung wird erforderlich, wenn die Punkte-Differenz in der Einzelprüfermerkmalen d.h. Range: größer 1 ist oder wenn es zu unterschiedlichen Eigenschaftsnennungen kommt oder wenn eine unterschiedliche Meinung in der Bewertung der Grundbedingung vorliegt.

Die Endbewertung eines Prüfermerkmals wird aus dem arithmetischen Mittelwert der 5 Einzelbewertungen gebildet.

Im Falle einer Wiederholungsprüfung, wird diese als Gruppenbewertung durchgeführt. In Zweifelsfällen trifft der Prüfbevollmächtigte die endgültige Entscheidung.

Die Bewertung erfolgt nach fachlich sinnvoll gewichteten Prüfermerkmalen. Das Ergebnis wird durch eine Qualitätszahl ausgedrückt.

##### Verpackungs- und Kennzeichnungsprüfung:

Die Verpackungs- und Kennzeichnungsprüfung erfolgt in einer Teilprüfung im Rahmen des Prüftermins. Ziel der Kennzeichnungsprüfung ist es, sicherzustellen, dass DLG-prämierte Produkte die rechtlichen Vorgaben zur Lebensmittelkennzeichnung in den wesentlichen Elementen erfüllen, eine lebensmittelrechtliche Beurteilung findet nicht statt.

## Kriterien für die Grundbedingungen

DLG-Anforderungen für eine Prämierung können bei einzelnen Parametern unter den gesetzlich geforderten Grenzwerten liegen.

Nr.	Kriterium	Wasserart	Grundbedingung
<b>1. Mikrobiologie</b>			
1.1	Krankheitserreger <sup>1</sup> * lt. §4 MTVO	Alle	frei lt. Gesetz
	Staph. Aureus <sup>1</sup> *	Alle	n.n. in 250 ml
1.2	Koloniezahlen bei 20 und 37 °C <sup>1/2</sup>	MW, QW, TW	≤100/ml 20±2 °C und ≤20/ml 37±1 °C Innerhalb von 12h nach Abfüllung (Nachweis durch ggf. entsprechenden Analysenausgang-Stichprobe).
	Koloniezahlen bei 20 und 37 °C <sup>1</sup> *	BW	≤100/ml 20±2 °C und ≤20/ml 37±1 °C Einzuhalten bis zum Ende der Mindesthaltbarkeit.
<b>2. Wasserchemie (Grenzwerte)</b>			
2.1	Blei	Alle	≤ 0,01 mg/l
2.2	Uran	MW, QW, TW BW	≤ 0,01 mg/l ≤ 0,002 mg/l
2.3	Radium 226	MW, QW, TW BW	– ≤ 125 mBq/l
2.4	Radium 228	MW, QW, TW BW	– ≤ 20 mBq/l
2.5	Arsen	MW QW, TW BW	≤ 0,01 mg/l ≤ 0,01 mg/l ≤ 0,005 mg/l
2.6	Antimon	Alle	≤ 0,005 mg/l
2.7	Borat als BO3	Alle	≤ 5,4 mg/l
2.8	Bromat * Nur bei Ozonisierung	Alle	≤ 0,003 mg/l
2.9	Cadmium	Alle	≤ 0,003 mg/l
2.10	Chrom	Alle	≤ 0,05 mg/l
2.101	ChromVI	Alle	≤ 0,3 µg/l
2.11	Cyanid	Alle	≤ 0,05 mg/l
2.12	Fluorid	MW QW, TW BW	≤ 1,5 mg/l ≤ 1,5 mg/l ≤ 0,7 mg/l
2.13	Kupfer	Alle	≤ 1,0 mg/l
2.14	Mangan	MW QW, TW, BW	≤ 0,5 ≤ 0,05 mg/l ≤ 0,05 mg/l
2.15	Nickel	MW, BW QW, TW	≤ 0,02 mg/l
2.16	Nitrat *	MW, QW, TW BW	≤ 25 mg/l ≤ 10 mg/l
2.17	Nitrit *	MW QW, TW BW	≤ 0,05 mg/l ≤ 0,05 mg/l ≤ 0,02 mg/l
2.18	Quecksilber	Alle	≤ 0,001 mg/l
2.19	Pestizide, PAK, Halogenkohlenwasserstoffe, THM	MW, BW	AVV Anlage 1a
	Pestizide, PAK, Halogenkohlenwasserstoffe, THM	TW, QW	Trinkwassergrenzwerte
2.20	Oxidierbarkeit *	Alle	≤ 2 mg/l TOC
2.21	Natriumhydrogencarbonat	Sodawasser	≥ 570 mg/l
2.22	Zusätzlich bei Auslobung: „geeignet für natriumarme Ernährung“	Alle	Natrium < 20 mg/l
	„geeignet für die Herstellung von Säuglingsnahrung“:	BW	Natrium ≤ 20 mg/l
2.23	Zusätzlich bei Auslobung: „geeignet für die Herstellung von Säuglingsnahrung“:	BW	Sulfat ≤ 240 mg/l
2.24	Auslobung Calciumhaltig	MW	Calcium > 150 mg/l
2.25	Auslobung Magnesiumhaltig	MW	Magnesium > 50 mg/l
2.26	Auslobung Bicarbonathaltig	MW	Hydrogencarbonat > 600 mg/l
2.27	Zugabe von MgCl <sub>2</sub> und MgCO <sub>3</sub>	TW	Gesamtkonzentration ≥ 77 mg/l angereichertem Wasser
<b>3. Verpackungsaspekte</b>			
3.1	Acetaldehyd bei PET-Behältnissen nach 10-tägiger Lagerung bei 40 °C*	Alle	≤ 10 µg/l + 2 µg/l
3.2	CO <sub>2</sub> -Gehalt bei PET-Behältnissen*	Alle	Schwankungstoleranz zwischen frischer (Eingangsunteruchung) und gelagerter Probe (2 Monate) ≤ 20 %

Nr.	Kriterium	Wasserart	Grundbedingung
<b>4. Deklarationen</b>			
4.1	Ort der Quellanutzung und Name der Quelle *	MW, QW, BW	Beide Angaben müssen vorhanden sein. Mehrere Quellnamen für ein und dieselbe Quellanutzung sind nicht zulässig, da irreführend. Bei der Anmeldung ist deshalb die Quellanutzung zu benennen.
4.2	Marke/Verkaufsbezeichnung *	MW/QW/ BW	Schrift für Namen der Quelle oder dem Ort der Nutzung muss einhalb mal so groß sein wie die eventuell abweichende Verkaufsbezeichnung. Dies gilt nur, wenn das gewerbliche Kennzeichen/Verkaufsbezeichnung den Eindruck des Namens einer Quelle erweckt.
4.3	Verkehrsbezeichnung *	MW, BW	für Mineralwasser: „natürliches Mineralwasser“ oder „natürliches kohlenstoffhaltiges Mineralwasser“ oder „natürliches Mineralwasser mit eigener Quellsäure versetzt“ oder „natürliches Mineralwasser mit Kohlensäure versetzt“ zusätzlich „Säuerling“ / „Sauerbrunnen“ (> 250 mg/l CO <sub>2</sub> und keine Herstellungsverfahren gem. § 6).
4.4	Verkehrsbezeichnung *	QW	„Quellwasser“, Hinweis auf Kohlensäure zulässig. Angaben, die eine Verwechslung mit Mineralwasser zulassen, sind verboten.
4.5	Verkehrsbezeichnung *	TW	„Tafelwasser“, „Sodawasser“ (> 570 mg/l Natriumhydrogen-carbonat), Hinweis auf Kohlensäure zulässig. Bezeichnungen, die eine Verwechslung mit Mineral- oder Quellwasser zulassen, sind verboten.
4.6	Zutaten *	TW	zulässige Zutaten: Trinkwasser, Mineralwasser, Natursole, Meerwasser, NaCl, CaCl <sub>2</sub> , Na <sub>2</sub> CO <sub>3</sub> , NaHCO <sub>3</sub> , CaCO <sub>3</sub> , MgCO <sub>3</sub> , CO <sub>2</sub> (gemäß MTV1984, Stoffe, die am 9.02.98 zugelassen waren).
4.7	Angaben zu Fluorid *	MW	„Fluoridhaltig“, Überprüfung des Fluoridgehaltes anhand der DLG Checkliste
4.8	Hinweise auf Inhaltsstoffe oder besondere Eignungen *	MW, BW	Überprüfung des Wortlautes mit den zulässigen Angaben nach Anlage 4 MTV. Weitere zulässige Auslobungen sind im Anhang III der Richtlinie 80/777/EWG aufgeführt.
4.9	Hinweise auf Inhaltsstoffe oder besondere Eignungen *	QW, TW	Überprüfung der Zulässigkeit eines Hinweises auf Eignung für Säuglingsnahrung.
4.10	Nennfüllmenge *	Alle	Überprüfung der korrekten Angabe nach Fertigpackungs-VO.
4.11	Mindesthaltbarkeitsdatum *	Alle	Überprüfung des Vorhandenseins und Richtigkeit der Angabe.
4.12	Loskennzeichnung *	Alle	Überprüfung des Vorhandenseins
4.13	Benennung des Herstellers/Abfüllers oder Vertreibers *	Alle	Name und Anschrift.

Nr.	Kriterium	Wasserart	Grundbedingung
4.14	Originalitätssicherung Verpackung *	Alle	Überprüfung des Vorhandenseins.
4.15	Analysenauszug *	MW, BW	Nennung der charakteristischen Bestandteile. Es erfolgt ein Abgleichen des Analysenauszuges auf dem Etikett mit einer Kontrollanalyse, die nicht älter als 12 Monate ist, unter Berücksichtigung der zulässigen Abweichungen.
4.16	Mindestschriftgröße *	Alle	Die Kennzeichnung auf Lebensmittelverpackungen oder Etiketten muss eine Schriftgröße von mindestens 1,2 Millimeter aufweisen, bezogen auf den Buchstaben „x“.

MW = Mineralwasser,

QW = Quellwasser,

TW = Tafelwasser,

BW = Wasser zur Herstellung von Säuglingsnahrung geeignet.

Die mit \* gekennzeichneten Parameter werden vom Prüflabor analysiert. Die Analysen können im Bedarfsfall erweitert werden. Bei den übrigen Parametern können die Hersteller ggf. aufgefordert werden, einen aktuellen externen Prüfbericht vorzulegen.

- 1 Sofern die Erstuntersuchung nicht befundfrei ist, gilt: In höchstens einer von fünf Untersuchungen darf ein Befund auftreten. Bei Mehrfachuntersuchungen werden die Proben jeweils aus einem ungeöffneten Gebinde entnommen. Die Nachprobenregelung gilt nicht für den Nachweis bei E. coli.
- 2 Zusätzlich vom Prüflabor analysierte Koloniezahlen bei 20±2 °C und 37±1 °C werden zur Beurteilung der Lagerstabilität herangezogen. Über diese Ergebnisse werden die Hersteller informiert. Die Einhaltung der Koloniezahlanforderungen lt. § 4 MTVO innerhalb von 12 h nach der Abfüllung wird vorausgesetzt.

