



# Das CMA-Gütezeichen

18.11.2008, Referent: Christian Böttcher

**1) Definition**

**2) Stärke**

**3) Verfahren**

**4) Ausblick**



# Das CMA-Gütezeichen: Definition



Das älteste, bekannteste und bislang erfolgreichste Zeichen der CMA (Verleihung seit 1972)



## Die Fakten I

- Anwendung in **20 Produktbereichen**
- Über **5.500 Produkte** führen das Zeichen.
- Mehr als **1.200 Unternehmen** gehören dem System an.
- Jährlich über **11.600 Kontrollen** durch **40 neutrale Institute**

# Das CMA-Gütezeichen: Definition



## Die Fakten II



## Vertragspartner und Produkte

Bereich	Partner		Produkte	
gesamt	1.233	100 %	5.572	100 %
O & G, verarbeitet	53	4 %	394	7 %
<b>davon Sanddorn</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
O- & G-Säfte	35	3 %	113	2 %
<b>davon Sanddorn</b>	<b>1</b>		<b>2</b>	

Stand: 01.01.2008

stärkster Bereich: Fleischerzeugnisse/Testat (55 % der Betriebe/ 56 % der Produkte)

# Das CMA-Gütezeichen: Definition



## Prüfsystem

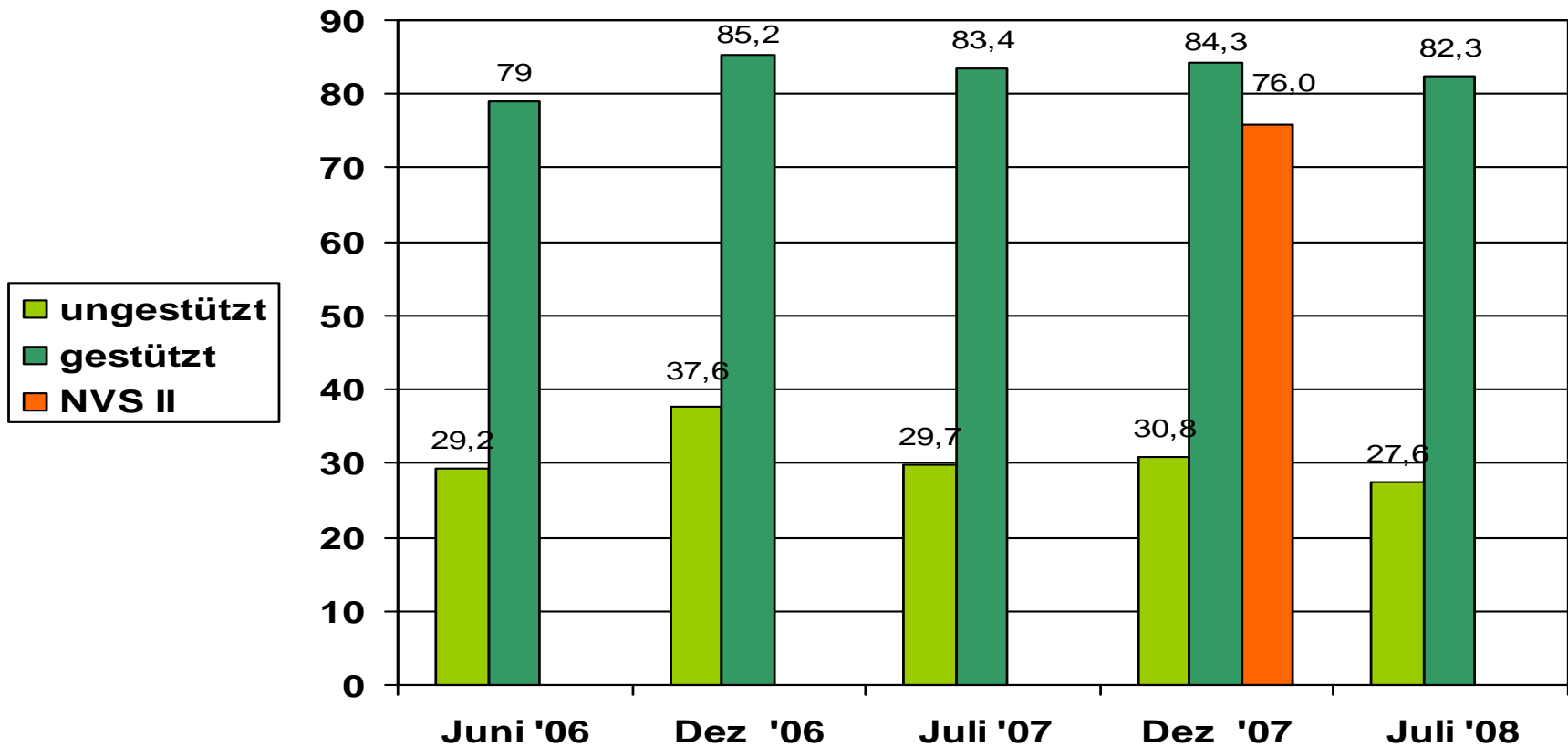
vorrangig basierend auf Endproduktkontrolle



