

2 LITERATUR

2.1 DLG-Qualitätswettbewerbe allgemein

2.1.1 Geschichte der DLG Qualitätswettbewerbe

Die Deutsche Landwirtschaftsgesellschaft (DLG) stellt einen gemeinnützigen Verein dar, welcher bereits 1887 die erste Prüfung an Lebensmitteln im Rahmen eines Preisausschreibens vornahm. Zuspruch fanden damals auch die Butter- und Käseschauen auf den Ausstellungen der DLG sowie die berühmte Tropen- und Exportprüfung, ein Haltbarkeitstest der besonderen Art, in Form eines Schifftransports rund um Afrika. Im Jahre 1891 kam es dann zur ersten Einsendung von Fleischerzeugnissen. Die Anzahl von 500 Exponaten im Jahre 1887 konnte von der DLG nicht zuletzt aufgrund verschiedener Verbesserungen des Prüfkonzeptes bis zum Jahre 1933 auf über 6.000 Proben erhöht werden. Anfang 1934 wurde die definitive Auflösung der DLG, nach deren Eingliederung in den Reichsnährstand, angeordnet.

In den Nachkriegsjahren jedoch nahm der Gedanke, daß die DLG zum Wiederaufbau der Bundesrepublik beitragen könnte, recht bald Gestalt an. 1947, im Jahre der Neugründung der DLG, wurde der DLG-Fachbereich "Markt und Ernährung" mit der Absicht ins Leben gerufen, durch partnerschaftliche Selbsthilfeaktionen den Qualitätsgedanken wiederzuerwecken und zu fördern. An die Tradition des "ältesten Test-Institutes der Welt" anknüpfend, wurden 1949 die Butter- und Käseprüfungen sowie 1951 die Leistungsprüfung für Fleischwaren wieder aufgenommen, nunmehr im jährlichen Turnus (HILDEBRANDT, 1990).

Die Idee einer "Produkt-Olympiade" entspricht einem allgemeinen Bedürfnis, welches offenbar vonseiten der DLG mit ihrem Prüfwesen erfüllt wird, was sich mit einer Gesamtzahl von annähernd 20.000 Einsendungen pro Jahr, darunter ca. 60 % Fleischerzeugnisse, eindrucksvoll belegen läßt. Der erhoffte positive Effekt auf die allgemeine Qualitätsstruktur wird dabei durch eine stetig ansteigende Prämierungsquote dokumentiert.

Die Bedeutung der DLG erschließt sich aber nicht nur aus ihren eigenen Aktivitäten, sondern genauso aus ihrer Vorbildfunktion. Beispielsweise werden die DLG-Prüfschemata in mehr oder weniger modifizierter Form von anderen Institutionen bei den dort veranstalteten Wettbewerben verwendet. Ferner orientieren sich Hersteller bei innerbetrieblichen Eigenkontrollen ebenso wie die amtliche Überwachung und andere Verbände, wie beispielsweise die CMA (Centrale Marketing-Gesellschaft der Deutschen Agrarwirtschaft mbH), an den Mustern des DLG-Schemas (HILDEBRANDT UND LOEWE-STANIENDA, 2000).

2.1.2 Ziele

Die DLG verfolgt mit der Ausrichtung der Qualitätswettbewerbe für Fleischerzeugnisse, Fertiggerichte, Tiefkühlkost und Feinkost folgende Ziele:

- das Qualitätsstreben der Land- und Ernährungswirtschaft kontinuierlich und nachhaltig zu unterstützen,
- die Herstellung und den Absatz hochwertiger Erzeugnisse zu fördern
- sowie besonders gute Qualitäten durch Kennzeichnung mit DLG-Prämierungen für Handel und Verbraucher sichtbar zu machen.

2.1.3 Zuständigkeit

Die Qualitätswettbewerbe werden von der Zertifizierungsstelle der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft e.V. (DLG) veranstaltet. Diese ist nach der EN 45 011 und EN 45 013 für die Zertifizierung von Lebensmitteln, darunter auch Fleischwaren, akkreditiert. Somit sind in diese EU-weite Anerkennung auch die Prüfschemata eingeschlossen. Jeder Qualitätswettbewerb besteht aus einer sensorischen Prüfung und nach Bedarf aus einer chemischen, mikrobiologischen oder physikalischen Untersuchung. Verantwortlich für den produktspezifischen, fachlichen Teil der Prüfbestimmungen ist der DLG-Ausschuß für Fleischwirtschaft. Die allgemeinen inhaltlichen Bestimmungen hat der Hauptausschuß des DLG-Fachbereiches Markt und Ernährung zu verantworten (DEUTSCHE LANDWIRTSCHAFTS-GESELLSCHAFT, 2000).

