

DLG-prämiert

Silber

Vergeben in:	Weltweit
Vergeben von:	DLG e. V.
Kategorie:	Essen und Trinken
Produkte:	Unter anderem Fleischwaren, Fisch, Backwaren, Süßwaren, Milchprodukte, Käse, Fertiggerichte, Tiefkühlkost, Speiseöle, Getränke, Kaffee, Tee
Anzahl der belabelten Produkte:	Über 30.000 Tests pro Jahr



Anspruch

Die Vergabekriterien gehen deutlich über das gesetzlich Vorgeschriebene hinaus.

Die Kriterien des Labels werden anhand neuerer Erkenntnisse und Standards überarbeitet.

Die Kriterien des Labels sind nicht geeignet, relevante Verbesserungen im Bereich des Labels zu ermöglichen (ökologische, gesundheitliche, soziale, technische, kulturelle Ansprüche etc.).

Unabhängigkeit

Die Kriterienentwicklung erfolgt unter Hinzuziehung vom Zeichennehmer weitgehend unabhängiger und kompetenter Stellen. Zeichengeber, Zeichennehmer und Prüfer sind rechtlich oder wirtschaftlich nicht ausreichend voneinander unabhängig.

Die Prüfung, ob die Vergabekriterien eingehalten werden, erfolgt durch eine vom Labelgeber weitgehend abhängige Stelle oder aber diese Stelle ist nicht eindeutig identifizierbar.

Kontrolle

Es gibt nicht ausreichend viele eindeutige und nachprüfbar Vergabekriterien mit klarem Bezug.

Die Einhaltung der Vergabekriterien wird umfassend kontrolliert. Wenn die Labelvergabe befristet ist, werden Fristverlängerungen nur nach einer erneuten Kontrolle der Einhaltung der Vergabekriterien erteilt.

Bei Verstößen gegen die Vergabekriterien wird eine Nachbesserung innerhalb einer angemessenen, überschaubaren Frist eingefordert, gegebenenfalls erfolgen weitere Sanktionen bis zum Entzug des Labels.

Transparenz

Zielsetzung und Trägerschaft sind in öffentlich zugänglichem Informationsmaterial erläutert.

Vergabekriterien, Vergabeverfahren und Kontrollverfahren sind für Verbraucher verständlich und nachvollziehbar dokumentiert und veröffentlicht und kostenlos zugänglich.

Das Bildzeichen des Labels ist so gestaltet, dass es nicht mit einem anderen Zeichen verwechselt werden kann.

Unsere Bewertung

Es handelt sich um ein Label, das besonders den Geschmack, das Aussehen, den Geruch und andere sogenannte sensorische Eigenschaften eines Produktes beurteilt.

Die Kriterien für die Vergabe des Labels werden von unabhängigen Stellen mitentwickelt, der Vergabeprozess ist transparent. Die DLG als Labelinhaber wird zu großem Teil von der Agrar- und Ernährungswirtschaft getragen. Die Zertifizierungsstelle der DLG, welche die Prüfungen durchführt, verfügt über ein eigenes Budget und trägt sich finanziell selbst. An den Prüfungen der Lebensmittel sind auch Vertreter der Lebensmittelindustrie beziehungsweise des Handwerks beteiligt. Um Interessenskonflikte zu vermeiden, werden die Produkte anonymisiert geprüft.

Umfassende Kontrollen machen das Label glaubwürdig. Die Kriterien für die Prüfungen sind weich formuliert und lassen trotz des wissenschaftlich erarbeiteten Prüfschemas und der Schulung der Prüfer einigen Ermessensspielraum in der Bewertung zu. Laut DLG werden teilweise über 90 Prozent aller geprüften Produkte prämiert.

Die Silber-Prämierung bekommen Lebensmittel, die in einem Punkt gering von einem Prüfkriterium abweichen und bei denen die anderen Testkriterien fehlerfrei erfüllt werden.

Mit der DLG-Qualitätsprüfung ist keine Beurteilung der Lebensmittel in lebensmittelrechtlicher Hinsicht verbunden.