# Das CMA-Gütezeichen: Stärke



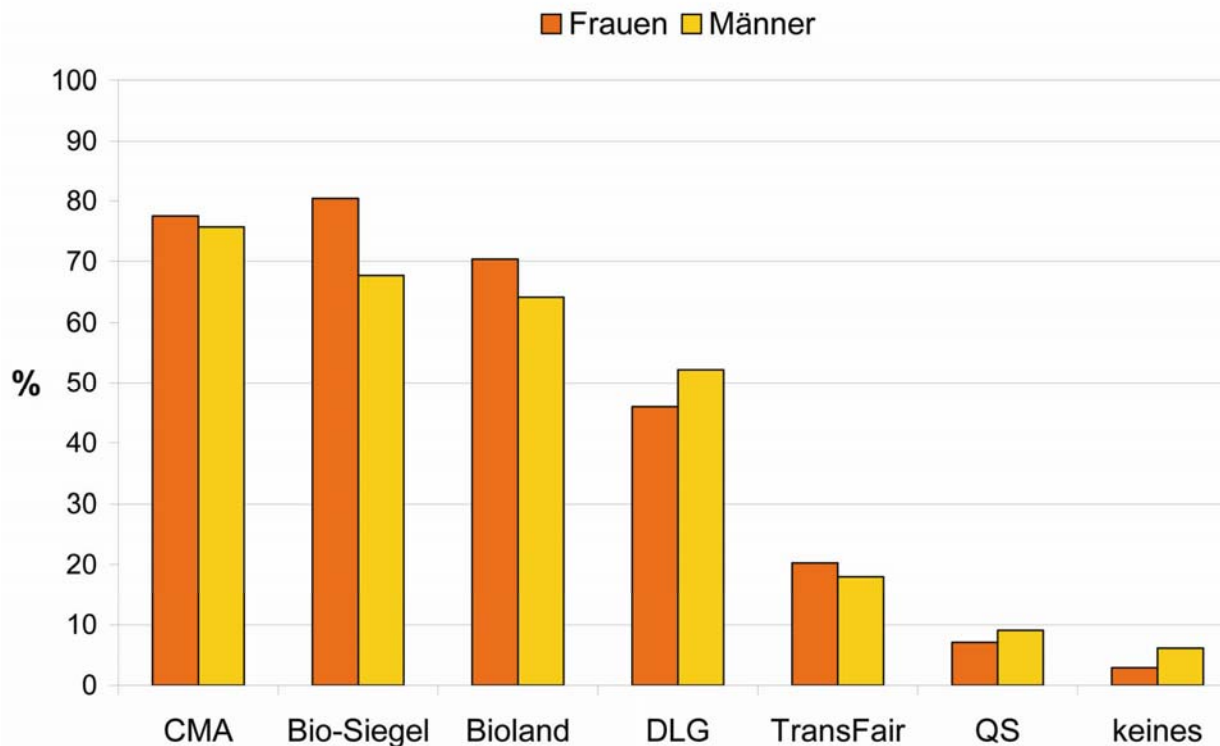
## Die Bekanntheit I



# Das CMA-Gütezeichen: Stärke



## Die Bekanntheit II

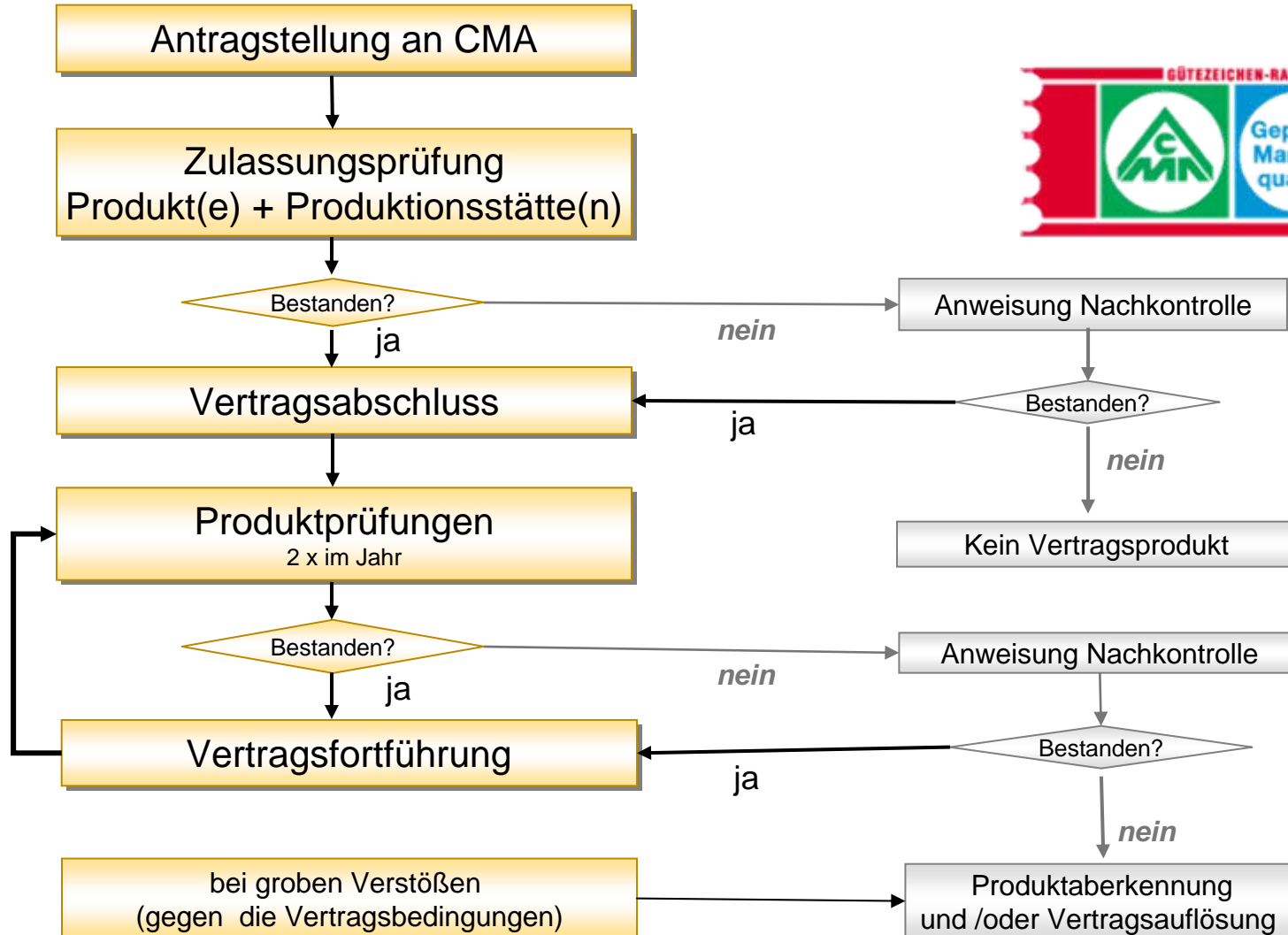


**Das das  
bekannteste  
Zeichen in  
Deutschland**

- 1)CMA- Gütezeichen:  
76,6 Prozent
- 2)Bio-Siegel:  
74,2 Prozent
- 3)Bioland-Siegel:  
67,4 Prozent

Quelle: NVS II, n = 20.000

# Das CMA-Gütezeichen: Verfahren





# Das CMA-Gütezeichen: Ausblick

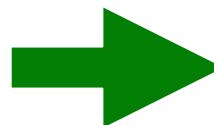


CMA-Gütezeichen  
mit Herkunftsbezug



## Ziel:

- Hervorhebung der hochwertigen Qualität von Produkten deutscher Herkunft
- Erfüllung des Verbraucherswunsches nach Herkunftsangabe
- Nutzung des Markenwertes des CMA-Gütezeichens für eine schnelle Marktdurchdringung



Welche Herkunft ist Ihnen am liebsten?

Deutschland	68,9%
regional/lokal	14,2%
Europa	2,3%
Spanien	1,7%
Italien	1,4%
Niederlande	0,9%

## Schlussfolgerung:

- Weiterentwicklung des Gütezeichens durch Ergänzung der Herkunftsangabe

WIM, 08/08

Vielen Dank!

**Ansprechpartner in der CMA:**

Ressort Güte- und Herkunftszeichen

Ressortleiter: Martin Albers

Tel: 0228/847-343

Fax: 0228/847-202

E-Mail: [info@cma.de](mailto:info@cma.de)

# CMA- Gütezeichen



Das CMA-Gütezeichen ist das **älteste, bekannteste und bislang erfolgreichste Zeichen der CMA** Centrale Marketing-Gesellschaft der deutschen Agrarwirtschaft mbH für ein Qualitätssicherungsprogramm für Lebensmittel.

Um den Verbrauchern beim Einkauf die Orientierung zu erleichtern, schuf die CMA 1972 das CMA-Gütezeichen, das für Produkte der Agrar- und Ernährungswirtschaft vergeben wird. Das Gütezeichen ist ein beim deutschen Patentamt eingetragenes Verbandszeichen und vom Institut für Gütesicherung und Kennzeichnung (RAL) anerkannt. Nähere Informationen zum RAL erhalten Sie unter [www.ral.de](http://www.ral.de).

Insgesamt findet das Gütezeichen **Anwendung in 20 Produktbereichen**.

Mehr als **11.600 Kontrollen** werden jährlich im Auftrag der CMA bundesweit **von 40 neutralen Instituten**, z.B. Fachlaboratorien für Qualitätssicherung, Laboratorien für Ernährung und Bundesforschungsanstalten, durchgeführt. **Über 5.500 Produkte** tragen heute das bekannte rot-blau-grüne Zeichen „Geprüfte Markenqualität“, **mehr als 1.200 Betriebe** gehören dem System an.

Dem Gütezeichen liegt ein **umfassendes Prüfsystem** zugrunde.

Nachdem das Produkt durch ein unabhängiges Prüfinstitut in einer ersten Zulassungsprüfung auf die Einhaltung der Gütezeichen-Prüfkriterien hin kontrolliert wurde, erfolgen im Anschluss regelmäßige, neutrale Produktkontrollen im Produktionszeitraum.

Das Gütezeichen-System basiert vorrangig auf einer Endproduktkontrolle, bei der die Produkte strengen sensorischen und je nach Produktbereich zusätzlich auch analytischen Kontrollen unterzogen werden.

Die **sensorischen Untersuchungen** mit den Prüfparametern Aussehen, Geschmack, Geruch, Beschaffenheit und Konsistenz erfolgen in Anlehnung an die Prüfschemata der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft (DLG) bzw. der Deutschen Industrie Normen (DIN), welche alle Einzelheiten der

Prüfungsvorbereitung, -durchführung und –auswertung regeln. Die sensorische Prüfung setzt den gezielten Einsatz von geschultem Personal (sensorische Kenntnisse und Fertigkeiten) voraus, die sich *analytisch* sensorischen Prüfmethoden bedienen.

Die **analytischen Laboruntersuchungen** umfassen mikrobiologische und chemisch-physikalische Kontrollen sowie Untersuchungen auf Kontaminanten (z.B. Schwermetall) und Rückstände (z.B. Arzneimittel).

Unter Berücksichtigung der vielen produktspezifischen Eigenheiten gelten spezifische Beurteilungskriterien für die jeweiligen Produkte bzw. Produktgruppen, die von **Expertengruppen** (Wissenschaft, Fachlaboratorien, Bundesforschungsanstalten), festgelegt wurden.

Das Prüfinstitut kann neben den Routineprüfungen zudem jederzeit ohne Voranmeldung im Betrieb oder im Handel Stichproben ziehen. Auch die CMA behält es sich vor, Prüfungen durchzuführen, die über die Art und den Umfang der regelmäßigen Überwachungsprüfungen hinausgehen. Entspricht die Ware nicht den vorgegebenen Gütebestimmungen, so wird eine Nachprüfung vorgenommen. Führt auch diese zu einem negativen Ergebnis, so wird dem Betriebe die Nutzung des CMA-Gütezeichens für dieses Produkt untersagt.



## **Güte- und Prüfbestimmungen**

für  
Fruchtsäfte, Fruchtnektare,  
Gemüsesäfte, Gemüsenektare,  
Fruchtweine und Fruchtschaumweine

RAL-GZ 164/7

Ausgabe Januar 2005



DEUTSCHES INSTITUT FÜR GÜTESICHERUNG UND KENNZEICHNUNG

## INHALTSVERZEICHNIS

<b>1</b>	<b>GELTUNGSBEREICH</b>	<b>3</b>
1.1	Allgemeines	3
1.2	Besonderes	3
<b>2</b>	<b>BEGRIFFE</b>	<b>3</b>
<b>3</b>	<b>GÜTEBESTIMMUNGEN</b>	<b>4</b>
3.1	Anforderungen an die Ware	4
3.2	Anforderungen an die Verpackung	4
3.3	Anforderungen an den Betrieb	4
<b>4</b>	<b>PRÜFBESTIMMUNGEN</b>	<b>5</b>
4.1	Ware	5
4.2	Verpackung	5
4.3	Betriebseignung	5
4.4	Sensorische Prüfung	5
4.5	Laboruntersuchungen	6
<b>5</b>	<b>KENNZEICHNUNG</b>	<b>6</b>
<b>6</b>	<b>ÜBERWACHUNG</b>	<b>6</b>
6.1	Erst- bzw. Zulassungsprüfung	6
6.2	Eigenüberwachungen	7
6.3	Fremdüberwachungen	7
<b>7</b>	<b>KOSTEN</b>	<b>9</b>
<b>8</b>	<b>SCHLUSSBEMERKUNGEN</b>	<b>9</b>
<b>9</b>	<b>PRÜFSCHEMEN</b>	<b>9</b>

# 1 GELTUNGSBEREICH

## 1.1 Allgemeines

1.1.1 Diese Güte- und Prüfbestimmungen gelten für alle unter Punkt 2 genannten „Erzeugnisse“, die mit dem CMA-Gütezeichen gekennzeichnet werden.

1.1.2 Diese Güte- und Prüfbestimmungen gelten immer in Verbindung mit "Zeichensatzung und Durchführungsbestimmungen für die Verleihung und Führung des Gütezeichens der CMA Centrale Marketing-Gesellschaft der deutschen Agrarwirtschaft mbH RAL-GZ 164/ 1".

## 1.2 Besonderes

1.2.1 Die jeweils aktuellen Formulare der Prüfbefunde sind Bestandteil dieser Güte- und Prüfbestimmungen. Sie dienen der CMA ebenso wie dem Gütezeichenbenutzer zur Durchführung und als Nachweis der Fremdüberwachung.

# 2 BEGRIFFE

Diese Güte- und Prüfbestimmungen gelten für die nachstehend aufgeführten Produkte:

Fruchtsäfte aus Kernobst

Fruchtnektare aus Beeren-, Steinobst- und Wildfrüchten

Gemüsesäfte und -nektare aus einer oder mehreren Gemüsearten auch milchsauer vergoren

Fruchtweine aus Kernobst und anderen Früchten

Fruchtweine und Fruchtperlweine aus Kernobst und anderen Früchten

Apfelsaft- und Apfelwein-Schorlen

Weitere Sorteneinteilungen, Untergruppierungen bzw. Einzelzuordnungen sind in der jeweils gültigen Fassung den DLG-Prüfbestimmungen für Fruchtgetränke zu entnehmen.

## **3 GÜTEBESTIMMUNGEN**

### **3.1 Anforderungen an die Ware**

- 3.1.1 Die mit dem CMA-Gütezeichen gekennzeichneten Produkte müssen – soweit anwendbar – den gesetzlichen Bestimmungen, den Leitsätzen, den Qualitätsnormen, den Deklarationsvorschriften, der „Fruchtwein-Richtlinie 2001“ des Verbandes der Deutschen Fruchtwein- und Fruchtschaumwein-Industrie sowie den sonstigen öffentlich-rechtlichen Bestimmungen in der jeweils geltenden Fassung entsprechen.
- 3.1.2 Der Gütezeichenbenutzer hat auf Anforderung der CMA jederzeit den genauen Nachweis über Herkunft der verwendeten Rohstoffe und deren Anteile zu erbringen.
- 3.1.3 Die Produkte werden an der jeweils gültigen DLG-5-Punkte-Skala bewertet. Die Prüfmerkmale für das jeweilige Produkt sind in den dazugehörigen Prüfungsbefunden aufgeführt.

Bei der Beurteilung sind für die einzelnen Produkte speziell festgelegte Bewertungsmaßstäbe zu beachten.

Im sensorischen Bereich gilt als Voraussetzung für die Gütezeichenvergabe, daß das CMA-Gütezeichen-Niveau der Prämierungsschwelle der DLG entspricht (gewichtete Qualitätszahl 4,0).

### **3.2 Anforderungen an die Verpackung**

- 3.2.1 Es dürfen nur Verpackungen und Etiketten mit dem CMA-Gütezeichen gekennzeichnet werden, deren (zukünftiger) Inhalt den Anforderungen von Abschnitt 3.1 dieser Güte- und Prüfbestimmungen entspricht bzw. entsprechen wird.
- 3.2.2 Die Verpackungen müssen neu, umweltgerecht, geeignet und hygienisch einwandfrei sein.
- 3.2.3 Die Verpackungen müssen verbrauchergerecht sein. Sie müssen den gesetzlichen Vorschriften, insbesondere dem Eichgesetz, der Fertigpackungsverordnung und der Lebensmittel - Kennzeichnungsverordnung in der jeweils gültigen Fassung entsprechen.

### **3.3 Anforderungen an den Betrieb**

- 3.3.1 Das CMA-Gütezeichen wird Unternehmen grundsätzlich nur für Produktionsstätten in der Europäischen Union vergeben. Ein Unternehmen, welches mehrere Produktionsstätten besitzt, hat für diese einzeln das Benutzungsrecht für das CMA-Gütezeichen zu beantragen und muß sich Überwachungsprüfungen (siehe Abschnitt 6) unterziehen.



