



TestService

Zertifizierungsstelle  
Standort Frankfurt am Main

# Prüfbestimmungen

8. 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

8. Auflage: gültig ab 1. Januar 2026

---

# 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/Prüfbericht                                          | 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/<br>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                                     | 63 |
| <b>III. Schlussbestimmungen</b>                                                | 64 |
| <b>IV. Bundesehrenpreise</b>                                                   | 65 |

# 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 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.

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) 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 Produkt mind. 3 Verkaufseinheiten                               |                                                                             |
| Brot und Kleingebäck, Feine Backwaren (frisch, unverpackt) > 250 g | mind. 2 Stück                                                               |
| Brot und Kleingebäck, Feine Backwaren (frisch, unverpackt) < 250 g | mind. 5 Stück                                                               |
| Brot und Kleingebäck, Feine Backwaren (vorgebacken, tiefgekühlt)   | mind. 4 Packungen                                                           |
| Getreidenährmittel, Süßwaren                                       | mind. 3 Packungen                                                           |
| Brot-/Gebäck-/Pralinenmischungen                                   | mind. 5 Packungen (je Einzelkomponente/Sorte müssen 5 Stück vorhanden sein) |

| 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 Packungen                                                              |
| Räucherfisch                                                                                     |                                                                          |
| bis 500 g                                                                                        | mind. 5 Packungen                                                        |
| bis 2 kg                                                                                         | mind. 3 Packungen                                                        |
| über 2 kg                                                                                        | mind. 2 Packungen                                                        |
| 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                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Rohwurst, rohe Pökelstückware, Brühwurst, Kochwurst, gegarte Stückware und gegarte Gemenge</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- möglichst nur ganze (nicht angeschnittene) Produkte</li> <li>- mind. 2 gleiche Packungen, Mindestgewicht 1,5 kg</li> <li>- angeschnittene Produkte: je mind. 1,5 kg oder 30 cm Länge als Endstück</li> <li>- bei großen Erzeugnissen, ab mind. 5 kg 1 Produkt</li> <li>- bei Packungen mit Verpackung/ Kennzeichnung 1 Packung zusätzlich</li> </ul> |
| <b>Voll- und Halbkonserven</b>                                                                    | 4 Produkte                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>Fleischerzeugnisse in SB-Packung</b>                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| bis 250 g/Produkt                                                                                 | 6 Packungen                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| über 250 g/Produkt                                                                                | 4 Packungen                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Schmalz</b>                                                                                    | 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 Milchmischgetränke                                           |                     |              |
|                                                                         | Sensorische Prüfung | Laborprüfung |
| <b>Vorzugsmilch</b>                                                     |                     |              |
| ≤ 0,5 l                                                                 | 4 Packungen         | 6 Packungen  |
| > 0,5 l                                                                 | 3 Packungen         | 4 Packungen  |
| <b>Milch- und Milchmischgetränke pasteurisiert und ultrahocherhitzt</b> |                     |              |
| ≤ 0,5 l                                                                 | 10 Packungen        | 14 Packungen |
| > 0,5 l                                                                 | 6 Packungen         | 6 Packungen  |

| Butter- und Butterzubereitungen                                                                                       |                                             |                                             |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|---------------------------------------------|
|                                                                                                                       | Sensorische Prüfung                         | Analytische Prüfung Oranienburg             |
| <b>Butter (Originalverpackung)</b>                                                                                    | 1 x 1000 g                                  | 1 x 1000 g                                  |
| <b>Butter, Butterzubereitungen, Milchstreichfett und Mischfetterzeugnisse (neutraler Enwickler, Kartonverpackung)</b> | 8 x 250 g<br>8 x 200 g<br>8 x 125 g<br>u.ä. | 4 x 250 g<br>4 x 200 g<br>4 x 125 g<br>u.ä. |

| Sahne, Schlag- und Sprühsahne |                                    |
|-------------------------------|------------------------------------|
| <b>Sahne und Schlagsahne</b>  |                                    |
| < 0,5 l                       | 3,0 l oder mindestens 12 Packungen |
| ≥ 0,5 l                       | 12 Packungen                       |
| <b>Sprühsahne</b>             | 15 begaste und 2 unbegaste Dosen   |

| Saure Milcherzeugnisse und Desserts pasteurisiert und ultrahocherhitzt |                     |                |
|------------------------------------------------------------------------|---------------------|----------------|
|                                                                        | Sensorische Prüfung | Laborprüfung   |
| ≤ 1,0 l                                                                | 10 Packungen        | 10 Packungen   |
| bis 1,0 l                                                              | 8 Packungen         | 8 Packungen    |
| 5 l / 10 l                                                             | 2 Eimer             | 4 Eimer        |
| Zum Zubereiten 3 kg und mehr                                           | 1 Verpackung        | 2 Verpackungen |

| Käse                                    |                      |                                                                                                                   |
|-----------------------------------------|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Produkte                                | Sensorische Prüfung  | Bemerkung                                                                                                         |
| ≤ 250 g                                 | 11                   |                                                                                                                   |
| ≤ 750 g                                 | 6                    |                                                                                                                   |
| ≤ 1.500 g                               | 3                    |                                                                                                                   |
| > 1.500 g                               | 1                    |                                                                                                                   |
| < 100 g                                 | 15 Originalpackungen |                                                                                                                   |
| > 100 g                                 | 12 Originalpackungen |                                                                                                                   |
| <b>Besonderheiten</b>                   |                      |                                                                                                                   |
| Käseaufschnitt mit verschiedenen Sorten | 12 Originalpackungen | zusätzlich 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 |

| Frischkäse und Frischkäsezubereitungen |                     |              |
|----------------------------------------|---------------------|--------------|
|                                        | Sensorische Prüfung | Laborprüfung |
| <b>Portionspackungen</b>               | 20 Packungen        | 12 Packungen |
| <b>Bis 500 Gramm</b>                   | 10 Packungen        | 6 Packungen  |
| <b>Ab 500 Gramm</b>                    | 5 Packungen         | 4 Packungen  |
| <b>5 l / 10 l</b>                      | 2 Eimer             | 4 Eimer      |

| Dauermilcherzeugnisse                                                                                                    |                       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| <b>Kondensmilch, ungezuckert und Kondenssahne, Kaffeesahne, sterilisierte Kaffeesahne, ultrahocherhitzte Kaffeesahne</b> |                       |
| 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 |

|                                                              |                      |
|--------------------------------------------------------------|----------------------|
| <b>Sterilisierte Milch, sterilisierte Milchmischgetränke</b> | 10 Originalpackungen |
|--------------------------------------------------------------|----------------------|

| Trockenmilcherzeugnisse und Molkenpulver |                            |
|------------------------------------------|----------------------------|
| 500 g                                    | 4 Dosen mit Eindrückdeckel |
| 400 g                                    | 5 Dosen mit Eindrückdeckel |

| Kasein und andere Milcheiweißergüsse        |  |
|---------------------------------------------|--|
| je 3 kg in mind. 4 Dosen mit Eindrückdeckel |  |

| Cappuccino Produkte          |  |
|------------------------------|--|
| je 3 kg in mind. 3 Packungen |  |

| Speiseeis                              |                                                                          |
|----------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|
| <b>Speiseeis</b>                       | 6 l netto, in mind. 2 Einheiten                                          |
| <b>Kleineis (z. B. Tüten, Waffeln)</b> | 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/Pelwein/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/Prüfbericht

### 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 produktgruppenspezifisch 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 <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**.

### Prüfbericht

Die Ergebnisse der Bewertungen werden jedem Teilnehmer unabhängig von einer Prämierung in einem Prüfbericht 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 Prüfbericht enthält keine Prämierungsstufe – nur die Qualitätszahl. Sie verzichten auf die Urkunde, eine Veröffentlichung, die Anrechnung bei Betriebsauszeichnungen und jegliche werbliche Nutzung.*

### Stornogeühren

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

- bis zum Zeitpunkt der Zusendung des Probenabrufes entfällt die Stornogebühr
- ab der Information des Probenabrufes beträgt die Stornogebühr 100,00 €
- 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 Prüfbericht. Ein positiver Prüfbericht, der auf eine Prämierung hinweist, gilt als Zertifikat.

### Veröffentlichung

Die Namen der Preisträger (Teilnehmer/Handelsmarkeninhaber/Kontaktdaten) und der geprüften 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 Prämierung wird unter Vorbehalt vergeben:

- Bei Verstößen gegen die Prüfbestimmung, die während der Prüfung bekannt werden, wie z.B. Kennzeichnungsverstöße, 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 Auflagenerfüllung. Die Werbung mit erzielten DLG-Preisen ist nur nach Korrektur erlaubt.
- Bei nachträglich offenbar werdenden Verstößen gegen die Prüfbestimmung oder bei negativer Beurteilung eines Nachprüfergebnisses können die Preise aberkannt und zurückgefordert und der Betrieb von einer weiteren Prüfungsteilnahme ausgeschlossen werden.

## Überwachung prämierter Produkte

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

## Einspruchsverfahren

Innerhalb von 6 Wochen nach Erhalt des Prüfberichts 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 Verfahren 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 Prüfbericht, der Prämierungsurkunde
- den DLG-Prämierungszeichen: „Geprüfte Qualität“ / „jährlich geprüft“
- den DLG-Prämierungszeichen für Wein: siehe „Spezielle Werbebestimmungen“ für Weine, Perlweine und Sekte
- den DLG-Prämierungszeichen für Rapsöl und Raffinate: siehe „Spezielle Bedingungen für Rapsöl und für Raffinate“
- 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 farbig oder in S/W abgebildet werden. Ausnahmeregelungen aus drucktechnischen Gründen bedürfen der Absprache. Veränderungen, insbesondere textliche oder farbliche, sind nicht zulässig (siehe DLG-Styleguide).

## 2. Für die Werbung gelten folgende Bestimmungen:

### 2.1 Eindeutigkeit

Das beworbene Erzeugnis muss in Deklaration, Zusammensetzung und Qualität der prämierten Probe entsprechen.

### 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 „Geprüfte Qualität“ darf für die Dauer von 24 Monaten verwendet werden.

Der erzielte DLG-Preis „jährlich geprüft“, darf für die Dauer von 12 Monaten verwendet werden.

### Aufbrauchfristen der Verpackung mit DLG-Prämierungszeichen

Nach Ablauf der Prämierung (Datum auf dem Prüfbericht) 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 Aufbrauchfristen 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.

## 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. 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. 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 und/ oder
- den Abdruck der Urkunde und/oder
- Allgemeine Hinweise

erfolgen. Sie ist vom Verleihungsdatum an gerechnet, auf die Dauer von einem Jahr gestattet (siehe DLG-Styleguide).

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.

## **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<br>gebacken<br>mit Ver-<br>packung | fertig<br>gebacken<br>ohne Ver-<br>packung | TK / halb-<br>gebacken<br>mit Ver-<br>packung | TK / halb-<br>gebacken<br>ohne Ver-<br>packung |
| <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                                           |
| Dinkel-Schrotbrot                                                                                                                                                                | 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<br>gebacken<br>mit Ver-<br>packung | fertig<br>gebacken<br>ohne Ver-<br>packung | TK / halb-<br>gebacken<br>mit Ver-<br>packung | TK / halb-<br>gebacken<br>ohne Ver-<br>packung |
| <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<br>gebacken<br>mit Ver-<br>packung | fertig<br>gebacken<br>ohne Ver-<br>packung | TK / halb-<br>gebacken<br>mit Ver-<br>packung | TK / halb-<br>gebacken<br>ohne Ver-<br>packung |
| <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.

| Zu Feld Mahlerzeugnisse                                                                                                         |    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| * Sonstiges besonders bearbeitetes Mahlerzeugnis, z. B. frisch gemahlen                                                         | 9  |
| Zu Feld Pfl. Zutat (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 |
| Zu Feld Tier. Zutat (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 |
| Zu Feld Teigf. (besondere Teigführung, Teigstückbearbeitung, Lockerungsverfahren)                                               |    |
| Baguette                                                                                                                        | 03 |
| Ciabatta                                                                                                                        | 06 |
| Fladenbrot/Pitataschen                                                                                                          | 01 |
| Flutes                                                                                                                          | 05 |
| Genetztes/eingnetztes Brot                                                                                                      | 08 |
| Sandwichbrot                                                                                                                    | 02 |
| Stangenbrot                                                                                                                     | 04 |
| * Sonstige besondere Teigführung/Teigstückbearbeitung                                                                           | 90 |
| - mit Backferment                                                                                                               | 20 |
| - ohne Backhefezutat                                                                                                            | 21 |
| Zu Feld Backverfahren                                                                                                           |    |
| Dampfkammerbrot                                                                                                                 | 03 |
| angeschoben                                                                                                                     | 07 |
| Gersterbrot, auch Gerstebrot (gegerstetes Brot)                                                                                 | 04 |
| Holzofenbrot                                                                                                                    | 01 |
| im Kasten gebacken                                                                                                              | 08 |
| Krustenbrot (= dicke Kruste), Doppelback, rustikales Brot                                                                       | 06 |
| Pumpernickel                                                                                                                    | 05 |
| Steinofenbrot                                                                                                                   | 02 |
| * Sonstige besondere Backverfahren                                                                                              | 09 |
| Zu Feld Nährwert (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 |

