



TestService

Zertifizierungsstelle
Standort Frankfurt am Main

Prüfbestimmungen für Obst und Gemüse

1. Auflage

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

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

Für Druckfehler wird keine Haftung übernommen.

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

www.DLG.org

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

1. Auflage: gültig ab 1. Januar 2021

INHALTSVERZEICHNIS

I. Allgemeine Bestimmungen	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
II. Produktspezifische Bestimmungen	6
1. Obst, Gemüse, Kartoffeln (roh, unverarbeitet).....	6
III. Schlussbestimmungen	8

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 Stempel und Unterschrift rechtsverbindlich bestätigt. Bei einer Anmeldung über das DLG-Extranet erfolgt die Zustimmung über die Nutzungsbestimmungen.

Die Anmeldeunterlagen sind zu senden an:

DLG TestService GmbH

Zertifizierungsstelle

Eschborner Landstr. 122

60489 Frankfurt am Main.

Auf dem Anmeldeschein ist anzugeben

1. die Bezeichnung
2. die Zutatenliste mit evtl. Besonderheiten, Spezialzutaten oder -würzungen
3. die Erzeugnisnummer für das zu prüfende Erzeugnis (siehe Erzeugniseinteilung)
4. bei verpackten Erzeugnissen (aus allen Erzeugnisbereichen) ein Etikett, eine Banderole 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.

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

Obst, Gemüse, Kartoffeln
mind. 3 Packungseinheiten oder 1 Karton, Holzkiste, Legesteige

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

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

1) Milch- und Milchprodukte einschließlich Speiseeis: leichte Fehler

2) Wein: Weinfehler festgestellt

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

Die 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

a) bei Bedenken

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

b) risikobasiert

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

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

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

6. Gebühren

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

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.

Die Preise werden unter Vorbehalt vergeben:

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

Überwachung prämierter Produkte

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

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 prämierter 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,
- dem DLG-Prämierungszeichen für Obst, Gemüse und Kartoffeln: siehe Produktspezifische Prämierungs- und Vergabebedingungen für Obst, Gemüse und Kartoffeln
- 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 Farbe 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.).

2.3 Werbedauer

Der erzielte DLG-Preis darf ab Datum des Prüfbefundes für die Dauer von 12 Monaten in der Produktion verwendet 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. Aufbrauchfristen 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 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. Obst, Gemüse, Kartoffeln (roh, unverarbeitet)

1. Erzeugnissystematik der zugelassenen Produkte

Diese Prüfbestimmungen sind für folgende Erzeugnisse gültig:

Kategorie	Erzeugnis-Bezeichnung	Erzeugnis-Nr.	
Gemüse, Kartoffeln			
Kohl Gemüse	Blumenkohl	1110	
	Broccoli	1115	
	Chinakohl	1120	
	Grünkohl	1125	
	Palmkohl	1130	
	Pok Choi/Bok Choy	1135	
	Romanesco	1140	
	Rosenkohl	1145	
	Spitzkohl	1150	
	Weißkohl	1155	
	Wirsing	1160	
	Zierkohl	1165	
	Lauch Gemüse	Ackerlauch	1210
		Porree / Lauch	1220
	Blattsalate	Chicorée	1310
Chinakohl		1315	
Eichblatt/Eichenlaub		1320	
Eisbergsalat/Eissalat		1325	
Endivie		1330	
Feldsalat/Rapunzel		1335	
Garten-Salat		1340	
Kopfsalat		1345	
Lollo		1350	
Pflücksalat		1355	
Radicchio		1360	
Romana		1365	
Rucola/Rauke		1370	
Salanova		1375	
Salatherzen		1380	
Schnittsalat	1385		
Salat-Mix	1390		
Wildsalate (auch Wildgemüse, Wildkräuter)	Bärlauch	1410	
	Borretsch/Boretsch	1415	
	Brennnessel	1420	
	Brunnenkresse	1425	
	Garten-Ampfer	1430	
	Giersch	1435	
	Gundermann Hopfen-Triebe	1440	
	Garten-Kresse	1445	
	Kapuzinerkresse	1450	
	Löwenzahn	1455	
	Gemüse-Portulak	1460	
Wegerich-Arten	1465		
Wiesenklee/Rot-Klee	1470		
Spinat Gemüse	Blattspinat	1510	
	Erdbeerspinat	1520	
	Gartenmelde	1530	
	Mangold	1540	
Blütengemüse	Artischocke	1610	
	Blumenkohl	1620	
	Brokkoli	1630	
	Kapern/Riesenkaper (exotisches Gemüse)	1640	
	Romanesco (italienische Sorte)	1650	
	Zucchini	1660	
Fruchtgemüse	Avocado	1710	
	Aubergine	1715	
	Chili	1720	
	Essiggurke (Gewürzgurke)	1725	
	Salat-Gurke (Schlangengurke), Minigurke, Einlegegurke	1730	
	Flaschenkürbis	1735	
	Garten-Kürbis	1740	
	Riesen-Kürbis	1745	
	Melonen	1750	
	Okra (exotisches Gemüse)	1755	
	Paprika (Gemüsepaprika, Spitzpaprika, Mini [Nasch] Paprika etc.)	1760	
	Peperoni / Chilischoten	1765	
	Salatgurke	1770	
	Schwammkürbis	1775	
Tomate (alle Sorten)	1780		
Zucchini	1785		
Hülsenfrüchte/ Legumiosen	Bohnen (Stangenbohnen, feine Bohnen)	1810	
	Erbsen (Kaiserschoten, Zuckerschoten, Zuckererbsen)	1820	
	Linsen	1830	

Kategorie	Erzeugnis-Bezeichnung	Erzeugnis-Nr.
Sprossengemüse	Sprossen aus Hülsenfrüchten (z.B. Bohnen, Erbsen, Linsen)	1910
	Sprossen aus Getreide (z.B. Dinkel, Gerste, Hafer, Hirse, Mais, Reis, Roggen, Weizen)	1920
	Sonstige Keimsprossen (z.B. Buchweizen, Kresse [Gartenkresse, Brunnenkresse, Kapuzinerkresse], Rettich, Senf, Sonnenblumen)	1930
Stängelgemüse	Mangold	2010
	Rhabarber	2020
	Stangensellerie	2030
	Spargel (alle Sorten)	2040
Wurzelgemüse	Fenchel	2110
	Knollensellerie	2120
	Kohlrübe	2130
	Pastinake	2140
	Petersilienwurzel	2150
	Schwarzwurzel	2160
Knollengemüse	Ackerlauch	2210
	Herbstrübe	2215
	Ingwer (exotisches Gemüse)	2220
	Kartoffel (alle Sorten)	
	- mehlig kochend	2225
	- vorwiegend festkochend	2226
	- festkochend	2227
	Knollensellerie	2230
	Kohlrabi	2235
	Meerrettich	2240
	Möhre/Karotte (alle Farben)	2245
	Pastinake	2250
	Petersilienwurzel	2255
	Radieschen/Radies	2260
	Rettich/Garten-Rettich (Meerrettich, Kugel- und Mairüben)	2265
Rote Bete/Rote Beete	2270	
Schwarzer Winter-Rettich	2275	
Schwarzwurzel	2280	
Steckrübe	2285	
Süßkartoffel	2290	
Topinambur	2295	
Zwiebeln	Küchenzwiebel	2310
	Perlzwiebel	2320
	Schalotte	2330
	Silberzwiebel	2340
	Winterzwiebel	2350
Sonstige Zwiebelgewächse	Bärlauch	2410
	Knoblauch	2420
	Riesen-Lauch	2430
	Kugelköpfiger Lauch	2440
Schnittkräuter	Basilikum	2610
	Dill	2615
	Estragon	2620
	Kerbel	2625
	Koriander	2630
	Petersilie	2635
	Rosmarin	2640
	Salbei	2645
	Schnittlauch	2650
	Thymian	2655
Topfkräuter	Basilikum	2710
	Dill	2715
	Estragon	2720
	Kerbel	2725
	Koriander	2730
	Petersilie	2735
	Rosmarin	2740
	Salbei	2745
Schnittlauch	2750	
Thymian	2755	
Suppengemüse		2810
Maronen, Esskastanien		2850
Pilze	Austernpilz	2910
	Champignon (weiß und braun)	2920
	Kräuterseitling	2930
	Pfifferling	2940
	Shiitake	2950
	Steinpilz	2960
Obst		
Beerenobst	Blaubeeren (Heidelbeeren)	3010
	Brombeeren	3020
	Himbeeren	3030
	Johannisbeeren	3040
	Stachelbeeren	3050
	Tafeltrauben	3060
Kernobst	Äpfel	3110
	Birnen	3120
	Mispeln	3130
	Quitten	3140