## Labormethoden

Parameter	Labormethoden
<b>Escherichia coli und Coliforme Keime</b>	Min/TafelWV *, Anlage 2 Nr. 1 zu § 4 Abs.3
<b>Fäkalstreptokokken</b>	Min/TafelWV, Anlage 2 Nr. 2 zu § 4 Abs.3
<b>Pseudomonas aeruginosa</b>	Min/TafelWV, Anlage 2 Nr. 3 zu § 4 Abs.3
<b>Sulfitreduzierende, sporenbildende Anaerobier</b>	Min/TafelWV, Anlage 2 Nr. 4 zu § 4 Abs.3
<b>Koloniezahl 20/37 °C:</b>	Min/TafelWV, Anlage 2 Nr. 5 zu § 4 Abs.3
<b>Staphylococcus aureus</b>	angelehnt an DIN EN ISO 6888-1 2003-12, Teil 1: Verfahren mit Baird-Parker-Agar
<b>Elektrische Leitfähigkeit</b>	DIN EN 27888 (C8): 1993-11
<b>Gesamter Organischer Kohlenstoff (TOC)</b>	DIN EN 1484 (H3): 1997-08
<b>Nitrat</b>	DIN EN ISO 10304-1 (D20): 2009-07, alternativ LCK 339 Dr. Lange 2013-07
<b>Nitrit</b>	DIN EN ISO 10304-1 (D20): 2009-07, alternativ NANOCOLOR Test 1-67 Macherey-Nagel 2014-01
<b>Bromat</b>	DIN EN ISO 11206 : 2013
<b>Chrom (für ChromVI)</b>	DIN EN ISO 17294-2 (E29): 2005-02
<b>CO<sub>2</sub></b>	MEBAK WBBM, Auflage 2012, Kap. 2.26.1.3, 3.1.5 (manometrisch), alternativ (bei sehr kohlenstoffarmen Wässern): MEBAC Wasser Aufl. 2005 Kap. 1.1.12.2 (titrimetrisch)
<b>Acetaldehyd</b>	Bestimmung von Acetaldehyd in Wasser mittels SPME-GC-MS (Hausmethode)
<b>Natrium</b>	DIN EN ISO 17294-2 (E29): 2005-02
<b>Calcium</b>	DIN EN ISO 17294-2 (E29): 2005-02
<b>Magnesium</b>	DIN EN ISO 17294-2 (E29): 2005-02
<b>Sulfat</b>	DIN EN ISO 10304-1 (D20): 2005-02
<b>Hydrogencarbonat bzw. für Natriumhydrogencarbonat (Sodawasser)</b>	DIN 38409 (H7) 2005-12

\* Mineral- und Tafelwasserverordnung vom 1. August 1984 (BGBl. I S. 1036)

(zuletzt geändert durch Artikel 25 der Verordnung vom 5. Juli 2017 BGBl. I S. 2272)

## 4. Produktspezifische Prämierungs- und Vergabebedingungen

Prämierungsvoraussetzungen: es muss in allen Prüfmerkmalen eine Mindestpunktzahl

- von 3,8 Punkten (ungewichtet) bei den Prüfmerkmalen Sensorik
- von 3,0 Punkten (ungewichtet) bei dem Prüfmerkmal Verpackung
- von 5,0 Punkten (ungewichtet) bei dem Prüfmerkmal Kennzeichnung

erreicht werden. Darüber hinaus müssen die erzeugnispezifischen Grundbedingungen erfüllt werden (vgl. Tabelle).

Es werden zuerkannt für:

4,60 – 5,00 Punkte – der Goldene DLG-Preis

4,20 – 4,59 Punkte – der Silberne DLG-Preis

3,80 – 4,19 Punkte – der Bronzene DLG-Preis

# 10. Weine, Perlweine und Sekte

## 1. Produktspezifische Anmelde- und Einsendebedingungen

Auf dem Anmeldeschein sind anzugeben

- Anbaugebiet
- Ertragsfläche in ha
- Weinart
- Qualitätsstufe
- Amtl. Betriebsnr., lfd. AP-Antrags-Nr. und Jahr
- analytische Grunddaten
- Jahrgang
- Wein- oder Sektbezeichnung lt. Etikett
- Rebsorte
- Geschmacksrichtung
- Verkaufspreis

Die Proben werden von den Teilnehmern zusammen mit dem Anmeldeschein direkt an die angegebene Adresse gesandt. Dem Anmeldeschein ist eine Kopie des Bescheids über die Erteilung der Vorprämierung bei den jeweiligen Landesweinprämierungen beizufügen. Sollte dieses Ergebnis zum Zeitpunkt der Anmeldung noch nicht vorliegen, so ist der Befund zur Erteilung der A.P. Nummer beizufügen.

## 2. Produktspezifische Zulassungsbestimmungen

### Klassenzugehörigkeit

Für die Zulassung eines Weines, Perlweines oder Sektes gelten folgende Bedingungen:

Der Wein, Perlwein oder Sekt muss den Wein-/Sektarten Weißwein, Roséwein, Weißherbst, Rotling/Schillerwein oder Rotwein zuzuordnen sein und den Qualitätsstufen Qualitätswein b.A./Qualitätssperlwein b.A./Sekt b.A., Kabinett, Spätlese, Auslese, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese oder Eiswein angehören.

Die Klassenzugehörigkeit gilt für die Anmeldung, Beurteilung und Vergabe von Preisen.

### Gesetzliche Bestimmungen

Der Wein, Qualitätssperlwein b.A. oder Sekt b.A. muss dem deutschen Weingesetz sowie den dazugehörigen Bundes- und Länderverordnungen entsprechen und eine gültige amtliche Prüfungsnummer tragen.

### Herstellungsbasis

Der Wein oder Perlwein muss aus selbst erzeugten Trauben im eigenen Betrieb hergestellt und entweder selbst abgefüllt (im Sinne der „Erzeugerabfüllung“) oder lohnabgefüllt sein. Ist der Wein oder Perlwein ausschließlich aus zugekauften frischen Trauben bzw. aus Zukaufsmaische oder Zukaufsmost hergestellt worden, so muss der Teilnehmer die Traubenerzeugung und -verarbeitung durch einen schriftlichen Liefervertrag beeinflusst und die Abfüllung selbst vorgenommen haben. Bei „Classic-Weinen“ muss gemäß § 32 WeinVO eine Vereinbarung zur Abfüllung von Wein mit der Bezeichnung „Classic“ vorliegen.

### Herkunft

Bei „Classic-Weinen“ gilt die gesetzliche Regelung gemäß § 32 WeinVO. Über Ausnahmen entscheidet die Zertifizierungsstelle. Die Herkunftsbezeichnung darf nicht weiter gefasst sein, als es den Bestimmungen der jeweiligen Landes- oder Gebietsweinprämierung entspricht.

Sekte müssen die Voraussetzung für Qualitätsschaumwein b.A. gemäß § 19 (2) WeinG i. V. m. §§ 22 – 27 der Weinverordnung vom 9. Mai 1995 erfüllen.

### Flaschengrößen

Die Erzeugnisse können in allen Flaschen und vermarktungsfähigen Gebinden angemeldet werden.

Wird ein Erzeugnis (eine AP-Nummer) in unterschiedlichen Gebindearten oder -größen vermarktet, so ist mindestens ein Gebinde einzureichen, in der das Erzeugnis zum überwiegenden Teil vermarktet wird. Über die Übertragbarkeit auf andere Gebindearten und -größen entscheidet die Zertifizierungsstelle.

### Jahrgänge

Es können Erzeugnisse aller Jahrgänge angemeldet werden.

### Rebsorten

Das Erzeugnis muss für die enthaltene(n) Rebsorte(n) typisch sein. Bei der Anmeldung von Erzeugnissen ohne Rebsortenan-gabe muss der Zertifizierungsstelle angegeben werden, welche Rebsorten in welchem Verhältnis enthalten sind.

### Ergebnisse vorgeschalteter Prüfungen

Der Wein muss eine Vorprämierung der Landes- oder Gebietsweinprämierung mit einer Qualitätszahl von mindestens 3,50 Punkten (bzw. mind. 70 Punkten in Anlehnung an ein international orientiertes Bewertungsschema) oder eine Auszeichnung des Deutschen Weinsiegels mit mindestens 3,50 Punkten vorweisen.

Bei Qualitätssperlwein b.A. und Sekt b.A. ist eine vorgeschaltete Prüfung keine Voraussetzung zur Anmeldung.

### Flaschenbestände

Zum Zeitpunkt der Anmeldung müssen beim Teilnehmer mindestens die folgenden Liter-Mengen vorrätig sein:

Qualitätsstufe	QbA	KAB	SPL	AUL	EIS	BAL	TBA
Mindestvorrat (Ltr.)	400	400	400	200	100	100	50

Die Mindestvorratsmenge für Barriqueweine beträgt 200 Liter. Für Selectionsweine 200 Liter und für Qualitätssperlweine 400 Liter.

Bei Sekt b.A. gilt die gesamte Litermenge in Tanks und Flaschen zum Anmeldezeitpunkt. Die Gesamtmenge muss mindestens 200 Liter betragen.

Sind im Bundesland des anmeldenden Betriebes durch eine Landesverordnung geringere Mindestvorratsmengen für bestimmte Weine, Perlweine oder Sekte festgelegt, so gelten diese auch für die Bundesweinprämierung.

### Erzeugnisse mit gleicher Bezeichnung

Werden vom Teilnehmer mehrere Erzeugnisse mit gleicher Bezeichnung angemeldet, so müssen diese stets getrennt hergestellt und gelagert worden sein sowie unterschiedliche amtliche Prüfungsnummern haben.

Hausmarken sind mit vollständiger handelsüblicher Kennzeichnung bei Antragstellung anzugeben.

### Mehrfachmeldungen

Ein Erzeugnis, das bei einer früheren DLG-Bundesweinprämierung eine Prämierung (mit Ausnahme von Gold) erhalten hat, kann noch einmal angemeldet werden. Dabei gilt für die Berechnung des Bundesehrenpreises und aller sonstigen Preise immer die aktuelle Bewertung.

### 3. Bewertung der Proben und Probenaufstellung

Die Probenfolge wird unter anderem nach den Parametern Weinart/Sektart, Geschmacksrichtung, Qualitätsstufe (bei Wein), Rebsorte, Jahrgang und analytischen Werten (Restzucker, Säure, Alkohol) gebildet. Im Barrique oder im Holzfass gereifte Weine und Weine aus dem offiziellen „Classic“- und „Selections“-Programm können jeweils durch eine gesonderte Prüfgruppe verkostet werden.

Die Beurteilung erfolgt nach dem aktuellen DLG-5-Punkte-Schema®. Die Prüfmerkmale werden anhand der 5-Punkte-Skala bewertet. Analysendaten können den Prüfern auf Anforderung während der Prüfung bekannt gegeben werden.

Das Bewertungsergebnis einer Prüfgruppe zu einer Probe besteht aus der errechneten Qualitätszahl (QZ), bei Ablehnung ggf. aus der Eigenschaftsbeschreibung.