2.1.4 Zulassung der Erzeugnisse

Die Zulassung von Erzeugnissen zu den DLG-Qualitätswettbewerben ist in den DLG-Prüfbestimmungen genauestens festgelegt. Die dort aufgeführten Zulassungsbedingungen und -begrenzungen beziehen sich u. a. auf die Art der Produktion und die Abpackung. Jedes Produkt ist jährlich nur einmal zugelassen, auch muß es in einem Land der EG oder in der Schweiz verkehrsfähig sein und den Vorschriften des Anmeldeverfahrens entsprechend korrekt eingeschendet werden. Ferner sind bestimmte Produkte, beispielsweise Erzeugnisse, die nur mit der Zusatzbezeichnung "einfach" in den Verkehr gebracht werden dürfen, von den Qualitätswettbewerben ausgeschlossen (DEUTSCHE LANDWIRTSCHAFTS-GESELLSCHAFT, 2000).

2.1.5 Prüfgrundsätze

Jedes Erzeugnis wird von einer aus mindestens 3 Prüfern bestehenden Prüfergruppe bewertet. Ggf. kann einer Prüfergruppe ein "Gastprüfer" zugeordnet werden, welcher sich erst in der Ausbildung zum Prüfer befindet. Bei der Urteilsfindung kann der Gastprüfer zwar mitwirken, er besitzt aber kein Stimmrecht. Mehrere Prüfergruppen (meist 2) werden von einem Prüfgruppenleiter, der über spezielle Fachkenntnisse bzw. mehrjährige Erfahrung beim Prüfen verfügt, betreut und unterstützt. Der Prüfgruppenleiter ist für das ordnungs- und sachgemäße Prüfen innerhalb der ihm unterstellten Prüfergruppen verantwortlich. Um die vorschriftsmäßige Niederschrift der Ergebnisse in den Prüfbelegen zu gewährleisten, steht ihm ein wissenschaftlicher Mitarbeiter zur Seite.

Für Spezialerzeugnisse und regional begrenzte Produkte können Experten von den Prüfgruppenleitern beim Bevollmächtigten zur Beratung angefordert werden.

Um die Beurteilung der Proben zu vereinheitlichen, findet vor den Prüfungen eine Einweisung für alle Sachverständigen statt und daran anschließend wird von den Prüfgruppenleitern gemeinsam mit ihren Prüfergruppen eine sog. Ausrichteprobe durchgeführt.

2.1.6 Das Prüfen

Die Proben werden im neutralisierten Zustand geprüft, d. h. ohne Kenntnis ihrer Herkunft. Um dies zu gewährleisten, werden eventuell vorhandene Kennzeichnungselemente auf dem Verpackungsmaterial vor Beginn der Prüfung entfernt oder unkenntlich gemacht. Jede Prüfgruppe muß an einem Prüfungstag einen Prüftisch mit durchschnittlich 15 - 20 Proben einer Produktgruppe nach dem DLG-Prüfschema beurteilen. Nach der Einweisung der Sachverständigen und erfolgter Ausrichtungsprobe, beginnt die eigentliche Prüfung der Proben. Zur Neutralisation zwischen den einzelnen Einsendungen stehen Mineralwasser, warmer Tee und geschmacksneutrales Weißbrot während des gesamten Prüfungszeitraumes zur Verfügung. Rauchen sowie die Einnahme oder der Genuß von Speisen und Getränken, die das Geruchs- und Geschmacksempfinden nachteilig beeinflussen (z. B. Kaffee), sind vor und während des Prüfens von den Sachverständigen zu unterlassen.

2.1.7 Prüferqualifizierung

Die DLG beruft folgende Sachverständige für die Prüfung:

- die Prüfgruppenleiter,
- die Prüfer,
- die wissenschaftlichen Mitarbeiter,
- die Gastprüfer.