Kategorie	Erzeugnis-Bezeichnung	Erzeugnis-Nr.
Sammelnussfrüchte	Erdbeeren	3150
Steinobst	Aprikosen	3210
	Kirschen, Süß- und Sauer-	3220
	Nektarinen	3230
	Pfirsich	3240
	Pflaumen (Reineclaude, Mirabelle, Zwetschge)	3250
Südfrüchte	Ananas	3310
	Avocado	3315
	Bananen	3320
	Feigen	3325
	Granatapfel	3330
	Kaki	3335
	Kiwi	3340
	Litschi	3345
	Mango	3350
	Papaya	3355
Zitrusfrüchte	Grapefruit	3610
	Limone	3620
	Mandarine oder Clementine	3630
	Orange	3640
	Zitrone	3650

Besondere Bestimmungen für Obst, Gemüse und Kartoffeln

Bewertung der Proben

Im Zeitraum von einem Jahr erfolgt eine sensorische Prüfung, möglichst zum optimalen Erntezeitpunkt. Wird die Prüfung nicht erfolgreich absolviert, besteht innerhalb der Saison die Möglichkeit einer Nachprüfung.

5. Produktspezifische Prämierungs- und Vergabebedingungen

Prämierungsvoraussetzungen: Für eine Prämierung muss jedes Prüfmerkmal mit mindestens 3,0 Punkten bewertet werden (ungeachtet). Mindestvoraussetzung für die Prämierung ist eine Qualitätszahl von 4,0. Für Obst, Gemüse und Kartoffeln wird ein einheitliches Prämierungszeichen vergeben. Dabei gibt es nur eine Prämierungsstufe: Jährlich DLG-prämiert

2. Produktspezifische Anmelde- und Zulassungsbestimmungen

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

Es sind nur Erzeugnisse zugelassen, die nach einem Qualitätsprogramm oder Prozesskontrollsystem bzw. -standard (z. B. Global G.A.P., QS, ...) erzeugt werden. Dies dient auch dem Nachweis eines Pestizidscreenings.

Als unterschiedliche Erzeugnisse zu betrachten sind:

- unterschiedliche Sorten und Farben
- unterschiedliche Handelsklassen
- unterschiedliche Verpackungsarten (Beutel/Netz, FlowPack, Foodtainer, Karton/Holzbox, Legesteigen, Kunststoffschale, Topf, usw.)

3. Produktspezifische Entnahme und Abrufbestimmungen

Die Produkte werden entweder durch ein von der DLG beauftragtes Prüfinstitut in Zentrallägern entnommen oder von Erzeugern, -gemeinschaften oder Bündlern nach Aufforderung an ein entsprechendes Prüfinstitut versendet. Hierbei ist auf einen sachgemäßen und produktspezifisch evt. temperaturregeführten Transport zu achten.

4. Bewertung der Proben

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

Risikobasierte Analysen

Analysen können risikobasiert und stichprobenartig im Bedarfsfall durchgeführt werden.

III. Schlussbestimmungen

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

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

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

Die vorliegende Prüfbestimmung gilt bis zum Erscheinen einer neuen Auflage.

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

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

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



DLG TestService GmbH

Zertifizierungsstelle, Standort Frankfurt am Main

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

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

www.DLG.org