

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 Experten-
- · 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:

zzgl. 19 % MwSt

- Molkereiprodukte (inkl. Käse) 428,00 €

- Dauermilch- bzw. Trockenmilcherzeugnisse und Kasein

459,00 €

- Käseaufschnitt bzw. Mischpackungen:

· ab 3 verschiedenen Produkten 969,00 €

· ab 6 verschiedenen Produkten 1.377,00 €

Anmeldung zur Prüfung und weitere Informationen:

Antje Preuß · Tel. +49 69 24788-359 · a.preuss@dlg.org Estelle Waluga · Tel. +49 69 24788-439 · e.waluga@dlg.org

