



Zertifizierungsstelle

**Internationales
DLG-Sensorik-Zertifikat**
für sensorische Sachverständige

Vergaberichtlinien

Gültig ab 20.09.2022

1. Generelles

Diese Vergaberichtlinien gelten für das Internationale DLG-Sensorik-Zertifikat. Es wird von der DLG-Zertifizierungsstelle verliehen und steht allen Interessierten aus der Lebensmittelbranche offen.

Für die Zulassung gelten Vorbedingungen. Sie benötigen:

- Kenntnisse über die gängigen Prüfmethode n wie Rangordnungsprüfung, Dreiecksprüfung, Erkennungsprüfung und den Umgang mit dem DLG-5-Punkte-Prüfschema®. Diese Methoden werden z.B. in den ProfiSeminaren der DLG-Akademie vermittelt und trainiert. Gleichwertige sensorische Ausbildungen anderer Institutionen oder regelmäßige sensorische Betriebspraxis erkennen wir an. Sofern kein Nachweis vorliegt (z.B. in Form einer Teilnahmebescheinigung über eine Sensorik-Schulung) wird auch eine Bestätigung durch den Arbeitgeber bzw. Seminartrainer (bei Fachschulen, Hochschulen) anerkannt.
- Fundierte Produktkenntnisse im jeweiligen Produktbereich.

Beides müssen Sie vor Beginn des Abschlusstests mit dem Formular „Anmeldeerklärung“ bestätigen. Mit diesem Formular bestätigen Sie auch, dass Sie diese Vergaberichtlinien zur Kenntnis genommen haben und als Vertragsbestandteil akzeptieren.

Nach der erfolgreichen Teilnahme am der Abschlusstest wird das internationale DLG-Sensorik-Zertifikat verliehen.

Das DLG-Sensorik-Zertifikat weist Sie als qualifizierte/n sensorische/n Sachverständige/n im jeweiligen Produktbereich aus. Darüber hinaus kann dieses Zertifikat als Nachweis anerkannter Personalqualifikation im Rahmen der Qualitätsmanagementsystem-Zertifizierung nach DIN EN ISO 9001 (in der jeweils gültigen Fassung) gelten.

2. Zuständigkeiten

Termin und Ort der Abschlusstests werden von der DLG-Zertifizierungsstelle festgelegt; ebenso die allgemeinen und produktspezifischen Vergabebedingungen.

Für die Auswertung des Abschlusstests beruft die DLG-Zertifizierungsstelle einen Prüfungsausschuss. Diesem gehören 3 Personen an (zwei ehrenamtliche, qualifizierte Sachverständige und eine hauptamtliche Person aus der DLG-Zertifizierungsstelle).

3. Inhalt des Abschlusstests

Der Abschlusstest umfasst fünf praktische Prüfaufgaben:

A) Einfach beschreibende Prüfung mit Grundgeschmacksarten

Prüfproben: Wässrige Lösungen

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

Aufgabe: Die Grundgeschmacksart ist zu erkennen.

B) Rangordnungsprüfung mit Farbintensitäten oder einfach beschreibende Prüfung mit Riechstoffen

Prüfproben: Farbstofflösungen bzw. Riechstoffe.

Die Rangordnungsprüfung mit Farben erfolgt mit einer Probenreihe von mindestens 6 unterschiedlichen Farbintensitäten. Proben gleicher Intensität sind ausgeschlossen.

Aufgabe: Die Proben sind nach aufsteigender Intensität der Farbe zu sortieren

Die einfach beschreibende Prüfung erfolgt mit mindestens 6 Riechproben.

Aufgabe: Die enthaltenen Aromen sind zu erkennen.

C) Rangordnungsprüfung mit Geschmacks- oder Aroma-Intensitäten

Prüfproben: Produktproben oder wässrige Lösungen.

Diese Rangordnungsprüfung umfasst fünf bis sechs Produktproben, in denen unterschiedliche Konzentrationen eines Geschmacksstoffes oder Aromas eingearbeitet sind. Hierbei kann es sich auch um Produktfehler in unterschiedlicher Intensität handeln. Proben gleicher Intensität sind ausgeschlossen.

Aufgabe: Die Proben sind nach ansteigender Intensität des Geschmacks- bzw. Aromaintensität zu sortieren.

D) Dreiecksprüfung

Prüfproben: Produktproben

Dieser Prüfungsteil umfasst vier Proben-Gruppen mit je 3 Proben (Dreiecke). In jedem Dreieck sind zwei Proben identisch und eine ist abweichend. Die Abweichung kann sich auf Farbe, Festigkeit, Textur, Geruch oder Geschmack beziehen.

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

E) Produktbewertung mit dem DLG-5-Punkte-Prüfschema®

Prüfproben: Produktproben

In diesem Prüfungsteil ist die Anzahl der Proben produktspezifisch und hängt u.a. von der Anzahl der zu prüfenden sensorischen Prüfmerkmale und der Komplexität der Produkte ab.

Aufgabe: Korrekte fachliche Bewertung der Produktqualität mit dem DLG-5-Punkte-Prüfschema®.

4. Anforderungen

Es gelten folgende Mindestanforderungen bei den einzelnen Prüfaufgaben:

- Bei Aufgabe A) bis D) müssen mindestens 50 % der maximal möglichen Punkte erreicht werden.
- Bei Aufgabe E) müssen mindestens 80% der maximal möglichen Punkte erreicht werden. Sofern der Prüfungsausschuss feststellt, dass diese Mindestanforderung von mehr als 70% der Teilnehmer nicht erfüllt wird (Prüfaufgabe zu schwer), kann er die Anforderung auf 70% reduzieren.

Detaillierte Auswertungsrichtlinien sind im Leitfaden für ehrenamtliche Mitglieder des Prüfungsausschusses beschrieben.

5. Vergabe und Gültigkeit des Internationalen DLG-Sensorik-Zertifikats

Werden die unter Ziff. 4 beschriebenen Mindestanforderungen erfüllt, haben Sie den Abschlusstest bestanden und erhalten das entsprechende Internationale DLG-Sensorik-Zertifikat.

Andernfalls können Sie den Abschlusstest wiederholen. Die Wiederholung schließt alle 5 Prüfaufgaben ein.

Die Gültigkeit des Internationalen DLG-Sensorik-Zertifikats ist auf die Produktgruppe begrenzt, für das das Zertifikat ausgestellt ist. Es ist zeitlich unbefristet gültig.

Sofern Ihre sensorischen Fähigkeiten alters- oder krankheitsbedingt dauerhaft und deutlich abnehmen oder Sie nicht mehr regelmäßig sensorisch tätig sind (z.B. bei Eintritt in den Ruhestand), verpflichten Sie sich, das DLG-Sensorik-Zertifikat zurückzugeben.

6. Werbung

Eine Werbung mit dem Begriff "Internationales DLG-Sensorik-Zertifikat" ist nur den Inhabern eines gültigen Zertifikats und nur zum Nachweis ihrer Qualifikation als sensorische Sachverständige erlaubt.

7. Gebühren

Für die Teilnahme am Abschlusstest werden Gebühren erhoben. Die jeweils gültigen Gebühren teilt Ihnen die DLG-Zertifizierungsstelle gerne mit. Bei DLG-Profi-Seminaren sind diese Gebühren im Seminarpreis enthalten.

8. Verfahren bei Beschwerden und Einsprüchen

Beschwerden und Einsprüche gegen Entscheidungen der DLG-Zertifizierungsstelle bedürfen der Textform. Sie sind an diese Adresse zu richten:

DLG-Zertifizierungsstelle
Projektleitung Personenzertifizierung
Eschborner Landstraße 122
60489 Frankfurt a.M.
E-Mail akademie-food@dlg.org

Beschwerden und Einsprüche werden von der Projektleitung geprüft. Sie teilt Ihnen schriftlich mit, ob Ihrer Beschwerde bzw. Ihrem Einspruch stattgegeben werden kann. Gelingt auf diesem Wege keine Einigung, wird in zweiter Instanz die Leitung der DLG-Zertifizierungsstelle hinzugezogen. Sie prüft den Fall erneut und teilt Ihnen abschließend die endgültige Entscheidung schriftlich mit.