| Zu Feld Angebotsform                              |    |
|---------------------------------------------------|----|
| 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 |
| Zu Feld Geograf. Bezeichnung (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) |
| Feine Backwaren aus Teigen                                                                          |                                |                                 |                                                             |                                                               |
| Feine Backwaren aus Feinteigen mit Hefe                                                             |                                |                                 |                                                             |                                                               |
| 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                                                       |
| Plattenkuchen                                                                                       | 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, Fruchtbrot, 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                                                       |
| Feine Backwaren aus Feinteigen ohne Hefe                                                            |                                |                                 |                                                             |                                                               |
| 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                         | -                                                           | -                                                             |
| Mürbteiggebäcke                                                                                     |                                |                                 |                                                             |                                                               |
| 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<br>gebacken<br>mit Ver-<br>packung | fertig<br>gebacken<br>ohne Ver-<br>packung | TK / gekühlt<br>/ halbge-<br>backen mit<br>Verpackung<br>(End-<br>verbraucher) | TK / gekühlt<br>/ halbge-<br>backen ohne<br>Verpackung<br>(Groß-<br>verbraucher) |
| 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<br>gebacken<br>mit Ver-<br>packung | fertig<br>gebacken<br>ohne Ver-<br>packung | TK / gekühlt<br>/ halbge-<br>backen mit<br>Verpackung<br>(End-<br>verbraucher) | TK / gekühlt<br>/ halbge-<br>backen ohne<br>Verpackung<br>(Groß-<br>verbraucher) |
| 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>Knabbergeback</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                                    | -                                                                              | -                                                                                |
| Knabbergeback-Mischungen ab 3 Sorten/Packung                     | 341 011                                   | 341 012                                    | -                                                                              | -                                                                                |
| Knabbergeback-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>                          |    |
|-------------------------------------------------------------|----|
| <b>Obst-/erzeugnisse</b>                                    |    |
| 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 |
| <b>Ölsamen</b>                                              |    |
| Hasel-/Walnüsse                                             | 22 |
| Mandeln                                                     | 21 |
| Mohn                                                        | 23 |
| * andere Ölsamen                                            | 25 |
| * andere pflanzliche Zutat                                  | 39 |
| <b>Zu Feld tierische Zugaben</b>                            |    |
| <b>Milcherzeugnisse</b>                                     |    |
| Butter/-reinfett                                            | 43 |
| Ei                                                          | 49 |
| Joghurt                                                     | 46 |
| Käse                                                        | 48 |
| Milch                                                       | 40 |
| Milcheiweiß                                                 | 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 |

| Zu Feld andere Zutaten                          |    |
|-------------------------------------------------|----|
| Marzipan                                        | 70 |
| Nugat                                           | 72 |
| Persipan                                        | 71 |
| Pudding/Krem                                    | 73 |
| Schokolade/-streusel, Kakao                     | 75 |
| Honig                                           | 78 |
| andere Zuckeraustauschstoffe                    | 79 |
| Getreideerzeugnisse                             | 80 |
| * andere Zutaten                                | 90 |
| Zu Feld Angebotsform                            |    |
| grüne Teiglinge (nur als Testprobe)             | 60 |
| vorgegarte Teiglinge                            | 61 |
| Zu Feld Geograf. Bezeichnung (Herkunft/Gattung) |    |
| 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: |
|------------------------------------------------------------------|-------------------|
| Speisegetreide und -erzeugnisse                                  |                   |
| 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            |
| Getreidespeisekeime, Getreidespeisekeimflocken, auch mit Zutaten |                   |
| Weizenspeisekeime                                                | 621111            |
| Weizenspeisekeimflocken                                          | 621121            |
| Roggenspeisekeime                                                | 622111            |
| Roggenspeisekeimflocken                                          | 622121            |
| Maisspeisekeime                                                  | 625111            |
| Maisspeisekeimflocken                                            | 625121            |
| Getreidespeisekleie, auch mit Zutaten*                           |                   |
| Weizenspeisekleie (Dinkel-, Durum-)                              | 631111            |
| Roggenspeisekleie                                                | 632111            |
| Gerstenspeisekleie                                               | 633111            |
| Maisspeisekleie                                                  | 635111            |
| Reisspeisekleie                                                  | 636111            |
| Hirsespeisekleie                                                 | 636211            |
| Buchweizenspeisekleie                                            | 637111            |
| Haferspeisekleie                                                 | 634111            |
| Getreidespelzkleie, auch mit Zutaten*                            |                   |
| Dinkelspelzkleie                                                 | 631121            |
| Gerstenspelzkleie                                                | 633121            |
| Haferspelzkleie                                                  | 634121            |
| Reisspelzkleie                                                   | 636121            |
| Getreideflocken, auch mit Zutaten                                |                   |
| Weizenflocken                                                    | 641111            |
| Roggenflocken                                                    | 642111            |
| Gerstenflocken                                                   | 643111            |
| Haferflocken                                                     | 644111            |
| Maisflocken                                                      | 645111            |
| Mehrkornflocken                                                  | 648111            |
| Speisegetreide, gequetscht, auch mit Zutaten                     |                   |
| Weizen                                                           | 651111            |
| Roggen                                                           | 652111            |
| Gerste                                                           | 653111            |
| Hafer                                                            | 654111            |
| Mais                                                             | 655111            |
| gepuffte Getreideerzeugnisse, auch mit Zutaten                   |                   |
| Puffweizen                                                       | 661111            |
| Puffhafer                                                        | 664111            |
| Puffmais (Popcorn)                                               | 665111            |
| Puffreis                                                         | 666111            |

| Getreideextrudate                                           |        |
|-------------------------------------------------------------|--------|
| Getreideextrudate                                           | 670111 |
| Spezielle Getreideerzeugnisse mit Zutaten                   |        |
| Müsli/Müesli                                                | 680111 |
| Getreideflakes, auch Vollkorn-Flakes                        | 680211 |
| Cornflakes                                                  | 680221 |
| Riegel hart                                                 | 680311 |
| Riegel weich                                                | 680321 |
| Müsli-, Getreide-, sonstige Riegel, Fruchtriegel/-schnitten | 680391 |
| Getreidenährmittel besonderer Art                           |        |
| Getreidenährmittel mit veränderten Nährwert                 | 690111 |
| diätetische Getreidenährmittel                              | 690211 |
| vitaminisierte Getreidenährmittel                           | 690311 |
| Trockenfrüchte und Ölsamen                                  |        |
| Trockenfrüchte wie Rosinen, Aprikosen etc.                  | 671001 |
| Ölsamen wie Nüsse, Mandeln etc. auch Mischungen             | 672001 |
| Backmischungen für Endverbraucher                           |        |
| Backmischungen für Brot                                     | 673001 |
| Backmischungen für Feine Backwaren                          | 674001 |
| Backroh- und Backgrundstoffe                                |        |
| 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

| Zu Feld Getreideart                  |    |
|--------------------------------------|----|
| 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 |
| Zu Feld Besondere Behandlung         |    |
| 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 |
| Zu Feld Flockenart/Graupenart Grütze |    |
| Großblattflocken                     | 01 |
| Kleinblattflocken                    | 02 |
| Instantflocken                       | 03 |
| grob                                 | 11 |
| mittel                               | 12 |
| Pergraupen/fein                      | 13 |
| Zu Feld Zutat 1 = ölhaltige Samen    |    |
| 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</b> (als Tafel, Hohlfigur oder Riegel)                            |                   |
| Schokolade                                                                                  | 412101            |
| Magermilchschokolade                                                                        | 413001            |
| Milchschokolade                                                                             | 414101            |
| Haushaltmilchschokolade                                                                     | 414201            |
| Gianduja-Haushaltmilchschokolade                                                            | 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>                                                                    |                   |
| 451001                                                                                      |                   |
| <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</b><br>(nur aus den unten genannten Gruppen) |                   |
| Schokoladenerzeugnisse                                                                      | 481001            |
| Schokoladendragees                                                                          | 482001            |
| Süßwaren aus Ölsamen                                                                        | 491001            |
| Pralinen                                                                                    | 493001            |

## Zusatzbezeichnungen für Süßwaren

| <b>Zu Feld 1. Füllungen</b> (eine Angabe möglich, nur für gefüllte Erzeugnisse) |    |
|---------------------------------------------------------------------------------|----|
| <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 |
| Trüffelpfand                                                                    | 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</b> (Namensgebende Zutat)                                 |    |
| <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 |
| Trüffelnkrem                                                | 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

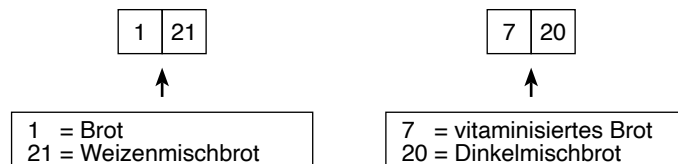
Es gelten die Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches, sowie die DLG-eigenen Begriffsbestimmungen.

### Zugelassen sind

#### a) Brot, einschließlich Kleingebäck

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

#### Genaue 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). Bepelzte 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 (bissengroß), 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 Riegeform 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 Fruchtkomponenten wie z. B. Trockenfrüchten, Fruchtsäften und/oder Fruchtsaftkonzentrate ggf. mit einem Anteil Getreide und/oder Getreideerzeugnissen, ggf. ölhaltige Samen.

### 3. Bewertung der Proben

#### Verpackungs- und Kennzeichnungsprüfung

Die Verpackungs- und Kennzeichnungsprüfung erfolgt von einer separaten Prüfergruppe. Ziel der Kennzeichnungsprüfung ist es, sicherzustellen, dass DLG-geprüfte 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.

Die Prämierungen „DLG-geprüfte Qualität“ und „jährlich geprüft“ werden ab einer Qualitätszahl von mind. 4,6 Punkte zuerkannt.

## 2. Convenience-Food

### 1. Erzeugnissystematik der zugelassenen Produkte

| Gruppen                                                                                                 | Erzeugnis-<br>Bezeichnungen                                                     | Erzeugnis-Nr. LEH |                   |                                             |         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-------------------|---------------------------------------------|---------|
|                                                                                                         |                                                                                 | gekühlt<br>***    | tiefge-<br>froren | steri-<br>liert/<br>pasteu-<br>riert<br>*** | trocken |
| SB-Frischfleisch ungewürzt/natur                                                                        |                                                                                 |                   |                   |                                             |         |
| Fleischerzeug-<br>nisse ohne<br>Beilagen<br>(ungewürzt,<br>roh) Kurzbrat-<br>stücke unge-<br>würzt, roh | Schweinefleisch                                                                 | 561011            | 261011            | -                                           | -       |
|                                                                                                         | Schnitzel, Kotelett                                                             |                   |                   |                                             |         |
|                                                                                                         | Nackensteak, Rückensteak                                                        |                   |                   |                                             |         |
|                                                                                                         | Steaks anderer Fleisch-<br>stücke                                               |                   |                   |                                             |         |
|                                                                                                         | Hackfleisch*                                                                    | 561021            | 261021            | -                                           | -       |
|                                                                                                         | Schaschlikspieß (ohne<br>Würzung, max. ggf. gepö-<br>kelter/geräucherter Speck) |                   |                   |                                             |         |
|                                                                                                         | Rindfleisch                                                                     |                   |                   |                                             |         |
|                                                                                                         | Rumpsteak, Hüftsteak,<br>Filetsteak                                             |                   |                   |                                             |         |
|                                                                                                         | Steaks anderer Fleisch-<br>stücke                                               |                   |                   |                                             |         |
|                                                                                                         | Hackfleisch*                                                                    |                   |                   |                                             |         |
|                                                                                                         | Kalbfleisch                                                                     | 561031            | 261031            | -                                           | -       |
|                                                                                                         | Kalbsschnitzel, Kalbs-<br>rückensteak, Kalbsfilet                               |                   |                   |                                             |         |
| Steaks anderer Fleisch-<br>stücke                                                                       |                                                                                 |                   |                   |                                             |         |
| Lammfleisch                                                                                             | 561071                                                                          | 261071            | -                 | -                                           |         |
| Lammkotelett, Lammfilet                                                                                 |                                                                                 |                   |                   |                                             |         |
| Braten<br>ungewürzt, roh,<br>vom Rind,<br>Schwein,<br>Lamm, Geflügel                                    | Schwein                                                                         | 562101            | 262101            | -                                           | -       |
|                                                                                                         | Rind                                                                            | 562201            | 262201            | -                                           | -       |
|                                                                                                         | Andere Braten                                                                   | 562301            | 262301            | -                                           | -       |
|                                                                                                         | Geschnetzeltes                                                                  | 562011            | 262011            | -                                           | -       |
| Schmorfleisch<br>ungewürzt, roh,<br>vom Rind,<br>Schwein,<br>Lamm, Geflügel                             | Rippe (Fleischauflage<br>ca. 1 cm)                                              | 562021            | 262021            | -                                           | -       |
|                                                                                                         | Rouladen                                                                        | 562031            | 262031            | -                                           | -       |
|                                                                                                         | Gulasch                                                                         | 562041            | 262041            | -                                           | -       |
|                                                                                                         | Dicke Rippe (Fleisch-<br>auflage ca. 3 cm)                                      | 562051            | 262051            | -                                           | -       |
| Siedefleisch<br>ungewürzt                                                                               |                                                                                 |                   |                   |                                             |         |
| vom Schwein<br>ungewürzt,t roh                                                                          | Schäufele                                                                       | 563011            | 263011            | -                                           | -       |
|                                                                                                         | Eisbein                                                                         | 563021            | 263021            | -                                           | -       |
| vom Rind<br>ungewürzt, roh                                                                              | Beinscheibe                                                                     | 564011            | 264011            | -                                           | -       |
|                                                                                                         | Tafelspitz/Bug                                                                  | 564021            | 264021            | -                                           | -       |
|                                                                                                         | Ochsenschwanz                                                                   | 564031            | 264031            | -                                           | -       |
|                                                                                                         | Suppenfleisch                                                                   | 564041            | 264041            | -                                           | -       |
| Geflügelfleisch-<br>erzeugnisse<br>ohne Beilagen<br>(ungewürzt,<br>roh)                                 | Putenbrust, Putenkeule,<br>Hähnchenbrust, Hähn-<br>chenkeule, Ente              | 561041            | 261041            | -                                           | -       |
| Wildfleisch-<br>erzeugnisse<br>(ungewürzt,<br>roh)                                                      | Wildfleischerzeugnisse                                                          | 561051            | 261051            | -                                           | -       |
| Innereien<br>(ungewürzt,<br>roh)<br>ohne Rinderherz/-<br>pansen, Geflügel-<br>innereien                 | Innereien                                                                       | 565041            | 265041            | -                                           | -       |
| Mischpackun-<br>gen Fleisch-<br>erzeugnisse<br>(ungewürzt,<br>roh)                                      | Mischpackung ab<br>3 Produkten                                                  | 565601            | 265601            | -                                           | -       |

\*Hackfleisch auch gemischt, bitte Tierart und Mischungsverhältnis angeben

| Gruppen                                                                                          | Erzeugnis-<br>Bezeichnungen                                                 | Erzeugnis-Nr. LEH |                   |                                             |         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|-------------------|-------------------|---------------------------------------------|---------|
|                                                                                                  |                                                                             | gekühlt<br>***    | tiefge-<br>froren | steri-<br>liert/<br>pasteu-<br>riert<br>*** | trocken |
| SB-Fleisch mariniert/gewürzt/roh                                                                 |                                                                             |                   |                   |                                             |         |
| Fleischerzeug-<br>nisse/-gerichte<br>ohne Beilagen<br>(roh, gewürzt)                             | Gulasch                                                                     | 161111            | 271111            | -                                           | -       |
|                                                                                                  | Rouladen                                                                    | 161131            | 271131            | -                                           | -       |
|                                                                                                  | Sauerbraten                                                                 | 161141            | 271141            | -                                           | -       |
| Fleisch-<br>scheiben/<br>-stücke roh,<br>gewürzt<br>vom Rind,<br>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 Fleischschei-<br>ben/-stücke, inkl. rohes<br>gewürztes Hackfleisch | 161251            | 271251            | -                                           | -       |
|                                                                                                  | Ungebrühte Bratwurst                                                        | 161291            | 271291            |                                             |         |
| Fleischschei-<br>ben/-stücke<br>roh, gewürzt,<br>paniert von<br>Rind, Schwein,<br>Lamm, Geflügel | Schnitzel/Kotelett/<br>Cordon Bleu                                          | 161261            | 271561            | -                                           | -       |
| Geflügelfleisch-<br>erzeugnisse/<br>-gerichte ohne<br>Beilagen<br>(roh, gewürzt)                 | Geflügelschenkel/-Flügel                                                    | 161421            | 271421            | -                                           | -       |
|                                                                                                  | Geflügelbrust/-Schnitzel                                                    | 161431            | 271431            | -                                           | -       |
|                                                                                                  | Geflügelspieße                                                              | 161471            | 271471            | -                                           | -       |
|                                                                                                  | Geflügelfleischerzeugnis-<br>se ganz/halb                                   | 161371            | 271371            | -                                           | -       |
|                                                                                                  | * Andere Geflügelfleisch-<br>erzeugnisse/-gerichte                          | 161491            | 271491            | -                                           | -       |
| Wildfleisch-<br>erzeugnisse/<br>-gerichte ohne<br>Beilagen<br>(roh, gewürzt)                     | Wildfleisch-erzeugnisse/-<br>gerichte                                       | 161691            | 271691            | -                                           | -       |
| Innereien-<br>Gerichte<br>(roh, gewürzt)                                                         | Innereien-Gerichte                                                          | 161591            | 271631            | -                                           | -       |
| Mischpackun-<br>gen Fleisch-<br>erzeugnisse<br>(roh, gewürzt)                                    | Mischpackung ab<br>3 Produkten                                              | 361401            | 271401            | -                                           | -       |
| Döner/Drehspieße mariniert/gewürzt/roh                                                           |                                                                             |                   |                   |                                             |         |
| (Definitionen im Detail siehe S. 20)                                                             |                                                                             |                   |                   |                                             |         |
| Hähnchen-<br>bzw. Puten-<br>döner                                                                | Hähnchendöner                                                               | -                 | 271221            | -                                           | -       |
|                                                                                                  | Putendöner                                                                  | -                 | 271231            | -                                           | -       |
| Rotfleisch-<br>döner                                                                             | Döner Kebap<br>(gemäß Leitsätze DLMB)                                       | -                 | 271241            | -                                           | -       |
|                                                                                                  | Scheibenfleisch-Döner/<br>Yaprak Döner/<br>Döner „Classic“                  | -                 | 271261            | -                                           | -       |
|                                                                                                  | Hackfleischdrehspieß<br>nach Dönerart                                       | -                 | 271271            | -                                           | -       |
|                                                                                                  | Drehspieß<br>(mit Erläuterung)                                              | -                 | 271281            | -                                           | -       |

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

| Gruppen                                                                                                                                                                       | Erzeugnis-<br>Bezeichnungen                                                          | Erzeugnis-Nr. LEH |                   |                                             |         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-------------------|---------------------------------------------|---------|
|                                                                                                                                                                               |                                                                                      | gekühlt<br>***    | tiefge-<br>froren | steri-<br>liert/<br>pasteu-<br>riert<br>*** | trocken |
| Fleischfertiggerichte gegart/mit und ohne Soße mit Beilagen                                                                                                                   |                                                                                      |                   |                   |                                             |         |
| Fleischerzeug-<br>nisse/-gerichte<br>mit Beilagen<br>(Menüs auf<br>Fleischbasis)<br>Fleischschei-<br>ben/-stücke<br>mit Beilagen<br>vom<br>Schwein,<br>Rind,<br>Kalb,<br>Lamm | Gulasch mit Beilagen                                                                 | 162111            | 272111            | 362111                                      | -       |
|                                                                                                                                                                               | Rouladen mit Beilagen                                                                | 162131            | 272131            | 362131                                      | -       |
|                                                                                                                                                                               | Sauerbraten mit<br>Beilagen                                                          | 162141            | 272141            | 362141                                      | -       |
|                                                                                                                                                                               | Kasseler mit Beilagen                                                                | 162151            | 272151            | 362151                                      | -       |
|                                                                                                                                                                               | Braten mit Beilagen                                                                  | 162161            | 272161            | 362161                                      | -       |
|                                                                                                                                                                               | Schnitzel/Kotelett/Steak<br>mit Beilagen                                             | 162171            | 272171            | 362171                                      | -       |
|                                                                                                                                                                               | Schashlik mit Beilagen                                                               | 162181            | 272181            | 362181                                      | -       |
| * Andere<br>Fleischscheiben/-stücke<br>mit Beilagen                                                                                                                           | 162251                                                                               | 272251            | 362251            | -                                           |         |
| Brühwurst-<br>Gerichte mit<br>Beilagen                                                                                                                                        | Würstchen/Bratwurst mit<br>Beilagen                                                  | 162211            | 272211            | 362211                                      | -       |
| Erzeugnisse/<br>Gerichte aus<br>Hackfleisch mit<br>Beilagen                                                                                                                   | Hackfleischerzeugnisse<br>mit Beilagen                                               | 162221            | 272221            | 362221                                      | -       |
|                                                                                                                                                                               | Kohlrouladen/Gefülltes<br>Gemüse mit Beilagen                                        | 162231            | 272231            | 362231                                      | -       |
|                                                                                                                                                                               | * Andere Erzeugnisse/<br>-Gerichte aus fein<br>zerkleinertem Fleisch mit<br>Beilagen | 162261            | 272261            | 362291                                      | -       |
| Geflügelfleisch-<br>erzeugnisse/<br>-gerichte mit<br>Beilagen                                                                                                                 | Geflügelfleischerzeugnis-<br>se /-gerichte mit Beilagen                              | 162311            | 272311            | 362311                                      | -       |
| Wildfleisch-<br>erzeugnisse/<br>-gerichte mit<br>Beilagen                                                                                                                     | Wildfleischerzeugnisse/<br>-gerichte mit Beilagen                                    | 162411            | 272411            | -                                           | -       |
| Suppen auf<br>Fleischgrund-<br>lage                                                                                                                                           | Klare Fleischsuppen,<br>auch mit Einlagen                                            | 164111            | 274111            | 364111                                      | 464111  |
|                                                                                                                                                                               | Gebundene Fleischsup-<br>pen, einschl. Creme-/<br>Rahmsuppen                         | 164121            | 274121            | 364121                                      | 464121  |
| Suppen auf<br>Geflügelfleisch-<br>grundlage                                                                                                                                   | Klare Geflügelfleischsup-<br>pen, auch Einlagen                                      | 164211            | 274211            | 364211                                      | 464211  |
|                                                                                                                                                                               | Gebundene Geflügel-<br>fleischsuppen, einschl.<br>Creme-/Rahmsuppen                  | 164221            | 274221            | 364221                                      | 464221  |
| Eintöpfe auf<br>Fleischgrund-<br>lage                                                                                                                                         | Eintöpfe auf Fleischgrund-<br>lage                                                   | 164511            | 274511            | 364511                                      | -       |
| Fertiggerichte auf Ei-Basis                                                                                                                                                   |                                                                                      |                   |                   |                                             |         |
| Ei-Erzeugnisse                                                                                                                                                                | Ei-Erzeugnisse                                                                       | 160151            | 270151            | -                                           | -       |
| Pizza, Pasta & Snacks                                                                                                                                                         |                                                                                      |                   |                   |                                             |         |
| Teigwaren-<br>gerichte<br>gekocht oder<br>gebraten                                                                                                                            | 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<br>Füllung                                                     | 160651            | 230651            | -                                           | 430651  |
|                                                                                                                                                                               | Hefeklöße                                                                            | 160701            | 230701            | -                                           | 430701  |
|                                                                                                                                                                               | Hefeklöße mit süßer<br>Füllung                                                       | 160751            | 230751            | -                                           | 430751  |
|                                                                                                                                                                               | Teigwarengerichte,<br>herzhaft                                                       | 160801            | 230801            | 365801                                      | 430801  |
|                                                                                                                                                                               | Teigwarengerichte, süß                                                               | 160901            | 230901            | 365901                                      | 430901  |
| Teigwaren,<br>ungekocht<br>(Nudeln mit<br>unterschiedli-<br>chen<br>Rezepturen/<br>Kochzeiten<br>sind getrennt<br>anzumelden)                                                 | Nudeln                                                                               | -                 | -                 | -                                           | 460201  |
|                                                                                                                                                                               | Suppennudeln                                                                         | -                 | -                 | -                                           | 460211  |
|                                                                                                                                                                               | Spätzle                                                                              | -                 | -                 | -                                           | 460221  |
|                                                                                                                                                                               | Gefüllte Teigwaren                                                                   | -                 | -                 | -                                           | 460231  |
|                                                                                                                                                                               | Teigwaren mit separater<br>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       | -                              | -       |
|                                                                                                                               | * 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-<br>Bezeichnungen                                       | Erzeugnis-Nr. LEH |                   |                                             |         |
|-------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|-------------------|-------------------|---------------------------------------------|---------|
|                                                             |                                                                   | gekühlt<br>***    | tiefge-<br>froren | steri-<br>liert/<br>pasteu-<br>riert<br>*** | trocken |
| Soßen                                                       |                                                                   |                   |                   |                                             |         |
| Soßen auf<br>Fleischgrund-<br>lage                          | Klare Fleischsoßen                                                | 166111            | 276111            | 366111                                      | 466111  |
|                                                             | Gebundene Fleischsoßen,<br>einschl.<br>Creme-/Rahmsoßen           | 166121            | 276121            | 366121                                      | 466121  |
| Soßen auf<br>Geflügelfleisch-<br>grundlage                  | Gebundene Geflügel-<br>fleischsoßen, einschl.<br>Creme-/Rahmsoßen | 166221            | 276221            | 366221                                      | 466221  |
| Soßen auf an-<br>derer Extrakt-<br>grundlagen               | * Andere klare Soßen                                              | 166311            | 276311            | 366311                                      | 466311  |
|                                                             | * Andere gebundene<br>Soßen                                       | 166321            | 276321            | 366321                                      | 466321  |
| Brühwürfel-<br>erzeugnisse<br>(gemäß VO über<br>Brühwürfel) | Pastöse Brühwürfel-<br>erzeugnisse                                | 166501            | -                 | -                                           | -       |
|                                                             | Trockene Brühwürfel-<br>erzeugnisse                               | -                 | -                 | -                                           | 466601  |

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

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

| Gruppen     | Erzeugnis-<br>Bezeichnungen | Erzeugnis-Nr. LEH             |
|-------------|-----------------------------|-------------------------------|
|             |                             | sterilisiert/pasteurisiert*** |
| Sauergemüse |                             |                               |
| Sauergemüse | 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> verzehrfertig, 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  | Kräuter            | 122 |
| Vegan                  | 123 | Pflanzliches Eiweiß | 124 | Weizen-Sojaprotein | 125 |
| Soja-Weizenprotein     | 126 | Sojaprotein         | 127 | Weizenprotein      | 128 |
| Technische Herstellung |     |                     |     |                    |     |
| Bauch/ Wamme           | 31  | gewürfelt           | 59  | naturtrüb          | 95  |
| Blatt-Gemüse           | 65  | glutenfrei          | 83  | Niere              | 211 |
| Hals                   | 216 | Flank Steak         | 217 | Falsches Filet     | 218 |

| Entrecôte                                                          | 219 | Roast Beef               | 220 | Minutensteak               | 221 |
|--------------------------------------------------------------------|-----|--------------------------|-----|----------------------------|-----|
| 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 zerkleinert                                                   | 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 | vorfrittiert               | 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  |                            |     |
| <b>Geo Bez/ Herkunft</b>                                           |     |                          |     |                            |     |
| 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  |                            |     |
| <b>Zutaten/ Würzung</b>                                            |     |                          |     |                            |     |
| 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  |
| Friskkäse                                                          | 96  | mit Käse                 | 68  | Saure Sahne/ Creme fraiche | 35  |
| Gemüse                                                             | 8   | mit Obst                 | 65  | scharf                     | 99  |
| geräuchert                                                         | 95  | mit Panade/ Backteig     | 66  | Sent/-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  |
| Wein                                                               | 41  | Tomate                   | 102 |                            |     |
| <b>Sonstiges</b>                                                   |     |                          |     |                            |     |
| g.g.A geschützte geo Angabe                                        | 50  | g.U. gesch. Ursprungsbez | 51  | Halal                      | 53  |
| Produkt für GV                                                     | 20  |                          |     |                            |     |
| <b>Haltbarkeit</b>                                                 |     |                          |     |                            |     |
| 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,

- a) deren Hersteller über eine EU-Zulassungsnummer verfügen
- b) die nach QS oder vergleichbaren Qualitätsprogrammen und Prozesskontrollsystemen bzw. -standards hergestellt werden.
- c) 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 ernährungsphysiologische 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 Drehspieße

Zur Qualitätsprüfung sind alle nachstehend genannten Angebotsformen von Dönern und Drehspießen 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 Konservierungsstoffe 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

- a) 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
- b) Scheibenfleisch-Döner / Yaprak Döner / Döner „Classic“
  - bestehend aus 100 % reinem Scheibenfleisch
  - aus Rind-, Kalb- oder Lamm-/Schaffleisch oder Mischformen
- c) Hackfleischdrehspieß nach Dönerart
  - bestehend aus mehr als 60 % Hackfleisch, Rest Scheibenfleisch
  - aus Rind-, Kalb- oder Lamm-/Schaffleisch oder Mischformen
- d) Drehspieß 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, inkl. 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 produktgruppenspezifisch 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 L 08.00-11 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.

