

DLG Produkt-Zertifikat



Prüfbestimmungen Gütezeichen

Stand: gültig ab 01.07.2022

Herausgeber:
DLG TestService-Zertifizierungsstelle
Competence Center Food & Beverage
Wöllsteiner Straße 16
D-55599 Gau-Bickelheim
Tel.: +49 (0) 6701-200350
produkt-pruefung@dlgts.com

1. Ziel und Zuständigkeit

Das DLG Produkt-Zertifikat „SEHR GUT“ der DLG TestService GmbH stellt ein Gütezeichen für Weinpartien gemäß Weingesetz dar und zeichnet hochwertige Qualitätsweine, -Sekte und -Perlweine aus. Es fördert dadurch die Qualität und den Absatz der Erzeugnisse, die Wettbewerbsfähigkeit der Hersteller, sowie den Schutz des Verbrauchers.

Die Qualitätsprüfung wird von der Zertifizierungsstelle der DLG TestService GmbH durchgeführt (im Folgenden DLG TestService). Der Sitz der Gesellschaft ist Competence Center Food & Beverage, Wöllsteiner Straße 16 D-55599 Gau-Bickelheim. Die Zulassung der Erzeuger und Abfüller erfolgt ebenfalls durch die DLG TestService (DLG Prozess-Zertifikat Wein).

Die Qualitätsprüfung besteht aus einer sensorischen Prüfung und einer chemischen Untersuchung. Hierbei finden eine vorläufige Prüfung der Tankprobe (Referenzmuster) und eine abschließende Identitätsprüfung (Prüfung der abgefüllten Ware / Identitätsmuster) mit endgültiger Verleihung des Gütezeichens statt.

2. Teilnehmer (Anmelder)

Teilnahmeberechtigt sind alle natürlichen und juristischen Personen aus Erzeugung und Handel. Der Anmelder (z.B. Inverkehrbringer) trägt für die Einhaltung der weinrechtlichen Bestimmungen, sowie der Prüfbestimmungen der angemeldeten Produkte die alleinige Verantwortung.

3. Zulassung

Es sind Qualitätsweine, Qualitätsschaumweine und Qualitätssperlweine, Weine mit Angabe des Herkunftslandes und Rebsorten- und/oder Jahrgangsangabe (Art. 45 Abs. 1 Buchstabe a i VO (EG) Nr. 2019/33 in der aktuell gültigen Fassung) als auch Weine mit geschützter geografischer Angabe und geschützter Ursprungsbezeichnung (Art. 119 Abs. 1 Buchstabe b, i und ii VO (EU) Nr. 1308/2013 in der aktuell gültigen Fassung)) sowie Erzeugnisse aus Drittländern ohne und mit einer engeren geografischen Bezeichnung zugelassen, welche nach den Richtlinien des Standards „DLG Prozess-Wein“ in der jeweils gültigen Fassung hergestellt und deren Erzeuger durch die DLG TestService GmbH zugelassen wurden und über ein gültiges Zertifikat verfügen. Zugelassen sind gebrauchsfertige Produkte aus allen nationalen und internationalen Anbaugebieten.

Gesetzliche Bestimmungen

Das Erzeugnis muss den einschlägigen gesetzl. Bestimmungen des Ursprungslandes entsprechen. Die abgefüllten Behältnisse (Identitätsmuster) müssen entsprechend den Vorschriften der Rechtsakte der Europäischen Gemeinschaft, des Weingesetzes und der aufgrund des Weingesetzes erlassenen Rechtsverordnungen gekennzeichnet sein und den Namen der geographischen Einheit, aus welcher der Wein stammt, sowie den Jahrgang, in dem die bei seiner Bereitung verwendeten Trauben geerntet worden sind, erkennen lassen und mit einem nicht wieder verwendbaren Verschluss versehen sein.

Jahrgänge

Es können nur Erzeugnisse der Jahrgänge angemeldet werden, die ein Jahr davor sowie während des Gültigkeitszeitraumes des DLG Prozess-Zertifikates erzeugt wurden (gemäß Standard „DLG Prozess-Wein“ – Betriebliche Prozesse).

Rebsorten

Auf Grundlage der OIV-Rebsortenliste in der jeweils aktuellen Version (Internationale Liste der Rebsorten und ihrer Synonyme), müssen alle Erzeugnisse aus den Namen von Rebsorten oder ihrer Synonyme, die für die Weinbereitung (Keltertraubensorten) zugelassen sind, hergestellt sein.

In deutschen Bundesländern dürfen ausschließlich klassifizierte Rebsorten oder Rebsorten, die aus genehmigtem Versuchsanbau stammen, für die Weinerzeugung verwendet und angemeldet werden.