#### Laboranalysen

Die Identität der Proben zu den Angaben der Analysenparameter auf dem Anmeldeschein werden durch Dichtemessungen überprüft.

Parameter	Methode	Grenzwert
Dichte	8.4 OIV-MA-AS2-01A R2012	0,0004 g/cm <sup>3</sup>

Die Analysen können im Bedarfsfall erweitert werden.

### 4. Produktspezifische Prämierungs- und Vergabebedingungen

Prämierungsvoraussetzungen: es muss in allen Prüfmerkmalen eine Mindestpunktzahl

– von 3,0 Punkten (ungewichtet) bei den sensorischen Prüfmerkmalen

erreicht werden.

Es werden zuerkannt für:

4,50 – 5,00 Punkte – der Goldene DLG-Preis  
4,00 – 4,49 Punkte – der Silberne DLG-Preis  
ab 3,50 Punkte – DLG-prämiert (ehem. Bronze)

### 5. Zulassung

Der Teilnehmer trägt für die Einhaltung des Weinrechts sowie der Prämierungsbestimmungen bei den angemeldeten Weinen und Sekten b.A. die alleinige Verantwortung.

Der Teilnehmer oder dessen Rechtsvorgänger darf während der letzten 5 Jahre vor der Prämierung nicht wegen eines schwerwiegenden Verstoßes gegen weinrechtliche oder andere einschlägige Vorschriften zu einer Strafe oder zu einer Geldbuße verurteilt worden sein. Auch darf gegen ihn ein Ermittlungsverfahren in diesem Sinn nicht anhängig sein. Rechtskräftige Verstöße oder bestehende Ermittlungsverfahren sind der Zertifizierungsstelle un- aufgefördert anzuzeigen. In besonderen Fällen entscheidet über die Teilnahme die Zertifizierungsstelle.

### 6. Spezielle Werbebestimmungen

#### Zulässige Arten des Einsatzes der Zeichen

Die Prämierungszeichen DLG-Prämiert, Silber und Gold können auf den Flaschen des tatsächlich prämierten Erzeugnisses mit der jeweils geprüften AP-Nummer verwendet werden. Zahlenmäßig ist diese Auszeichnung auf den im Anmeldeschein genannten Flaschenbestand beschränkt.

Die Sonderauszeichnungen dürfen in folgenden Fällen auf Flaschen prämierter Erzeugnisse mit der jeweils geprüften AP-Nummer in Verbindung mit der entsprechenden Jahreszahl des Prämierungsjahres angebracht werden:

- Beste Kollektion: Erzeugnisse der Betriebe mit dem besten Sortiment aus der jeweiligen Kategorie: Weißwein trocken, Weißwein fruchtig, Rotwein trocken, Barrique trocken, Edelsüß, Sekt brut, Sekt fruchtig
- TOP 100 –Weinerzeuger: alle in der Rangliste „DLG-TOP 100 – die besten Weinerzeuger“ gelisteten Betriebe.
- TOP 10 – Sekterzeuger: alle in der Rangliste „DLG-TOP 10 – die besten Sekterzeuger“ gelisteten Betriebe.
- Weinerzeuger des Jahres: Bundesehrenpreisträger Wein in Gold für das beste Gesamtergebnis
- Sekterzeuger des Jahres: Bundesehrenpreisträger Sekt in Gold für das beste Gesamtergebnis
- TOP Winzer g.U. / des jeweiligen Anbaugebietes: Bundesehrenpreisträger g.U. mit den besten Gesamtergebnissen der jeweiligen Anbaugebiete (siehe Bundesehrenpreisbestimmungen für Wein & Sekt im Anhang)
- Jungwinzer des Jahres Platz 1-3: Sieger des Wettbewerbs „DLG-Jungwinzer des Jahres“
- Jungwinzer-Vereinigung des Jahres: Sieger des Wettbewerbs „DLG-Jungwinzer-Vereinigung des Jahres“

Die Prämierungszeichen werden von einer Druckerei nach einer verbindlichen Reprovorlage hergestellt.

Die Preismünzenabbildungen in Form von vierfarbigen Reprovorlagen können als Datensatz bei der DLG abgerufen werden. Sie können in der Größe verändert werden, wobei das Verhältnis von Breite und Höhe gleich bleiben, jedoch mindestens einen Durchmesser von 28 mm aufweisen muss.

#### Öffentliche Präsentation

Im Fall von öffentlichen Präsentationen ist für die Verkostung von jedem prämierten Wein, Perlwein oder Sekt die erforderliche Anzahl von Flaschen auf Ersuchen der Zertifizierungsstelle zur Verfügung zu stellen. Die erforderlichen Flaschen werden inkl. Glas und Verpackung von der Zertifizierungsstelle zum Verkaufspreis lt. Anmeldeschein unter Abzug eines Probenrabattes von 50 % angekauft.



# 11. Kaffee und Kaffeegetränke, Cappuccinoerzeugnisse

## A. Kaffee und Kaffeegetränke

### 1. Erzeugnissystematik der zugelassenen Produkte

Diese Prüfbestimmungen sind für folgende Erzeugnisse gültig:

Erzeugnis	Erzeugnis-Nummer:
<b>Röstkaffee</b>	
Röstkaffee ganze Bohne	520000
Röstkaffee Vollautomat	555000
Röstkaffee gemahlen	500000
Röstkaffee entcaffeinert	500100
Röstkaffee aromatisiert	510000
<b>Löslicher Kaffee</b>	
Löslicher Kaffee	550000
Löslicher Kaffee entcaffeinert	550100
Löslicher Kaffee mit Zusätzen	560000

### 2. Anmelde- und Zulassungsbestimmungen

Die Produkte sind in Originalverpackung der Prüfung vorzustellen.

### 3. Bewertung der Proben

#### Laboranalysen

Parameter	Grenzwerte	Methode
<b>Röstkaffee</b>		
Ochratoxin A	5 µg/kg	DIN CEN 14132 mod.
Feuchte	50 g/kg	
Coffein (nur bei entcaffeinerten Kaffee)	1g/kg Trockenmasse	§64 LFGB L46.00-3
<b>Löslicher Kaffee</b>		
Ochratoxin A	10 µg/kg	DIN EN 14132 mod.
Coffein (nur bei entcaffeinerten Kaffee)	3g/kg Trockenmasse	§64 LFGB L46.00-3

Die Analysen können im Bedarfsfall erweitert werden.

Zur sensorischen Bewertung und Beurteilung werden 12,5 g mittelfein gemahlene Kaffeebohnen mit 250 ml heißem, nicht mehr kochendem Wasser zubereitet.

Röstkaffee in Pads oder Kapseln wird in einer handelsüblichen Maschine nach Anweisung zubereitet und verkostet.

Röstkaffee ganze Bohne für Vollautomaten wird standardisiert im Vollautomat zubereitet. Dabei wird zusätzlich die Crema beurteilt.

Die Prüfung und Bewertung erfolgt nach den Prüfschemen in der jeweils geltenden Fassung.

Die festgestellten Produkteigenschaften werden entsprechend der DLG-5-Punkte-Skala bewertet. Ausgewogenheit ist das Zusammenwirken von: Säure, Bitterkeit, Aroma und Typizität. Die Bewertung der Ausgewogenheit darf gegenüber Farbe/Aussehen, Geruch und Geschmack um höchstens 1 Punkt nach oben abweichen.

Jedes Erzeugnis wird durch eine Prüfgruppe, die aus mindestens 4 Prüfern besteht, geprüft und bewertet. Geprüft wird im Einzelprüfverfahren mit Konsensfindung.

#### Verpackungs- und Kennzeichnungsprüfung

Die Verpackungs- und Kennzeichnungsprüfung erfolgt separat von der sensorischen Prüfung. Ziel der Kennzeichnungsprüfung ist es, sicherzustellen, dass DLG-prämierte Produkte die rechtlichen Vorgaben zur Lebensmittelkennzeichnung in den wesentlichen Elementen erfüllen, eine lebensmittelrechtliche Beurteilung findet nicht statt.

## 4. Produktspezifische Prämierungs- und Vergabebedingungen für Kaffee und Kaffeegetränke

Prämierungsvoraussetzungen: es muss in allen Prüfmerkmalen eine Mindestpunktzahl

- von 3,0 Punkten (ungewichtet) bei den Prüfmerkmalen Sensorik
- von 3,0 Punkten (ungewichtet) bei dem Prüfmerkmal Verpackung
- von 5,0 Punkten (ungewichtet) bei dem Prüfmerkmal Kennzeichnung

erreicht werden.

Es werden zuerkannt für:

- 5,00 Punkte – der Goldene DLG-Preis
- 4,50 – 4,99 Punkte – der Silberne DLG-Preis
- 4,00 – 4,49 Punkte – der Bronzene DLG-Preis

Produkte, die einen analytischen Grenzwert überschreiten, werden nicht prämiert.

## B. Cappuccinoerzeugnisse

### 1. Erzeugnissystematik der zugelassenen Produkte

Diese Prüfbestimmungen sind für folgende Erzeugnisse gültig:

Erzeugnis	Erzeugnis-Nummer:
<b>Cappuccinoerzeugnisse</b>	
mit Kaffeernote	351 000 000
mit Kakaonote	352 000 000
ungezuckert	353 000 000
aromatisiert	354 000 000
Sonstige lösliche Milchlischgetränke	355 000 000

### 2. Anmelde- und Zulassungsbestimmungen

Die Produkte sind in Originalverpackung der Prüfung vorzustellen.

### 3. Bewertung der Proben

Parameter	Labormethode	Zimmer-temperatur
Standzeit des Schaums (nicht bei kakaohaltigem Cappuccino) (1)	DLG-Methode	
Höhe des Schaums (nicht bei kakaohaltigem Cappuccino) (1)		
Keimzahl	§ 64 LFGB L 00.00-88 (2004)	
Salmonellen	§ 64 LFGB L 00.00-20	
Enterobacteriaceae	ISO 21528-1	
Dispergierbarkeit 60 °C	IDF 87: 1979	

Die Analysen können im Bedarfsfall erweitert werden.

Das Erzeugnis wird nicht prämiert, wenn

1. in 25 g Salmonellen nachweisbar sind,
2. Enterobacteriaceae den Grenzwert < 10 MPN/g überschreiten,
3. die Probe eine Keimzahl gleich oder größer 5000 Keime/g aufweist und
4. die Dispergierbarkeit von mindestens 96 % nicht erreicht wird.



## Standzeit des Schaums

Nach 5 Minuten Wartezeit wird wie folgt bewertet:

Punkte	auf der Oberfläche des Becherglases
5	Oberfläche mit Schaum bedeckt
4	Schaum weist Löcher auf
3	Schaum ist nur am Rand zu finden

## Höhe des Schaums

Punkte	Schaumhöhe
5	$\geq 0,5$ cm
4	$< 0,5$ cm
3	Loch in der Oberfläche

## DLG-Laboruntersuchungen

### Standzeit des Schaums

Die Probe wird im Labor in einem 200-ml-Becherglas nach Zubereitungsanleitung „g/ml“ angerührt. Nach 5 Minuten Wartezeit wird die Probe bewertet.