Die Prämierungen „DLG-geprüfte Qualität“ und „jährlich geprüft“ werden ab einer Qualitätszahl von mind. 4,6 Punkte zuerkannt.



### 3. Fisch- und Seafood-Erzeugnisse

#### 1. Erzeugnissystematik der zugelassenen Produkte

| Gruppen                                                                                                            | Erzeugnis-<br>Bezeichnungen                                                            | Erzeugnis-Nr.  |                   |                                               |                 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-------------------|-----------------------------------------------|-----------------|
|                                                                                                                    |                                                                                        | gekühlt<br>*** | tiefge-<br>froren | steri-<br>liert/<br>pasteu-<br>risiert<br>*** | getrock-<br>net |
| Fisch- & Seafooderzeugnisse                                                                                        |                                                                                        |                |                   |                                               |                 |
| Fertiggerichte auf Fisch- & Seafood-Basis                                                                          |                                                                                        |                |                   |                                               |                 |
| Naturfilets/<br>Fischerzeug-<br>nisse ohne<br>Beilagen<br>(roh, unge-<br>würzt)                                    | Fischerzeugnisse<br>roh, ungewürzt                                                     | 167011         | 267011            | -                                             | -               |
| TK Krebs-/und<br>Weichtier-<br>erzeugnisse                                                                         | ungewürzt                                                                              | -              | 267021            | -                                             | -               |
|                                                                                                                    | gewürzt                                                                                | -              | 267031            | -                                             | -               |
| Teilfertiggerich-<br>te auf Fisch-,<br>Weich- und<br>Krebstierbasis<br>(Komponenten<br>ohne Beilagen)<br>(gewürzt) | Fischstäbchen paniert                                                                  | -              | 275111            | -                                             | -               |
|                                                                                                                    | Fischportionen paniert,<br>auch im Backteig                                            | 165121         | 275121            | -                                             | -               |
|                                                                                                                    | Fischfrikadellen u. a.<br>Erzeugnisse aus zer-<br>kleinertem Fischfleisch              | 165131         | 275131            | -                                             | -               |
|                                                                                                                    | Fischportionen mit Fül-<br>lung, auch im Backteig                                      | 165141         | 275141            | -                                             | -               |
|                                                                                                                    | Sonstige Fischgerichte<br>ohne Beilagen                                                | 165171         | 275171            | -                                             | -               |
| Menüs auf<br>Fisch-, Weich-<br>und Krebstier-<br>basis<br>(Fischgerichte<br>mit Beilagen)                          | Fischerzeugnisse/<br>-gerichte mit Beilagen                                            | 165161         | 275161            | -                                             | -               |
|                                                                                                                    | Komponenten-Fisch-<br>erzeugnisse/-gerichte                                            | 165181         | 275181            | -                                             | -               |
|                                                                                                                    | * Andere Erzeugnisse aus<br>oder mit Fischen, Weichtiere<br>u. Krebstiere mit Beilagen | 165201         | 275201            | -                                             | -               |
| Suppen auf<br>Fisch-,<br>Weich- oder<br>Krebstier-<br>grundlage                                                    | Klare Meerestiersuppen,<br>auch mit Einlagen                                           | 164311         | 274311            | 364311                                        | 464311          |
|                                                                                                                    | Gebundene Meerestier-<br>suppen, einschl.<br>Creme-/Rahmsuppen                         | 164321         | 274321            | 364321                                        | 464321          |
| Sushi                                                                                                              | Sushi gekühlt                                                                          | 165172         | -                 | -                                             | -               |
|                                                                                                                    | Sushi tiefgefroren                                                                     | -              | 265172            | -                                             | -               |

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

| Gruppen                                                                         | Erzeugnis-Bezeichnungen                                | -Erzeugnis-Nr.-                      |                            |
|---------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|--------------------------------------|----------------------------|
|                                                                                 |                                                        | sterilisiert/<br>pasteuri-<br>ert*** | gekühlt und<br>SB-verpackt |
| Andere Fischerzeugnisse                                                         |                                                        |                                      |                            |
| 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<br>als Zubereitung<br>in Salatsoßen                               | Fischfilets, -Happen (nicht im Aufguss),<br>Heringsdip | 391271                               | 381271                     |
| Kalt-Marinaden<br>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                               | -                          |
| Kochfisch-<br>waren                                                             | Hering in Gelee                                        | 397101                               | -                          |
|                                                                                 | Seeaal in Gelee                                        | 397201                               | -                          |
|                                                                                 | Aal in Gelee                                           | 397301                               | -                          |
|                                                                                 | * Andere Kochfischwaren                                | 397901                               | -                          |
| Fischdauer-<br>konserven<br>(in Öl, in Tunke/<br>Creme oder<br>im eigenen Saft) | Hering                                                 | 398101                               | -                          |
|                                                                                 | Makrele                                                | 398201                               | -                          |
|                                                                                 | Sardine                                                | 398301                               | -                          |
|                                                                                 | Sprotte                                                | 398401                               | -                          |
|                                                                                 | Thunfisch                                              | 398501                               | -                          |
|                                                                                 | * Andere Fischdauerkonserven                           | 398901                               | -                          |
| Andere<br>Fischerei-<br>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-           | 80 |
| glutenfrei                       | 83 | emulg. Salatsoße             | 33 | veränd. Erzeugnisse        |    |
| laktosefrei                      | 82 | heiß geräuchert              | 44 |                            |    |
| Zutaten/ Würzung                 |    |                              |    |                            |    |
| Äpfel                            | 09 | Oliven                       | 32 | Zwiebel<br>(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<br>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 |
| q.q.A                            | 50 | MSC                          | 52 | ASC                        | 54 |

## 2. Bewertung der Proben

Die Qualitätsprüfung ist produktgruppenspezifisch 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 Bedienteheke:

- 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.

Die Prämierungen „DLG-geprüfte Qualität“ und „jährlich geprüft“ werden ab einer Qualitätszahl von mind. 4,6 Punkte zuerkannt.

## 4. Fleischerzeugnisse (Schinken und Wurst)

### 1. Erzeugnissystematik der zugelassenen Produkte

| Gruppen                                                         | Erzeugnis-<br>Bezeichnungen                                                 | Die sich ergebende/n Erzeugnis-<br>Nummer/n in den Anmeldeschein<br>genau eintragen |                                                                                           |                                                 |                                                           |
|-----------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|
|                                                                 |                                                                             | Bedie-<br>nungs-<br>wa-<br>re ohne<br>Etikett                                       | SB-<br>Packung<br>mit Etikett<br>Scheiben/<br>Anschnitt-<br>stück,<br>Frischepa-<br>ckung | Ganze<br>Ware mit<br>Etikett<br>ohne<br>Kühlung | Ganze<br>Ware<br>SB mit<br>Etikett<br>mit Kühl-<br>ung*** |
| 1. Rohwurst                                                     |                                                                             |                                                                                     |                                                                                           |                                                 |                                                           |
| Schnittfeste<br>Rohwurst                                        | 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<br>(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,<br>geräuchert                                      | 11171                                                                               | 31171                                                                                     | 51171                                           | 51176                                                     |
|                                                                 | Thüringer Knackwurst                                                        | 11175                                                                               | 31175                                                                                     | 51175                                           | 51178                                                     |
|                                                                 | Mettwurst – schnittfest,<br>luftgereift, ungeräuchert                       | 11172                                                                               | 31172                                                                                     | 51172                                           | 51177                                                     |
|                                                                 | Bratwurst/Debrecziner                                                       | 11192                                                                               | -                                                                                         | 51192                                           | 51182                                                     |
|                                                                 | Mett/Rauchenden                                                             | 11193                                                                               | -                                                                                         | 51193                                           | 51183                                                     |
|                                                                 | Salametti/Minisalami<br>geräuchert                                          | 11194                                                                               | 31194                                                                                     | 51194                                           | 51184                                                     |
|                                                                 | Krakauer                                                                    | 11195                                                                               | 31195                                                                                     | 51195                                           | 51185                                                     |
|                                                                 | Polnische/Rohpolnische                                                      | 11196                                                                               | 31196                                                                                     | 51196                                           | 51186                                                     |
|                                                                 | Landjäger                                                                   | 11197                                                                               | -                                                                                         | 51197                                           | 51187                                                     |
| Sonstige Rohwurst –<br>schnittfest, geräuchert*<br>inkl. Würfel | 11191                                                                       | 31191                                                                               | 51191                                                                                     | 51181                                           |                                                           |
| Sonstige Rohwurst –<br>luftgereift*                             | 11198                                                                       | 31198                                                                               | 51198                                                                                     | 51188                                           |                                                           |
| Streichfähige<br>Rohwurst                                       | Teewurst – feinkerleinert                                                   | 11211                                                                               | 31211                                                                                     | 51211                                           | 51213                                                     |
|                                                                 | Teewurst grob                                                               | 11212                                                                               | 31212                                                                                     | 51212                                           | 51214                                                     |
|                                                                 | Mettwurst – streichfähig,<br>feinkerleinert                                 | 11223                                                                               | 31223                                                                                     | 51223                                           | 51227                                                     |
|                                                                 | Mettwurst – streichfähig,<br>grob                                           | 11224                                                                               | 31224                                                                                     | 51224                                           | 51228                                                     |
|                                                                 | Mettwurst – frische;<br>auch Zwiebelwurst                                   | 11222                                                                               | 31222                                                                                     | -                                               | 51226                                                     |
|                                                                 | Bratwurst                                                                   | 11292                                                                               | 31292                                                                                     | 51292                                           | 51282                                                     |
|                                                                 | Pfeffersäckchen –<br>streichfähig                                           | 11293                                                                               | 31293                                                                                     | 51293                                           | 51283                                                     |
|                                                                 | Sonstige Rohwurst –<br>streichfähig*                                        | 11291                                                                               | 31291                                                                                     | 51291                                           | 51281                                                     |
| Nährwert-<br>veränderte<br>Rohwurst, auch<br>probiotisch        | Nährwertveränderte<br>Rohwurst – schnittfest,<br>luftgereift (ungeräuchert) | 61101                                                                               | 81101                                                                                     | 82101                                           | 82102                                                     |
|                                                                 | Nährwertveränderte<br>Rohwurst – schnittfest,<br>geräuchert                 | 61105                                                                               | 81105                                                                                     | 82105                                           | 82106                                                     |
|                                                                 | Nährwertveränderte Roh-<br>wurst – streichfähig, fein                       | 61200                                                                               | 81200                                                                                     | 82200                                           | 82202                                                     |
|                                                                 | Nährwertveränderte Roh-<br>wurst – streichfähig grob                        | 61201                                                                               | 81201                                                                                     | 82201                                           | 82203                                                     |
| Misch-<br>packungen                                             | Mischpackungen<br>mit 2 Produkten                                           | -                                                                                   | 31200                                                                                     | 51200                                           | -                                                         |
|                                                                 | Mischpackungen<br>ab 3 Produkten                                            | -                                                                                   | 31210                                                                                     | 51210                                           | -                                                         |
|                                                                 | Mischpackungen<br>ab 6 Produkten                                            | -                                                                                   | 31220                                                                                     | 51220                                           | -                                                         |

| Gruppen                                                         | Erzeugnis-<br>Bezeichnungen                                                               | Die sich ergebende/n Erzeugnis-<br>Nummer/n in den Anmeldeschein<br>genau eintragen |                                                                                           |                                                 |                                                           |
|-----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|
|                                                                 |                                                                                           | Bedie-<br>nungs-wa-<br>re ohne<br>Etikett                                           | SB-<br>Packung<br>mit Etikett<br>Scheiben/<br>Anschnitt-<br>stück,<br>Frischepa-<br>ckung | Ganze<br>Ware mit<br>Etikett<br>ohne<br>Kühlung | Ganze<br>Ware<br>SB mit<br>Etikett<br>mit Kühl-<br>ung*** |
| 2. Rohe Pökelware                                               |                                                                                           |                                                                                     |                                                                                           |                                                 |                                                           |
| Rohschinken                                                     | 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                                                                                     | -                                               | -                                                         |
|                                                                 | Schweine-<br>fleisch –<br>Rindfleisch –<br>geräuchert<br>(auch Geflügel-,<br>Wildfleisch) | Schweinefleisch – geräuchert                                                        | 12211                                                                                     | 32211                                           | 52211                                                     |
| Kasseler (kein Halb-fabrikat)                                   |                                                                                           | 12212                                                                               | 32212                                                                                     | 52212                                           | 52217                                                     |
| Ganze Seiten/Schweine-bauch 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                                                     |