Alle Sachverständigen unterstehen den Weisungen des Bevollmächtigten der betreffenden Prüfung und werden grundsätzlich nur nach Teilnahme an den DLG-Sensorik-Seminaren berufen. Im Laufe der folgenden Jahre haben sie in einem produktspezifischen Qualifikationstest den DLG-Prüferpaß zu erwerben und sind ferner verpflichtet, sich mit den Bestimmungen zum DLG-Qualitätswettbewerb für Fleischerzeugnisse, Fertiggerichte, Tiefkühlkost und Feinkost eingehend vertraut zu machen.

2.1.8 Das Prüfschema

Die DLG Prüfschemata wurden seit Einführung der Leistungsprüfungen ständig weiterentwickelt. Das derzeit gültige 5-Punkte-Schema hat im Jahre 1984 das zuvor verwendete 20-Punkte-Schema abgelöst (SINELL et al., 1984). In diesem Schema werden eine bestimmten Anzahl von produktgruppentypischen, negativen Eigenschaften mittels einer 6-Punkte-Ordinalskala beurteilt. Die 5-Punkte-Skala besteht aus einem spezifischen und einem unspezifischen Teil, wie in Tab. 2.1 dargestellt.

DLG-Prüfschema			
spezifischer Teil negative, produktgruppenspezifische Eigenschaften	unspezifischer Teil unspezifische Bewertung (6-Punkte-Skala)		
Brühwurst: insgesamt 169 Produkteigenschaften	Punkte	Qualitäts- beschreibung	Qualitäts- erwartung
1. Äußeres, Zustand des Behältnisses: 52	5	sehr gut	volle Erfüllung
2. Aussehen, Farbe, Farbhaltung, Zusammensetzung: 58	4	gut	geringfügige Abweichung
3. Konsistenz: 34	3	zufriedenstellend	merkliche Abweichung
4. Geruch und Geschmack: 35	2	weniger zufriedenstellend	deutlicher Fehler
	1	nicht zufriedenstellend	starker Fehler
	0	ungenügend	nicht bewertbar

Tabelle 2.1: 5-Punkte-Prüfschema der DLG

Die negativen produktgruppenspezifischen Eigenschaften des Prüfschemas stellen eine Auflistung von möglichen Mängeln dar, die auf den langjährigen Erfahrungen der DLG basiert und jährlich ergänzt bzw. aktualisiert wird. Die Vorgabe der Produkteigenschaften sollen dem Prüfer helfen, seine Sinneseindrücke einzuordnen und nachvollziehbar zu beschreiben. Durch die Vorgabe von Termini für die Qualitätsabweichungen wird bei den Sachverständigen eine einheitliche

Begriffsbildung gefördert (SINELL et al., 1984).

Werden während des Prüfens innerhalb eines Prüfmerkmals mehrere Produktmängel festgestellt, so gelten folgende Rechenregeln, um die Punktzahl des jeweiligen Prüfmerkmals zu ermitteln:

1. Bei Nennung unterschiedlicher Punktzahlen innerhalb eines Prüfmerkmals wird die niedrigste als Berechnungsgrundlage herangezogen.
2. Bei Mehrfachnennung derselben Punktzahl innerhalb eines Prüfmerkmals wird die nächstniedrigere als Berechnungsgrundlage genommen.

Erfüllt ein Produkt in sämtlichen Belangen die volle Qualitätserwartung, so wird in allen 4 Merkmalskategorien die volle Punktzahl (5 Punkte) vergeben.

Nach erfolgter Prüfung werden die Punktzahlen der einzelnen Prüfmerkmale mit einem spezifischen Gewichtungsfaktor multipliziert, wobei folgendes gilt:

Prüfmerkmal	prozentuale Wertung	Gewichtungsfaktor
Äußeres	10 %	1
Aussehen, Farbe, Farbhaltung, Zusammensetzung	30 %	3
Konsistenz	20 %	2
Geruch und Geschmack	40 %	4

Die entsprechend gewichteten Bewertungen der einzelnen Prüfmerkmale werden nachfolgend addiert und durch die Summe der Gewichtungsfaktoren (= 10) dividiert. Das Ergebnis ist die sog. Qualitätszahl, ein Maß für die sensorische Gesamtqualität der entsprechenden Probe.