- 3.3.2 Die mit dem CMA-Gütezeichen zu kennzeichnenden Produkte müssen im eigenen Betrieb bzw. in den Produktionsstätten des Unternehmens hergestellt bzw. abgefüllt oder abgepackt worden sein.
- 3.3.3 Die Lagerung, Sortierung und Verpackung der Produkte, die mit dem CMA-Gütezeichen ausgezeichnet werden sollen, hat in einem gesonderten Arbeitsgang zu erfolgen. Während der Lagerung, Sortierung und Verpackung sind diese Produkte streng gesondert von anderen Produkten zu halten.
- 3.3.4 Der Gütezeichen-Benutzer muß über ausreichende, saubere und zweckentsprechende räumliche, technische und hygienische Voraussetzungen und Einrichtungen verfügen, um Produkte der geforderten Qualität herstellen bzw. abfüllen oder abpacken zu können.
- 3.3.5 Der Gütezeichenbenutzer erkennt mit dem Abschluss des Benutzungsvertrages den Inhalt der „Zeichensatzung und Durchführungsbestimmungen für die Verleihung und Führung des Gütezeichens der CMA Centrale Marketing-Gesellschaft der deutschen Agrarwirtschaft“ sowie der Güte- und Prüfbestimmungen ausdrücklich an. Die Vorschriften der einschlägigen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen und Gesetze für den Betrieb sind ebenfalls einzuhalten.

## **4 PRÜFBESTIMMUNGEN**

### **4.1 Ware**

Die Güte ist nachzuweisen (siehe Abschnitt 3.1).

### **4.2 Verpackung**

Die Anforderungen sind nachzuweisen (siehe Abschnitt 3.2).

### **4.3 Betriebseignung**

4.3.1 Die Nachweise sind zu erbringen (siehe Abschnitt 3.3).

4.3.2 Betriebseigene Untersuchungen sind nachzuweisen.

### **4.4 Sensorische Prüfung**

4.4.1 Die Durchführung der sensorischen Prüfung erfolgt nach DIN 10952, als bewertende Prüfung unter Zuhilfenahme der DLG-Bewertungstabellen für Fruchtsäfte, Fruchtnektare, Gemüsesäfte, Gemüsenektare, Fruchtweine und Fruchtschaumweine.

## 4.5 Laboruntersuchungen

Die Durchführung der Laboruntersuchungen erfolgt nach Methoden der Sammlung § 35 LMGB bzw. den entsprechenden DIN-Normen. Sofern Kriterien durch diese Vorschriften nicht erfaßt sind, erfolgen die Untersuchungen nach den DLG-Prüfbestimmungen.

## 5 KENNZEICHNUNG

- 5.1 Das nachfolgend abgebildete CMA-Gütezeichen darf nur zur Kennzeichnung von solchen Produkten verwendet werden, die den Anforderungen gemäß Abschnitt 3 entsprechen.



- 5.2 Das CMA-Gütezeichen ist auf der Verpackung oder dem Etikett in ausreichender Größe, an deutlich sichtbarer Stelle und in der vorgeschriebenen Form gemäß dem verbindlichen Gestaltungskatalog anzubringen. Dabei ist darauf zu achten, daß das CMA-Gütezeichen integrierter Bestandteil der gesamten Verpackungsgestaltung (Etiketten etc.) ist.
- 5.3 Bei Verwendung von Hersteller-, Kollektiv-, oder Handelsmarken muß die Produktionsstätte entweder durch Angabe von Namen und Anschrift oder durch Verwendung einer Code - Nummer, die vorher von der CMA einzuholen ist, deutlich erkennbar sein.
- 5.4 Auf Umverpackungen (Sammelpackungen) ist die Verwendung des CMA-Gütezeichens nur dann zulässig, wenn alle darin befindlichen Produkte mit dem CMA-Gütezeichen gekennzeichnet sind.
- 5.5 Alle Verpackungen und Etiketten sind der CMA vor Druck zur Genehmigung vorzulegen.

## 6 ÜBERWACHUNG

### 6.1 Erst- bzw. Zulassungsprüfung

- 6.1.1 Die Erst- bzw. Zulassungsprüfung erstreckt sich auf die Prüfung der gesamten Produktionsstätte (s. Abschnitt 3 und RAL-GZ 164/1, Abschnitt IV) sowie auf die Prüfung der zu kennzeichnenden Produkte.

- 6.1.2 Die Erstprüfung der Produktionsstätte wird von einem Mitarbeiter der CMA, ggf. in Zusammenarbeit mit einem Beauftragten der für die laufenden Überwachungsprüfungen benannten Prüfinstitutionen, durchgeführt (siehe Abschnitt 6.3.1).
- 6.1.3 Die Erstprüfung der zu kennzeichnenden Produkte wird von dem zuständigen Prüfinstitut durchgeführt (siehe Abschnitt 6.3.1). Das Prüfergebnis muß den Bestimmungen lt. Abschnitt 3.1 entsprechen. Es werden aus den vorhandenen Warenbeständen wahllos je Vertragsprodukt Proben entnommen. Die Anzahl der erforderlichen Proben richtet sich nach den Anforderungen der Prüfinstitution. Die Produkte werden nach den anzuwendenden Verfahren untersucht. Bei negativem Prüfergebnis einer Probe ist **eine** Nachuntersuchung erforderlich.
- 6.1.4 Über das Ergebnis der Prüfung wird ein Befund erstellt. Je ein Exemplar erhalten der Antragsteller und die Prüfinstitution als Kontrollstelle.
- 6.1.5 Die Produktuntersuchung kann entfallen, wenn ein positives Prüfzeugnis für das beantragte Vertragsprodukt von der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft e.V. (DLG) in Frankfurt vorliegt, das nicht älter als 6 Monate ist und der CMA zugeleitet wird.

## **6.2 Eigenüberwachungen**

- 6.2.1 Jeder Gütezeichenbenutzer hat die erforderlichen Vorkehrungen zu treffen, um selbstverantwortlich die gleichbleibende und ständige Erfüllung der Güte- und Prüfbestimmungen zu gewährleisten. Er soll die Abnehmer seiner mit dem CMA-Gütezeichen gekennzeichneten Produkte auf diese Güte- und Prüfbestimmungen hinweisen.
- 6.2.2 Über die im Rahmen der Eigenüberwachung durchgeführten Prüfungen sind sorgfältige Aufzeichnungen zu erstellen. Diese sind mindestens 3 Jahre lang aufzubewahren. Dem Beauftragten der CMA sind die Aufzeichnungen der Eigenprüfungen auf Wunsch vorzulegen.

## **6.3 Fremdüberwachungen**

- 6.3.1 Die laufenden Überwachungsprüfungen werden von folgenden Instituten durchgeführt bzw. veranlaßt:

Institut Dr. Appelt GmbH  
Talstraße 50  
98544 Zella-Mehlis

Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft e. V.  
Eschborner Landstr. 122  
60489 Frankfurt/Main

Die CMA kann bei Bedarf und Sicherstellung ausreichender Prüfqualifikation weitere Prüfinstitutionen zulassen. Die CMA legt im einzelnen fest, wann und in welchen Prüfinstituten die jeweiligen Prüfungen erfolgen.

6.3.2 Die Zahl der Prüfungen je gekennzeichnete Sorte richtet sich nach der Jahresabfüllmenge. Bei Apfelsaft sind **eine** Vollanalyse und **zwei** sensorische Prüfungen, bei allen anderen Fruchtsäften, Fruchtnektaren, Gemüsesäften, Gemüsenektaren, Fruchtweinen, Fruchtschaumweinen und Fruchtperlweinen **eine** Vollanalyse und **eine** sensorische Prüfung durchzuführen. Die erste Prüfung wird aus den ersten Abfüllungen der neuen Ernte vorgenommen.

Bei über 5 Mio. l Jahresabfüllmenge einer Sorte werden **zwei** Vollanalysen und **zwei** sensorische Untersuchungen durchgeführt.

6.3.3 Die Produktionsstätte verpflichtet sich, die Vertragsprodukte gemäß CMA-Abrufen bei dem zuständigen Prüfinstitut (Abschnitt 6.3.1) prüfen zu lassen.

6.3.4 Ein Beauftragter der CMA kann jederzeit während der Geschäftsbetriebsstunden ohne Voranmeldung Proben im Produktionsbetrieb oder im Handel entnehmen bzw. ziehen.

6.3.5 Der Leiter des Produktionsbetriebes oder ein beauftragter Mitarbeiter muß bei der Probenentnahme bzw. -ziehung im Betrieb zugegen sein. Die Probenziehung erstreckt sich nur auf zeichenführende Erzeugnisse. Die Proben werden an die zuständigen Institute (s. Abschnitt 6.3.1) eingesandt.