Verstößt ein Labelnehmer gegen die Vergabekriterien des Labels, so wird ihm das Label entzogen. Verbraucher können alle wichtigen Informationen zum Label kostenlos abrufen.

Mehr Informationen

Labelgeber

Die Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG) ist ein gemeinnütziger Verein und versteht sich als Fachorganisation der deutschen Agrar- und Ernährungswirtschaft.

Ziel des DLG e. V. ist, agrarwissenschaftliche, ernährungswissenschaftliche und technische Erkenntnisse für die Praxis verfügbar und anwendbar zu machen. Außerdem soll die Qualität der Land- und Ernährungswirtschaft verbessert werden.

Gegründet wurde der Verein 1885. Inzwischen gehören ihm laut eigenen Angaben weit über 20.000 Mitglieder an. Der Hauptsitz liegt in Frankfurt am Main.

Finanziert wird der Verein durch Einnahmen aus Dienstleistungen und Mitgliedsbeiträgen sowie durch öffentliche Zuschüsse.

Labelziele

Das "DLG-prämiert"-Label will für den Verbraucher Lebensmittel kenntlich machen, die besonders gut schmecken, riechen und sich gut anfühlen.

Das Label dient auch dazu, die ausgezeichneten Produkte besser zu vermarkten.

Labelvergabe

Hersteller und Händler von Lebensmitteln können Produkte für die DLG-Qualitätsprüfungen anmelden. Dafür stellen die Hersteller ihre Produkte selbst bereit und unterschreiben eine Erklärung, nach der sie alle lebensmittelrechtlichen Vorgaben einhalten.

Bestimmte Qualitäten der Produkte werden dann von der Zertifizierungsstelle der DLG überprüft. Diese Stelle ist nach einer besonderen DIN-Norm (DIN EN 45011) für die Zertifizierung von Lebensmitteln zugelassen.

Im Mittelpunkt der Tests steht die Beurteilung der sogenannten sensorischen Qualität der Lebensmittel. Die Prüfer beurteilen die Farbe, das Aussehen, die Beschaffenheit, den Geruch und den Geschmack des Produkts. Verläuft diese Prüfung zufriedenstellend, so vergeben die Prüfer das Label in den verschiedenen Stufen Gold, Silber und Bronze.

Um die Silberstufe des Labels zu erreichen, muss beispielsweise Wurst im Durchschnitt aller geprüften Merkmale, die unterschiedlich gewichtet werden, 4,66 bis 4,99 von 5 möglichen Punkten erreichen. Bei Milcherzeugnissen sind es 4,55 bis 4,84 Punkte. Dies ist die sogenannte Qualitätszahl. Für jede Produktgruppe werden spezielle Werte angesetzt, ab denen Gold, Silber oder Bronze vergeben wird.

Zusätzlich prüft die Zertifizierungsstelle in einzelnen Lebensmittelbereichen, ob die Zubereitung reibungslos funktioniert und ob die Kennzeichnung und die Verpackung allen gesetzlichen Anforderungen entsprechen. Zugelassene Partnerlabore führen vereinzelt auch chemische, mikrobiologische und physikalische Analysen durch.

Die Produkte werden von geschulten Gruppen geprüft, die sich aus Vertretern wissenschaftlicher Einrichtungen, der Lebensmittelüberwachung und der Lebensmittelindustrie oder des Handwerks der jeweiligen Produktbranchen zusammensetzen. Die Produkte werden anonymisiert geprüft, um ein unabhängiges Urteil zu ermöglichen.

Verstößt ein Labelnehmer gegen die Vergabekriterien, so kann ihm die DLG das Label entziehen.

Kontakt

DLG-Zertifizierungsstelle
Eschborner Landstraße 122
60489 Frankfurt am Main
Tel. +49(0)69-24788-364
Fax +49(0)69-24788115

[food\(at\)DLG\(dot\)org](mailto:food(at)DLG(dot)org)
dlg-verbraucher.info

Weitere Label in dieser Kategorie:



