



Die DLG-Prämierungen für Lebensmittel

Die DLG ist eine der wichtigsten Organisationen, wenn es um die Qualitätsbewertung von Lebensmitteln geht. Jedes Jahr werden über 24.000 Lebensmittel aus dem In- und Ausland untersucht. Geprüft werden Fleischerzeugnisse, Tiefkühlprodukte, Fertiggerichte, Feinkost, Brot und feine Backwaren, Molkereierzeugnisse, Weine, Spirituosen und alkoholfreie Getränke.

An den Qualitätsprüfungen kann jeder Hersteller freiwillig teilnehmen. In den Prüfungen geht es um die Frage, ob die Lebensmittel den hohen Qualitätsansprüchen der DLG entsprechen. Dazu gehört eine sorgfältige Rohstoffauswahl genauso wie eine optimale Verarbeitung und Zubereitung. Erfahrene Experten aus Handwerk, Industrie, Wissenschaft und Lebensmittelüberwachung sind die ehrenamtlichen Prüfer. Sie müssen das DLG-Sensorik-Zertifikat zum Nachweis ihrer Qualifikation besitzen. Das alles stellt sicher, dass nur besonders gute Produkte mit dem DLG-Preis ausgezeichnet werden.

Die DLG fördert die Produktqualität von Lebensmitteln auf Basis neutraler und verbindlicher Qualitätsstandards. Ihr Qualitätsverständnis basiert auf aktuellen wissenschaftlichen Erkenntnissen und selbst entwickelten, anerkannten Methoden.

Mit ihren internationalen Tests ist die DLG in der Qualitätsbewertung führend in Europa und gemäß internationaler Normen akkreditiert.

Die Auszeichnung „DLG-prämiert“ wird dabei nur an Lebensmittel vergeben, die sensorisch einwandfrei sind und die Qualitätskriterien der DLG in besonderem Maße erfüllen.

www.DLG.org