Mehrere Erzeugnisse mit gleicher Bezeichnung

Werden vom Anmelde mehrere Produkte mit gleicher Bezeichnung angemeldet, so müssen die einzelnen Produkte stets getrennt hergestellt und gelagert worden sein, sowie unterschiedliche Loskennzeichnung tragen. Die Teilnahme ist auf bereits in Flaschen oder in anderen Gebinden abgefüllte Erzeugnisse (entsprechend der FertigverpackungsVO) in der aktuellen Fassung beschränkt.

Chargengröße

Die Partiegöße (eine Partie mit derselben DLG-Kontrollnummer) in Liter sollte nicht größer als die größte zur Verfügung stehende Tankeinheit sein.

Tankprobe (Referenz)

Die Tankprobe ist das authentische Muster der Gesamtpartie vor der Abfüllung.

Die Anmeldung für die Prüfung der Tankprobe erfolgt mit einem ausgefüllten Anmeldeschein sowie 4 eindeutig gekennzeichneten Probeflaschen. Die DLG TestService prüft das Produkt sensorisch und analytisch. Die Bewertung erfolgt nach dem DLG-5-Punkte-Schema®.

Bei positivem Prüfergebnis (= Qualitätszahl ab 3,80)

Die DLG TestService vergibt einen vorläufigen positiven Prüfbescheid mit einer eindeutigen DLG-Kontrollnummer und die Möglichkeit, mit dem Gütezeichen „DLG Produkt-Zertifikat SEHR GUT“ (Qualitätszahl ab 3,80) auf der abgefüllten Flasche zu werben.

Der Anmelde kann nun, innerhalb einer 3-monatigen Frist, die Ware abfüllen und diese in Form eines Identitätsmusters zur endgültigen Verleihung anmelden (=Identitätsprüfung).

Bei negativem Prüfergebnis (= Qualitätszahl kleiner 3,80)

Die DLG TestService vergibt einen Prüfbescheid mit der Ablehnung. Es wird keine DLG-Kontrollnummer vergeben.

Abgefüllte Probe (Identität)

Eine Identitätsprobe ist eine für den Vertrieb fertig ausgestatte (mit Losnummer) abgefüllte Flasche. Sie ist in Ausstattung und Inhalt identisch mit der Ware, welche vermarktet wird.

Die Anmeldung für die Prüfung der Identitätsprobe erfolgt mit einem ausgefüllten Anmeldeschein sowie 6 eindeutig gekennzeichneten Probeflaschen. Die DLG TestService prüft das Produkt auf Identität mit der Charge der jeweiligen Kontrollnummer (bei erster Identitätsprobe wird die Identität zur Tankprobe überprüft). Die Partie muss identisch mit der Charge der Kontrollnummer sein (entscheidendes Kriterium ist die analytische Identität; gemäß der Toleranzgrenzen, siehe Anlage 3). Zusätzlich wird jede Identitätsprobe sensorisch geprüft. Wird festgestellt, dass die Identitätsprobe sensorisch einwandfrei ist

(Qualitätszahl: größer oder gleich 3,30 Punkte), wird der Wein nicht abgelehnt.

Bei positivem Prüfergebnis: Bestätigung der Identität

Liegt eine Identität (gem. Toleranzgrenzen, siehe Anlage 3) vor, und es wird keine sensorische Abweichung festgestellt, wird das Gütezeichen endgültig verliehen und der Wein darf mit dem DLG Produkt-Zertifikat und der jeweiligen DLG-Kontrollnummer vermarktet werden.

Bei negativem Prüfergebnis: Keine Bestätigung der Identität:

Liegt keine Identität vor (gem. Toleranzgrenzen, siehe Anlage 3) und / oder wurde eine sensorische Abweichung festgestellt, darf das Produkt nicht mit dem DLG Produkt-Zertifikat vermarktet werden. Der negative Prüfbescheid erhält auch eine Begründung der Ablehnung.

Definition einer Teilabfüllung
(Los)

Eine Teilabfüllung (Los) ist die Menge der Gebinde (Flaschen oder Packungen) mit gleicher Nennfüllmenge, gleicher Aufmachung und gleicher Herstellung, die am selben Ort als geschlossener Posten ohne Unterbrechung, durch Grundreinigung und/oder Abfüllung anderer Produkte, abgefüllt bzw. verpackt wird.

Teilabfüllungen

Wurde für die erste Teilabfüllung (erste Identitätsprobe) einer Partie das „DLG Produkt-Zertifikat SEHR GUT“ verliehen (gemäß Ablauf oben), müssen alle weiteren Teilabfüllungen (Lose) mit der Charge der vergebenen Kontrollnummer identisch sein. Entscheidendes Kriterium ist die analytische Identität (gemäß der Toleranzgrenzen, siehe Anlage 3). Zusätzlich wird jede Teilabfüllung sensorisch geprüft. Wird eine sensorische Abweichung festgestellt, wird die Teilabfüllung abgelehnt. Jede Freigabe für eine Teilabfüllung erfolgt erst nach der Identitätsprüfung.

