



Zertifizierungsstelle

Bedingungen für das  
**DLG-Sensorik-**  
**Zertifikat**  
für sensorische Sachverständige

Gültig ab 22.01.2015



## **Inhalt**

### **1. Grundsatz**

### **2. Zuständigkeiten**

- 2.1 Prüftermin und –zeitraum
- 2.3 Prüf- und Vergabekommission (PVK)

### **3. Prüfbedingungen**

- 3.1 Prüfverfahren
- 3.2 Erläuterungen zu den Prüfverfahren

### **4. Anforderungen**

### **5. Vergabebedingungen**

- 5.1 Qualifikationstest
- 5.2 Geltungsbereich
- 5.3 Geltungszeitraum

### **6. Gebühren**

### **7. Werbung**

### **8. Beschwerden und Einsprüche**

### **9. DLG-Sensorik-Zertifikate**

## **1. Grundsatz**

- Die 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 durch die Deutsche Akkreditierungsstelle (DAkkS) gemäß DIN EN ISO/IEC 17024:2012 akkreditiert ist.
- Alle Interessenten aus der Lebensmittelbranche haben die Möglichkeit, an der produktspezifischen Personenzertifizierung "DLG-Sensorik-Zertifikat" teilzunehmen.
- Voraussetzungen für die Zulassung zum Qualifikationstest sind:
  1. Kenntnisse über Prüfmethoden (Rangordnungsprüfung, Dreiecksprüfung, Erkennungsprüfung, Umgang mit dem DLG-5-Punkte-Prüfschema). Diese Methoden werden z.B. in SensorikSeminaren der DLG-Akademie vermittelt und trainiert. 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 anerkannt.
  2. Fundierte Produktkenntnisse im jeweiligen Produktbereich (Berufserfahrung).Beides muss der Teilnehmer vor Beginn des Qualifikationstests nachweisen (DLG-Formular „Anmeldeerklärung“). Ist der Teilnehmer des Qualifikationstests selber Firmeninhaber bzw. Geschäftsführer wird durch seine eidesstattliche Unterschrift bestätigt, dass die Zulassungsbedingungen erfüllt sind.
- Die Teilnahme am Qualifikationstest ist nur bis zum 64. Lebensjahr möglich.
- Die Zertifizierung setzt die erfolgreiche Teilnahme am Qualifikationstest voraus. Sie wird dem Teilnehmer mit dem DLG-Sensorik-Zertifikat bescheinigt.
- 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 9001:2008 gelten.

## **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 und produktspezifische Prüf- und Vergabebedingungen werden vom Lenkungsausschuss der DLG-Zertifizierungsstelle festgelegt.

### **2.3 Prüf- und Vergabekommission (PVK)**

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. Sie sollen aus den Bereichen Wissenschaft / Untersuchungsamt / Lehre und/ oder der Wirtschaft stammen. Sofern dem Qualifikationstest ein SensorikSeminar der DLG-Akademie vorausgegangen ist, soll ein Mitglied der PVK nicht als Referent an diesem Seminar beteiligt gewesen sein.
- ein hauptamtlicher Mitarbeiter der DLG-Zertifizierungsstelle.

### **3. Prüfbedingungen**

#### **3.1 Prüfverfahren**

Der Qualifikationstest umfasst fünf praktische Prüfaufgaben:

- A) Einfach beschreibende Prüfung: Grundgeschmacksarten
- B) Rangordnungsprüfung mit Farb- oder Texturintensitäten oder einfach beschreibende Prüfung mit Riechstoffen
- C) Rangordnungsprüfung: Geschmacks- oder Aromenintensitäten
- D) Dreiecksprüfung: Geschmacks- oder Aromenunterschiede
- E) Beschreibende Prüfung mit integrierter Bewertung nach DLG-5-Punkte-Prüfschema

#### **3.2 Erläuterungen zu den Prüfverfahren**

##### ***A) Einfach beschreibende Prüfung: Grundgeschmacksarten***

Prüfproben: Wässrige Lösungen

Das Erkennen der Grundgeschmacksarten erfolgt an mindestens sechs Prüflösungen. Die 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) Rangordnungsprüfung mit Farb- oder Texturintensitäten oder einfach beschreibende Prüfung mit 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) Rangordnungsprüfung: Geschmacks- oder Aromenintensitäten***

Prüfproben: Produktproben oder wässrige Lösungen

Diese Rangordnungsprüfung umfasst vier bis sechs Produktproben, in denen unterschiedliche Konzentrationen eines Geschmacksstoffes oder Aromas eingearbeitet sind. Die Wahl der Geschmacksstoffe bzw. Aromen ist produktspezifisch. Die gewählte Geschmacks- oder Aromenqualität kann bekanntgegeben werden, Proben gleicher Intensität sind ausgeschlossen.

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

##### ***D) Dreiecksprüfung: Geschmacks- oder Aromenunterschiede***

Prüfproben: Produktproben

Die Dreiecksprüfung besteht aus vier Dreiecken (Dreier-Proben-Gruppen). In jedem Dreieck sind zwei Proben identisch und eine ist abweichend. Die Wahl der Produktproben bzw. der einzuarbeitenden Geschmacksstoffe bzw. Aromen erfolgt produktspezifisch. Die gewählte Geschmacks- oder Aromenqualität kann bekanntgegeben werden

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

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

Prüfproben: Produktproben

Bei der bewertenden Prüfung mit Skale 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 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 mit DLG-5-Punkte-Prüfschema | 80 % |

Bei Brot, Wein & Sekt sind die Mindestanforderungen auf 70 % und bei Feinkosterzeugnissen, Fertiggerichten, und Tiefkühlkost (incl. Fisch & Seafood) auf 75 % festgesetzt.

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

## **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 das 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. Eine Rezertifizierung ist bei Erfüllung der Anforderungen unter Ziff. 1 möglich; hierfür muss der Zertifikatsinhaber rechtzeitig vor Ablauf des Zertifikates erneut den Qualifikationstest im jeweiligen Produktbereich erfolgreich absolvieren.

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

Adressänderungen oder Branchenwechsel sind der DLG-Zertifizierungsstelle mitzuteilen.

## **6. Gebühren**

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

## **7. 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.

## **8. Beschwerden und Einsprüche**

Beschwerden und Einsprüche gegen Entscheidungen der DLG-Zertifizierungsstelle bedürfen der Schriftform. Der Eingang liegt beim Leiter der DLG-Zertifizierungsstelle. Dieser registriert Beschwerden und Einsprüche und gibt sie an den zuständigen Projektleiter weiter. Gelingt es diesem nicht, dem abzuhelpfen, 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 Teilnehmer die endgültige Entscheidung schriftlich mit.

## **9. DLG-Sensorik-Zertifikate**

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

- Brot
- Feine Backwaren
- Getreidenährmittel
- Süßwaren
- Convenience-Food (tierische und pflanzliche Erzeugnisse in Form von Fertiggerichten, Tiefkühlkost und Feinkost, incl. Fisch & Seafood)
- Fleischerzeugnisse (Schinken und Wurst, SB-Frischfleisch)
- Milch und Milchprodukte (saure Milcherzeugnisse, Sahne, Butter, Käse, Frischkäse, Speiseeis)
- alkoholhaltige und alkoholfreie Getränke (z.B. Bier, Spirituosen, Frucht- und Erfrischungsgetränke, Fruchtweine, Mineral-, Quell- & Tafelwasser)
- Wein, Sekt, Perlwein
- Speiseöle