

## DLG-Zertifikat für Wein

### „SEHR GUT“

Vergeben in:	Weltweit
Vergeben von:	DLG TestService GmbH
Kategorie:	Betriebsabläufe, Essen und Trinken
Produkte:	Herstellung von Trauben, Most, Wein und Sekt
Anzahl der belabelten Produkte:	Jährlich etwa 80 Weine



#### 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 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 jeweils rechtlich und wirtschaftlich weitgehend voneinander unabhängig. Die Einhaltung der Vergabekriterien wird von unabhängiger und eindeutig identifizierbarer Stelle kontrolliert.

#### Kontrolle

Eindeutige, nachprüfbare Vergabekriterien mit klarem Bezug sind vorhanden. 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 schwer nachvollziehbar. Sie sind nicht in ausreichendem Umfang öffentlich zugänglich oder nicht kostenlos erhältlich. 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 sowohl den Herstellungsprozess als auch die sensorischen und physikalisch-chemischen Eigenschaften der Weine einbezieht.

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 und das Label vergibt, verfügt über ein eigenes Budget und trägt sich finanziell selbst. An den Prüfungen der Weine sind nur im sensorischen Bereich auch Vertreter der Weinerzeuger beteiligt. Um bei diesen Prüfungen Interessenskonflikte zu vermeiden, werden die Produkte anonymisiert geprüft.

Umfassende und unabhängige Kontrollen von Herstellungsprozess und Endprodukt machen das Label glaubwürdig.

Verstößt ein Labelnehmer gegen die Vergabekriterien des Labels, so wird ihm das Label entzogen. Verbraucher können nur die wichtigsten Informationen zum Label kostenlos abrufen, die detaillierten Kriterien sowohl der sensorischen Prüfung als auch der Prozessprüfungen, die im Vorfeld stattfinden, sind für Verbraucher nicht abrufbar.

## Mehr Informationen

### Labelgeber

Labelinhaber ist Die Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG). Sie 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 seit 2007 vergeben Label soll die Qualität von Weinen von der Produktion bis zum Verbraucher entlang der gesamten Prozesskette steigern.

Verbraucher sollen Weine erkennen können, die sowohl in der Herstellung als auch in Geschmack, Aussehen und anderen sensorischen Eigenschaften überdurchschnittlich sind.

### Labelvergabe

Betriebe, die das Label tragen wollen, müssen sich bei der DLG Testservice GmbH um die Zertifizierung bewerben.

Wichtige Kriterien, die bei den Überprüfungen im Mittelpunkt stehen, sind Qualitäts- und Umweltorientierung des Betriebes sowie Transparenz und Sicherheit in der Produktion.

Ein Audit findet zu einem vereinbarten Termin statt. Innerhalb dieses Audits wird das gesamte Unternehmen anhand des „DLG QM- Wein“-Standards inspiziert. Hierbei werden die einzelnen Prozesse (Keller- und Außenwirtschaft) begutachtet, ebenso wie die Dokumentation mit Schwerpunkt Rückverfolgbarkeit.

Hat ein Betrieb alle Anforderungen erfüllt, erhält er ein Zertifikat (Urkunde). Das Zertifikat gilt in Abhängigkeit vom Prüfergebnis für ein (mindestens 60% der Kriterien erfüllt) oder zwei (mindestens 80% der Kriterien erfüllt) Jahre.

Die festgestellten Abweichungen werden in einem Maßnahmenplan aufgelistet. Der Betrieb muss bestätigen, dass er die daraus resultierenden Auflagen erfüllen wird. Anschließend bekommt der Betrieb das Zertifikat, mit welchem er Produkte zur Produkt-Zertifizierung einreichen kann.

Es folgt dann der zweite Schritt, die Zertifizierung der erzeugten Produkte. Es werden bei der DLG TestService analytische, rechtliche und sensorische Prüfungen von Weinpartien (Produkt-Zertifizierung) durchgeführt, zur Verleihung des DLG Zertifikates "GUT" bzw. "SEHR GUT".

Muster des Weines werden neutralisiert im Labor geprüft, um zu prüfen ob sie in Verkehr gebracht werden dürfen. Im Anschluss erfolgt eine Analyse des Weines durch akkreditierte Labore, beispielsweise auf Rebsortenauthentizität, Pestizidrückstände, unerlaubte Zusatzstoffe und Konservierungsmittel.

Zusätzlich findet eine sensorische Prüfung von verdeckten, neutralisierten Proben durch ein Experten-Panel, dem auch Weinhersteller angehören, statt. Erhält der Wein von den Experten im Durchschnitt für Farbe, Aussehen, Konsistenz, Geruch und Geschmack mindestens 4,5 von 5 möglichen Punkten, erhält er das Zertifikat „SEHR GUT“.

Durch ein weiteres Experten-Panel wird anschließend erneut ein sensorischer Abgleich des abgefüllten Produkts durchgeführt. Deckt sich dieser mit der ersten Prüfung, wird der Wein mit dem Zertifikat für den Markt freigegeben.

Die DLG TestService GmbH kauft monatlich stichprobenartig zertifizierte Produkte im Handel und untersucht diese. Bei Verstößen gegen die Vergabekriterien kann die DLG TestService GmbH das Zertifikat entziehen.

---

### Kontakt

**DLG TestService GmbH**  
Wöllsteiner Straße 16  
55599 Gau-Bickelheim  
Tel. +49(0)6701 200350  
Fax +49(0)6701 2003540

[info\(at\)dlgts\(dot\)com](mailto:info(at)dlgts(dot)com)

[dlgtestservice.com](http://dlgtestservice.com)

---

### Weitere Label in diesen Kategorien:



