



# Bedingungen für das DLG-Sensorik-Zertifikat

für sensorische Sachverständige

Gültig ab: Mai 2007

## 1. Grundsatz

- Die hier vorliegenden Bedingungen regeln die Voraussetzungen und Anforderungen für den Erwerb des DLG-Sensorik-Zertifikats für sensorische Sachverständige.
- Das DLG-Sensorik-Zertifikat ist ein Dokument der DLG-Zertifizierungsstelle, die dafür gemäß DIN EN ISO/IEC 17024:2003 akkreditiert ist.
- Alle Interessenten aus der Lebensmittelbranche haben die Möglichkeit, an der produktspezifischen Personalzertifizierung "DLG-Sensorik-Zertifikat" teilzunehmen.
- Die Teilnahme am Qualifikationstest ist nur bis zum 64. Lebensjahr möglich.
- Das DLG-Sensorik-Zertifikat weist den Inhaber als qualifizierten sensorischen Sachverständigen aus. Darüber hinaus kann dieses Zertifikat als Nachweis anerkannter Personalqualifikation im Rahmen der Qualitätsmanagementsystem-Zertifizierung nach DIN EN ISO 9001:2000 gelten.
- Die Zertifizierung setzt die erfolgreiche Teilnahme am Qualifikationstest voraus und wird dem Teilnehmer mit dem DLG-Sensorik-Zertifikat bescheinigt.
- Die Zulassung zum Qualifikationstest setzt grundsätzlich die Teilnahme an einem Grundlagen- und Fortgeschrittenen-Seminar voraus.  
Solche Seminare werden z.B. von der DLG-Akademie organisiert und in Zusammenarbeit mit Dritten angeboten. Die Teilnehmer dieser Seminare erhalten eine Teilnahmebescheinigung.  
Gleichwertige sensorische Ausbildungen anderer Institutionen oder regelmäßige sensorische Betriebspraxis werden bei Nachweis anerkannt. Sofern kein Nachweis vorliegt (Bsp. Teilnahmebescheinigung über Sensorik-Schulung) wird auch eine Bestätigung durch den Arbeitgeber per Unterschrift anerkannt. Ist der Teilnehmer des Qualifikationstests selber Firmeninhaber bzw. Geschäftsführer wird durch seine eidesstattliche Unterschrift bestätigt, dass die Zulassungsbedingungen erfüllt sind.

## 2. Zuständigkeiten

### 2.1 Prüftermin und –zeitraum

Den Prüftermin und den Prüfzeitraum für den Qualifikationstest setzt die DLG-Zertifizierungsstelle fest.

### 2.2 Prüf- und Vergabebedingungen

Allgemeine Prüf- und Vergabebedingungen werden vom Lenkungsausschuss der DLG-Zertifizierungsstelle festgelegt. Produktspezifische Prüf- und Vergabebedingungen werden von den jeweiligen Fachausschüssen vorgeschlagen und vom Lenkungsausschuss verabschiedet.

### 2.3 Prüf- und Vergabekommission

Für die Auswertung des Qualifikationstestes beruft die DLG-Zertifizierungsstelle eine Prüf- und Vergabekommission. Ihr gehören mindestens drei Personen an:

- mindestens zwei ehrenamtliche, aktiv im Berufsleben stehende, Sachverständige, davon
  - ein Sachverständiger aus Wissenschaft / Untersuchungsamt / Lehre  
und / oder
  - ein Sachverständiger des jeweiligen Fachausschusses/ der Kommission  
und / oder
  - ein Sachverständiger aus der Wirtschaft
- ein hauptamtlicher Vertreter der DLG

## 3. Prüfbedingungen

### 3.1 Prüfverfahren

Der Qualifikationstest umfasst fünf praktische Prüfaufgaben:

- A) Einfach beschreibende Prüfung: Grundgeschmacksarten
- B) Rangordnungsprüfung: Farb- oder Texturintensitäten oder einfach beschreibende Prüfung: Riechstoffe
- C) Rangordnungsprüfung: Geschmacksintensitäten
- D) Dreiecksprüfung: Geschmacksunterschiede
- E) Beschreibende Prüfung mit integrierter Bewertung: DLG-5-Punkte- Prüfschema

### 3.2 Erläuterungen zu den Prüfverfahren

#### A) Erkennen der Grundgeschmacksarten

Prüfproben: Wässrige Lösungen

Das Erkennen der Grundgeschmacksarten erfolgt an mindestens sechs Prüflösungen. Alle vier Grundgeschmacksarten (süß, sauer, salzig und bitter) und das Lösungswasser müssen mindestens einmal vorkommen. Zusätzlich wird das Lösungswasser als Kontrollprobe K gereicht.

Aufgabe der Prüfperson: Die Geschmacksqualitäten sind zu beschreiben.

#### **B) Erkennen von Intensitätsunterschieden oder von Riechstoffen**

Prüfproben, alternativ: Farbstofflösungen, Modellkörper, Riechstoffe.

Bei der Rangordnungsprüfung mit Farbstofflösungen wird eine Farbreihe (z.B. rot oder gelb) mit mindestens sechs Farbintensitäten angeboten.

Aufgabe der Prüfperson: Für die Rangordnungsprüfung mit Farben oder Modellkörpern werden Reihen mit mindestens sechs Intensitäten vorgestellt. Die Proben sind nach steigender Intensität anzuordnen. In beiden Rangordnungsprüfungen kommen keine Proben mit gleicher Intensität vor.

Das Erkennen von Riechstoffen wird an fünf Riechproben vorgenommen. Die Wahl der Riechstoffe ist produktspezifisch.

Aufgabe der Prüfperson: Die Geruchsqualitäten sind zu beschreiben.

#### **C) Erkennen von Geschmacksintensitäten**

Prüfproben: Produktproben

Diese Rangordnungsprüfung umfasst vier bis sechs Produktproben, in denen unterschiedliche Konzentrationen eines Geschmacksstoffes eingearbeitet sind. Die Wahl der Geschmacksstoffe ist produktspezifisch. Die gewählte Geschmacksqualität kann bekanntgegeben werden, Proben gleicher Intensität sind ausgeschlossen.

Aufgabe der Prüfperson: Die Geschmacksintensitäten sind in aufsteigender Reihenfolge anzuordnen.

#### **D) Erkennen von Geschmacksunterschieden**

Prüfproben: Produktproben

Die Dreiecksprüfung besteht aus vier Dreiecken (Dreier-Proben-Gruppen). In jedem Dreieck sind zwei Proben identisch und eine ist anders. Die Wahl der Produktproben bzw. der einzuarbeitenden Geschmacksstoffe erfolgt produktspezifisch. Die Bekanntgabe der Geschmacksqualität ist ebenfalls produktabhängig.

Aufgabe der Prüfperson: In jedem der vier Dreiecke ist die andersschmeckende Probe festzustellen.

#### **E) Bewerten nach dem DLG-5-Punkte-Prüfschema**

Prüfproben: Produktproben

Bei der bewertenden Prüfung mit Skala ist die Anzahl der Proben produktspezifisch und hängt z.T. von der Anzahl der zu prüfenden sensorischen Prüfmerkmale ab. Zwecks Erkennung der Urteilstreue können auch Doppelproben dabei sein. Falls dies zutrifft, muss es bekannt gegeben werden.

Aufgabe der Prüfperson: Bewerten der Produktproben nach dem DLG-5-Punkte-Prüfschema.

### **4. Anforderungen**

Nach einem vom Lenkungsausschuss der DLG-Zertifizierungsstelle festgelegten Auswertungsschlüssel müssen insgesamt mindestens

70 % der möglichen Punkte erreicht werden.

Zusätzlich gelten folgende Mindestanforderungen bei den einzelnen Prüfaufgaben:

A) Einfach beschreibende Prüfung	50 %
B) Rangordnungsprüfung oder einfach beschreibende Prüfung	50 %
C) Rangordnungsprüfung	50 %
D) Dreiecksprüfung	50 %
E)*Beschreibende Prüfung mit integrierter Bewertung: DLG-5-Punkte-Prüfschema	80 %

Detaillierte Auswertungsrichtlinien sind den "Richtlinien für die Prüf- und Vergabekommission" zu entnehmen.

\*) Bei Brot, Wein & Sekt sind die Mindestanforderungen auf 70 % und bei Feinkost-erzeugnissen, Fertiggerichten und Tiefkühlkost auf 75 % festgesetzt.