6.3.6 Über das Ergebnis der Prüfung wird ein Befund erstellt. Je ein Exemplar erhalten der Gütezeichenbenutzer und die Prüfinstitution als Kontrollstelle. Es wird ausdrücklich darauf hingewiesen, daß ein positiver Prüfbefund den Hersteller nicht von seiner lebensmittelrechtlichen Verantwortung befreit.

6.3.7 Die CMA legt den Zeitpunkt für alle in Frage kommenden Prüfungen fest. Dabei erfolgt eine Abstimmung mit den in die Prüfung eingeschalteten Stellen.

6.3.8 Die CMA behält sich zusätzliche Prüfungen dann vor, wenn Anlaß zu der Annahme besteht, daß bei den gekennzeichneten Erzeugnissen eine Qualitätsminderung eingetreten ist bzw. Zuwiderhandlungen gegen den Benutzungsvertrag, die Zeichensatzung und die Durchführungsbestimmungen sowie Güte- und Prüfbestimmungen zu befürchten sind. Diese Prüfungen können über Art und Umfang der laufenden Qualitätskontrollen hinausgehen.

6.3.9 Entspricht die gekennzeichnete Ware nicht diesen Güte- und Prüfbestimmungen, so wird innerhalb eines Monats nach Bekanntgabe des Prüfergebnisses eine Nachprüfung vorgenommen.

- 6.3.10 Die Durchführung der Nachprüfung muß der vorangegangenen Prüfung entsprechen.
- 6.3.11 Führt auch die Nachprüfung zu einem negativen Ergebnis, wird gemäß den Durchführungsbestimmungen RAL-GZ 164/1, Abschnitt V 3, die weitere Benutzung des CMA-Gütezeichens untersagt.
- 6.3.12 Dem Gütezeichenbenutzer bleibt freigestellt, über die vorgeschriebenen Prüfungen hinaus weitere Qualitätsprüfungen durch die in Abschnitt 6.3.1 aufgeführten Institute vornehmen zu lassen. Die Prüfergebnisse sind dann der CMA zur Verfügung zu stellen.

## **7 KOSTEN**

Der Gütezeichenbenutzer trägt alle mit den vorgeschriebenen Qualitätsprüfungen der Produkte (Wareneinsendung/Produktprüfung/Prüf- und Vertragssystem) im Zusammenhang stehenden Kosten.

## **8 SCHLUSSBEMERKUNGEN**

- 8.1 Die Güte- und Prüfbestimmungen werden von der CMA festgesetzt. Sie sind von RAL anerkannt. Änderungen, auch redaktioneller Art, bedürfen zu ihrer Wirksamkeit der vorherigen schriftlichen Zustimmung von RAL.
- 8.2 Änderungen werden unter Einhaltung einer Frist von 3 Monaten zum jeweiligen Ende eines Monats wirksam. Bei notwendigen gesetzlich vorgeschriebenen oder sonstigen, zwingenden Gründen werden Änderungen sofort wirksam.

## **9 PRÜFSCHEMEN**

**Prüfschema**  
Für Fruchtsaft, Fruchnektar und Fruchtsaftgetränk

**AUSWERTUNGSBEREICH**

- Bei Nennung unterschiedlicher Punktzahlen innerhalb eines Prüfkriteriums wird die niedrigste als Berechnungsgrundlage bezogen
- Bei Mehrfachnennung derselben Punktzahl innerhalb eines Prüfkriteriums wird diese als Berechnungsgrundlage genommen

5-Punkte-Skala und Bewertungstabelle  
 Punkte: allgemeine Eigenschaften  
 5 = volle Erfüllung der Qualitätserwartung  
 4 = geringfügige Abweichung  
 3 = merkliche Abweichung  
 2 = deutlicher Fehler  
 1 = starker Fehler  
 0 = nicht bewertbar

Prüfnummer	Beschreibung	Bewertung					Gewichtungs- faktoren	Gewichtete Bewertung
		5	4	3	2	1,5		
<b>1. Farbe/Aussehen</b>								
3511	trübend	—	—	—	—	—	—	—
3082	klar	3	2,5	2	1,5	1	—	2 1,5 1
3980	naturtrüb	3	2,5	2	1,5	1	—	— 2 1,5 1
5395	typisch	3	2,5	2	1,5	1	—	— 2 1,5 1
2535	Fruchtpulpe abgesetzt	4	3,5	3	2,5	2	1,5	—
1150	atypisch	—	—	—	—	—	—	— 0
<b>2. Geruch</b>								
1230	auslesen	—	—	—	—	—	—	—
1250	aromatisch	3	2,5	2	1,5	1	—	— 2 1,5 1
1355	ausgeprägt	3	2,5	2	1,5	1	—	— 2 1,5 1
1700	blumig	3	2,5	2	1,5	1	—	— 2 1,5 1
2145	fruchtig	3	2,5	2	1,5	1	—	— 2 1,5 1
4385	rentönig	3	2,5	2	1,5	1	—	— 2 1,5 1
5395	typisch	3	2,5	2	1,5	1	—	— 2 1,5 1
1960	einseitig**	—	—	—	—	—	—	— 0
1995	erdig	—	—	—	—	—	—	— 0
3936	neutral	—	—	—	—	—	—	—
<b>3. Geschmack</b>								
1230	auslesen	—	—	—	—	—	—	—
5560	vollmundig	3	2,5	2	1,5	1	—	— 2 1,5 1
1250	aromatisch	3	2,5	2	1,5	1	—	— 2 1,5 1
1355	ausgeprägt	3	2,5	2	1,5	1	—	— 2 1,5 1
2145	fruchtig	3	2,5	2	1,5	1	—	— 2 1,5 1
4385	rentönig	3	2,5	2	1,5	1	—	— 2 1,5 1
5395	typisch	3	2,5	2	1,5	1	—	— 2 1,5 1
1960	enscing**	—	—	—	—	—	—	— 0
1995	erdig	—	—	—	—	—	—	— 0
3936	neutral	—	—	—	—	—	—	—
5935	wenig aromatisch	—	—	—	—	—	—	—
1110	ausdruckslos	—	—	—	—	—	—	—
<b>4. Harmonie*</b>								
5566	volle Harmonie	3	2,5	2	1,5	1	—	— 2 1,5 1
3030	harmonisch	4	3,5	3	2,5	2	1,5	—

**ACHTUNG!!!**

- Bei Nennung unterschiedlicher Punktzahlen innerhalb eines Prüfkriteriums wird die niedrigste als Berechnungsgrundlage bezogen
- Bei Mehrfachnennung derselben Punktzahl innerhalb eines Prüfkriteriums wird diese als Berechnungsgrundlage genommen

**Bewertung: 5 4,5 4 3,5 3 2,5 2 1,5 1 0,5 0**

**Bewertung: 5 4,5 4 3,5 3 2,5 2 1,5 1 0,5 0**

**Bewertung: 5 4,5 4 3,5 3 2,5 2 1,5 1 0,5 0**

**Bewertung: 5 4,5 4 3,5 3 2,5 2 1,5 1 0,5 0**


**Bewertung: 5 4,5 4 3,5 3 2,5 2 1,5 1 0,5 0**

Prüfnummer	Beschreibung	5	4	3,5	3	2,5	2	1,5	1	0,5	0	Gewichtete Gesamtbewertung	Summe der Gewichtungsfaktoren
3511	trübend	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
3082	klar	3	2,5	2	1,5	1	—	—	—	—	—	—	—
3980	naturtrüb	3	2,5	2	1,5	1	—	—	—	—	—	—	—
5395	typisch	3	2,5	2	1,5	1	—	—	—	—	—	—	—
2535	Fruchtpulpe abgesetzt	4	3,5	3	2,5	2	1,5	1	—	—	—	—	—
1150	atypisch	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
1230	auslesen	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
1250	aromatisch	3	2,5	2	1,5	1	—	—	—	—	—	—	—
1355	ausgeprägt	3	2,5	2	1,5	1	—	—	—	—	—	—	—
1700	blumig	3	2,5	2	1,5	1	—	—	—	—	—	—	—
2145	fruchtig	3	2,5	2	1,5	1	—	—	—	—	—	—	—
4385	rentönig	3	2,5	2	1,5	1	—	—	—	—	—	—	—
5395	typisch	3	2,5	2	1,5	1	—	—	—	—	—	—	—
1960	einseitig**	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
1995	erdig	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
3936	neutral	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
5935	wenig aromatisch	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
1110	ausdruckslos	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
5566	volle Harmonie	3	2,5	2	1,5	1	—	—	—	—	—	—	—
3030	harmonisch	4	3,5	3	2,5	2	1,5	1	—	—	—	—	—