Es ist untersagt, Teilabfüllungen in den Verkehr zu bringen, welche nicht auf Identität geprüft und freigegeben worden sind.

Anmeldezahl der Erzeugnisse

Der Teilnehmer kann beliebig viele Erzeugnisse anmelden.

Ausnahmegenehmigungen

Bei geringfügigen analytischen Abweichungen obliegt es der DLG TestService, Ausnahmegenehmigungen zu erteilen. Die Fälle müssen begründet und nachvollziehbar sein.

4. Anmeldeverfahren

Unter Beachtung der Hinweise hat der Teilnehmer für jedes Erzeugnis einen Anmeldeschein auszufüllen (s. Anlage 5). Es werden hier Informationen zu folgenden Punkten abgefragt: Anmelder, Abfüller und Erzeuger, Probe (Jahrgang, Rebsorte usw.) sowie Probenart, analytische Werte der eingereichten Probe.

Die Anmeldescheine sind bei der DLG TestService GmbH, Competence Center Food & Beverage, Wöllsteiner Strasse 16, D-55599 Gau-Bickelheim (E-Mail info@dlgts.com) anzufordern. Sämtliche im Anmeldeschein erforderlichen Angaben sind von dem Anmelder gewissenhaft zu beantworten. Die von ihm gemachten Angaben sind für ihn verbindlich. Der Anmeldeschein ist von dem Anmelder zu unterschreiben; gleichzeitig werden damit die Prüfbestimmungen für das „DLG Produkt-Zertifikat“ vom Anmelder anerkannt.

Es werden mehrere Prüftermine angeboten. Die Anmeldung erfolgt durch das Versenden von 6 Probeflaschen zusammen mit dem ausgefüllten Anmeldeschein an die o.g. Adresse.

5. Gebühren

Für die Verwendung des Gütezeichens „DLG Produkt-Zertifikat SEHR GUT“ in der Etikettierung wird eine Schutzgebühr erhoben. Die Gebühren verstehen sich für Anmeldungen aus Deutschland zuzüglich der gesetzlichen MwSt. Sie sind erst nach Erhalt einer Rechnung zu bezahlen.

6. Probenversand

Für die Teilnahme an der Prüfung sind von jedem angemeldeten Erzeugnis je 6 eindeutig markierte Flaschen als Proben kostenlos zur Verfügung zu stellen. Die Proben werden von den Anmeldern zusammen mit dem Anmeldeschein direkt an die DLG TestService eingesandt. In Ausnahmefällen können durch einen Beauftragten der DLG TestService die Proben im Betrieb des Teilnehmers entnommen werden. Auf eingesandte / entnommene Proben inkl. Leergut und Verpackung hat der Teilnehmer keinen Rückerstattungs- und Ersatzanspruch. Es werden nur verzollte und frei Haus an die Adresse des Veranstalters zugestellte Proben angenommen.

7. Probenaufstellung und Bewertung

Die Probenfolge wird u.a. nach den Parametern Erzeugnisart, Geschmacksrichtung, Qualitätsstufe (bei Wein), Rebsorte, Jahrgang und analytischen Werten (Alkohol, Restzucker, Säure) gebildet. Besondere Erzeugnisgruppen (z. B. Barrique) können jeweils durch eine gesonderte Prüfgruppe verkostet werden. Die Proben werden verdeckt verkostet, d. h. ohne dass der Hersteller bekannt ist. Die Beurteilung erfolgt nach dem DLG-5-Punkte-Schema®.

Das Endergebnis wird dem Anmelder in einem Prüfbescheid mitgeteilt.

8. Prüfer

Zur sensorischen Bewertung der Qualität der eingereichten Proben bildet die DLG TestService neutrale, unabhängige Prüfkommisionen. Diese bestehen aus 4 Sachverständigen (Prüfer). Im Einzelfall ist die Prüfung auch mit 3 Prüfern möglich. Die Prüfer müssen im Besitz des DLG-Sensorik-Zertifikats für Wein & Sekt oder einer vergleichbaren Qualifikation sein. Die Sachverständigen stammen aus der Weinwirtschaft und den damit verbundenen Bereichen und werden von der DLG TestService aufgrund ihrer Kenntnisse, Fähigkeiten und Erfahrungen ernannt und eingesetzt.

9. Chem. Untersuchungen / besondere önologische Anforderungen

Die physikalisch-chemischen Untersuchungen erfolgen im Unterauftrag durch ein akkreditiertes und durch die DLG TestService zugelassenes Labor. Auf Anfrage wird dem Kunden die aktuelle „Liste der zugelassenen Unterauftragnehmer“ zur Verfügung gestellt.

Bei jedem Los wird eine kleine Handelsanalyse (siehe Anlage 2) nach akkreditierter Prüfmethode durchgeführt.