### **5. Vergabebedingungen**

#### **5.1 Qualifikationstest**

Die vom Lenkungsausschuss der DLG-Zertifizierungsstelle festgelegten Mindestanforderungen müssen erfüllt werden. Bei Nichterfüllung der Mindestanforderungen kann der Qualifikationstest wiederholt werden. Die Wiederholung schließt das gesamte Testprogramm ein. Den Zeitpunkt dafür legt die DLG-Zertifizierungsstelle fest.

#### **5.2 Geltungsbereich**

Die Gültigkeit des DLG-Sensorik-Zertifikats ist auf die Produktgruppe begrenzt, für die das Zertifikat ausgestellt ist. Das Zertifikat ist personengebunden und somit nicht übertragbar.

### 5.3 Geltungszeitraum

Das DLG-Sensorik-Zertifikat hat einen Geltungszeitraum von 5 Jahren.  
Danach kann ein erneuter Qualifikationstest zum Erwerb des Sensorik-Zertifikats absolviert werden.

Bei Einschränkung der sinnesphysiologischen Fähigkeiten (z.B. bedingt durch Krankheit oder Unfall) erlischt die Gültigkeit automatisch.

Adressänderungen oder Branchenwechsel sind der DLG-Z-Stelle mitzuteilen.

### 5.4 Überwachung – Aberkennung

Inhaber eines Sensorik-Zertifikats müssen nach 3 Jahren den Nachweis ihrer sensorischen Tätigkeit (berufliche sensorische Tätigkeit) erbringen. Hierbei ist mindestens eine Teilnahme an einer sensorischen Produktprüfung\*) nachzuweisen. Wird der Nachweis nicht erbracht, wird das DLG-Sensorik-Zertifikat aberkannt.

Begriffsdefinition:

\*) Sensorische Produktprüfungen- Mindestinhalte:

Sensorische Produktprüfungen mit DLG-Prüfschema bzw. beschreibenden Prüfmethode nach DIN, ISO oder § 64 LFBG. Dies beinhaltet auch sensorische Produktprüfungen innerhalb einer Sensorik-Schulung.

### 7. Gebühren

Für alle Teilnehmer werden für den Qualifikationstest Gebühren erhoben. Die jeweils gültigen Gebühren sind den entsprechenden Ausschreibungen zu entnehmen.

### 8. Werbung

Das DLG-Sensorik-Zertifikat ist ein Zertifikat der DLG. Jede öffentliche Verwendung des Begriffes "DLG-Sensorik-Zertifikat" ist nur den zertifizierten Personen und nur zum Nachweis ihrer Qualifikation als sensorische Sachverständige erlaubt.

### 9. Beschwerdeverfahren

Einsprüche gegen Entscheidungen der DLG-Zertifizierungsstelle bedürfen der Schriftform. Der Beschwerdeeingang liegt beim Leiter der DLG-Zertifizierungsstelle. Dieser registriert die Beschwerde und gibt sie an den zuständigen Projektleiter weiter. Gelingt es diesem nicht, der Beschwerde abzuweichen, so wird in zweiter Instanz der Leiter der DLG-Zertifizierungsstelle und ggf. in dritter Instanz der Beschwerdebeauftragte des Lenkungsausschusses hinzugezogen. Die DLG-Zertifizierungsstelle teilt dem Beschwerdeführer die endgültige Entscheidung schriftlich mit.

### 10. DLG-Sensorik-Zertifikate

Von der DLG-Zertifizierungsstelle werden Qualifikationstests zum DLG-Sensorik-Zertifikat für folgende Produktgruppen angeboten:

- **Brot**
- **Feine Backwaren**
- **Süßwaren**
- **Getreidenährmittel**
- **Fleischerzeugnisse (Wurst)**
- **Fertiggerichte & Tiefkühlkost**
- **Feinkostzeugnisse**
- **Fisch & Seafood**
- **Mineral-, Quell- & Tafelwasser**
- **Bier**
- **Wein & Sekt b. A.**
- **Spirituosen**
- **Fruchtgetränke**
- **Milch**
- **Saure Milcherzeugnisse**
- **Sahne**
- **Butter**
- **Käse**
- **Frischkäse**
- **Speiseeis**