**Zu Feld „Haltbarkeit“** Rohwurst und Rohe Pökelstücke 03  
 \*\*\* Kühlungangaben: 4 – 7 °C 14  
 15 – 18 °C 15  
 \*\* Warmverzehr 13  
 (Halbfabrikate bei Fertiggerichten anmelden)

| Gruppen              | Erzeugnis-Bezeichnungen                                                          | Bedie-nungs-wa-re | Konser-ven | SB-Schei-ben/Anschnitt, Frische-packung | 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-<br>Bezeichnungen                                                                          | Bedie-<br>nungs-<br>ware | Konser-<br>ven | SB-Schei-<br>ben/An-<br>schnitt,<br>Frische-<br>packung | Ganze<br>Ware SB |
|-----------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|----------------|---------------------------------------------------------|------------------|
| <b>Brühwurst –<br/>feinzerkleinert</b>                    | Fleischwurst – fein-<br>zerkleinert, auch öster-<br>reichische Extrawurst                            | 13211                    | 23211          | 33211                                                   | 53211            |
|                                                           | Stadtwurst – feinzer-<br>kleinert                                                                    | 13212                    | 23212          | 33212                                                   | 53212            |
|                                                           | Schinkenwurst –<br>feinzerkleinert                                                                   | 13221                    | 23221          | 33221                                                   | 53221            |
|                                                           | Lyoner – feinzerkleinert                                                                             | 13231                    | 23231          | 33231                                                   | 53231            |
|                                                           | Mortadella –<br>norddeutsche Art                                                                     | 13241                    | 23241          | 33241                                                   | 53241            |
|                                                           | österreichische Pikante<br>(mit Gemüse/Essigge-<br>müse)                                             | 13242                    | 23242          | 33242                                                   | 53242            |
|                                                           | Fleischkäse –<br>feinzerkleinert                                                                     | 13251                    | 23251          | 33251                                                   | 53251            |
|                                                           | Leberkäse –<br>feinzerkleinert                                                                       | 13252                    | 23252          | 33252                                                   | 53252            |
|                                                           | Fleisch-/Leberkäse im<br>Darm, fein und grob                                                         | 13254                    | -              | 33254                                                   | 53254            |
|                                                           | Weißer Brühwurst (auch<br>Kalbskäse bzw. Fleisch-<br>käse mit Kalbfleisch und<br>weißer Fleischkäse) | 13261                    | 23261          | 33261                                                   | 53261            |
|                                                           | Gelbwurst                                                                                            | 13262                    | 23262          | 33262                                                   | 53262            |
|                                                           | Sonstige Brühwurst –<br>feinzerkleinert*                                                             | 13291                    | 23291          | 33291                                                   | 53291            |
|                                                           | Brühwurst in Streifen<br>(als Salatgrundlage)                                                        | -                        | -              | 33292                                                   | -                |
|                                                           |                                                                                                      |                          |                |                                                         |                  |
| <b>Brühwurst –<br/>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<br>(auch Tiroler)                                                            | 13351                    | 23351          | 33351                                                   | 53351            |
|                                                           | Jagdwurst – norddeutsche                                                                             | 13352                    | 23352          | 33352                                                   | 53352            |
|                                                           | Krakauer (auch<br>Schinkenkrakauer)                                                                  | 13361                    | 23361          | 33361                                                   | 53361            |
|                                                           | Kochsalami                                                                                           | 13362                    | 23362          | 33362                                                   | 53362            |
|                                                           | österreichische Dauer-<br>würste/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 –<br>grob*                                                                        | 13391                    | 23391          | 33391                                                   | 53391            |
| <b>Brühwurst mit<br/>Fleischeinlagen</b>                  | Schinkenwurst mit<br>Fleischeinlagen                                                                 | 13411                    | 23411          | 33411                                                   | 53411            |
|                                                           | Bierschinken, auch<br>gebacken, auch Puten-<br>bierschinken                                          | 13421                    | 23421          | 33421                                                   | 53421            |
|                                                           | Rinderbierschinken, auch<br>Kalbsbierschinken                                                        | 13422                    | 23422          | 33422                                                   | 53422            |
|                                                           | Mortadella mit<br>Fleischeinlagen                                                                    | 13431                    | 23431          | 33431                                                   | 53431            |
|                                                           | Presskopf                                                                                            | 13441                    | 23441          | 33441                                                   | 53441            |
|                                                           | Sonstige Brühwürste mit<br>Fleischeinlagen*                                                          | 13491                    | 23491          | 33491                                                   | 53491            |
|                                                           |                                                                                                      |                          |                |                                                         |                  |
| <b>Pasteten, Rou-<br/>laden, gefüllte<br/>Erzeugnisse</b> | Pasteten –<br>ohne Teigkruste                                                                        | 13511                    | 23511          | 33511                                                   | 53511            |
|                                                           | Pasteten – mit Speckrand/<br>Mosaikrand                                                              | 13513                    | -              | 33513                                                   | 53513            |
|                                                           | Pasteten – mit Teigkruste/<br>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 –<br>gefüllt                                                                       | 13534                    | 23534          | 33534                                                   | 53534            |
|                                                           | Sonstige gefüllte Erzeug-<br>nisse*                                                                  | 13591                    | 23591          | 33591                                                   | 53591            |
|                                                           |                                                                                                      |                          |                |                                                         |                  |

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



| Gruppen                                                                                 | Erzeugnis-Bezeichnungen                                                                    | Bedienungs-ware | Konserven | SB-Scheiben/Anschnitt, Frischpackung | Ganze Ware SB |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-----------|--------------------------------------|---------------|
| <b>5. Gegarte Stückware und gegarte Gemenge (gebrüht, heiß geräuchert oder gekocht)</b> |                                                                                            |                 |           |                                      |               |
| <b>Gegarte 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 gegarte Stückware (Geflügel)*, auch Hähnchen-/ Putenbruststreifen                 | 15191           | 25191     | 35191                                | 55191         |
|                                                                                         | Nährwertveränderte gegarte Stückware, z. B. mit Ballaststoffen                             | 65100           | 65101     | 85100                                | 85101         |
| <b>Gegarte 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     | -                                    | -             |
|                                                                                         | Flomensschmalz, 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     | -                                    | -             |
|                                                                                         | Gänse-schmalz, auch mit Zutaten                                                            | 41211           | 45211     | -                                    | -             |
| <b>Gänse-/Enten-schmalz</b>                                                             | 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>Frischpackung</b> (Becherware wie Leberwurst, Teewurst u.ä.)                             | 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 unausgefüllt!

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 | <b>Zuschnitt:</b> |    | 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                     | 16 | natrium-reduziert          | 75 |
| ungewürzt (f. Schmalz)                        | 01 | im Ring                  | 17 | m. Ballaststoffen/Inulin   | 77 |
| Grieben abgepresst (f. Schmalz)               | 02 | Katen-                   | 18 | mit probiotischen Kulturen | 78 |
| ungeräuchert (f. Leberwurst)                  | 09 | Landrauch                | 20 | in Streifen                | 57 |
| aus schachtwarmem Fleisch                     | 05 | luftgereift              | 21 | gewürfelt                  | 59 |
| Aalrauch                                      | 11 | mittelkörnig             | 22 | * andere nährwertver-      |    |
| Bouillon                                      | 12 | schimmelgereift          | 10 | änderte Erzeugnisse        | 80 |
| feinzerkleinert                               | 13 | vorgebratene Bratwurst   | 24 | pflanzliches Fett          |    |
| gebacken                                      | 14 | Rost-                    | 25 | verwendet                  | 81 |
| Formfleisch                                   | 29 | Schutzgas                | 41 | * andere technische        |    |
| Grill                                         | 15 | Lakebeutel               | 42 | Herstellung                | 90 |
|                                               |    | Schäldarm (i. Eigenhaut) | 43 |                            |    |
|                                               |    | Kollagendarm             | 93 |                            |    |
|                                               |    | 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 | Spirituen       | 42 |
| Zwiebel (auch geröstet) | 16 | Bärlauch          | 34 | Zitrone         | 44 |
| Käse                    | 18 | Majoran           | 29 | mit Farbstoff   | 79 |
| Schmelzkäse             | 92 | Knoblauch         | 30 | *andere Würzung | 90 |
| Sardellen               | 19 | Wacholder         | 31 |                 |    |
| Sahne                   | 20 | Olivens           | 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 |                      |    |
| Kölner                   | 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“

|                                |    |                                 |    |                              |    |
|--------------------------------|----|---------------------------------|----|------------------------------|----|
| Ia                             | 01 | *** auch mit Schwein            | 41 | **** geschützte              |    |
| Deli                           | 02 | *** auch mit Speck              | 42 | Ursprungsbezeichnung (g. U.) | 51 |
| Edel                           | 03 | 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

|         |    |                |    |                    |    |
|---------|----|----------------|----|--------------------|----|
| Bioland | 01 | 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 ernährungsphysiologische 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 1.4.9);
- 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-geprüfte 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:

- feinerzkleinerte Brühwurst und rohe Pökelstückware (z. B. Lachsschinken)
  - bei > 1 – 2 % Fl. Austritt Bewertung 4 Punkte
  - bei > 2 % Fl. Austritt Bewertung 3 Punkte
- grobe Brühwurst und Kochpökelware 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.

Die Prämierungen „DLG-geprüfte Qualität“ und „jährlich geprüft“ werden ab einer Qualitätszahl von mind. 4,6 Punkte zuerkannt.