In Verdachtsfällen und zum Zwecke des Ausschlusses von Weinverfälschungen bzw. des Einsatzes unlauterer Verfahren können zusätzliche Laboruntersuchungen der Partien durchgeführt werden.

Es wird ausdrücklich darauf hingewiesen, dass der Einsatz von Sorbinsäure ausgeschlossen ist.

Folgende Allergene dürfen nicht nachweisbar sein: Kasein, Ovalbumin und Lysozym (Nachweisgrenze 0,25 mg/l nach ELISA-Test). Die Ermittlung des Gehaltes an freier schwefliger Säure erfolgt grundsätzlich nach direkter jodometrischer Titration unter Abzug der Reduktone (siehe Anlage 2).

10. Preisvergabe

Die vorläufige Verleihung erfolgt auf Grundlage der Tankprobe (Referenz). Die endgültige Verleihung des „DLG-Produkt-Zertifikates SEHR GUT“ erfolgt auf Grundlage der abgefüllten Probe (Identität). Bedingung ist, dass die abgefüllte Probe und die Tankprobe analytisch identisch sind (Vgl. Anlage 3). Der Anmelder erhält für jedes ausgezeichnete Erzeugnis einen positiven Prüfbescheid in Verbindung einer DLG-Kontrollnummer und das Recht, das DLG-Produkt-Zertifikat in der Etikettierung gegen eine Schutzgebühr zu verwenden. Bei Weitergabe an Dritte muss der Prüfbescheid vollständig sein. Die DLG TestService-Zertifizierungsstelle veröffentlicht ein Verzeichnis der zertifizierten Produkte und deren Anmelder (= Kunde).

Beschwerden an Preisträger

Die Teilnehmer werden verpflichtet, eingehende Beschwerden bzw. Beanstandungen zu untersuchen. Die entsprechenden Aufzeichnungen bezüglich der Konformität zertifizierter Produkte mit den Kriterien der jeweiligen Zertifizierung und daraus folgenden Maßnahmen sind zu führen und aufzubewahren sowie der DLG TestService auf Anforderung zugänglich zu machen.

Werbung mit erzielten Preisen

Werbung für ausgezeichnete Produkte

Die Werbung ist freiwillig und zulässig mit

- 1.) dem Gütezeichen (DLG Produkt-Zertifikat) am Produkt
- 2.) textlichen Hinweisen auf das Gütezeichen (DLG Produkt-Zertifikat).

Das Gütezeichen kann auf den Flaschen des prämierten Loses verwendet werden. Zahlenmäßig ist das Gütezeichen auf den im Anmeldeschein und Prüfbescheid genannten Flaschenbestand beschränkt.

Zulässige Arten des Einsatzes des Zeichens

Das Gütezeichen „DLG Produkt-Zertifikat“ (siehe Muster Deckblatt) wird nach einer verbindlichen Reprovorlage hergestellt, die der Anmelder zusammen mit der Verleihungsbestätigung erhält. Das Zeichen besteht aus der Medaille „DLG Sehr Gut“, welche auf dem Vorderetikett angebracht wird, sowie immer einer Kontrollnummer auf der Rückseite, welche eine eindeutige Zuordnung zum geprüften Los ermöglicht. Die Kontrollnummer kann entweder unterhalb eines von der DLG TestService bereitgestellten QR-Codes oder in räumlicher Nähe zu den Pflichtangaben (auf dem Etikett) aufgedruckt werden. Weitere Informationen zur Verwendung des Zeichens sind Anlage 4 zu entnehmen. Das Höhe-/ Breiteverhältnis darf nicht verändert werden. Die Farbvorgabe ist einzuhalten. Textliche Hinweise auf das Gütezeichen dürfen auf der Verpackung eines ausgezeichneten Erzeugnisses, auf Getränkekartons, bei Preisangeboten, in Anzeigen, Beilagen, Briefköpfen gegeben werden. Das Zeichen darf außerhalb der genannten Möglichkeiten nicht verwendet werden.

Irreführungsverbot

Bei den Werbemaßnahmen ist darauf zu achten, dass alles vermieden wird, was zur Irreführung Anlass geben könnte. Alle Angaben müssen dem Wettbewerbsrecht entsprechen. Die Verantwortung hierfür trägt allein der Teilnehmer oder dessen Rechtsnachfolger.

11. Schadensersatzansprüche

Schadenersatzansprüche, soweit auf Fahrlässigkeit zurückzuführen, sind ausgeschlossen.

12. Ausschluss

Bei der Anmeldung

Unrichtige Angaben schließen das betreffende Erzeugnis von dem Verfahren aus.

Nach der Preisvergabe

Das Gütezeichen wird unter Vorbehalt vergeben. Das Gütezeichen kann aberkannt werden, wenn der Teilnehmer gegen diese Prüfbestimmungen verstößt.