2.1.9 Prämierung

Voraussetzung für eine Prämierung ist (unabhängig von der errechneten Qualitätszahl), daß in jedem Prüfmerkmal mindestens (ungewichtete) 3 Punkte erreicht worden sind. Aufgrund der Qualitätszahl einer Probe ergibt sich dann die Einstufung in eine der folgenden Preisklassen:

1. Goldener DLG-Preis: 5,00 Punkte
2. Silberner DLG-Preis: 4,50 - 4,99 Punkte
3. Bronzener DLG-Preis: 4,00 - 4,49 Punkte

2.1.10 Ergebnisse der Prüfung

Für jedes vorgestellte Erzeugnis erhält der Teilnehmer einen Prüfbefund, der als Bewertungsergebnis die Qualitätszahl mit der entsprechenden Prämierung sowie die eventuell festgestellten negativen Produkteigenschaften (Mängel) beinhaltet.

Im Anschluß an die Prüfung übersenden die Prüfgruppenleiter einen Bericht mit ihren Erfahrungen und Beobachtungen an die DLG. Der Prüfungsbevollmächtigte erstellt im Einvernehmen mit der DLG einen Gesamtbericht, der veröffentlicht wird. Bemerkenswerte Erkenntnisse und Feststellungen sowie entsprechende Vorschläge für den Ausbau und die Weiterentwicklung der Qualitätswettbewerbe sind in diesem Bericht enthalten.

Die Namen sämtlicher Preisträger und aller prämierten Erzeugnisse werden nach Abschluß der Auswertung durch die DLG publiziert, dabei bleiben Teilnehmer und Erzeugnisse, die keine Preise erzielten, ungenannt.

2.2 Die DLG-Qualitätswettbewerbe für Brühwürste, Brühwurstpasteten, Leber-käse, Fleischkäse, gefüllte Erzeugnisse, Galantinen und Balontinen

2.2.1 Das Prüfschema

Das Prüfschema ist in folgende Merkmalsgruppen unterteilt:

1. Äußeres, Zustand des Behältnisses
2. Aussehen, Farbe, Farbhaltung, Zusammensetzung
3. Konsistenz
4. Geruch und Geschmack

In den einzelnen Merkmalsgruppen sind die möglichen Mängel incl. der ggf.

dafür zu vergebenden Punktzahlen aufgelistet, so daß bezüglich der Wichtung der einzelnen Fehler eine extreme Über- oder Unterbewertung nicht erfolgen kann.

Im Folgenden findet sich das DLG-Schema für Brühwurst.

2.2.1.1 Äußeres, Zustand des Behältnisses

Äußere Beschaffenheit

<u>Mangel</u>	<u>mögliche Punktevergabe</u>				
Speckhülle zu dick	4	3	-	-	-
Speckhülle nicht geschlossen	4	3	-	-	-
Speckhülle mit Schwartenteilen	4	3	-	-	-
Speckhülle verfärbt *	4	3	-	-	-
Sattelstellen zu stark	4	3	-	-	-
Rußstellen	4	3	-	-	-
Rauchflecken	4	3	-	-	-
Räucherfarbe ungleich *	4	3	-	-	-
Platzer	-	3	-	-	-
Lake trüb	-	3	-	-	-
Fettabsatz in der Lake	4	3	-	-	-
Form ungleichmäßig *	4	3	-	-	-
Länge ungleich	4	-	-	-	-
Hülle abgelöst	4	3	-	-	-
schmierig	4	3	-	-	-
unerwünschter Schimmel	-	3	-	-	-
Oberflächenbelag	4	3	-	-	-
äußerlich vergrauend	4	3	-	-	-

Äußere Herrichtung

<u>Mangel</u>		<u>mögliche Punktevergabe</u>				
Hülle ungeeignet *		4	-	-	-	-
Hülle nicht abziehbar		4	3	2	-	-
Hülle mangelhaft entfettet		4	3	-	-	-
Hohlräume unter Hülle		4	-	-	-	-
Herrichtung mangelhaft *		4	3	-	-	-
Füllfehler *		4	-	-	-	-
schlecht abgebunden		4	3	-	-	-
Falten zu viel	4	3	-	-	-	-
Falten zu tief		4	3	-	-	-