### Höhe des Schaums

Die Probe wird im Labor in einem 200-ml-Becherglas nach Zubereitungsanleitung „g/ml“ angerührt und direkt (d. h. ohne Wartezeiten) bewertet.

## Verpackungs- und Kennzeichnungsprüfung

Die Verpackungs- und Kennzeichnungsprüfung erfolgt separat von der sensorischen Prüfung. Ziel der Kennzeichnungsprüfung ist es, sicherzustellen, dass DLG-prämierte Produkte die rechtlichen Vorgaben zur Lebensmittelkennzeichnung in den wesentlichen Elementen erfüllen, eine lebensmittelrechtliche Beurteilung findet nicht statt.

## 4. Produktspezifische Prämierungs- und Vergabebedingungen für Cappuccinoerzeugnisse

Prämierungsvoraussetzungen: es muss in allen Prüfmerkmalen eine Mindestpunktzahl

- von 3,8 Punkten (ungewichtet) bei den Prüfmerkmalen Sensorik
- von 4,0 Punkten (ungewichtet) bei den Prüfmerkmalen der Laboruntersuchung
- von 3,0 Punkten (ungewichtet) bei dem Prüfmerkmal Verpackung
- von 5,0 Punkten (ungewichtet) bei dem Prüfmerkmal Kennzeichnung

erreicht werden.

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

## 12. Tee und teeähnliche Getränke

### 1. Erzeugnissystematik der zugelassenen Produkte

Erzeugnis	Erzeugnisnummer		
	Looser Tee	Teebeutel	Kapsel
<b>Tee</b>			
Schwarzer Tee	1001	1002	1003
Grüner Tee	1101	1102	1103
Weißer Tee	1201	1202	1203
Ostfriesische Mischung	1301	1302	1303
Oolong	1401	1402	1403
Flugtee	1501	1502	1503
Gunpowder	1601	1602	1603
Gartentee	1701	1702	1703
Earl Grey	1801	1802	1803
Jasmintee	1901	1902	1903
Sonstiger Tee	1111	1112	1113
<b>Teeähnliche Getränke</b>			
Früchtetee	2001	2002	2003
Kräutertee	2101	2102	2103
Chai	3201	3202	3203
Sonstiges teeähnliches Getränk	3301	3302	3303
Rooibostee	3401	3402	3403
Instanttee	4001	-	-
Instanttee mit Süßstoffen	4101	-	-
Sonstige teeähnliche Instantgetränke	4201	-	-
Sonstige teeähnliche Instantgetränke mit Süßungsmitteln	4301	-	-

Die Erzeugnisse werden unterschieden in Bio-Produkte und konventionelle Produkte.

### 2. Anmelde- und Zulassungsbestimmungen

Die Produkte sind in Originalverpackungen der Prüfung vorzustellen.

### 3. Bewertung der Proben

Die Prüfung gliedert sich in eine sensorische Bewertung und eine mikrobiologische Untersuchung sowie einer Kennzeichnungs- und Verpackungsprüfung.

#### Mikrobiologische Untersuchung im trockenen Erzeugnis:

Parameter	Grenzwert	Methode
Aerobe Keimzahl / Gesamtkeimzahl	$\leq 10^7$ KbE/g	Spiralplater, ISO 4833-2
Hefen	$\leq 10^5$ KbE/g	Spiralplater, §64 LFGB L01.00-37
Schimmel	$\leq 10^5$ KbE/g	Spiralplater, §64 LFGB L01.00-37
Escherichia coli	$\leq 10^3$ KbE/g	Guss, ISO 16649-2
Salmonellen	nicht nachweisbar in 125 g	Anreicherung, DIN EN ISO 6579-2007

\*In Anlehnung an European Herbal Infusions Association (EHIA)  
KbE = kolonienbildende Einheiten

Parameter	Grenzwert	Methode
Enterobacteriaceae 37°C	<10 KBE/g	AFNOR 3M 01/06-09/97, 3M Petrifilm EB:2017-10, Kulturelles Zählverfahren
Listeria monocytogenes in 25 g (Nachweisverfahren - PCR)	n.n. in 25 g	(Nährbodenfilm) BAC Gene Listeria monocytogenes kit, : 2017-05, Real-time PCR

Die Analysen können im Bedarfsfall erweitert werden.

Analytische Untersuchungsparameter von Instanttee (die Parameter können je nach Relevanz für das jeweilige Produkt variieren):

Parameter	Methode
Relative Dichte 20/20 °C	IFU Nr. 1 oder L 31.00-1
Extrakt g/L	IFU Nr. 8
Grad Brix	IFU Nr. 8
Titrierbare Säuren	IFU Nr. 3
L(+)-Ascorbinsäure mg/L	IFU 17, 17a
Koffein (< 250 mg/l)	MEBAK Bd. II, 4. Aufl. 2002, 3.8 (bei Zusatz und bei Zusatz koffeinhaltiger Zutaten)
Konservierungsstoffe (Benzoessäure, Sobinsäure)	00.00-9 Bestimmung von Konservierungsstoffen in fettarmen Lebensmittel
Gesamtkeimzahl, Coliforme Keime	Nachweis von Escherichia coli, coliformen Keimen und Bestimmung der Koloniezahl in natürlichem Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser (MTVO)

Bei Verdacht auf Nichteinhaltung der gesetzlichen Vorgaben können von der DLG zusätzliche chemische Untersuchungen veranlasst werden. Wird der Verdacht bestätigt, gehen die Kosten für die zusätzlichen Untersuchungen zu Lasten des Teilnehmers. Zur **sensorischen Bewertung** werden alle Teeerzeugnisse laut Herstellerangaben zubereitet. Das Aufgussvolumen beträgt 150 ml (Tasseneinheit). Wird bei der Ziehzeit eine Zeitspanne angegeben, wird immer nach dem Mittelwert verfahren.

Falls keine Zubereitungshinweise gegeben sind, gelten folgende Richtlinien:

#### Tee:

2 g Tee auf 150 ml sprudelnd kochendes Wasser bei einer Ziehzeit von 5 Minuten (gemäß der Norm ASU nach § 64 LFGB L47.00-7). Bei grünem Tee beträgt die Aufgusstemperatur im Gegensatz zu allen anderen Teesorten 80 °C.

#### Teeähnliche Getränke:

200 ml sprudelnd kochendes Wasser bei einer Ziehzeit von 8 Minuten. Die Einwaage von losem Tee beträgt bei Früchtetee 4 g und bei Kräutertee 2 g.

Das Wasser wird mittels Filterkartuschen auf eine Wasserhärte im oberen weichen Bereich aufbereitet.

Die Prüfung und Bewertung erfolgt nach den beiden Prüfschemen in der jeweils geltenden Fassung.

Bewertet werden Aussehen trockenes Produkt, Aussehen Aufguss, Geruch und Geschmack.

Die festgestellten Produkteigenschaften werden entsprechend der DLG-5-Punkte-Skala bewertet.

Jedes Erzeugnis wird durch eine Prüfgruppe, die aus mindestens vier Prüfern besteht, geprüft und bewertet. Geprüft wird im Einzelprüfverfahren mit Konsensfindung.

#### Verpackungs- und Kennzeichnungsprüfung:

Die Verpackungs- und Kennzeichnungsprüfung erfolgt in einer Teilprüfung im Rahmen des Prüftermins. Ziel der Kennzeichnungsprüfung ist es, sicherzustellen, dass DLG-prämierte Produkte die rechtlichen Vorgaben zur Lebensmittelkennzeichnung in den wesentlichen Elementen erfüllen, eine lebensmittelrechtliche Beurteilung findet nicht statt.

### 4. Produktspezifische Prämierungs- und Vergabebedingungen

Prämierungsvoraussetzungen: es muss in allen Prüfmerkmalen einen **Brutpunkt** (ungewichtet) bei den Prüfmerkmalen

- Sensorik
- von 3,0 Punkten (ungewichtet) bei dem Prüfmerkmal Verpackung
- von 5,0 Punkten (ungewichtet) bei dem Prüfmerkmal Kennzeichnung erreicht werden.

Es werden zuerkannt für:

- 5,00 Punkte – der Goldene DLG-Preis
- 4,50 – 4,99 Punkte – der Silberne DLG-Preis
- 4,00 – 4,49 Punkte – der Bronzene DLG-Preis

# 13. Speiseöle

## 1. Erzeugnissystematik der zugelassenen Produkte

Diese Prüfbestimmungen sind für folgende Erzeugnisse gültig:

Erzeugnis	Erzeugnis-Nummer:
<b>Kaltgepresste pflanzliche Speiseöle</b>	
Olivenöl extra nativ	90001
Rapsöl nativ	90004
Rapsöl wasserdampfgewaschen, gedämpft	90005
Rapsöl aus gerösteten Samen	90005
Rapsöl aus geschälten Samen	90005
Sonnenblumenöl	90008
Kürbiskernöl	90009
Walnussöl	90010
<b>Raffinierte Speiseöle</b>	
Rapsöl	90081
Sonnenblumenöl	90081
<b>Sonstige</b>	
Arganöl	90011
Hanföl	90012
Schwarzkümmelöl	90013

## 2. Produktspezifische Anmelde- und Zulassungsbestimmungen

Die Produkte sind in Originalverpackung der Prüfung vorzustellen. Bei der Anmeldung sind das Ursprungsland und das Erntejahr anzugeben.

## 3. Bewertung der Proben

### Laboranalysen

Folgende Laboruntersuchungen werden durchgeführt:

Parameter	Grenzwerte	Methode
<b>Olivenöl extra nativ</b>		
1,2 und 1,3 Diglyceride		DGF C-III 20
k-Werte	$K_{232} \leq 2,50$ , $K_{270} \leq 0,20$ , $\Delta K \leq 0,01$	DGF C III 3d:2002
Pyropheophytine		DGF-Methode C-VI 15
Flüchtige Verbindungen		ISO 662 2016-08
<b>Rapsöl nativ</b>		
Pyropheophytine	Pheophytin < 43 % Pheophytin a' < 5 %	DGF-Methode C-VI 15
<b>Speiseöl nativ</b>		
polymere Triglyceride	0,10 % ± 0,05	DGF-Methode C-III 3d
Benzo-a-pyren	2 µg/kg	DGF-Methode C-III 17a

Die Analysen können im Bedarfsfall erweitert werden.

### Mindestanforderungen für die Sensorik

DLG-Kategorien für Olivenöle extra nativ	Mindest-Intensität der Fruchtigkeit auf der Skala der EU-Verordnung
mild fruchtig	3
mittel fruchtig	3
intensiv fruchtig	5

DLG-Kategorien für Rapsöle kaltgepresst	Intensität der Saattiege auf der Skala der DGF-Einheitsmethode C-II 1
Rapsöl nativ	{07}
Rapsöl wasserdampfgewaschen, gedämpft	0 – 1
Rapsöl aus geschälten Samen	1 – 2

Bei Rapsöl aus gerösteter Saat sollte das Attribut röstig mindestens wahrnehmbar (> 0) sein.