Fällt zu einer Teilfüllung bei Erzeugnissen die Identitätsprüfung negativ aus, so kann der Veranstalter das erzielte Gütezeichen für die betreffende und jede weitere Teilfüllung aberkennen. Dies ist ebenfalls der Fall, wenn Teilabfüllungen (Lose) in Verkehr gebracht werden, ohne dass diese geprüft und freigegeben wurden.

In den unter „Bei der Anmeldung“ und „Nach der Preisvergabe“ genannten Fällen haben der Veranstalter oder deren Beauftragte das Recht, die Richtigkeit der vom Teilnehmer bei der Anmeldung gemachten Angaben durch Einsicht in die Kellerbücher und sonstige Geschäftsunterlagen zu überprüfen.

Überwachung

Für eine Nachprüfung (z.B. Verdachtsfälle, Beanstandungen) darf die DLG TestService zu einem ausgezeichneten Los bis zu sechs weitere Probeflaschen beim Anmelder unangemeldet und kostenlos entnehmen oder bei dessen Abnehmern kaufen. Die Nachprüfung kann aus einer sensorischen und/oder analytischen Untersuchung bestehen. Ergibt die Nachprüfung einen Verstoß gegen diese Prüfbestimmungen, so erlischt die Berechtigung zur Führung des Gütezeichens. Die Kosten für die Untersuchung sind vom Teilnehmer zu tragen.

Beschwerde/Einspruchsverfahren

Einsprüche bzw. Beschwerden, die schriftlich oder telefonisch eingehen, werden nach internen Regeln der DLG TestService bearbeitet. Der Beschwerdeführer erhält die endgültige Entscheidung in schriftlicher Form.

13. Schlussbestimmung

Der Teilnehmer muss der DLG TestService unverzüglich über Veränderungen informieren, welche die Zertifizierungsanforderung beeinträchtigen könnten.

Mit der Unterschrift auf dem Anmeldeschein sind die Bestimmungen für den Anmelder rechtsverbindlich. Die Beschreibung des Rechtsweges ist ausgeschlossen.

Anlage 1 :

Kurzbeschreibung des Konzeptes der Zertifizierung von Weinpartien zum DLG Produkt-Zertifikat

1. Tankprobe (Referenz)

Sensorische Bewertung und analytische Untersuchung

= Prüfbescheid (falls Anforderungen erfüllt = vorläufige Vergabe des Gütezeichens in Verbindung der vergebenen DLG-Kontrollnummer und Füllfreigabe)

2. Abgefüllte Probe (Identität)

Überprüfung der Identität zwischen der zugehörigen Referenzprobe und Identitätsprobe (gleiche DLG-Kontrollnummer).

= Prüfbescheid (falls Identität bestätigt = Endgültige Vergabe des Gütezeichens und Freigabe zu Vermarktung mit dem „DLG Produkt-Zertifikat“ unter der jeweiligen DLG-Kontrollnummer.

3. Weitere Identitätsprobe (weitere Teilabfüllungen/ abgefülltes, vermarktbare Muster)

Überprüfung der Identität zu der Charge der jeweiligen Kontrollnummer.

= Prüfbescheid (falls Identität bestätigt und Anforderungen erfüllt = Freigabe zu Vermarktung mit dem „DLG Produkt-Zertifikat“) unter der jeweiligen DLG-Kontrollnummer.

Anlage 2:**Analysenparameter**

Analysenparameter	Methode(n)	Grundlage
Kleine Handelsanalyse		
Vorhandener Alkohol [g/l]	NIR; Referenzmethode: Destillation	LWK 2.9; Referenzmethode: VO(EWG)2676/90-3 bzw. OIV-MA-AS-312-01A
Vorhandener Alkohol [Vol%]	Berechnet	
Gesamtalkohol [g/l]	Berechnet	LWK 1.1
Gesamtalkohol [Vol%]	Berechnet	
Gesamtextrakt [g/l]	Tabarié	LWK 3.3
verg. Zucker [g/l]	HPLC; Enzymatik (beides Referenzmethoden)	OIV-MA-AS311-03; OIV-MA-AS311-02
Glucose [g/l]	HPLC; Enzymatik (beides Referenzmethoden)	OIV-MA-AS311-03; OIV-MA-AS311-02
Fructose [g/l]	HPLC; Enzymatik (beides Referenzmethoden)	OIV-MA-AS311-03; OIV-MA-AS311-02
Saccharose [g/l]	HPLC; Enzymatik (beides Referenzmethoden)	OIV-MA-AS311-03; OIV-MA-AS311-02
Gesamtsäure, ber. als WS [g/l]	Potentiometrische Titration	VO(EWG)2676/90-13 bzw. OIV-MA-AS-313-01
pH-Wert	Potentiometrie	VO(EWG)2676/90-24 bzw. OIV-MA-AS-313-01
Freie SO ₂ [mg/l]	Jodometrie	OIV-MA-AS323-04B
Gesamte SO ₂ [mg/l]	Jodometrie; Photometrie Referenzmethode: Destillation	OIV-MA-AS323-04B; LKW 7.7 Referenzmethode: OIV-MA-AS323-04A
Reduktone [mg/l]	Jodometrie	OIV-MA-AS323-04B
Relative Dichte d _{20/20}	Biegeschwinger	OIV-MA-AS2-01A
Zusätzliche Parameter (Auszug)		
CO ₂	Mehrfach-Volumen-Expansion	LWK 9.3
Sorbinsäure [mg/l]	HPLC	OIV-MA-AS313-20
Allergene		
Ovalbumin	ELISA	Geeignetes Testkit (z.B. Ovalbumin-E nutri Linea)
Lysozym	ELISA	Geeignetes Testkit (z.B. Lysozym E nutri Linea)
Kasein	ELISA	Geeignetes Testkit (z.B. Casein-E nutri Linea)