Zusätzlich für Krusten, Galantinen und Balontinen

<u>Mangel</u>		<u>mögliche Punktevergabe</u>				
unansehnlich (Gesamt-Bild)		4	3	2	-	-
unansehnliche Form		4	3	2	-	-
Kruste porös		4	3	-	-	-
Kruste gerissen		4	3	-	-	-
Kruste zu dunkel		4	3	-	-	-
Kruste zu hell		4	3	-	-	-
ungleichmäßige Bräunung der Kruste		4	3	-	-	-
Bräunung stumpf, fahl		4	3	-	-	-
Bräunung mißfarben		4	3	-	-	-
Boden zu hell		4	3	-	-	-
Boden zu dunkel		4	3	-	-	-
dunkle Kanten		4	3	-	-	-
Sprenkel/Flecken in der Kruste		4	3	-	-	-
unsauberer Boden		4	3	-	-	-
Außenflächen beschädigt		4	3	2	-	-
Volumen zu klein		4	3	-	-	-

Speckmantel nicht gleichmäßig	4	3	-	-	-
Speckmantel zu dünn	4	3	-	-	-
Speckmantel zu gelblich	4	3	-	-	-
Speckmantel durchlöchert	4	3	2	-	-

Zustand des Behältnisses

<u>Mangel</u>	<u>mögliche Punktevergabe</u>				
Korrosion, innen	4	3	-	-	-
Korrosion, außen	4	3	-	-	-
zu viel gefüllt	4	-	-	-	-
zu wenig gefüllt	4	-	-	-	-

sonstige Mängel

<u>Mangel</u>	<u>mögliche Punktevergabe</u>				
sonstige Mängel **	4	3	2	1	-
nicht bewertbar **	-	-	-	-	0

2.2.1.2 Aussehen, Farbe, Farbhaltung, Zusammensetzung

Aussehen im Anschnitt

<u>Mangel</u>	<u>mögliche Punktevergabe</u>				
Mischung ungleichmäßig *	4	3	2	-	-
Schnittbild unklar	4	3	2	-	-
Zerkleinerung zu stark	4	3	2	-	-
Zerkleinerung ungenügend	4	3	2	-	-
Zerkleinerung zu ungleichmäßig	4	3	2	-	-
Speckstücke ungleich	4	3	2	-	-
Gewürzverteilung ungleichmäßig *	4	3	-	-	-

Trockenrand-Bildung	4	3	2	-	-
Kruste zu stark	4	3	-	-	-
Fettabsatz	4	3	-	-	-
Geleeabsatz	4	3	-	-	-
Hohlstellen	4	3	2	-	-
Risse	4	3	2	-	-
stark porig	-	3	2	1	-
Kruste ungleichmäßig	4	3	-	-	-
dicke Kruste	4	3	-	-	-
Kruste zu dicht	4	3	-	-	-
ungenügend mit Gelee aufgefüllt	4	3	2	-	-

Farbe

Mangel

mögliche Punktevergabe

Oberflächenverfärbung	4	3	-	-	-
Farbe zu blaß	4	3	2	-	-
zu dunkel	4	3	2	-	-
Farbe ungleichmäßig *	4	3	2	-	-
mißfarben *	4	3	2	1	-
grau/grünfleckig	4	3	2	1	-
Brät zu blaß	4	3	2	-	-
Brät zu dunkel	4	3	2	-	-
Brät mißfarben *	4	3	2	-	-
Fleischeinlage zu blaß	4	3	2	-	-
Fleischeinlage zu dunkel	4	3	2	-	-
Fleischeinlage mißfarben *	4	3	2	-	-
sonstige Einlage zu viel	4	3	2	-	-
sonstige Einlage zu grob	4	3	2	-	-
sonstige Einlage Verteilung ungleichmäßig	4	3	2	-	-
Fleisch stark irisierend	4	-	-	-	-
Kern blaß	4	3	2	-	-

Kern grau/grün	4	3	2	1	-
Rand grau/grün	4	3	2	-	-
Speck rötlich (nicht durch Würzung!)	4	3	2	-	-
Speck gelblich	4	3	2	-	-
Speckteile blutig	4	3	2	1	-
Blutpunkte	4	3	2	-	-
Gelee zu hell	4	3	-	-	-
Gelee zu dunkel	4	3	-	-	-
Einlegestücke zu hell	4	3	-	-	-
Einlegestücke zu dunkel	4	3	-	-	-