**Bemerkungen:**  
 \* Harmonie ist das Zusammenwirken von Farbe/Aussehen, Geruch und Geschmack. Die Harmonie-Bewertung darf gegenüber Farbe/Aussehen und Geruch um höchstens 1,0 Punkte nach oben abweichen. Gegenüber Geschmack darf die Harmonie nicht höher bewertet werden.  
 \*\* Bitte möglichst kurze, konkrete Erläuterungen (EDV) unter „Bemerkungen“  
 \*\*\* Nur für Fruchtsaft und Fruchnektar  
 \*\*\*\* Nur für Fruchtsaftgetränk

Gewichtete Gesamtbewertung =            =            / 20

Erzielte Qualitätsszahl

 <b>Prüfschema Für Gemüsesaft und Gemüseektar</b>		<b>5-Punkte-Skala und Bewertungstabelle</b> Punkte, allgemeine Eigenschaften 5 volle Erfüllung der Qualitätsvermutung 4 geringfügige Abweichung 3 merkliche Abweichung 2 deutlicher Fehler 1 starker Fehler 0 nicht bewertbar		<b>ACHTUNG! !</b> - Bei Nennung unterschiedlicher Punktzahlen innerhalb eines Prüfermerks wird die niedrigste als Berechnungsgrundlage herangezogen - Bei Mehrfachnennung derselben Punktzahl innerhalb eines Prüfermerks wird diese als Berechnungsgrundlage genommen		<b>AUSWERTUNGSBEREICH</b> Planmerkmalsauswertungen: - in jedem Prüfermerkmal müssen mindestens 3,5 Punkte (ungewichtet) erreicht werden - Goldener DLG-Preis: Punktzahl 5,00 - Silberner DLG-Preis: Punktzahl 4,5 - Bronzener DLG-Preis: Punktzahl 4,00 - 4,49	
		Gewichtungsfaktoren		Gewichtungsfaktoren		Gewichtungsfaktoren	
<b>1. Farbe/Aussehen</b>							
3511	leuchtend	5	1,5	2	1,5	1	0,5
3980	naturnah	5	4,5	4	4	3	3
5395	typisch	5	4,5	4	4	3	3
2535	Fruchtpulpe abgesetzt	5	4,5	4	3,5	3	2,5
1150	atypisch	5	4,5	4	3,5	3	2,5
<b>2. Geruch</b>							
1230	ausrelesen	5	1,5	2	1,5	1	0,5
1250	aromatisch	5	4,5	4	4	3,5	3
1355	ausgeprägt	5	4,5	4	4	3,5	3
1700	blumig	5	4,5	4	4	3,5	3
2145	fruchtig	5	4,5	4	4	3,5	3
4385	reintönig	5	4,5	4	4	3,5	3
4395	rezent	5	4,5	4	4	3,5	3
5395	typisch	5	4,5	4	4	3,5	3
5970	würzig	5	4,5	4	4	3,5	3
1960	einseitig **	5	4,5	4	3,5	3	2,5
1995	erdig	5	4,5	4	3,5	3	2,5
<b>3. Geschmack</b>							
1230	ausrelesen	5	1,5	2	1,5	1	0,5
5560	vollmundig	5	4,5	4	4	3,5	3
1250	aromatisch	5	4,5	4	4	3,5	3
1355	ausgeprägt	5	4,5	4	4	3,5	3
2145	fruchtig	5	4,5	4	4	3,5	3
4385	reintönig	5	4,5	4	4	3,5	3
5395	typisch	5	4,5	4	4	3,5	3
5970	würzig	5	4,5	4	4	3,5	3
1960	einseitig **	5	4,5	4	3,5	3	2,5
1995	erdig	5	4,5	4	3,5	3	2,5
3916	neutral	5	4,5	4	3,5	3	2,5
5935	wenig aromatisch	5	4,5	4	3,5	3	2,5
1110	ausdruckslos	5	4,5	4	3,5	3	2,5
<b>4. Harmonie</b>							
5560	volle Harmonie	5	1,5	2	1,5	1	0,5
3030	harmonisch	5	4,5	4	4	3,5	3
<b>Bemerkungen:</b>							
* Harmonie ist das Zusammenwirken von Farbe/Aussehen, Geruch und Geschmack. Die Harmonie-Bewertung darf gegenüber Farbe/Aussehen und Geruch um höchstens 1,0 Punkte nach oben abweichen. Gegenüber Geschmack darf die Harmonie nicht höher bewertet werden.							
** Bitte möglichst kurze, konkrete Erläuterungen (EDV) unter „Bemerkungen“.							
		Gewichtete Gesamtbewertung		Summe der Gewichtungsfaktoren		= 20	
		Erzielte Punktzahl		Erzielte Punktzahl		Erzielte Punktzahl	



**Prüfschema  
Für Obst- und Fruchtwein,  
Obst- und Fruchtdessertwein**

5-Punkte-Skala und Bewertungsstabelle  
Punkte, allgemeine Eigenschaften

5 volle Erfüllung der Qualitätsewartung  
4 geringfügige Abweichung  
3 merkliche Abweichung  
2 deutlicher Fehler  
1 starker Fehler  
0 nicht bewertbar

**ACHTUNG! !:**  
- Bei Nennung unterschiedlicher Punktzahlen innerhalb eines Prüferkriteriums wird die niedrigste als Berechnungsgrundlage herangezogen  
- Bei Mehrfachnennung derselben Punktzahl innerhalb eines Prüferkriteriums wird diese als Berechnungsgrundlage genommen

**AUSWERTUNGSBEREICH**

Prüfermerkmalsauswertungen:  
- in jedem Prüferkriterium müssen mindestens 3,5 Punkte (ungewichtet) erreicht werden  
- Goldener DLG-Preis: Qualitätszahl 5,00  
- Silberner DLG-Preis: Qualitätszahl 4,5 - 4,99  
- Bronzener DLG-Preis: Qualitätszahl 4,00 - 4,49