DLG-Kategorien für Sonnenblumenöl kaltgepresst	Intensität der Saattiege auf einer Skala bis 5	Intensität der Nussigkeit auf einer Skala bis 5
Sonnenblumenöl kaltgepresst	1 – 3	1 – 3

### Besondere Bestimmungen für Rapsöle

#### Bewertung der Proben

Über einen Zeitraum von einem Jahr erfolgen zwei sensorische Prüfungen. Einmal pro Halbjahr wird eine Prüfung durchgeführt. Eine davon erfolgt als Hauptprüfung. In dieser wird ergänzend eine zusätzliche analytische Prüfung vorgenommen. Wird eine der Prüfungen nicht erfolgreich absolviert, besteht die Möglichkeit einer Nachprüfung.

#### Verpackungs- und Kennzeichnungsprüfung

Die Verpackungs- und Kennzeichnungsprüfung erfolgt separat von der sensorischen Prüfung. Ziel der Kennzeichnungsprüfung ist es, sicherzustellen, dass DLG-prämierte Produkte die rechtlichen Vorgaben zur Lebensmittelkennzeichnung in den wesentlichen Elementen erfüllen, eine lebensmittelrechtliche Beurteilung findet nicht statt.

---

## 4. Produktspezifische Prämierungs- und Vergabebedingungen

Prämierungsvoraussetzungen: es muss in allen Prüfmerkmalen eine Mindestpunktzahl

- von 3,0 Punkten (ungewichtet) bei den Prüfmerkmalen Sensorik
- von 3,0 Punkten (ungewichtet) bei dem Prüfmerkmal Verpackung
- von 5,0 Punkten (ungewichtet) bei dem Prüfmerkmal Kennzeichnung

erreicht werden.

Es werden zuerkannt für:

- 5,00 Punkte – der Goldene DLG-Preis
- 4,50 – 4,99 Punkte – der Silberne DLG-Preis
- 4,00 – 4,49 Punkte – der Bronzene DLG-Preis

### Spezielle Bedingungen für Rapsöle

Mindestvoraussetzung für die Prämierung ist eine Qualitätszahl von 4,0. Für alle Rapsöle wird ein einheitliches Prämierungszeichen vergeben. Dabei gibt es nur eine Prämierungsstufe: Jährlich DLG prämiert mit Herkunftsangabe. Nach zwei aufeinander folgenden erfolgreich abgeschlossenen Prüfungen darf das Prämierungszeichen genutzt werden.

### Spezielle Bedingungen für Raffinate

Mindestvoraussetzung für die Prämierung ist eine Qualitätszahl von 4,0. Geworben werden darf nur mit den schwarz/weißen DLG-Zeichen mit der Angabe des Prämierungsjahres.

## 14. Margarine und pflanzliche Streichfette

### 1. Erzeugnissystematik der zugelassenen Produkte

Diese Prüfbestimmungen sind für folgende Erzeugnisse gültig:

Margarine und pflanzliche Streichfette.

### 2. Produktspezifische Anmelde- und Zulassungsbestimmungen

Die Produkte sind in Originalverpackung einzusenden.

### 3. Bewertung der Proben

#### Laboranalysen

Folgende Laboruntersuchungen werden durchgeführt:

Parameter	Methode	Lagerbedingungen
Salzgehalt	§64 LFGB L 07.00-56, DGF K-I 4b	+10 °C ± 2 °C, von 3 bis 4 Wochen
Aerobe Gesamtkeimzahl 30°C	ISO 4833-2	
Hefen/ Schimmelpilze	ISO 21527-1	
Enterobacteriaceae	ISO 21528-2	

Das Produkt wird nicht prämiert, wenn:

- der deklarierte Salzgehalt überschritten wird;
- der Grenzwert von Enterobacteriaceae von 10 KbE/g erreicht oder überschreitet;
- der Grenzwert von aerobe Gesamtkeimzahl 30°C von 1000 KbE/g erreicht oder überschreitet;
- der Grenzwert von Hefen und Schimmelpilze von 100 KbE/g erreicht oder überschreitet.

Die Analysen können im Bedarfsfall erweitert werden.

#### Verpackungs- und Kennzeichnungsprüfung

Die Verpackungs- und Kennzeichnungsprüfung erfolgt separat von der sensorischen Prüfung. Ziel der Kennzeichnungsprüfung ist es, sicherzustellen, dass DLG-prämierte Produkte die rechtlichen Vorgaben zur Lebensmittelkennzeichnung in den wesentlichen Elementen erfüllen, eine lebensmittelrechtliche Beurteilung findet nicht statt.

### 4. Produktspezifische Prämierungs- und Vergabebedingungen

Prämierungsvoraussetzungen: es muss in allen Prüfmerkmalen eine Mindestpunktzahl

- von 3,0 Punkten (ungewichtet) bei den Prüfmerkmalen Sensorik
- von 3,0 Punkten (ungewichtet) bei dem Prüfmerkmal Verpackung
- von 5,0 Punkten (ungewichtet) bei dem Prüfmerkmal Kennzeichnung

erreicht werden.

Es werden zuerkannt für:

- 5,00 Punkte – der Goldene DLG-Preis
- 4,50 – 4,99 Punkte – der Silberne DLG-Preis
- 4,00 – 4,49 Punkte – der Bronzene 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).

## IV. Anhang

### Bundesehrenpreis

(Vorbehaltlich Änderungen durch das Bundesministerium)

Die Verleihung der Ehrenpreise des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) ist eine Auszeichnung für besonders hervorragende bundesweite Leistungen der Betriebe und Unternehmen bei den Qualitätsprüfungen. Verliehen wird an Hersteller mit Produktionsstandort in Deutschland, an dem mindestens ein substantieller Verarbeitungsschritt stattfindet (Verpacken oder Abfüllen gelten nicht als substantieller Verarbeitungsschritt). Grundlage für die Verleihungen von Ehrenpreisen des BMEL ist der Erlass des Ministeriums vom 5. November 2015, veröffentlicht im Bundesanzeiger (AT 19.11.2015 B2 B1), (siehe Seite 76). Zusätzlich ist die Unterzeichnung einer „Verbindlichen Selbstauskunft“ Voraussetzung für eine Verleihung, (siehe Muster, Seite 77 bzw. 78). Diese muss dem BMEL bereits mit der Vorschlagsliste vorgelegt werden.

Über die Zuerkennung der Ehrenpreise entscheidet das Bundesministerium auf Vorschlag der DLG.

Bei Unternehmen mit mehreren Betriebsstätten kann statt eines oder mehrerer Betriebsniederlassungen alternativ das Unternehmen ausgezeichnet werden. Dies gilt nicht für Milcherzeugnisse.

Mit dem Bundesehrenpreis darf auf prämierten Erzeugnissen geworben werden.

Die Werbung für den ausgezeichneten Betrieb kann durch

- allgemeine Hinweise und/oder
- den Abdruck des Ehrenpreises

erfolgen und ist, vom Verleihungsdatum an gerechnet, auf die Dauer von zwei Jahren, bei Spirituosen vier bzw. fünf Jahren bei Wein gestattet. Aufbrauchfristen für Werbematerial über diesen Zeitraum hinaus werden nicht gewährt. Werbeaufdrucke müssen das Jahr der Verleihung enthalten. Veränderungen der Originalabbildungen des Bundesehrenpreises sind nicht zulässig.

**Bis zur Verleihung des Ehrenpreises ist es nicht gestattet, Informationen an die Öffentlichkeit, insbesondere an die Presse, weiterzugeben.**

#### 1. Bundesehrenpreise im Bereich Food

Voraussetzung ist, dass die Betriebe bei einer der entsprechenden Qualitätsprüfungen des Vorjahres eine Prämierung erzielten.

Eine Anpassung der Betriebsgrößengruppen bzw. der Milchmenge und Gewichtung der Anzahl der Bundesehrenpreise ist zulässig, sofern sich die Kundenstruktur gravierend verändert.

Erfolgen wiederholte Auszeichnungen, gilt:

- Bundesehrenpreis, Plakette in Bronze: 1. – 5. Auszeichnung
- Bundesehrenpreis, Plakette in Silber: 6. – 10. Auszeichnung
- Bundesehrenpreis, Plakette in Gold: ab der 11. Auszeichnung

Die Plaketten in den Stufen „Silber“ und „Gold“ sollen nur verliehen werden, wenn die vorhergehende Erzielung eines Bundesehrenpreises nicht mehr als 3 Prämierungsjahre zurückliegt. Qualifiziert sich ein an den Qualitätsprüfungen teilnehmender Betrieb mehr als 3 Jahre nicht für einen Bundesehrenpreis, kommt bei der erstmaligen Wiederverleihung nur eine Auszeichnung in der nächst niedrigeren Stufe in Betracht. Nach einer fünfmaligen Verleihung der Plakette in dieser Stufe kommt im Rahmen des oben bezeichneten Rhythmus eine Höherstufung in Betracht.

Diese Regelung der Rückstufung gilt nicht bei Vorliegen eines besonderen Härtefalles, der die Teilnahme an den Qualitätsprüfungen unmöglich macht (z. B. eine Zerstörung der Betriebsstätte durch Feuer).

Im Fall einer Betriebsübernahme werden zurückliegende Ergebnisse angerechnet, sofern ein Fortbestand der Produktion und

eine ununterbrochene Teilnahme an den Qualitätsprüfungen gewährleistet sind. Bei der Zuordnung eines Ehrenpreises zu einer Firma werden ggf. früher erzielte Ehrenpreise einer oder mehrerer Betriebsstätten dieses Unternehmens nicht angerechnet.

#### 1.1 Bundesehrenpreis für Brot und Feine Backwaren

Die Auszeichnung wird jedes Jahr an 9 Betriebe des deutschen Bäcker- und Konditoreihandwerks oder an Großbäckereien verliehen.

Die Berechnung und Verleihung erfolgt getrennt nach Betriebsgrößengruppen:

- Gr. 1: 1 bis 25 Vollarbeitskräfte\* = 3 Bundesehrenpreise
- Gr. 2: 26 bis 250 Vollarbeitskräfte\* = 4 Bundesehrenpreise
- Gr. 3: > 250 Vollarbeitskräfte\* = 2 Bundesehrenpreise

Es werden die Prüfungen, die ein Betrieb innerhalb des Kalenderjahres bei allen DLG-Qualitätsprüfungen für Brot und Feine Backwaren erzielte, herangezogen.

\* Anzurechnen sind die Vollarbeitskräfte im Produktionsbereich, wie sie der Berufsgenossenschaft BGN im entsprechenden Gefahrenarif mitgeteilt werden. Sofern die Vergabe für eine Firma mit mehreren Betriebsstätten erfolgen soll, werden die Vollarbeitskräfte aus allen Betriebsstätten zusammengezählt.

Von einem Betrieb wird je Prüfveranstaltung von Erzeugnissen aus:

- gleichen Teigen,
  - gleiche Teigführung,
  - gleichen Backverfahren,
  - gleichen Angebotsformen und
  - gleichen Auflagen/Füllungen,
- die sich nur durch ihre Gewichte unterscheiden, nur das Erzeugnis mit der höchsten Punktzahl in die Berechnung einbezogen. Maßgebend zur Unterscheidung der Erzeugnisse ist die ganze Erzeugnis-Nummer, einschl. der Zusatzbezeichnungen.

Die sich daraus ergebenden vier besten Proben sind maßgebend. Bei Gleichheit der Ergebnisse entscheidet in nachstehender Rangfolge:

1. Die nächst weitere Probe mit der höchsten Punktzahl.
2. Die Anzahl der Prämierungen des Vorjahres, wobei jede Prämierung mit einem Punkt bewertet wird.
3. Die Teilnahme an den Qualitätsprüfungen der zurückliegenden fünf Jahre, wobei die Beteiligung je Jahr mit einem Punkt bewertet wird.

#### 1.2 Bundesehrenpreis für Fleisch und Fleischerzeugnisse

Die Auszeichnung wird jedes Jahr an 12 Betriebe der deutschen Fleischwirtschaft verliehen.

Die Berechnung und Verleihung erfolgt getrennt nach Betriebsgrößengruppen:

- Gr. 1: 1 bis 29 Vollarbeitskräfte\* = 5 Bundesehrenpreise
- Gr. 2: 30 bis 99 Vollarbeitskräfte\* = 3 Bundesehrenpreise
- Gr. 3: > 100 Vollarbeitskräfte\* = 4 Bundesehrenpreise

\* Wie bei der Berufsgenossenschaft gemeldet (einschließlich Betriebsinhaber und Familienangehörige). Teilzeitkräfte sind umzurechnen. Sofern die Vergabe für ein Unternehmen mit mehreren Betriebsstätten erfolgen soll, werden die Vollarbeitskräfte aus allen Betriebsstätten zusammengezählt.

Es werden die Prüfungen, die ein Betrieb innerhalb des Kalenderjahres bei allen Qualitätsprüfungen für Fleischerzeugnisse, Fertiggerichte, Tiefkühlkost und Feinkost\*\* erzielte, herangezogen.

\*\* Von der Gruppe Feinkosterzeugnisse wird lediglich die Produktgruppe „Salate auf Fleischgrundlage“ in die Berechnung einbezogen. Von der Berechnung ausgeschlossen sind bei der Tiefkühlkost die tiefgefrorenen Fischerzeugnisse und das tiefgefrorene Gemüse und Obst.

Von einem Betrieb wird je Prüfveranstaltung und je Erzeugnis-Nummer der Anmeldesystematik (bis 5. Stelle) nur ein Erzeugnis herangezogen; bei unterschiedlichen Punktzahlen gilt die höchste Bewertung. Die sich daraus ergebenden vier besten Proben sind maßgebend.



Bei Gleichheit der Ergebnisse entscheidet in nachstehender Rangfolge:

- Die nächst weitere Probe mit der höchsten Punktzahl.
- Die Anzahl der Prämierungen des Vorjahres, wobei jede Prämierung mit einem Punkt bewertet wird.
- Die Teilnahme an den Qualitätsprüfungen der zurückliegenden fünf Jahre, wobei die Beteiligung je Jahr mit einem Punkt bewertet wird.

### **1.3 Bundesehrenpreis für Milcherzeugnisse**

Der Bundesehrenpreis wird jährlich an 9 Betriebe der deutschen Milchwirtschaft verliehen.

Die Hersteller werden dazu in 3 verschiedene Kategorien abhängig von der verarbeiteten Milchmenge bzw. verarbeitetes Milchäquivalent pro Jahr eingeteilt.

1. bis 50 Mio. kg Milch = 3 Bundesehrenpreise
2. bis 300 Mio. kg Milch = 3 Bundesehrenpreise
3. > 300 Mio. kg Milch = 3 Bundesehrenpreise

Die Berechnung der Preisträger pro Kategorie erfolgt auf der Basis der Ergebnisse bei den Qualitätsprüfungen für Milch und Milcherzeugnisse (mit Ausnahme der Erzeugnisse Desserts und Speiseeis) eines Kalenderjahres.

Zur Ermittlung des Bundesehrenpreises werden die vier Erzeugnisse je Betrieb mit den höchsten Qualitätszahlen herangezogen und daraus der Mittelwert berechnet. Diese Durchschnittsqualitätszahl muss mindestens einen Wert von 4,85 (Schwellenwert zur Goldmedaille) betragen. Bei Gleichheit der Ergebnisse entscheidet das nächste Produkt mit der höchsten Qualitätszahl.

### **1.4 Bundesehrenpreis für Verarbeitete Obst-/Gemüse- und Kartoffelprodukte**

Der Bundesehrenpreis wird jährlich bundesweit an drei Betriebe der obst-, gemüse-, und kartoffelverarbeitenden Industrie verliehen.

Die Berechnung und Verleihung erfolgt getrennt nach den Produktgruppen:

- Kartoffelerzeugnisse
- Gemüseerzeugnisse & Pilze
- Obsterzeugnisse (incl. Marmeladen und Konfitüren)

Es werden die Prüfungen, die ein Betrieb innerhalb des Kalenderjahres bei allen Qualitätsprüfungen für Produkte auf Gemüse-, Obst-, oder Kartoffelbasis erzielte, herangezogen.

Zur Ermittlung des Bundesehrenpreises sind die besten vier Erzeugnisse je Betrieb mit den höchsten Qualitätszahlen maßgebend.

Bei Gleichheit der Ergebnisse entscheidet das nächste Produkt mit der höchsten Qualitätszahl, danach die Anzahl der Prämierungen des Vorjahres, wobei jede Prämierung mit einem Punkt bewertet wird.

## **2. Bundesehrenpreise im Bereich Beverage**

### **2.1 Bundesehrenpreis für Bier**

Pro Jahr werden für die beste bundesweite Betriebsleistung jeweils ein Bundesehrenpreis in Gold und Silber verliehen. Darüber hinaus erhalten 10 weitere Betriebe mit dem jeweils besten bundesweiten Betriebsdurchschnitt einen Bundesehrenpreis. Grundlage der Berechnung sind die jeweiligen Ergebnisse der DLG-Qualitätsprüfungen für Bier. Zur Berechnung des Bundesehrenpreises werden drei Erzeugnisse je Betrieb mit den höchsterzielten Punktzahlen unter Verwendung des Mittelwertes herangezogen. Diese Durchschnittspunktzahl muss mindestens einen Wert von 4,55 (Schwellenwert zur Goldmedaille) betragen.

Die Ehrenpreise werden im laufenden Prämierungsjahr einmal an die Teilnehmer vergeben, die die beste Gesamtleistung aufgrund der höchsten durchschnittlichen Punktzahl der besten drei prämierten Produkte erzielen. Liegen mehrere Teilnehmer in der Gesamtleistung aufgrund des Durchschnitts punktgleich auf, entscheidet die höchste Punktzahl eines prämierten Erzeugnisses. Dabei können auch mehr als die drei prämierten Produkte herangezogen werden (Ergebnis eines vierten oder fünften Bieres eines Betriebes).

### **2.2 Bundesehrenpreis für Fruchtgetränke**

Pro Jahr werden für die beste bundesweite Betriebsleistung jeweils ein Bundesehrenpreis in Gold und Silber verliehen. Darüber hinaus erhalten 6 weitere Betriebe mit dem jeweils besten bundesweiten Betriebsdurchschnitt einen Bundesehrenpreis. Grundlage der Berechnung sind die jeweiligen Ergebnisse der Qualitätsprüfungen für Fruchtgetränke. Zur Berechnung des Bundesehrenpreises werden drei Erzeugnisse je Betrieb mit den höchsterzielten Punktzahlen unter Verwendung des Mittelwertes herangezogen. Diese Durchschnittspunktzahl muss mindestens einen Wert von 4,60 (Schwellenwert zur Goldmedaille) betragen.

Die Ehrenpreise werden im laufenden Prämierungsjahr einmal an die Teilnehmer vergeben, die die beste Gesamtleistung aufgrund der höchsten durchschnittlichen Punktzahl der besten drei prämierten Produkte erzielen. Liegen mehrere Teilnehmer in der Gesamtleistung aufgrund des Durchschnitts punktgleich auf, entscheidet die höchste Punktzahl eines prämierten Erzeugnisses. Dabei können auch mehr als die vier prämierten Produkte herangezogen werden (Ergebnis eines fünften oder sechsten Fruchtgetränkes eines Betriebes).

### **2.3 Bundesehrenpreis für Spirituosen**

Pro Jahr werden für die beste bundesweite Betriebsleistung jeweils ein Bundesehrenpreis in Gold und Silber verliehen. Darüber hinaus erhalten 6 weitere Betriebe mit dem jeweils besten bundesweiten Betriebsdurchschnitt einen Bundesehrenpreis. Grundlage der Berechnung sind die jeweiligen Ergebnisse der Qualitätsprüfung für Spirituosen. Zur Berechnung des Bundesehrenpreises werden drei Erzeugnisse je Betrieb mit den höchsterzielten Punktzahlen unter Verwendung des Mittelwertes herangezogen. Diese Durchschnittspunktzahl muss mindestens einen Wert von 4,60 (Schwellenwert zur Goldmedaille) betragen.

Die Ehrenpreise werden im laufenden Prämierungsjahr einmal an die Teilnehmer vergeben, die die beste Gesamtleistung aufgrund der höchsten durchschnittlichen Punktzahl der besten drei prämierten Produkte erzielen. Liegen mehrere Teilnehmer in der Gesamtleistung aufgrund des Durchschnitts punktgleich auf, entscheidet die höchste Punktzahl eines prämierten Erzeugnisses. Dabei können auch mehr als die drei prämierten Produkte herangezogen werden (Ergebnis einer vierten oder fünften Spirituose eines Betriebes).

## 2.4 Bundesehrenpreis Wein

Pro Jahr werden für die beste bundesweite Betriebsleistung jeweils ein Bundesehrenpreis in Gold und Silber verliehen. Darüber hinaus erhält pro Anbaugebiet der Betrieb mit dem jeweils besten Betriebsdurchschnitt einen Bundesehrenpreis. Ist die Beteiligung des jeweiligen Anbaugebietes größer als 300 Weine, wird ein zweiter und ab 750 Weine ein dritter Bundesehrenpreis verliehen. Liegen mehrere Teilnehmer in der Gesamtleistung aufgrund des Durchschnitts punktgleich, können weitere Bundesehrenpreise verliehen werden. Nimmt nur ein Betrieb aus einem Anbaugebiet teil, erhält er den Bundesehrenpreis, wenn die Punktzahl der von diesem Betrieb angestellten Weine mindestens den Durchschnitt der Punktzahlen der Empfänger des Bundesehrenpreises aus den übrigen Anbaugebieten erreicht.

Weitere Bedingung ist, dass die Gesamtleistung eines Teilnehmers im Durchschnitt mindestens 4,00 Punkte nach dem DLG-5-Punkte-Schema® beträgt.

Der Bundesehrenpreis wird ausschließlich an Erzeuger verliehen, deren angestellte Erzeugnisse die Voraussetzung für die Bezeichnung „Erzeugerabfüllung“ gemäß § 38 WeinVO erfüllen.