OIV (Internationale Organisation für Rebe und Wein); LWK (Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz)

Anlage 3:

Bewertungsgrundlagen

Die Vergleichbarkeit der Analysenwerte wird gewährleistet durch gleiche Analysenmethodik.

A) Toleranzgrenzen für die Identitätsprüfung

Dichte:

- Für Produkte mit einem Restzuckergehalt von unter 45,0 g/l darf die Dichteabweichung 0,0005 betragen.
- Für Produkte mit einem Restzuckergehalt ab 45,0 g/l darf die Dichteabweichung 0,0006 betragen.

B) Messunsicherheiten

Die angewendeten laborinternen Messunsicherheiten können bei der DLG-TestService-Zertifizierungsstelle erfragt werden.

C) Gesetzliche Vorgaben

Gesetzliche Grenzwerte für unter „Zulassung“ aufgeführte Erzeugnisse sind einzuhalten; bei Nichteinhaltung wird die Probe als „nicht bestanden“ beurteilt und kein DLG-Produkt-Zertifikat verliehen.

Anlage 4 :

Teil A – DLG SEHR GUT

Informationen zur Verwendung des Siegels „DLG-Weintest: Sehr Gut“

Vorlage
Vierfarbsatz



Vorlage
Sonderfarbe Gold
oder
Heißfolienprägung
Gold*

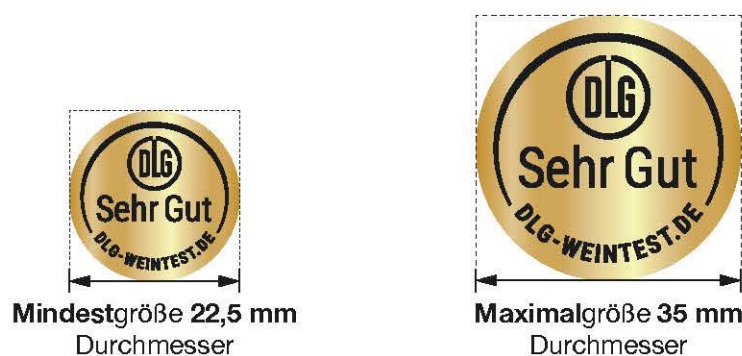
Bitte beachten!

**Es dürfen nur die Original-Vorlagen verwendet werden.
Die darin enthaltenen Gestaltungselemente dürfen nicht verändert werden.**

Das Siegel „DLG-Weintest: Sehr Gut“ kann im Vierfarbsatz umgesetzt werden
(siehe oben links).

Wenn es die Gestaltung der Produktausstattung erlaubt,
kann das Siegel „DLG-Weintest: Sehr Gut“ auch in einer Sonderfarbe Metallic-Gold
(Pantone 871 C) oder in einer goldenen Heißfolienprägung
(glänzend oder matt) umgesetzt werden.

**Das Siegel „DLG-Weintest: Sehr Gut“ darf in das Etikett integriert werden,
aber auch als zusätzliches Etikett auf der Flasche angebracht werden.**



**Die angegebenen Mindest- und Maximalgrößen dürfen nur mit Zustimmung
der DLG unter- bzw. überschritten werden!**

*Die Vorlage muss jeweils der in der Produktausstattung angelegten Sonderfarbe Metallic-Gold
oder ggf. Heißfolienprägung angepasst und auf die technischen Voraussetzungen des Drucks
eingestellt werden (Überdrucken oder Überfüllungen).