## 5. Milcherzeugnisse einschließlich Speiseeis

### 1. Erzeugnissystematik der zugelassenen Produkte

| Erzeugnis                                                                                                          | Erzeugnis-<br>Nummer |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| <b>1. Milch und Milchmodischgetränke</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          |
| ultraheherhitzt                                                                                                    | 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          |
| ultraheherhitzt                                                                                                    | 043 122 000          |
| <b>Fettarme Milch</b>                                                                                              |                      |
| eiweißangereichert kurzzeiterhitzt hom. verpackt                                                                   | 014 222 000          |
| eiweißangereichert hocheherhitzt hom. verpackt                                                                     | 024 222 000          |
| eiweißangereichert ultraheherhitzt                                                                                 | 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          |
| ultraheherhitzt                                                                                                    | 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          |
| eiweißangereichert ultraheherhitzt                                                                                 | 045 222 000          |
| ultraheherhitzt                                                                                                    | 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          |
| ultraheherhitzt < 1,0 % Fett                                                                                       | 111 113 103          |
| ultraheherhitzt 1,0 – 3,0 % Fett                                                                                   | 111 113 105          |
| ultraheherhitzt > 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          |
| ultraheherhitzt < 1,0 % Fett                                                                                       | 111 413 103          |
| ultraheherhitzt 1,0 – 3,0 % Fett                                                                                   | 111 413 105          |
| ultraheherhitzt > 3,0 % Fett                                                                                       | 111 413 110          |
| <b>sonstige Milch</b>                                                                                              |                      |
| Ziegenmilch                                                                                                        | 003 111 000          |
| Schafmilch                                                                                                         | 004 111 000          |
| Stutenmilch                                                                                                        | 002 111 000          |
| Produkte, die außerhalb 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 ultraheherhitzt                                   | 115 010 000 |
| ohne Zusatz wärmebehandelt                                    | 125 010 000 |
| mit Zusatz pasteurisiert                                      | 105 113 300 |
| mit Zusatz ultraheherhitzt                                    | 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>Fruchtojoghurt</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>Fruchtojoghurt 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 Milchlischerzeugnisse 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 Milchlischerzeugnisse 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-, Reibrei <sup>1)</sup>                                                                  | 101 823 000 |
| wärmebehandelt z. B. Grieß-, Reibrei <sup>1)</sup>                                                                 | 121 823 000 |
| ultraheerhitzt z. B. Grieß-, Reibrei <sup>1)</sup>                                                                 | 111 823 100 |
| <b>Sonstige nicht saure Milchlischerzeugnisse</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 Milchlischerzeugnisse                                                                           | 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 |
| Sahnepulver Sprühware                                                     | 332 400 000 |
| Sahnepulver 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 – Blut-<br>orange – Korn | 129 | Johannisbeere<br>schwarze         | 043 | Rhabarber – Vanille                  | 035 |
| Ananas und<br>Blutorange        | 127 | Johannisbeere weiße               | 045 | Rosinen                              | 271 |
| Ananas und Kokos                | 135 |                                   |     | Rote Grütze                          | 057 |
| Ananas und<br>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 Vanille-<br>geschmack | 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<br>Schokosplitter         | 215 |
|                                 |     |                                   |     | Schoko-Vanille                       | 216 |
| <b>B</b>                        |     | <b>L</b>                          |     | Schoko-Erdbeer-<br>Vanillegeschmack  | 217 |
| Banane                          | 183 | Latte Macchiato                   | 244 | Schoko-Soße                          | 219 |
| Bananen – Müsli                 | 185 | <b>M</b>                          |     | Schokosplitter                       | 221 |
| Bärlauch                        | 032 | Malaga                            | 283 | Schwarzkirschen                      | 055 |
| Bircher – Müsli                 | 263 | Mandarinen                        | 159 | Stachelbeere                         | 037 |
| Birne                           | 083 | Mandarine – Orange                | 161 | Stachelbeere – Vanille               | 039 |
| Birne – Holunder                | 087 | Mandel                            | 235 | Stracciatella                        | 223 |
| Birne – Vanille                 | 085 | Mango                             | 117 | <b>T</b>                             |     |
| Blutorangen                     | 153 | Mango – Aprikose –<br>Vanille     | 121 | Traube/Feige/Datteln                 | 259 |
| Boysen-Berries                  | 015 | Mango – Orange                    | 123 | Trauben rote                         | 255 |
| Brombeere                       | 027 | Mango – Papaya                    | 119 | Trauben weiße                        | 257 |
|                                 |     | Maracuja                          | 109 | <b>V</b>                             |     |
| <b>C</b>                        |     | Maracuja und<br>Banane            | 113 | Vanille Bourbon                      | 187 |
| Cappuccino                      | 245 | Maracuja und<br>Orange            | 115 | Vanille                              | 191 |
| Cassis                          | 047 | Maraschino                        | 285 | Vanille-Geschmack                    | 195 |
| <b>D</b>                        |     | Melone                            | 145 | Vanille m. Rahm u.<br>Bourbonvanille | 189 |
| Dörrobst                        | 265 | Mirabellen                        | 093 | Vanille – Krokant                    | 193 |
| <b>E</b>                        |     | Mokka                             | 241 | Vanillegeschm.-<br>Stracciatella m.  | 197 |
| Eierlikör                       | 281 | Müsli                             | 261 | Schokostreusel                       | 197 |
| Erdbeer                         | 001 | <b>N</b>                          |     | Vanille-Schoko-<br>Erdbeer           | 199 |
| Erdbeer –                       |     | Nektarine – Wildorange            | 157 | Vanillesoße                          | 201 |
| Erdbeer-Cocktail                | 005 | Nougat                            | 247 | <b>W</b>                             |     |
| Erdbeer – Himbeer               | 007 | Nuss                              | 227 | Waldbeeren                           | 029 |
| Erdbeer –<br>Johannisbeere      | 009 | Nuss – Karamell                   | 229 | Waldfrucht                           | 031 |
| Erdbeer –                       |     | Nuss – Mandel                     | 231 | Waldmeister                          | 269 |
| Erdbeer – Rhabarber             | 011 | Nuss – Nougatcreme                | 233 | Walnuss                              | 239 |
| Erdbeer – Vanille               | 003 | <b>O</b>                          |     | Wein                                 | 287 |
| Exotencocktail                  | 179 | Orangen                           | 155 | <b>Z</b>                             |     |
| <b>G</b>                        |     | Passionsfrucht                    | 143 | Zabaione                             | 203 |
| Gartenfrucht                    | 181 | Pfirsich                          | 101 | Zabaione-Ananas                      | 205 |
| Grapefruit                      | 151 | Pfirsich – Mango                  | 105 | Zabaione-Ananas-Vanille              | 207 |
| Guave                           | 141 | Pfirsich – Maracuja               | 107 | Zabaione-Mandel                      | 209 |
| <b>H</b>                        |     | Pfirsich-Melba                    | 103 | Zimt                                 | 267 |
| Hagebutte                       | 069 | Pflaume                           | 089 | Zitrone                              | 165 |
| Haselnuss                       | 225 | Pflaume – Walnuss                 | 091 | Zitrone m.                           |     |
| Heidelbeere                     | 013 | Pinacolada                        | 137 | Zitronenstückchen                    | 167 |
| Himbeer –                       |     | Pistazie                          | 237 | Zitrone und Mandarine                | 163 |
| Himbeer – Brombeere             | 025 | Preiselbeeren                     | 059 | <b>Q</b>                             |     |
| Himbeer – Vanille               | 023 | Quitten                           | 061 |                                      |     |
| Himbeere                        | 019 |                                   |     |                                      |     |
| 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 | <b>F</b>                       |     | Honig                | 001 |
| Biskuit       | 002 | Frühlingskräuter               | 033 | <b>J</b>             |     |
| Bockshornklee | 030 | Frühlingskräuter u.<br>Gewürze | 035 | Joghurt              | 005 |
| Brennnessel   | 029 | <b>G</b>                       |     | <b>K</b>             |     |
| Brie          | 017 | Gartenkräuter                  | 037 | Karotte              | 072 |
| Buttermilch   | 003 | Gemüsecocktail                 | 081 | Knoblauch            | 047 |
| <b>C</b>      |     | Gewürze                        | 039 | Knoblauch u. Kräuter | 045 |
| Champignon    | 083 | Gouda                          | 015 | Kräuter              | 041 |
| Chester       | 011 | Gorgonzola                     | 020 | Kräuter der Provence | 043 |
| Chili         | 062 | Gurken                         | 073 | Kümmel               | 023 |
| Curry         | 054 | Gurken u. Paprika              | 077 | Kürbiskerne          | 026 |
| <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>T</b>            |     |
| <b>M</b>       |     | Pfeffer, grüner                    | 067 | Tomate              | 079 |
| Maasdammer     | 016 | Pfeffer, schwarzer                 | 069 | Tzaziki             | 049 |
| Meerrettich    | 071 | <b>R</b>                           |     | Trüffel             | 084 |
| Mortadella     | 085 | Relishgurken                       | 075 | <b>Z</b>            |     |
| Möhren         | 072 | Rucola                             | 034 | Zwiebeln            | 051 |
| <b>O</b>       |     | <b>S</b>                           |     | Zwiebeln geröstet   | 053 |
| Olive          | 080 | Sahne                              | 007 |                     |     |
| <b>P</b>       |     | Salami                             | 087 |                     |     |
| Paprika        | 055 | Schimmel und<br>Blauschimmel innen | 021 |                     |     |
| Paprika, süßer | 057 |                                    |     |                     |     |

### Verpackung, Umschließung, Verpackungs- und Umschließungsformen

|                     |     |                                         |     |                    |     |
|---------------------|-----|-----------------------------------------|-----|--------------------|-----|
| <b>A</b>            |     | <b>K</b>                                |     | Schale             | 080 |
| Alu-Beutel          | 001 | Kännchen                                | 053 | Scheiben           | 077 |
| Alu-Einwickler      | 002 | Kannenware                              | 054 | Schlauchbeutel     | 081 |
| Alu-Rolle           | 003 | Kartonverpackung                        | 059 | Schnitte           | 082 |
| <b>B</b>            |     | Kunststoffbeschichte-<br>ter Einwickler | 056 | Seal-Brik          | 083 |
| Becher              | 007 | Kunststoffbeutel                        | 058 | Sealking           | 084 |
| Becherpackung       | 008 | Kunststoff-Flasche                      | 057 | Set-Packung        | 112 |
| Block               | 011 | <b>L</b>                                |     | Stange             | 085 |
| Blockpack           | 010 | Laib                                    | 060 | Stücke vorverpackt | 086 |
| Bottle-Pak          | 015 | Laibform                                | 061 | <b>T</b>           |     |
| Brik-Pak            | 013 | lose                                    | 062 | Tetra-Brik         | 089 |
| Brotform            | 014 | <b>M</b>                                |     | Tetra-Brik aseptik | 097 |
| <b>C</b>            |     | Makrolanflasche                         | 052 | Tetraeder          | 098 |
| Combibloc           | 020 | <b>P</b>                                |     | Tetraeder aseptik  | 099 |
| Combibloc aseptik   | 021 | Perga                                   | 065 | Tetraking          | 091 |
| <b>D</b>            |     | Pergamentpapier                         | 064 | Tetrarex flattop   | 092 |
| Dose                | 023 | Portionspackung                         | 063 | Tetrarex- Giebel   | 076 |
| Dose – Minidose 8/8 | 024 | Prisma-Packung                          | 072 | Tetrasquare        | 105 |
| <b>E</b>            |     | Pure-Pak – Schräggiebel                 | 068 | Torte              | 094 |
| Ecken               | 030 | Pure-Pak-Flachdach                      | 069 | Tube               | 095 |
| Ecken vorverpackt   | 031 | Pure-Pak-Giebel                         | 067 | <b>V</b>           |     |
| Eimer               | 006 | <b>Q</b>                                |     | Variopak           | 100 |
| Eis am Stiel        | 032 | Quadrat                                 | 070 | Viereck            | 101 |
| Elopak              | 033 | Quadrabloc                              | 071 | vorverpackt        | 102 |
| Euroblock           | 012 | Quetschtüte                             | 096 | <b>W</b>           |     |
| <b>F</b>            |     | <b>R</b>                                |     | Waffelhörnchen     | 107 |
| Faltschachtel       | 026 | Rolle                                   | 074 | WalkiCan           | 110 |
| Fassware            | 036 | Rollenform                              | 075 | Weichpackung       | 106 |
| <b>G</b>            |     | Runddose 8/8                            | 025 | Wurstform          | 108 |
| geformt             | 042 | runde Form                              | 038 | <b>Z</b>           |     |
| Glasbehälter        | 044 | <b>S</b>                                |     | Zellglasfolie      | 109 |
| Glasflasche         | 043 | Sack                                    | 087 | Zellophanpapier    | 111 |
| <b>H</b>            |     | Sack mit Polyeinlage                    | 088 | Zweikammer-Becher  | 009 |
| 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 |
| ökologische 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 | laktosefrei               | 64 |                          |    |
| wärmebehandelt         | 47 | ohne Konservierungsstoffe | 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 Käselaibe 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 Milchlischgetränke

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

### 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 durchmischt 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<br>bis +12 °C, 85 % rel.<br>Luftfeuchtigkeit<br>Konsistenzunter-<br>suchung: 8–10 Tage<br>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<br>in Verbraucherpackung/Herzhafte Butterzubereitung in Verbraucherpackung <sup>1</sup> |                      |                                                                                                                            |
| Enterobacteriaceae                                                                                                                                        | ISO 21528-2          | 18–20 Tage +10 °C<br>bis +12 °C, 85 % rel.<br>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<br>(bei H-Produkten) |                                                                                                 | VO (EG) 853/2004                                                                                                                                                                        |
| Schlagsahne                                             |                                                                                                 |                                                                                                                                                                                         |
| Absetzen                                                | VDLUFA, Bd. VI, C 26.7                                                                          | pasteurisiert und<br>wärmebehandelt:<br>6 Tage, +4 °C<br>ultrahoherhitzt:<br>mindestens 28 Tage,<br>Zimmertemperatur,<br>für physik. Untersu-<br>chungen zuvor 24 h auf<br>+4 °C kühlen |
| Festigkeit                                              | VDLUFA, Bd. VI, C 26.7                                                                          |                                                                                                                                                                                         |
| Enterobacteriaceae<br>(nicht bei H-Schlag-<br>sahne)    | ISO 21528-2                                                                                     |                                                                                                                                                                                         |
| Fett                                                    | DIN 10329 butyrometrisch<br>(VDLUFA, Bd. VI,<br>C 15.3.3.)                                      |                                                                                                                                                                                         |
| Schlagzeit                                              | VDLUFA, Bd. VI, C 26.7                                                                          |                                                                                                                                                                                         |
| Volumenzunahme                                          | VDLUFA, Bd. VI, C 26.7                                                                          |                                                                                                                                                                                         |
| Sahne                                                   |                                                                                                 |                                                                                                                                                                                         |
| Enterobacteriaceae<br>(nicht bei H-Sahne)               | ISO 21528-2                                                                                     | pasteurisiert und<br>wärme-behandelt:<br>6 Tage, +4 °C<br>ultrahoherhitzt:<br>mindestens 28 Tage,<br>Zimmertemperatur                                                                   |
| Fett                                                    | VDLUFA, Bd. VI, C 15.3.4                                                                        |                                                                                                                                                                                         |
| Sprühfertige Sahne                                      |                                                                                                 |                                                                                                                                                                                         |
| Absetzen                                                | Methoden für Laborunter-<br>suchungen sprühfertige<br>Sahne für die CMA, Bonn vom<br>12.05.1989 | wärmebehandelt und<br>ultrahoherhitzt:<br>28 Tage,<br>Zimmertemperatur,<br>für physik. Untersu-<br>chungen zuvor 24 h auf<br>+4 °C kühlen                                               |
| Volumenzunahme                                          |                                                                                                 |                                                                                                                                                                                         |
| Fettgehalt<br>(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 anschlüsseln (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                                                                                 |                                           |                                     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|-------------------------------------|
| Saure Milch- u. Milchlischerzeugnisse, Molkengetränke, Streichrahm pasteurisiert (auch aus Schaf- bzw. Ziegenmilch) |                                           |                                     |
| 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                  |                                     |
| Desserterzeugnisse, pasteurisiert                                                                                   |                                           |                                     |
| 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                  |                                     |
| Saure Milch- u. Milchlischerzeugnisse und Molkengetränke, ultrahocherhitzt und Desserterzeugnisse, ultrahocherhitzt |                                           |                                     |
| Fett                                                                                                                | VDLUFA, Bd. VI, C 15.3.6                  | mindestens 14 Tage Zimmertemperatur |
| Mikrobiologischer Haltbarkeitstest                                                                                  | VO (EG) 853/2004                          |                                     |
| Koch- und Kaltpuddingpulver, Dessertpulver <sup>4</sup>                                                             |                                           |                                     |
| 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                  |                                     |

<sup>4</sup> 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 Molkengetränken 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<br>(Fettgehaltsuntersuchung bei Mozzarella erfolgt sofort nach Eintreffen) |
| Trockenmasse                                                | § 64 LFGB L 03.00-9 (DIN 10314)                                          |                                                                                                              |
| Fett in der Trockenmasse                                    | errechnet                                                                | Schmelzkäse und Schmelzkäsezubereitungen in Verbraucherverpackung:                                           |
| Wassergehalt in der fettfreien Käsemasse (nur freie Sorten) | errechnet                                                                | ca. 1 Monat +20 °C (±2 °C) o. lt. Dekl. relative Luftfeuchtigkeit: 85 %                                      |
| 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:<br>14 Tage +4 °C bis +8 °C<br>Tiefgefroren:<br>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:<br>ca. 14 Tage nach Entnahme<br>+6 °C bis +8 °C |
| E. coli                                                     | ISO 16649-2                                                              |                                                                                                |
| 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<br>+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)<br>§ 64 LFGB L 02.06-3 (EG),<br>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,<br>IDF 20B: 1993                                  | 3 Monate bei +20 °C                                                          |
| Fett                                                           | DIN EN ISO 1737 (2000/06)<br>§ 64 LFGB L 02.06-3 (EG),<br>IDF 13C: 1987 |                                                                              |
| Trockenmasse                                                   | § 64 LFGB L 02.06-1 (EG)                                                |                                                                              |
| Wasser                                                         | § 64 LFGB L 02.06-1 (EG)                                                |                                                                              |
| Milchtrockenmasse                                              | Rechenwert                                                              |                                                                              |
| Saccharose                                                     | polarimetrisch nach<br>§ 64 LFGB L 02.06-5 (EG)                         |                                                                              |
| Hefen                                                          | § 64 LFGB L 01.00-37                                                    |                                                                              |
| Schimmelpilze                                                  | § 64 LFGB L 01.00-37                                                    |                                                                              |
| Kaffeesahne sterilisiert und ultrahocherhitzt                  |                                                                         |                                                                              |
| Weißkraft (3)                                                  | DLG-Methode                                                             | 3 Monate bei +20 °C                                                          |
| Hitzestabilität (5)                                            |                                                                         |                                                                              |
| Fett                                                           | DIN EN ISO 2450 (2000/06)<br>§ 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 Milchlischgetränke                               |                                                                         |                                                                              |
| Fett                                                           | § 64 LFGB L 01.00-20,<br>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<br>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),<br>IDF 100B: 1991 (48h/55 °C)              |                                                                              |
| Milchsäure (2)                                                 | § 64 LFGB L 01.00-26 enzymatisch<br>IDF 69B: 1987                       |                                                                              |
| Fett                                                           | DIN EN ISO 1736 (2000/06)6<br>§ 64 LFGB L 02.06-4 (EG),<br>IDF 9C: 1987 |                                                                              |
| Wasser                                                         | § 64 LFGB L 02.06-2 (EG),<br>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                                 | VDLUFA M 7.16.2                                            |                        |
| Nichtsäurebildner (4)                    |                                                            |                        |
| Bacillus cereus                          | § 64 LFGB L 00.00-25<br>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),<br>IDF 100B: 1991 (48h/55 °C) |                        |
| Fett                                     | § 64 LFGB L 01.00-20, IDF<br>126A. 1988                    |                        |
| Wasser                                   | DIN 10321 Verfahren B<br>(87 °C)                           |                        |
| Benetzbarkeit<br>(nur Instantpulver)     | IDF 87: 1979                                               |                        |
| Dispergierbarkeit<br>(nur Instantpulver) |                                                            |                        |
| Molkenpulver                             |                                                            |                        |
| Enterobacteriaceae (3)                   | ISO 21528-1                                                | 3 Monate<br>bei +20 °C |
| Keimzahl (4)                             | § 64 LFGB L 00.00-88 (2004)                                |                        |
| Bacillus cereus                          | § 64 LFGB L 00.00-25<br>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),<br>IDF 100B: 1991 (48h/55 °C) |                        |
| pH-Auflösung                             | VDLUFA C 8.2                                               |                        |
| Wasser                                   | DIN 10321 Verfahren B<br>(87 °C)                           |                        |
| Benetzbarkeit<br>(nur Instantpulver)     | IDF 87: 1979                                               |                        |
| Dispergierbarkeit<br>(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 Milchpulverauflösungen. 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 Sprühhagermilchpulver 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      | > 25.000                |

## 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 Mixgerät 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 Zitrats-Methode anzuwenden.

| Kasein und andere Milcheiweißerzeugnisse |                                                                |                     |                     |
|------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|---------------------|---------------------|
| Säurekasein                              |                                                                |                     |                     |
| 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),<br>IDF 100B: 1991<br>(48 h/55 °C) |                     |                     |
| Löslichkeit (Borax) (5)                  | DLG-Methode                                                    |                     |                     |
| Asche                                    | § 64 LFGB L 02.09-2<br>(IDF 89: 1979)                          |                     |                     |
| Fett                                     | IDF 127A: 1988                                                 |                     |                     |
| Wasser                                   | § 64 LFGB L 02.09-4<br>(IDF 78C: 1991)                         |                     |                     |
| Aufgeschlossenes Milcheiweiß             |                                                                |                     |                     |
| Enterobacteriaceae (3)                   | ISO 21528-1                                                    |                     | 3 Monate bei +20 °C |
| Keimzahl (2)                             | § 64 LFGB L 00.00-88 (2004)                                    |                     |                     |
| Asche                                    | § 64 LFGB L 02.09-2<br>(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),<br>IDF 100B: 1991<br>(48 h/55 °C) |                     |                     |
| Eiweiß                                   | § 64 LFGB L 02.09-5<br>(IDF 92: 1979)                          |                     |                     |
| Fett                                     | § 64 LFGB L 01.00-20<br>(IDF 126A: 1988)                       |                     |                     |
| Freies Alkali                            | DLG-Methode                                                    |                     |                     |
| Löslichkeit                              |                                                                |                     |                     |
| pH-Auflösung                             | § 64 LFGB L 02.09-6<br>(IDF 115A: 1989)                        |                     |                     |
| Wasser                                   | § 64 LFGB L 02.09-4<br>(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 Aschegehalt von 2,5 % überschritten wird,
4. in 375 g Salmonellen nachgewiesen werden,
5. 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 Aschegehalt (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 Spezialmixer 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 Schwebel 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<br>(außer Fruchteis ohne Luft) |                                                                                                   |                                                                                                                       |
| Keimzahl                                                                                       | § 64 LFGB L 42.00-1, L42.00-2, L 42.00-3                                                          | 3 Wochen<br>(Speiseeis aus gewerblicher Herstellung)<br>3 Tage) -20 °C vor der sensor. Prüfung auf -16 °C temperieren |
| Enterobacteriaceae                                                                             | ISO 21528-2                                                                                       |                                                                                                                       |
| Fettfreie Trockenmasse<br>(nicht bei Fruchteis)                                                | Gesamt trockene Masse nach Seesandmethode DIN 10314 bzw. VDLUFA, Bd. VI, C 35.3                   |                                                                                                                       |
| Trockenmasse<br>(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<br>(Speiseeis aus gewerblicher Herstellung)<br>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<br>(Speiseeis aus gewerblicher Herstellung)<br>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.

Die Prämierungen „DLG-geprüfte Qualität“ und „jährlich geprüft“ werden ab einer Qualitätszahl von mind. 4,6 Punkte zuerkannt.



## 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-<br>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                  |
| Alkoholfreies 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                  |
| Alkoholfreies 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: Hefehaltiges 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                  |
| Alkoholfreies 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-<br>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                  |
| Alkoholhaltiges Malzbier, alkoholhaltiger Malztrunk                | 512                  |
| Alkoholfreies Malzbier, alkoholfreier Malztrunk                    | 511                  |
| Mischgetränke auf Malzbasis                                        | 503                  |

### Genaue Bezeichnung der Biere im DLG-Anmeldeschein

|                                                      |   |   |                                                |                                              |
|------------------------------------------------------|---|---|------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| 1                                                    | 3 | 0 | 0                                              | 1                                            |
| ↑                                                    | ↑ | ↑ | ↑                                              | ↑                                            |
| Erzeugnis-Nummer<br>gemäß vorstehender<br>Einteilung |   |   | 0 = Glasflasche<br>1 = Dose<br>2 = PET-Flasche | 0 = pasteurisiert<br>1 = nicht pasteurisiert |

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  $\pm 0,5$  Vol.-% gegenüber den Angaben auf der Verpackung. Bei Bieren über 5,5 Vol.-% auf  $\pm 1,0$  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 Wärmertage, 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-geprüfte 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.

Die Prämierungen „DLG-geprüfte Qualität“ und „jährlich geprüft“ werden ab einer Qualitätszahl von mind. 4,3 Punkte zuerkannt.

## 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 Eiweiß-trübungsbewertung). 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.

Die Prämierungen „DLG-geprüfte Qualität“ und „jährlich geprüft“ werden ab einer Qualitätszahl von mind. 4,3 Punkte zuerkannt.

## 7. Fruchtgetränke und Erfrischungsgetränke

### 1. Erzeugnissystematik der zugelassenen Produkte

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

##### 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              |

##### 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              |

### 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 |

### 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 (Birkenwein, 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                       |



## 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                                     | 5220              |
| Gemüsearten                                                   | 5220              |
| Gemüsenektar mit Fruchtsaftanteil                             | 5230              |
| Gemüsenektar mit Süßstoffen                                   | 5290              |

## B. Erfrischungsgetränke

### 6. LIMONADEN, BRAUSEN, TEEGETRÄNKE UND AROMATISIERTE WÄSSER

| Erzeugnis                                           |                                                    | Erzeugnis-<br>Nummer: |
|-----------------------------------------------------|----------------------------------------------------|-----------------------|
| Gruppe: Limonaden, Brausen und aromatisierte Wässer |                                                    |                       |
| 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 - süßstoffge-<br>süßt | 6601                  |
|                                                     | Sonstige innovative Getränke - zuckergesüßt        | 6700                  |
|                                                     | Sonstige innovative Getränke - süßstoffge-<br>süßt | 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

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

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

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

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

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, 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 des 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 Lebensmittel                                                             |
| 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-geprüfte 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.

Die Prämierungen „DLG-geprüfte Qualität“ und „jährlich geprüft“ werden ab einer Qualitätszahl von mind. 4,3 Punkte zuerkannt.

## 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              |
| Kaffeeeliköre                                                                                 | 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 Fruchtmark                                        | 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-geprüfte 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.

Die Prämierungen „DLG-geprüfte Qualität“ und „jährlich geprüft“ werden ab einer Qualitätszahl von mind. 4,3 Punkte zuerkannt.

## 9. Wasser

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

#### 1. Erzeugnissystematik der zugelassenen Produkte

Zugelassene Erzeugnisse:

##### 1. Natürliches Mineralwasser

| Erzeugnis                         |          | Erzeugnis-<br>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                   |

##### 2. Quellwasser

| Erzeugnis                     |          | Erzeugnis-<br>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                   |

##### 3. Tafelwasser

| Erzeugnis   |          | Erzeugnis-<br>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:

Genaue 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 PARLAMENTS 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 Punktedifferenz in der Einzelprüfmerkmalen 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 Prüfmerkmals 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 Prüfmerkmalen. 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-geprüfte 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> *<br>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<br>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<br>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<br>BW    | ≤ 0,01 mg/l<br>≤ 0,002 mg/l                                                                                                             |
| 2.3                                 | Radium 226                                                                                                             | MW, QW, TW<br>BW    | –<br>≤ 125 mBq/l                                                                                                                        |
| 2.4                                 | Radium 228                                                                                                             | MW, QW, TW<br>BW    | –<br>≤ 20 mBq/l                                                                                                                         |
| 2.5                                 | Arsen                                                                                                                  | MW<br>QW, TW<br>BW  | ≤ 0,01 mg/l<br>≤ 0,01 mg/l<br>≤ 0,005 mg/l                                                                                              |
| 2.6                                 | Antimon                                                                                                                | Alle                | ≤ 0,005 mg/l                                                                                                                            |
| 2.7                                 | Borat als BO <sub>3</sub>                                                                                              | Alle                | ≤ 5,4 mg/l                                                                                                                              |
| 2.8                                 | Bromat *<br>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<br>QW, TW<br>BW  | ≤ 1,5 mg/l<br>≤ 1,5 mg/l<br>≤ 0,7 mg/l                                                                                                  |
| 2.13                                | Kupfer                                                                                                                 | Alle                | ≤ 1,0 mg/l                                                                                                                              |
| 2.14                                | Mangan                                                                                                                 | MW<br>QW, TW,<br>BW | ≤ 0,5<br>≤ 0,05 mg/l<br>≤ 0,05 mg/l                                                                                                     |
| 2.15                                | Nickel                                                                                                                 | MW, BW<br>QW, TW    | ≤ 0,02 mg/l                                                                                                                             |
| 2.16                                | Nitrat *                                                                                                               | MW, QW, TW<br>BW    | ≤ 25 mg/l<br>≤ 10 mg/l                                                                                                                  |
| 2.17                                | Nitrit *                                                                                                               | MW<br>QW, TW<br>BW  | ≤ 0,05 mg/l<br>≤ 0,05 mg/l<br>≤ 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“<br>„geeignet für die Herstellung von Säuglingsnahrung“: | Alle                | Natrium < 20 mg/l                                                                                                                       |
|                                     |                                                                                                                        | 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 (Eingangsuntersuchung) 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 Quellennamen 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 eineinhalb 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 Natriumhydrogencarbonat), 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  $20 \pm 2$  °C und  $37 \pm 1$  °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 erzeugnis-spezifischen Grundbedingungen erfüllt werden (vgl. Tabelle).

Die Prämierungen „DLG-geprüfte Qualität“ und „jährlich geprüft“ werden ab einer Qualitätszahl von mind. 4,3 Punkte zuerkannt.

## 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.

### 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, Qualitätsperlwein b.A. oder Sekt b.A. muss dem deutschen Weingesetz sowie den dazugehörigen Bundes- und Länderverordnungen entsprechen und eine gültige amtliche Prüfungsnummer tragen bzw. entalkoholisierte Produkte entsprechend eine Losnummer.

#### 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 Zukaufsmasche 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 DLG. 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 DLG.

#### 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 Rebsortenangabe muss der DLG angegeben werden, welche Rebsorten in welchem Verhältnis enthalten sind.

#### 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 Qualitätsperlweine 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 erhalten hat, kann noch einmal angemeldet werden. Dabei gilt immer die aktuelle Bewertung und der neue Prüfbericht ersetzt den bisherigen.

### 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.

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.

### Risikobasierte Analysen

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

Bei allen entalkoholisierten Weinen wird eine Handelsanalyse inkl. der Messung des vorhandenen Alkoholgehaltes durchgeführt. Die Art der Messung ist abhängig vom angegebenen Alkoholgehalt (HPLC bei < 0,5 %vol; GC-MS bei 0,0 %vol.)