Für den Teilnehmer gilt als Ehrenpreisvoraussetzung folgende Mindestzahl von angestellten Weinen:

Ertrags-/Vertragsreibleiche in ha	Mindestanmeldung
bis 4,99	5 Weine
5,0 bis 9,99	8 Weine
10,0 bis 19,99	10 Weine
20,0 bis 49,99	12 Weine
50,0 bis 99,99	14 Weine
100,0 bis 199,99	16 Weine
200,0 bis 499,99	18 Weine
500,0 bis 999,99	20 Weine
1000 und mehr	25 Weine

Die Ehrenpreise pro Anbaugebiet werden im laufenden Prämierungsjahr einmal an die Teilnehmer vergeben, die die beste Gesamtleistung aufgrund der höchsten durchschnittlichen Punktzahl erzielen. Je Teilnehmer werden die besten zugelassenen Weine des laufenden Prämierungsjahres herangezogen. In die Wertung kommen nur die besten Weine (prämiert und gegebenenfalls nicht prämiert) je nach geforderter Mindestanmeldung. Berücksichtigt wird dabei jedoch nur maximal ein Drittel der Weine, die der Kategorie „Edelsüß“ angehören.

Bezeichnungsgleiche Weine bezüglich Jahrgang und Rebsorte derselben Geschmacksrichtung werden dann nur einmal berücksichtigt, wenn sie analytisch lt. Prüfbefund gleich sind, (d. h., es ist die absolute Differenz bei einzelnen Parametern in der Vergleichbarkeit „R“ zwischen mehreren Weinen gleich oder kleiner, gemäß EU-VO 761/1999). Bei Verdacht auf Bezeichnungsgleichheit erfolgt eine analytische Überprüfung der betreffenden Weine durch ein von der Zertifizierungsstelle bestimmtes Labor.

## 2.5 Bundesehrenpreis für Sekt b. A.

Der Bundesehrenpreis wird jährlich bundesweit an drei Sekthersteller mit der besten bundesweiten Betriebsleistung verliehen.

Der Sekthersteller mit der besten Betriebsleistung erhält einen Bundesehrenpreis in Gold, der zweitbeste einen Bundesehrenpreis in Silber und der drittbeste einen Bundesehrenpreis in Bronze.

Bei identischer Betriebsleistung können mehrere Bundesehrenpreise in Gold, Silber und Bronze verliehen werden.

Weitere Bedingung ist, dass die Gesamtleistung eines Teilnehmers im Durchschnitt mindestens 4,00 Punkte nach dem DLG-5-Punkte-Schema® beträgt.

Jeder Sekthersteller, der im laufenden Jahr mindestens vier Sekte b. A. und mindestens 50 Prozent der von ihm produzierten Sekte b. A. bei der Zertifizierungsstelle angemeldet und zugelassen bekommen hat, kommt für einen Bundesehrenpreis in Betracht. Je Teilnehmer werden die besten zugelassenen Sekte b.A. des laufenden Prämierungsjahres herangezogen.

Die Betriebsleistung wird in drei Schritten berechnet:

1. Zuerst wird für jeden Sekthersteller ermittelt, wie viele Sekte b. A. in die Bewertung einfließen. Dafür wird die Anzahl der produzierten Sekte b. A. durch zwei dividiert. Gegebenenfalls wird das Ergebnis der Division auf ganze Zahlen mathematisch gerundet.
2. Im zweiten Schritt wird für jeden Sekthersteller ermittelt, welche der untersuchten Sekte b. A. in die Bewertung einfließen. Dafür werden die untersuchten Sekte b. A. nach ihrer Qualitätszahl in absteigender Reihenfolge geordnet. Von den punktbesten Sekten b. A. wird die zuvor ermittelte Anzahl ausgewählt. Sekte b. A. gleicher Geschmacksrichtung, die aus einer Cuvée erzeugt wurden, werden dabei als eine Partie gezählt.
3. Schließlich wird von den ausgewählten Sekten b. A. die durchschnittliche Qualitätszahl errechnet. Dabei wird die Summe der Qualitätszahlen geteilt durch die Anzahl der Partien. Gegebenenfalls wird das Ergebnis der Division auf die dritte Stelle hinter dem Komma mathematisch gerundet. Die so ermittelte durchschnittliche Qualitätszahl ist das Maß der Betriebsleistung.



Anlage

**Erlass  
betreffend Verleihung von Ehrenpreisen  
des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (Bundesministerium)  
für hervorragende Leistungen**

**Vom 5. November 2015**

1. Der Ehrenpreis wird für hervorragende Leistungen im Zuständigkeitsbereich des Bundesministeriums in Gold, Silber oder Bronze verliehen. Der goldene Ehrenpreis wird nur für überragende Leistungen verliehen. Bei Veranstaltungen, die auf der Kreisebene stattfinden, werden keine Ehrenpreise vergeben. Bei Veranstaltungen auf Landesebene werden Ehrenpreise nur im Ausnahmefall und nur dann vergeben, wenn die Veranstaltung besondere Relevanz für die Bundesebene hat.
2. Der Ehrenpreis kann sowohl an Einzelpersonen als auch an Organisationen vergeben werden.
3. Der Ehrenpreis wird als Plakette und Ehrenurkunde (Besitzzeugnis) überreicht.
4. Anträge auf Verleihung von Ehrenpreisen sind dem Bundesministerium vorzulegen. Dabei sind die Gründe sowie die Bewertungskriterien anzugeben. Ein Rechtsanspruch auf Verleihung eines Ehrenpreises besteht nicht.
5. Die bewilligten Ehrenpreise gehen, abgesehen von Fällen einer persönlichen Überreichung durch die Bundesministerin/den Bundesminister bzw. einen Vertreter oder Beauftragten des Bundesministeriums, der veranstaltenden Stelle zur Aushändigung zu.
6. Ist der Name des Preisträgers vorher nicht bekannt, so sind nachträglich Name und Anschrift dem Bundesministerium mitzuteilen. Von der veranstaltenden Stelle ist ein kurzer Bericht über den Verlauf der Veranstaltung vorzulegen. Dieser sollte mindestens Angaben über Anzahl der Teilnehmer sowie das Verteilungsschema für die Wertung enthalten.
7. Vor der Preisverleihung hat die veranstaltende Stelle in einer schriftlichen Erklärung gegenüber dem Bundesministerium zuzusichern, dass sie Preisträger auswählt bzw. ausgewählt hat, die die Bewertungskriterien für die Preiskategorie einhalten und in Bezug auf welche nach ihrer Kenntnis auch sonst keine Umstände vorliegen, die eine Preisunwürdigkeit begründen könnten. Die Verleihung des Ehrenpreises kann widerrufen werden, wenn der Preisträger sich als des verliehenen Preises unwürdig erweisen sollte. Im Falle des Widerrufs sind die Plakette und die Ehrenurkunde zurückzugeben sowie eine gegebenenfalls gewährte Geldprämie zu erstatten. Mit dem Widerruf erlöschen alle Rechte aus der Preisverleihung.
8. Dieser Erlass tritt am 1. Januar 2017 in Kraft. Gleichzeitig tritt der Erlass betreffend Verleihung von Ehrenpreisen des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft für hervorragende Leistungen vom 16. Dezember 2014 (BAnz AT 30.12.2014 B3) außer Kraft.

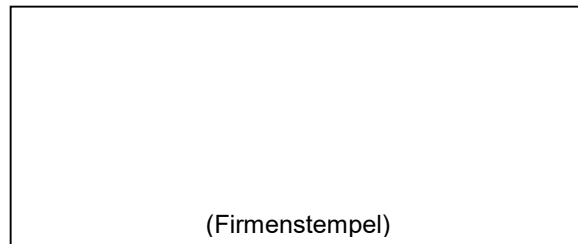
Bonn, den 5. November 2015

Der Bundesminister  
für Ernährung und Landwirtschaft  
Christian Schmidt

## Verbindliche Selbstauskunft

- Rücksendung bis xx.xx.2020 erbeten -  
E-Mail: food@dlg.org oder  
per Fax: (069) 247 88-115

Die Firma



(Firmenstempel)

erklärt gegenüber

der DLG TestService GmbH (DLG), Standort Frankfurt  
Sitz: Eschborner Landstraße 122, 60489 Frankfurt am Main

rechtsverbindlich Folgendes:

1. Unsere Produkte, die Gegenstand der DLG-Qualitätsprüfungen sind und innerhalb der letzten drei Jahre waren, stammen ausschließlich aus Betrieben, die eine ordnungsgemäße Produktion unter Einhaltung aller maßgeblichen gesetzlichen Vorschriften, insbesondere aller hygiene-, marktordnungs- oder lebensmittelrechtlichen Vorschriften, gewährleisten und den DLG-Prüfbestimmungen entsprechen.
2. Innerhalb der letzten drei Jahre ist unser Betrieb von keiner behördlichen Beanstandung betroffen, die als Verstoß von nicht unerheblichem Ausmaß in Sinne des § 40 Absatz 1a des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches ([https://www.gesetze-im-internet.de/lfgb/\\_40.html](https://www.gesetze-im-internet.de/lfgb/_40.html)) anzusehen ist.  
Im gleichen Zeitraum sind auch keine sonstigen behördlichen oder gerichtlichen Verfahren, z.B. im Hinblick auf die kartellrechtliche oder steuerrechtliche Zuverlässigkeit unseres Betriebes, zu unseren Ungunsten eröffnet oder abgeschlossen worden.
3. Der DLG wird auf Verlangen Zugang zu jeglicher Korrespondenz zwischen unserem Betrieb und den Überwachungsbehörden innerhalb der letzten drei Jahre gewährt, die sich auf Produktionsuntersuchungen oder Betriebskontrollen in unserem Betrieb beziehen.

\_\_\_\_\_  
Ort, Datum

\_\_\_\_\_  
Unterschrift

## Verbindliche Selbstauskunft

- Rücksendung bis xx.xx.2020 erbeten -  
E-Mail: food@dlg.org oder  
per Fax: (069) 247 88-115

Die Firma

(Firmenstempel)

erklärt gegenüber

der DLG TestService GmbH (DLG), Standort Frankfurt  
Sitz: Eschborner Landstraße 122, 60489 Frankfurt am Main

rechtsverbindlich Folgendes:

1. Unsere Produkte, die Gegenstand der DLG-Qualitätsprüfungen sind und innerhalb der letzten drei Jahre waren, stammen ausschließlich aus Betrieben, die eine ordnungsgemäße Produktion unter Einhaltung aller maßgeblichen gesetzlichen Vorschriften, insbesondere aller hygiene-, marktordnungs- oder lebensmittelrechtlichen Vorschriften, gewährleisten und den DLG-Prüfbestimmungen entsprechen.
2. Innerhalb der letzten drei Jahre ist unser Betrieb von keiner behördlichen Beanstandung betroffen, die als Verstoß von nicht unerheblichem Ausmaß in Sinne des § 40, Absatz 1 a des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches ([https://www.gesetze-im-internet.de/lfgb/\\_40.html](https://www.gesetze-im-internet.de/lfgb/_40.html)) anzusehen ist.  
Im gleichen Zeitraum sind auch keine sonstigen behördlichen oder gerichtlichen Verfahren, z.B. im Hinblick auf die kartellrechtliche oder steuerrechtliche Zuverlässigkeit unseres Betriebes, zu unseren Ungunsten eröffnet oder abgeschlossen worden.
3. Der DLG wird auf Verlangen Zugang zu jeglicher Korrespondenz zwischen unserem Betrieb und den Überwachungsbehörden innerhalb der letzten drei Jahre gewährt, die sich auf Produktionsuntersuchungen oder Betriebskontrollen in unserem Betrieb beziehen.
4. In unserem Betrieb ist im gesamten Produktionsprozess die Verwendung von Separatorenfleisch ausgeschlossen.