Farbhaltung

<u>Mangel</u>	<u>mögliche Punktevergabe</u>				
stark verblassend	4	3	-	-	-
vergrauend	-	3	2	-	-

Zusammensetzung

<u>Mangel</u>	<u>mögliche Punktevergabe</u>				
mangelhafte Fleischauswahl *	4	3	2	-	-
Fleisch schlecht hergerichtet *	4	3	2	-	-
zu wenig Magerfleischeinlage	4	3	2	-	-
Fettanteil zu hoch	4	3	2	1	-
Speck mit Schwarte	4	3	2	1	-
Sehnenanteil zu hoch	4	3	2	1	-
grobe Sehnen-/Schwartenteile	4	3	2	1	-
Schwarten zu reichlich	4	3	2	-	-
Knorpelteile	4	3	2	-	-
Knochenteilchen	4	3	2	-	-
Geleeanteil zu hoch	4	3	-	-	-
Geleeanteil zu niedrig	4	3	-	-	-

sonstige Mängel

<u>Mangel</u>	<u>mögliche Punktevergabe</u>				
sonstige Mängel **	4	3	2	1	-
nicht bewertbar **	-	-	-	-	0

2.2.1.3 Konsistenz

<u>Mangel</u>	<u>mögliche Punktevergabe</u>				
zu weich	4	3	2	-	-
schmalzig	4	3	2	-	-
zu feucht	4	3	2	-	-
im Biß zu schwammig	4	3	-	-	-
nicht knackig	4	3	-	-	-
gummiartig	4	3	2	1	-
zu fest	4	3	2	-	-
zu trocken	4	3	2	-	-
strohig	4	3	2	1	-
grießig	4	3	2	-	-
im Biß zu kurz	4	3	2	-	-
Fleischeinlage zu weich	4	3	2	-	-
Fleischeinlage zu fest	4	3	2	-	-
Fleischeinlage zu trocken	4	3	2	-	-
Fleischeinlage zu zäh	4	3	2	1	-
sonstige Einlage zu hart	4	3	2	-	-
sonstige Einlage zu weich	4	3	2	-	-
Rand zu hart	4	3	-	-	-
Darm zu zäh	4	3	2	1	-
Darm hart	4	3	2	-	-
Zusammenhalt mangelhaft	4	3	2	-	-
Bindung mangelhaft	4	3	2	-	-
Teile unzerkaubar	4	3	2	1	-

weiche Kruste	4	3	-	-	-
harte Kruste	4	3	-	-	-
Kruste krümelt beim Schneiden	4	3	-	-	-
Kruste zu trocken	4	3	-	-	-
Kruste zu fest	4	3	-	-	-
Kruste zäh	4	3	-	-	-
Kruste speckig	4	3	-	-	-
Kruste nicht durchgebacken	4	3	2	-	-
Gelee zu weich - verflüssigt	4	3	2	-	-
Gelee zu fest	4	3	-	-	-
Kruste zu locker	4	3	-	-	-

sonstige Mängel

<u>Mangel</u>	<u>mögliche Punktevergabe</u>				
sonstige Mängel **	4	3	2	1	-
nicht bewertbar **	-	-	-	-	0

2.2.1.4 Geruch und Geschmack

<u>Mangel</u>	<u>mögliche Punktevergabe</u>				
salzig	4	3	2	1	-
säuerlich	4	-	-	-	-
sauer	-	3	2	1	-
süßlich	4	3	2	1	-
bitter	4	3	2	1	-
fettig	4	3	2	-	-
Würzung nicht abgestimmt *	4	3	-	-	-
Würzung zu schwach	4	3	2	1	-
Würzung zu stark	4	3	2	1	-
Fleischaroma zu gering	4	3	2	-	-