**Bitte stimmen Sie den Einsatz
des Siegels „DLG-Weintest: Sehr Gut“ mit uns ab.**

Anlage 4:

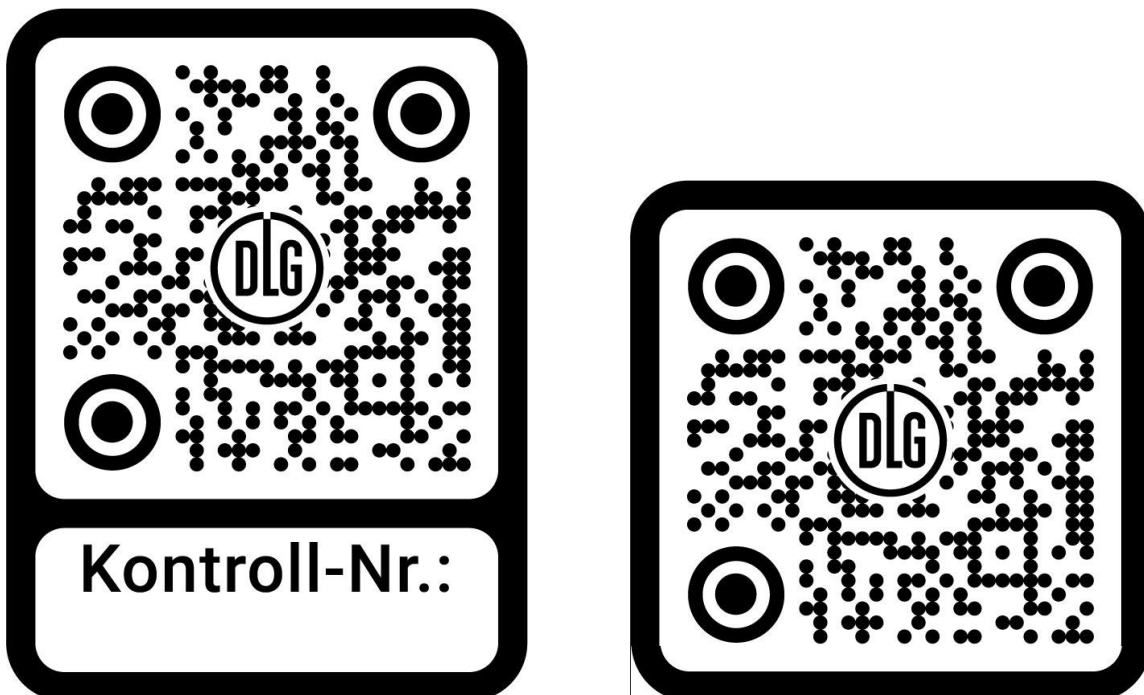
Teil B – QR-Code

Die Mindestgröße des QR-Codes beträgt 1,5 cm; das Höhe-Breite-Verhältnis darf nicht verändert werden.

Originalgröße:



Vergrößerung:



Die abgebildeten QR-Codes sind Muster!!!

Anlage 5:

Anmeldeschein



ANMELDUNG DLG Produkt-Zertifikat
für Wein, Sekt und Perlwein



<p>Anmelder</p> <p>Firma: <input style="width:90%;" type="text"/></p> <p>Ansprechpartner: <input style="width:90%;" type="text"/></p> <p>Straße: <input style="width:90%;" type="text"/></p> <p>PLZ/Ort: <input style="width:90%;" type="text"/></p> <p>Land: <input style="width:90%;" type="text"/></p> <p>Tel.: <input style="width:90%;" type="text"/></p> <p>Email: <input style="width:90%;" type="text"/></p> <hr/> <p>Probenbezeichnung</p> <p>Jahrgang: <input style="width:90%;" type="text"/></p> <p>Rebsorte(n): <input style="width:90%;" type="text"/></p> <p>Lage: <input style="width:90%;" type="text"/></p> <p>Anbaugebiet: <input style="width:90%;" type="text"/></p> <p>Land: <input style="width:90%;" type="text"/></p> <p>Markenname und ggf. weitere Angaben: <input style="width:90%;" type="text"/></p> <p>Erzeugnisart: <input style="width:90%;" type="text"/></p> <p>Weinkategorie: <input style="width:90%;" type="text"/></p> <p>Weinart: <input style="width:90%;" type="text"/></p> <p>Qualitätsstufe: <input style="width:90%;" type="text"/></p> <p>Geschmacksrichtung: <input style="width:90%;" type="text"/></p> <p>Los-/Wein-Nr.: <input style="width:90%;" type="text"/></p> <p>AP-Nummer: <input style="width:90%;" type="text"/></p> <hr/> <p>Analytische Werte</p> <table style="width:100%;"> <tr> <td style="width:15%;"><input style="width:80%;" type="text"/></td> <td style="width:10%;">g/l</td> <td style="width:75%;">vorhandener Alkohol</td> </tr> <tr> <td><input style="width:80%;" type="text"/></td> <td>% vol</td> <td></td> </tr> <tr> <td><input style="width:80%;" type="text"/></td> <td>g/l</td> <td>vergärbare Zucker</td> </tr> <tr> <td><input style="width:80%;" type="text"/></td> <td>g/l</td> <td>Gesamtsäure ber. als Weinsäure</td> </tr> <tr> <td><input style="width:80%;" type="text"/></td> <td>mg/l</td> <td>freies Schwefeldioxid (ohne Reduktone)</td> </tr> <tr> <td><input style="width:80%;" type="text"/></td> <td>mg/l</td> <td>Reduktone</td> </tr> <tr> <td><input style="width:80%;" type="text"/></td> <td>mg/l</td> <td>gesamtes Schwefeldioxid</td> </tr> <tr> <td><input style="width:80%;" type="text"/></td> <td></td> <td>relative Dichte d 20/20</td> </tr> </table>	<input style="width:80%;" type="text"/>	g/l	vorhandener Alkohol	<input style="width:80%;" type="text"/>	% vol		<input style="width:80%;" type="text"/>	g/l	vergärbare Zucker	<input style="width:80%;" type="text"/>	g/l	Gesamtsäure ber. als Weinsäure	<input style="width:80%;" type="text"/>	mg/l	freies Schwefeldioxid (ohne Reduktone)	<input style="width:80%;" type="text"/>	mg/l	Reduktone	<input style="width:80%;" type="text"/>	mg/l	gesamtes Schwefeldioxid	<input style="width:80%;" type="text"/>		relative Dichte d 20/20	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;"> <p align="center">DLG-Auftragsnummer <small>wird von der DLG TestService ausgefüllt</small></p> </div> <p>DLG-Kontrollnummer: <input style="width:90%;" type="text"/></p> <hr/> <p>Abfüller <small>(wenn abweichend)</small></p> <p>Firma: <input style="width:90%;" type="text"/></p> <p>Gültigkeitsdauer des Zertifikates "QM-Wein": <input style="width:90%;" type="text"/></p> <p>Erzeuger <small>(wenn abweichend)</small></p> <p>Firma: <input style="width:90%;" type="text"/></p> <p>Gültigkeitsdauer des Zertifikates "QM-Wein": <input style="width:90%;" type="text"/></p> <hr/> <p><input type="checkbox"/> Tankprobe (Referenzprobe)</p> <p>Chargengröße: <input style="width:80%;" type="text"/> Liter</p> <p><input type="checkbox"/> Abgefüllte Probe</p> <p>Diese Probe wurde bereits als Tankprobe geprüft <input type="checkbox"/></p> <p>DLG-Auftrags-Nr. der Tankprobe: <input style="width:80%;" type="text"/></p> <p>Anzahl Gebinde im Los: <input style="width:80%;" type="text"/> Stück</p> <p>Gebindegröße: <input type="checkbox"/> 1,0l <input type="checkbox"/> 0,75l <input type="checkbox"/> sonstiges: <input style="width:80%;" type="text"/></p> <p>Abfülldatum: <input style="width:80%;" type="text"/></p> <p>Verkaufsstätte: <input style="width:80%;" type="text"/></p> <p><input type="checkbox"/> REWE Verkehrsfähigkeitsbescheinigung erstellen</p> <hr/> <p>Kommentar:</p> <div style="border: 1px solid black; height: 100px; width: 100%;"></div> <hr/> <p><small>Mit der Anmeldung erkennen wir die aktuell gültige Prüfbestimmung für das DLG Produkt-Zertifikat an. Wir versichern, dass die vorgestellte Probe eine Durchschnittsprobe des Loses darstellt und der eingereichte Artikel unter Einhaltung aller gesetzlichen Bestimmungen hergestellt und bezeichnet ist. Die eingereichte Probe ist identisch mit dem Artikel, der in Verkehr gebracht wird.</small></p> <hr/> <p style="text-align: right;">Unterschrift</p> <div style="border: 1px solid black; width: 100%; height: 30px; margin-top: 5px;"></div> <p>Ort, Datum</p>
<input style="width:80%;" type="text"/>	g/l	vorhandener Alkohol																							
<input style="width:80%;" type="text"/>	% vol																								
<input style="width:80%;" type="text"/>	g/l	vergärbare Zucker																							
<input style="width:80%;" type="text"/>	g/l	Gesamtsäure ber. als Weinsäure																							
<input style="width:80%;" type="text"/>	mg/l	freies Schwefeldioxid (ohne Reduktone)																							
<input style="width:80%;" type="text"/>	mg/l	Reduktone																							
<input style="width:80%;" type="text"/>	mg/l	gesamtes Schwefeldioxid																							
<input style="width:80%;" type="text"/>		relative Dichte d 20/20																							

DLG TestService GmbH, Weissteiner Straße 16, D-55599 Gau-Bischoheim, Tel. +49 (0) 6701 200 35 0, Fax +49 (0) 6701 200 35 10, info@dlgts.com

Den Proben bitte das Anmeldeformular beilegen.