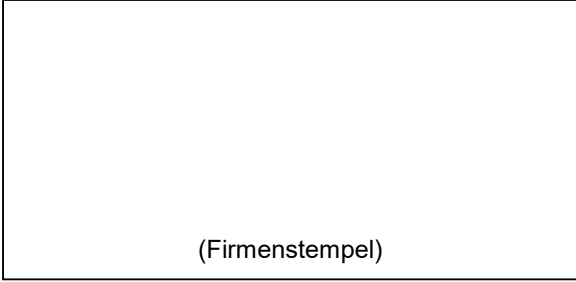
\_\_\_\_\_  
Ort, Datum

\_\_\_\_\_  
Unterschrift

## Verbindliche Selbstauskunft

- Rücksendung bis xx.xx.2020 erbeten -  
per E-Mail: [bwp@dlg.org](mailto:bwp@dlg.org) oder  
Fax: (069) 247 88-115

Die Firma



(Firmenstempel)

erklärt gegenüber

der DLG TestService GmbH (DLG), Standort Frankfurt  
Sitz: Eschborner Landstraße 122, 60489 Frankfurt am Main

rechtverbindlich Folgendes:

1. Unsere Produkte, die Gegenstand der DLG-Bundesweinprämierungen sind und innerhalb der letzten drei Jahre waren, stammen ausschließlich aus der betrieblichen Erzeugerabfüllung. Sämtliche Erzeugnisse unseres Betriebes gewährleisten die Einhaltung aller maßgeblichen gesetzlichen Vorschriften, insbesondere aller hygiene-, marktordnungs-, lebensmittel- oder weinrechtlichen Vorschriften und entsprechen den DLG-Prüfbestimmungen.
2. Innerhalb der letzten drei Jahre ist unser Betrieb von keiner behördlichen Beanstandung betroffen, die als Verstoß von nicht unerheblichem Ausmaß in Sinne des § 40 Absatz 1a des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches ([https://www.gesetze-im-internet.de/lfgb/\\_40.html](https://www.gesetze-im-internet.de/lfgb/_40.html)) anzusehen ist.  
Im gleichen Zeitraum sind auch keine sonstigen behördlichen oder gerichtlichen Verfahren, z.B. im Hinblick auf die weinrechtliche, kartellrechtliche oder steuerrechtliche Zuverlässigkeit unseres Betriebes, zu unseren Ungunsten eröffnet oder abgeschlossen worden.
3. Der DLG wird auf Verlangen Zugang zu jeglicher Korrespondenz zwischen unserem Betrieb und den Überwachungsbehörden (z.B. Berichte der Weinkontrolle, Staatsanwaltschaft oder anderer staatlicher Behörden) innerhalb der letzten drei Jahre gewährt, die sich auf Produktionsuntersuchungen oder Betriebskontrollen in unserem Betrieb beziehen.

\_\_\_\_\_  
Ort, Datum

\_\_\_\_\_  
Unterschrift



## **Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch - LFGB) § 40 Information der Öffentlichkeit**

(1) Die zuständige Behörde soll die Öffentlichkeit unter Nennung der Bezeichnung des Lebensmittels oder Futtermittels und des Lebensmittel- oder Futtermittelunternehmens, unter dessen Namen oder Firma das Lebensmittel oder Futtermittel hergestellt oder behandelt wurde oder in den Verkehr gelangt ist, und, wenn dies zur Gefahrenabwehr geeigneter ist, auch unter Nennung des Inverkehrbringers, nach Maßgabe des Artikels 10 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 informieren. Eine Information der Öffentlichkeit in der in Satz 1 genannten Art und Weise soll vorbehaltlich des Absatzes 1a auch erfolgen, wenn

1. der hinreichende Verdacht besteht, dass ein kosmetisches Mittel oder ein Bedarfsgegenstand ein Risiko für die menschliche Gesundheit mit sich bringen kann,
2. der hinreichende Verdacht besteht, dass gegen Vorschriften im Anwendungsbereich dieses Gesetzes, die dem Schutz der Verbraucherinnen und Verbraucher vor Gesundheitsgefährdungen dienen, verstoßen wurde,
3. im Einzelfall hinreichende Anhaltspunkte dafür vorliegen, dass von einem Erzeugnis eine Gefährdung für die Sicherheit und Gesundheit ausgeht oder ausgegangen ist und aufgrund unzureichender wissenschaftlicher Erkenntnis oder aus sonstigen Gründen die Unsicherheit nicht innerhalb der gebotenen Zeit behoben werden kann,
4. ein nicht gesundheitsschädliches, aber zum Verzehr ungeeignetes, insbesondere ekelerregendes Lebensmittel in nicht unerheblicher Menge in den Verkehr gelangt oder gelangt ist oder wenn ein solches Lebensmittel wegen seiner Eigenart zwar nur in geringen Mengen, aber über einen längeren Zeitraum in den Verkehr gelangt ist,
- 4a. der durch Tatsachen hinreichend begründete Verdacht besteht, dass gegen Vorschriften im Anwendungsbereich dieses Gesetzes, die dem Schutz der Verbraucherinnen und Verbraucher vor Täuschung dienen, in nicht nur unerheblichem Ausmaß verstoßen wurde,
5. Umstände des Einzelfalles die Annahme begründen, dass ohne namentliche Nennung des zu beanstandenden Erzeugnisses und erforderlichenfalls des Wirtschaftsbeteiligten oder des Inverkehrbringers, unter dessen Namen oder Firma das Erzeugnis hergestellt oder behandelt wurde oder in den Verkehr gelangt ist, erhebliche Nachteile für die Hersteller oder Vertrieber gleichartiger oder ähnlicher Erzeugnisse nicht vermieden werden können.

In den Fällen des Satzes 2 Nummer 3 bis 5 ist eine Information der Öffentlichkeit zulässig nach Abwägung der Belange der Betroffenen mit den Interessen der Öffentlichkeit an der Veröffentlichung.

(1a) Die zuständige Behörde informiert die Öffentlichkeit unverzüglich unter Nennung der Bezeichnung des Lebensmittels oder Futtermittels sowie unter Nennung des Lebensmittel- oder Futtermittelunternehmens, unter dessen Namen oder Firma das Lebensmittel oder Futtermittel hergestellt oder behandelt oder in den Verkehr gelangt ist, wenn der durch Tatsachen, im Falle von Proben nach § 39 Absatz 1 Satz 2 auf der Grundlage von mindestens zwei Untersuchungen durch eine Stelle nach Artikel 12 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 882/2004, hinreichend begründete Verdacht besteht, dass

1. in Vorschriften im Anwendungsbereich dieses Gesetzes festgelegte zulässige Grenzwerte, Höchstgehalte oder Höchstmengen überschritten wurden oder
2. ein nach Vorschriften im Anwendungsbereich dieses Gesetzes nicht zugelassener oder verbotener Stoff in dem Lebensmittel oder Futtermittel vorhanden ist oder
3. gegen sonstige Vorschriften im Anwendungsbereich dieses Gesetzes, die dem Schutz der Verbraucherinnen und Verbraucher vor Gesundheitsgefährdungen oder vor Täuschung oder der Einhaltung hygienischer Anforderungen dienen, in nicht nur unerheblichem Ausmaß oder wiederholt verstoßen worden ist und die Verhängung eines Bußgeldes von mindestens dreihundertfünfzig Euro zu erwarten ist.



Verstöße gegen bauliche Anforderungen, die keine Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung von Lebensmitteln bewirken, sowie Aufzeichnungs- oder Mitteilungspflichten, die keine Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung von Lebensmitteln bewirken, bleiben nach Satz 1 Nummer 3 außer Betracht.

(2) Eine Information der Öffentlichkeit nach Absatz 1 durch die Behörde ist nur zulässig, wenn andere ebenso wirksame Maßnahmen, insbesondere eine Information der Öffentlichkeit durch den Lebensmittel- oder Futtermittelunternehmer oder den Wirtschaftsbeteiligten, nicht oder nicht rechtzeitig getroffen werden oder die Verbraucherinnen und Verbraucher nicht erreichen. Unbeschadet des Satzes 1 kann die Behörde ihrerseits die Öffentlichkeit auf

1. eine Information der Öffentlichkeit oder
2. eine Rücknahme- oder Rückrufaktion

durch den Lebensmittel- oder Futtermittelunternehmer oder den sonstigen Wirtschaftsbeteiligten hinweisen. Die Behörde kann unter den Voraussetzungen des Satzes 1 auch auf eine Information der Öffentlichkeit einer anderen Behörde hinweisen, soweit berechnigte Interessen der Verbraucherinnen und Verbraucher in ihrem eigenen Zuständigkeitsbereich berührt sind.

(3) Bevor die Behörde die Öffentlichkeit nach den Absätzen 1 und 1a informiert, hat sie den Hersteller oder den Inverkehrbringer anzuhören, sofern hierdurch die Erreichung des mit der Maßnahme verfolgten Zwecks nicht gefährdet wird. Satz 1 gilt nicht in einem Fall des Absatzes 2 Satz 2 oder 3.

(4) Stellen sich die von der Behörde an die Öffentlichkeit gegebenen Informationen im Nachhinein als falsch oder die zu Grunde liegenden Umstände als unrichtig wiedergegeben heraus, so ist dies unverzüglich öffentlich bekannt zu machen, sofern der betroffene Wirtschaftsbeteiligte dies beantragt oder dies zur Wahrung erheblicher Belange des Gemeinwohls erforderlich ist. Sobald der der Veröffentlichung zu Grunde liegende Mangel beseitigt worden ist, ist in der Information der Öffentlichkeit unverzüglich hierauf hinzuweisen. Die Bekanntmachungen nach Satz 1 und Satz 2 sollen in derselben Weise erfolgen, in der die Information der Öffentlichkeit ergangen ist.

(4a) Die Information nach Absatz 1a ist einschließlich zusätzlicher Informationen nach Absatz 4 sechs Monate nach der Veröffentlichung zu entfernen.

(5) Abweichend von Absatz 1 ist das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit zuständige Behörde, soweit ein nicht im Inland hergestelltes Erzeugnis erkenntlich nicht im Inland in den Verkehr gebracht worden ist und

1. ein Fall des Absatzes 1 Satz 1 aufgrund einer Meldung nach Artikel 50 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 eines anderen Mitgliedstaates oder
2. ein Fall des Absatzes 1 Satz 2 Nummer 1 aufgrund einer sonstigen Mitteilung eines anderen Mitgliedstaates

vorliegt.



**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](http://www.DLG.org)