

Das Qualitätssiegel der DLG gehört zu den Auszeichnungen mit der höchsten Bekanntheit bei Verbraucher:innen, verbunden mit einem positiven Image über alle Produktgruppen hinweg. Von Experten ausgezeichnet, steht es für eine objektive Produktprüfung nach bewährter Testmethodik.

Überarbeitete Auszeichnungs-Systematik

Ab 2026 gibt es das DLG-Siegel als einstufiges Qualitätszeichen "DLG-geprüfte Qualität". Es ersetzt das bisherige Medaillensystem (Gold, Silber, Bronze).

Fachlich fundiert

- Geprüft von sensorisch geschulten Experten aus Wissenschaft, Praxis, Lebensmittelüberwachung und -wirtschaft
- Objektive sensorische Bewertung durch Blindverkostung in Prüfergruppen
- · Produktspezifische Laboruntersuchungen
- · Verpackungs- und Kennzeichnungsprüfungen

Ihre Vorteile für Qualitätssicherung/ Produktentwicklung und Kommunikation

- Prüfergebnisse mit unabhängigem Expertenurteil
- Attraktive Sonderauszeichnungen, z.B. "Preis für langjährige Produktqualität";
 Marketing- und Kommunikations-Services

Wichtig zu wissen: EmpCo-Richtlinie ab 2026

Die neue EmpCo-Richtlinie 2024/2025 tritt ab 2026 in Kraft. Gut zu wissen: Das DLG-Siegel "Geprüfte Qualität" trifft keine Aussagen zu Umweltaspekten, sondern ist ein Qualitätssiegel und fällt somit nicht unter die neuen Regelungen.

Anmeldegebühr pro Produkt:

Gemahlene und ganze Gewürze, Gewürzmischungen, tiefgefrorene und getrocknete Kräuter 460,00 € zzgl. 19 % MwSt

Anmeldung zur Prüfung und weitere Informationen:

Kerstin Best · Tel. +49 69 24788-373 · k.best@dlg.org

qualitaetspruefung@dlg.org · dlg-testservice.com/lebensmittelpruefungen