Gewichtungs-  
faktoren

		Bewertung: 5 4,5 4 3,5 3 2,5 2 1,5 1 0,5 0					X3 =							
<b>1. Farbe/Aussehen</b>														
3511	leuchtend	5	4,5	4	3,5	3	2,5	2	1,5	1	0,5	0		
3082	klar	5	4,5	4	3,5	3	2,5	2	1,5	1	0,5	0	5030	unmäßiglich trüb
3980	naturnah	5	4,5	4	3,5	3	2,5	2	1,5	1	0,5	0	5400	trüb durch Mikroorganismen
5395	typisch	5	4,5	4	3,5	3	2,5	2	1,5	1	0,5	0	9998	nicht bewertbar **
1150	atypisch	5	4,5	4	3,5	3	2,5	2	1,5	1	0,5	0	4711	Sonstiges **
2555	farbarm	5	4,5	4	3,5	3	2,5	2	1,5	1	0,5	0		
<b>2. Geruch</b>														
1230	auserlesen	5	4,5	4	3,5	3	2,5	2	1,5	1	0,5	0	2585	gärig
1250	aromatisch	5	4,5	4	3,5	3	2,5	2	1,5	1	0,5	0	2920	hefig
1355	ausgeprägt	5	4,5	4	3,5	3	2,5	2	1,5	1	0,5	0	3160	Kochgeruch
1700	blumig	5	4,5	4	3,5	3	2,5	2	1,5	1	0,5	0	3525	metallisch
2145	fruchtig	5	4,5	4	3,5	3	2,5	2	1,5	1	0,5	0	4640	schimmelig
4385	reintönig	5	4,5	4	3,5	3	2,5	2	1,5	1	0,5	0	5080	stechend
4385	typisch	5	4,5	4	3,5	3	2,5	2	1,5	1	0,5	0	5570	verändert
1960	einseitig**	5	4,5	4	3,5	3	2,5	2	1,5	1	0,5	0	9998	nicht bewertbar **
1995	erdig	5	4,5	4	3,5	3	2,5	2	1,5	1	0,5	0	4711	Sonstiges **
3936	neutral	5	4,5	4	3,5	3	2,5	2	1,5	1	0,5	0		
<b>3. Geschmack</b>														
1230	auserlesen	5	4,5	4	3,5	3	2,5	2	1,5	1	0,5	0	2230	faulig
5560	vollmundig	5	4,5	4	3,5	3	2,5	2	1,5	1	0,5	0	1235	aufdringlich
1250	aromatisch	5	4,5	4	3,5	3	2,5	2	1,5	1	0,5	0	3991	oxidativ
1355	ausgeprägt	5	4,5	4	3,5	3	2,5	2	1,5	1	0,5	0	4525	sauer
2145	fruchtig	5	4,5	4	3,5	3	2,5	2	1,5	1	0,5	0	5090	süß
4385	reintönig	5	4,5	4	3,5	3	2,5	2	1,5	1	0,5	0	5595	unsauber
5395	typisch	5	4,5	4	3,5	3	2,5	2	1,5	1	0,5	0	5840	überaromatisiert
1960	einseitig**	5	4,5	4	3,5	3	2,5	2	1,5	1	0,5	0	1005	alt
3936	neutral	5	4,5	4	3,5	3	2,5	2	1,5	1	0,5	0	1150	atypisch
1110	ausdruckslos	5	4,5	4	3,5	3	2,5	2	1,5	1	0,5	0	1265	adrstringierend
5560	volle Harmonie	5	4,5	4	3,5	3	2,5	2	1,5	1	0,5	0	1365	bitter
3030	harmonisch	5	4,5	4	3,5	3	2,5	2	1,5	1	0,5	0	1824	dümpf, muffig
<b>4. Harmonie*</b>														
5560	volle Harmonie	5	4,5	4	3,5	3	2,5	2	1,5	1	0,5	0	2115	fremdartig
3030	harmonisch	5	4,5	4	3,5	3	2,5	2	1,5	1	0,5	0	3909	nicht ganz harmonisch
<b>Bemerkungen:</b>														
* Harmonie ist das Zusammenwirken von Farbe/Aussehen, Geruch und Geschmack. Die Harmonie-Bewertung darf gegenüber Farbe/Aussehen und Geruch um höchstens 1,0 Punkte nach oben abweichen. Gegenüber Geschmack darf die Harmonie nicht höher bewertet werden.														
** Bitte möglichst kurze, konkrete Erläuterungen (EDV) unter „Bemerkungen“														

Gewichtete Gesamtbewertung =   
Summe der Gewichtungsfaktoren = 20

Erzielte Qualitätszahl



Prüfschema Für Obst- und Fruchtschaumwein		5-Punkte-Skala und Bewertungstabelle		ACHTUNG! !		AUSWERTUNGSBEREICH	
		Punkte allgemeine Eigenschaften		Bei Nennung unterschiedlicher Punktzahlen		Prüfungsvoraussetzungen:	
		5 volle Erfüllung der Qualitätserwartung		innerhalb eines Prüfermarkts wird die niedrigste		- in jedem Prüfermarkt müssen mindestens 3,5 Punkte	
		4 geringfügige Abweichung		als Berechnungsgrundlage herangezogen		(umgewichtet) erreicht werden	
		3 merkliche Abweichung		- Bei Mehrfachnennung derselben Punktzahl innerhalb		- Goldener DLG-Preis: Qualitätsszahl 4,5 4,99	
		2 deutlicher Fehler		eines Prüfermarktes wird diese als		- Silberner DLG-Preis: Qualitätsszahl 4,00 4,49	
		1 starker Fehler		Berechnungsgrundlage genommen		- Bronzener DLG-Preis:	
		0 nicht bewertbar				Gewichtungs- Gewichte	
						faktoren Bewertung	
<b>1. Mousseux</b>							
2565	Fein perlend und lang dauernd	5 4,5 4	— — — —	— — — —	2860 Grob perlend und kurz andauernd	4 3,5 3	9998 nicht bewertbar**
					3950 nicht perlend	— — — —	4711 Sonstiges**
<b>2. Farbe/Aussehen</b>							
3511	leuchtend	5 — — —	— — — —	— — — —	3015 hochfarbig	3 2,5 2 1,5 1	5630 unnatürlich rüb
3082	klar	5 4,5 4	— — — —	— — — —	3945 nachgetrübt	3 2,5 2 1,5 1	5400 rüb durch Mikroorganismen
3980	natürtrüb	5 4,5 4 3,5	— — — —	— — — —	5825 unnatürlich	3 2,5 2 1,5 1	9998 nicht bewertbar**
5395	typisch	5 4,5 4	— — — —	— — — —	3591 mißfarben	— — — —	4711 Sonstiges**
1150	atypisch	— — — —	3 2,5 2 1,5 1	— — — —	5490 Verunreinigungen**	— — — —	5 4,5 4 3,5 3 2,5 2 1,5 1
2555	farbarm	— — — —	3 2,5 2 1,5 1	— — — —	5515 verfärbt	— — — —	— — — —
<b>3. Geruch</b>							
1230	auserlesen	5 — — —	— — — —	— — — —	5935 wenig aromatisch	4 3,5	2585 gängig
1250	aromatisch	5 4,5 4	— — — —	— — — —	1110 ausdrucklos	3 2,5 2 1,5 1	2920 hefig
1355	ausgeprägt	5 4,5 4	— — — —	— — — —	1235 aufdringlich	3 2,5 2 1,5 1	3160 Kocheruch
1700	blumig	5 4,5 4	— — — —	— — — —	3991 oxidativ	3 2,5 2 1,5 1	5525 metallisch
2145	fruchtig	5 4,5 4	— — — —	— — — —	5840 überaromatisiert	3 2,5 2 1,5 1	4640 schimmelig
4385	reintönig	5 4,5 4	— — — —	— — — —	1005 alt	2 1,5 1	5080 stechend
5395	typisch	5 4,5 4	— — — —	— — — —	1150 Atypisch**	2 1,5 1	5570 verändert**
1960	einseitig**	— — — —	4 3,5 3 2,5 2 1,5 1	— — — —	1824 dumpf, muffig	— — — —	9998 nicht bewertbar**
1965	erdig	— — — —	4 3,5 3 2,5 2 1,5 1	— — — —	2115 fremdartig**	— — — —	4711 Sonstiges**
3936	neutral	— — — —	4 3,5	— — — —	2330 faulig	— — — —	5 4,5 4 3,5 3 2,5 2 1,5 1
<b>4. Geschmack</b>							
1230	auserlesen	5 — — —	— — — —	— — — —	1235 aufdringlich	3 2,5 2 1,5 1	2330 faulig
5560	vollmundig	5 — — —	— — — —	— — — —	3991 oxidativ	3 2,5 2 1,5 1	2575 flüchtige Säure
1250	aromatisch	5 4,5 4	— — — —	— — — —	4525 sauer	3 2,5 2 1,5 1	2585 gängig
1355	ausgeprägt	5 4,5 4	— — — —	— — — —	5090 süß	3 2,5 2 1,5 1	2845 gerbstoffreich
2145	fruchtig	5 4,5 4	— — — —	— — — —	5595 unsauber	3 2,5 2 1,5 1	2920 hefig
4385	reintönig	5 4,5 4	— — — —	— — — —	5840 überaromatisiert**	3 2,5 2 1,5 1	3155 Koogeschmack
5395	typisch	5 4,5 4	— — — —	— — — —	1005 alt	2 1,5 1	3525 metallisch
1960	einseitig**	— — — —	4 3,5 3 2,5 2 1,5 1	— — — —	1150 atypisch	2 1,5 1	4640 schimmelig
1965	erdig	— — — —	4 3,5 3 2,5 2 1,5 1	— — — —	1265 adstringierend	2 1,5 1	5570 verändert
3936	neutral	— — — —	4 3,5	— — — —	1365 bitter	— — — —	9998 nicht bewertbar**
5935	wenig aromatisch	— — — —	3 2,5 2 1,5 1	— — — —	1824 dumpf, muffig	— — — —	4711 Sonstiges**
1110	ausdrucklos	— — — —	3 2,5 2 1,5 1	— — — —	2115 fremdartig	— — — —	5 4,5 4 3,5 3 2,5 2 1,5 1
<b>5. Harmonie*</b>							
5566	volle Harmonie	5 — — —	— — — —	— — — —	3909 nicht ganz harmonisch	3,5 3	9998 nicht bewertbar**
3030	harmonisch	4,5 4	— — — —	— — — —	5830 unharmonisch	— — — —	4711 Sonstiges**
<b>Bemerkungen:</b>							
* Harmonie ist das Zusammenwirken von: Farbe/Aussehen; Geruch und Geschmack. Die Harmonie-Bewertung darf gegenüber Farbe/Aussehen und Geruch um höchstens 1,0 Punkte nach oben abweichen. Gegenüber Geschmack darf die Harmonie nicht höher bewertet werden.							
** Bitte möglichst kurze, konkrete Erläuterungen (EDY) unter „Bemerkungen“							
						Gewichtete Gesamtbewertung = — =	
						Summe der Gewichtungsfaktoren 20	
						Erzielte Qualitätszahl	