Die Analysen können im Bedarfsfall risikobasiert, stichprobenartig 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:

- ab 3,50 Punkte – DLG-prämiert
- 4,00 – 4,49 Punkte – Silberner DLG-Preis
- 4,50 – 5,00 Punkte – Goldener DLG-Preis

## 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 DLG unaufgefordert anzuzeigen. In besonderen Fällen entscheidet die DLG über die Teilnahme.

## 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“
- Bester Alkoholfreier Wein
- Gold Extra für die TOP 60 Weine bzw. TOP 12 Sekte des Prämierungsjahres

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 DLG 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-<br>Nummer: |
|-------------------------------|-----------------------|
| <b>Röstkaffee</b>             |                       |
| Röstkaffee ganze Bohne        | 520000                |
| Röstkaffee Vollautomat        | 555000                |
| Röstkaffee gemahlen           | 500000                |
| Röstkaffee entcoffeiern       | 500100                |
| Röstkaffee aromatisiert       | 510000                |
| <b>Löslicher Kaffee</b>       |                       |
| Löslicher Kaffee              | 550000                |
| Löslicher Kaffee entcoffeiern | 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                            | 3 µg/kg             | DIN CEN 14132 mod. |
| Feuchte                                 | 50 g/kg             |                    |
| Coffein (nur bei entcoffeiernem Kaffee) | 1g/kg Trockenmasse  | §64 LFGB L46.00-3  |
| <b>Löslicher Kaffee</b>                 |                     |                    |
| Ochratoxin A                            | 5 µg/kg             | DIN EN 14132 mod.  |
| Coffein (nur bei entcoffeiernem Kaffee) | 3 g/kg Trockenmasse | §64 LFGB L46.00-3  |

Die Analysen können im Bedarfsfall erweitert werden.

Zur sensorischen Bewertung und Beurteilung werden 12,5 g mittelfein gemahlenes Kaffeepulver 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.

Die Prämierungen „DLG-geprüfte Qualität“ und „jährlich geprüft“ werden ab einer Qualitätszahl von mind. 4,6 Punkte zuerkannt.

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-<br>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-<br>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.

Die Prämierungen „DLG-geprüfte Qualität“ und „jährlich geprüft“ werden ab einer Qualitätszahl von mind. 4,6 Punkte zuerkannt.



## 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 (Nährbodenfilm) |
| Listeria monocytogenes in 25 g (Nachweisverfahren - PCR) | n.n. in 25 g | BACGene 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 (Benzoesäure, Sobinsäure) | 00.00-9 Bestimmung von Konservierungsstoffen in fettarmen Lebensmitteln                                                                     |
| 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 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.

Die Prämierungen „DLG-geprüfte Qualität“ und „jährlich geprüft“ werden ab einer Qualitätszahl von mind. 4,6 Punkte zuerkannt.

## 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                     | $K_{232} \leq 2,50$ , $K_{270} \leq 0,20$ ,<br>$\Delta K \leq 0,01$ | DGF C III 3d:2002     |
| Pyropheophytine             |                                                                     | DGF-Methode C-VI 15   |
| Flüchtige Verbindungen      |                                                                     | ISO 662 2016-08       |
| <b>Rapsöl nativ</b>         |                                                                     |                       |
| Pyropheophytine             | Pheophytin < 43 %<br>Pheophytin a' < 5 %                            | DGF-Methode C-VI 15   |
| <b>Speiseöl nativ</b>       |                                                                     |                       |
| polymere Triglyceride       | 0,10 % $\pm$ 0,05                                                   | DGF-Methode C-III 3d  |
| Benzo-a-pyren               | 2 $\mu$ g/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                            | 1                                                                   |
| mittel fruchtig                          | 3                                                                   |
| intensiv fruchtig                        | 5                                                                   |

| DLG-Kategorien für Rapsöle kaltgepresst | Intensität der Saatkraft auf der Skala der DGF-Einheitsmethode C-II 1 (07) |
|-----------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|
| Rapsöl nativ                            | 1 – 3                                                                      |
| 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 Saatkraft 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-geprüfte 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.

Die Prämierungen „DLG-geprüfte Qualität“ und „jährlich geprüft“ werden ab einer Qualitätszahl von mind. 4,6 Punkte zuerkannt.

#### Spezielle Bedingungen für Rapsöle

Für alle Rapsöle wird ein einheitliches Prämierungszeichen vergeben. Dabei gibt es nur eine Prämierungsstufe: „DLG-jährlich geprüft“ mit Herkunftsangabe. Nach zwei aufeinander folgenden erfolgreich abgeschlossenen Prüfungen darf das Prämierungszeichen genutzt werden.

## 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<br>07.00-56, DGF K-I 4b | +10 °C ± 2 °C,<br>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-geprüfte 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.

Die Prämierungen „DLG-geprüfte Qualität“ und „jährlich geprüft“ werden ab einer Qualitätszahl von mind. 4,6 Punkte zuerkannt.

---

### 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. Bundesehrenpreise

(Vorbehaltlich Änderungen durch das Bundesministerium)

Die Verleihung der Ehrenpreise des Bundesministeriums für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat (BMLEH) ist eine Auszeichnung für besonders hervorragende Leistungen der Betriebe und Unternehmen bei den DLG-Qualitätsprüfungen. Verliehen wird an Hersteller mit Produktionsstandort in Deutschland, an dem mindestens ein substantieller Verarbeitungsschritt stattfindet. Grundlage für die Verleihungen von Ehrenpreisen des BMLEH ist der Erlass des Ministeriums vom 5. November 2015, veröffentlicht im Bundesanzeiger (AT 19.11.2015 B2 B1), (siehe Seite 68). Zusätzlich ist die Unterzeichnung einer „Verbindlichen Selbstausskunft“ Voraussetzung für eine Verleihung, (Muster, siehe Seite 69 bis 71). Diese muss dem BMLEH bereits mit der Vorschlagsliste vorgelegt werden.

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

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. Bundesehrenpreis für Qualität und Nachhaltigkeit in der Lebensmittelherstellung

#### 1.1. für Fleisch und Fleischerzeugnisse

Die Auszeichnung wird jedes Jahr an 12 Betriebe der deutschen Fleischwirtschaft verliehen. Jeweils max. 3 Preise in Gold und Silber sowie die restliche Anzahl bis zu 12 in Bronze.

Die Berechnung und Verleihung erfolgen getrennt in drei Gruppen anhand des Jahresumsatzes:

- Kleinst- und Kleinunternehmen: Jahresumsatz < 10 Mio. Euro  
= 5 Bundesehrenpreise  
(max. 1 x Gold, max. 1 x Silber, restliche in Bronze)
- Mittlere Unternehmen: Jahresumsatz 10 – 50 Mio. Euro  
= 3 Bundesehrenpreise  
(max. 1x Gold, max. 1 x Silber, restliche in Bronze)
- Großunternehmen: Jahresumsatz > 50 Mio. Euro  
= 4 Bundesehrenpreise  
(max. 1x Gold, max. 1 x Silber, restliche in Bronze)

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

Es werden die Prämierungen, die ein Betrieb innerhalb des Prämierungsjahres bei allen DLG-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.

#### Berechnung:

Voraussetzung ist, dass die Betriebe bei einer der entsprechenden Qualitätsprüfungen der beiden Vorjahre eine Prämierung erzielten. Somit müssen mindestens zwei Prämierungsjahre vorliegen, ehe eine Bundesehrenpreisverleihung an das Unternehmen in Betracht gezogen werden kann.

Von einem Betrieb werden alle prämierten Erzeugnisse vom letzten Prämierungsjahr herangezogen.

Um die Auszeichnung erhalten zu können, müssen zusätzlich das Pflichtkriterium (als K.O.-Kriterium) sowie die vorgeschriebene Anzahl an Wahlpflichtkriterien erfüllt werden. Die Anzahl der zu erfüllenden Kriterien für die jeweilige Auszeichnungsstufe und Unternehmensgröße ist in der nachfolgenden Tabelle definiert:

**Tabelle: Kriterienanzahl in Abhängigkeit der Unternehmensgröße**

|               | Kleine Betriebe      | Mittlere Betriebe    | Große Unternehmen    |
|---------------|----------------------|----------------------|----------------------|
| <b>Bronze</b> | Pflichtkriterium + 1 | Pflichtkriterium + 2 | Pflichtkriterium + 3 |
| <b>Silber</b> | Pflichtkriterium + 2 | Pflichtkriterium + 3 | Pflichtkriterium + 4 |
| <b>Gold</b>   | Pflichtkriterium + 3 | Pflichtkriterium + 4 | Pflichtkriterium + 5 |

Qualifizieren sich mehr als drei Betriebe für die Auszeichnungsformen Silber oder Gold oder mehr Betriebe als zulässig für Bronze, gilt für die Letzt Auswahl folgende Rangfolge:

1. Anzahlmäßig erfüllter zusätzlicher Wahlpflichtkriterien
2. Anzahlmäßig erreichter Prämierungen der zwei letzten Prämierungsjahre

Der aktuelle Kriterienkatalog in Form einer Checkliste wird den in Frage kommenden Betrieben zur Verfügung gestellt.

#### 1.2 für Milcherzeugnisse

Der Bundesehrenpreis wird jährlich an 9 Betriebe der deutschen Milchwirtschaft verliehen. Jeweils max. 3 Preise in Gold, Silber und Bronze.

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

- Kleine Betriebe bis 50 Mio. kg Milch = 3 Bundesehrenpreise
- Mittlere Betriebe bis 300 Mio. kg Milch = 3 Bundesehrenpreise
- Große Unternehmen > 300 Mio. kg Milch = 3 Bundesehrenpreise

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

#### Berechnung:

Voraussetzung ist, dass die Betriebe bei einer der entsprechenden Qualitätsprüfungen der beiden Vorjahre eine Prämierung erzielten. Somit müssen mindestens zwei Prämierungsjahre vorliegen, ehe eine Bundesehrenpreisverleihung an das Unternehmen in Betracht gezogen werden kann.

Die Berechnung der Preisträger pro Kategorie erfolgt auf der Basis der Ergebnisse bei den DLG-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 betragen. Bei Gleichheit der Ergebnisse entscheidet das nächste Produkt mit der höchsten Qualitätszahl.

Um die Auszeichnung erhalten zu können, müssen zusätzlich das Pflichtkriterium (als K.O.-Kriterium) sowie die vorgeschriebene Anzahl an Wahlpflichtkriterien erfüllt werden. Die Anzahl der zu erfüllenden Kriterien für die jeweilige Auszeichnungsstufe und

Milchmenge ist in der nachfolgenden Tabelle definiert:

**Tabelle: Kriterienanzahl in Abhängigkeit der Unternehmensgröße**

|        | Kleine Betriebe      | Mittlere Betriebe    | Große Unternehmen    |
|--------|----------------------|----------------------|----------------------|
| Bronze | Pflichtkriterium + 1 | Pflichtkriterium + 2 | Pflichtkriterium + 3 |
| Silber | Pflichtkriterium + 2 | Pflichtkriterium + 3 | Pflichtkriterium + 4 |
| Gold   | Pflichtkriterium + 3 | Pflichtkriterium + 4 | Pflichtkriterium + 5 |

Qualifizieren sich mehr als drei Betriebe für die Auszeichnungsformen Bronze, Silber oder Gold gilt für die Letzt Auswahl folgende Rangfolge:

1. Anzahlmäßig erfüllter zusätzlicher Wahlpflichtkriterien
2. Anzahlmäßig erreichter Prämierungen der zwei letzten Prämierungsjahre

Der aktuelle Kriterienkatalog in Form einer Checkliste wird den in Frage kommenden Betrieben zur Verfügung gestellt.

## 2. Bundesehrenpreise im Bereich Lebensmittel

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

Eine Anpassung der Betriebsgrößengruppen 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.

### 2.1 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 nachstehende 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.

### 2.2 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 (inkl. 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.

## 3. Bundesehrenpreise im Bereich Getränke

### 3.1 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 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).



### 3.2 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 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).

### 3.3 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 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).

### 3.4 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-/Vertragsreblfläche 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. Prüfbericht 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.

### 3.5 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.

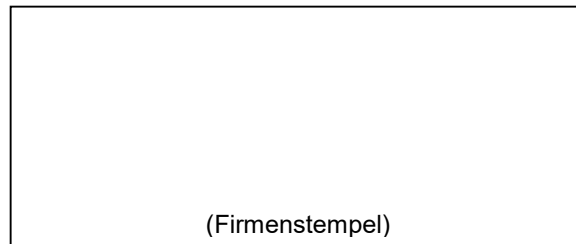
Bonn, den 5. November 2015

Der Bundesminister  
für Ernährung und Landwirtschaft  
Christian Schmidt

## Verbindliche Selbstauskunft

- Rücksendung bis xx.xx.xxxx erbeten -  
E-Mail: food@dlg.org

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.xxxx erbeten -  
E-Mail: food@dlg.org

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.

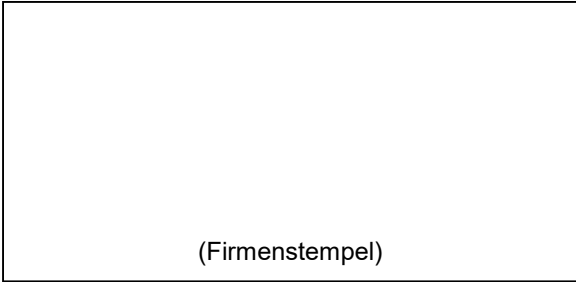
\_\_\_\_\_  
Ort, Datum

\_\_\_\_\_  
Unterschrift

## Verbindliche Selbstauskunft

- Rücksendung bis xx.xx.xxxx erbeten -  
per E-Mail: [bwp@dlg.org](mailto:bwp@dlg.org)

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



**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)