charakteristisches Aroma fehlt *	4	3	2	1	-
Fleischeinlage zu salzig	4	3	2	-	-
ammoniakalisch	4	3	2	1	-
hefig	4	3	2	-	-
fremdartig **	-	3	2	1	-
nach Hülle	4	3	2	1	-
Rauch zu schwach	4	3	2	1	-
Rauch zu stark	4	3	2	1	-
beißig	4	3	2	1	-
brennerig	4	3	2	1	-
metallisch	4	3	2	1	-
talig	4	3	2	1	-
ölig	4	3	2	1	-
tranig-fischig	-	3	2	1	-
seifig	-	3	2	1	-
ranzig	-	3	2	1	-
Speck ranzig	-	3	2	1	-
Speck fischig	4	3	2	1	-
lakig	4	3	2	-	-
fehlende Frische	4	-	-	-	-
alt	-	3	2	1	-
dumpfig und muffig	-	3	2	1	-
schimmelig	-	-	2	1	-
stickig	-	-	2	1	-
faulig	-	-	-	1	-

sonstige Mängel

Mangel

mögliche Punktevergabe

sonstige Mängel **	4	3	2	1	-
nicht bewertbar **	-	-	-	-	0

Wird ein mit (*) versehener Mangel festgestellt, so sollten von den Prüfern noch zusätzliche konkrete Erläuterungen in den Prüfprotokollen gemacht werden.

Wird ein mit (**) versehener Mangel festgestellt, so müssen von den Prüfern zusätzliche konkrete Erläuterungen in den Prüfprotokollen gemacht werden.

2.2.2 Produktgruppe

Die im vorliegenden Programm behandelte Produktgruppe der Brühwürste wird in der "Erzeugnis-Systematik" der DLG-Prüfbestimmungen wie folgt untergliedert:

Abteilung 3: Brühwürste

2.2.2.1 Gruppe: Würstchen

Würstchen - feinzerkleinert (auch Rinds-)

Bockwurst - feinzerkleinert

Knacker/Knackwurst (auch Schüblinge, Rote, Dicke)

Frankfurter

Wiener/le

Delikateß Würstchen

Würstchen grob (auch Bouillon-, Regensburger, Debrecziner, Krakauer)

Bratwurst feinzerkleinert (Geschwollene, Oberländer, Wollwurst)

Bratwurst - grob

Weißwurst

sonstige Würstchen

2.2.2.2 Gruppe: Brühwurst - feinzerkleinert

Fleischwurst - feinzerkleinert

Stadtwurst - feinzerkleinert

Schinkenwurst - feinzerkleinert

Lyoner - feinzerkleinert

Mortadella - norddeutsche Art

Fleischkäse - feinzerkleinert

Leberkäse - feinzerkleinert

Fleisch-/Leberkäse im Darm, fein und grob

Weißer Brühwurst (auch Kalbskäse und weißer Fleischkäse)

Gelbwurst

sonstige Brühwurst - feinzerkleinert

2.2.2.3 Gruppe: Brühwurst - grob

Fleischwurst - grob

Stadtwurst - grob

Schinkenwurst - grob

Bierwurst

Göttinger

Lyoner - grob

Jagdwurst - süddeutsche (auch Tiroler)

Jagdwurst - norddeutsche

Krakauer (auch Schinkenkrakauer)

Kochsalami

Fleischkäse - grob

Leberkäse - grob

Kabanossi

Saumagen

Römer-/Hackbraten

sonstige Brühwurst - grob

2.2.2.4 Gruppe: Brühwurst mit Fleischeinlagen

Schinkenwurst mit Fleischeinlagen

Bierschinken (auch gebacken)

Mortadella mit Fleischeinlagen

Preßkopf

sonstige Brühwurst mit Einlagen

2.2.2.5 Gruppe: Pasteten, Rouladen, gefüllte Erzeugnisse

Pasteten - ohne Teigkruste

Pasteten - mit Speckrand/Mosaikrand

Pasteten - mit Teigkruste/Galantinen

Rouladen

Kalbsbrust - gefüllt

Schweinebrust - gefüllt

Schweinebauch - gefüllt

Schweinsfuß/-kopf - gefüllt

sonstige gefüllte Erzeugnisse

2.2.2.6 Gruppe: Nährwertveränderte/Diätetische Brühwurst

Nährwertveränderte Würstchen

Diätetische Würstchen

Nährwertveränderte Brühwurst - feinzerkleinert

Diätetische Brühwurst - feinzerkleinert

Nährwertveränderte Brühwurst - grob

Diätetische Brühwurst - grob

Nährwertveränderte Brühwurst mit Fleischeinlagen

Diätetische Brühwurst mit Fleischeinlagen