©1998 Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft e.V. (DLG), Eschborner Landstr. 122, D-60489 Frankfurt am Main



## **Güte- und Prüfbestimmungen**

für verarbeitetes Gemüse und Obst  
(Gemüse-, Obst- und Sauerkonserven  
Apfel-, Birnen- und Rübenkraut,  
Tiefkühlkost Gemüse und Obst)

RAL-GZ 164/14

Ausgabe Januar 2005



DEUTSCHES INSTITUT FÜR GÜTESICHERUNG UND KENNZEICHNUNG

# INHALTSVERZEICHNIS

<b>1</b>	<b>GELTUNGSBEREICH</b>	<b>3</b>
1.1	Allgemeines	3
1.2	Besonderes	3
<b>2</b>	<b>BEGRIFFE</b>	<b>3</b>
<b>3</b>	<b>GÜTEBESTIMMUNGEN</b>	<b>3</b>
3.1	Anforderungen an die Ware	3
3.2	Anforderungen an die Verpackung	5
3.3	Anforderungen an den Betrieb	5
<b>4</b>	<b>PRÜFBESTIMMUNGEN</b>	<b>6</b>
4.1	Ware	6
4.2	Verpackung	6
4.3	Betriebseignung	6
4.4	Sensorische Prüfung	6
4.5	Laboruntersuchungen	6
<b>5</b>	<b>KENNZEICHNUNG</b>	<b>6</b>
<b>6</b>	<b>ÜBERWACHUNG</b>	<b>7</b>
6.1	Erst- bzw. Zulassungsprüfung	7
6.2	Eigenüberwachungen	8
6.3	Fremdüberwachung	8
<b>7</b>	<b>KOSTEN</b>	<b>9</b>
<b>8</b>	<b>SCHLUSSBEMERKUNGEN</b>	<b>9</b>
<b>Anlage 1</b>	Übersicht und Erläuterungen zur Erzeugnis – Nummerierung	11
<b>Anlage 2</b>	Prüfbefund	13

# **1 GELTUNGSBEREICH**

## **1.1 Allgemeines**

1.1.1 Diese Güte- und Prüfbestimmungen gelten für alle unter Punkt 2 genannten Erzeugnisse, die mit dem CMA-Gütezeichen gekennzeichnet sind.

1.1.2 Diese Güte- und Prüfbestimmungen gelten immer in Verbindung mit "Zeichensatzung und Durchführungsbestimmungen für die Verleihung und Führung des Gütezeichens der CMA Centrale Marketing-Gesellschaft der deutschen Agrarwirtschaft mbH RAL-GZ 164/ 1".

## **1.2 Besonderes**

1.2.1 Die jeweils aktuellen Formulare der Prüfbefunde sind Bestandteil dieser Güte- und Prüfbestimmungen. Sie dienen der CMA ebenso wie dem Gütezeichenbenutzer zur Durchführung und als Nachweis der Fremdüberwachungen.

# **2 BEGRIFFE**

Diese Güte- und Prüfbestimmungen gelten für die in der Übersicht und den Erläuterungen zur Erzeugnis - Nummerierung aufgeführten Erzeugnisse mit den jeweiligen Zusatzbezeichnungen (s. Anlage 1). Die Zusatzbezeichnungen dienen der näheren Beschreibung der Erzeugnisse

# **3 GÜTEBESTIMMUNGEN**

## **3.1 Anforderungen an die Ware**

3.1.1 Die mit dem CMA-Gütezeichen gekennzeichneten Produkte müssen –so weit anwendbar– den gesetzlichen Bestimmungen, den entsprechenden Leitsätzen, den Qualitätsnormen, den Deklarationsvorschriften sowie den sonstigen öffentlich-rechtlichen Bestimmungen in der jeweils geltenden Fassung entsprechen.

3.1.2 Der Gütezeichenbenutzer hat auf Anforderung der CMA jederzeit den genauen Nachweis über Herkunft der verwendeten Rohstoffe und deren Anteile zu erbringen.

3.1.3 Die Produkte werden an dem jeweils gültigen DLG-5-Punkte-Skala bewertet. Die Prüfmerkmale für das jeweilige Produkt sind in den dazugehörigen Prüfungsbefunden aufgeführt.

Bei der Beurteilung sind für die einzelnen Produkte speziell festgelegte Bewertungsmaßstäbe zu beachten.

Im sensorischen Bereich gilt als Voraussetzung für die Gütezeichenvergabe, daß das CMA-Gütezeichen-Niveau der Prämierungsschwelle der DLG entspricht (gewichtete Qualitätszahl 4,0).

3.1.4 Die Bewertung der Produkte erfolgt ab dem 2. Prüfmerkmal ggf. in erwärmten Zustand.

3.1.5 Apfelkraut oder Birnenkraut müssen aus frischen und gesunden Äpfeln bzw. Birnen hergestellt werden und dürfen keine Zusätze enthalten.

Apfelkraut gesüßt mit mehr als 25 % Zucker muß entsprechend kenntlich gemacht werden. Der Prozentsatz darf 40 % nicht überschreiten.

Anstelle von Zucker können auch bis zu 20 % Birnen zur geschmacklichen Verbesserung zugesetzt werden. Bei gleichzeitiger Verwendung von Zucker und Birnen darf die zulässige Höchstgrenze nicht überschritten werden.

Apfel- bzw. Birnenkraut wird durch Dämpfen oder Kochen, Abpressen und Eindampfen des gewonnenen Auszuges zubereitet. Das Eindampfen von Apfelkraut kann ohne oder mit Verwendung von technisch reinem, weißem Zucker (Saccharose) hergestellt werden.

Rübenkraut muß aus frisch gerodeten, gesunden Zuckerrüben ohne Lagerschäden hergestellt werden. Getrocknete Zuckerrübenschnitzel sind auszuschließen.

Für Rübenkraut werden die gewaschenen Zuckerrüben ohne Zusätze gedämpft oder gegart.

Die Maische wird abgepreßt und der anfallende Saft durch mechanische oder physikalische Behandlung gereinigt und zwar durch Separieren, Filtrieren oder Abseihen. Als Hilfsmittel wird Kieselgur verwandt. Alle anderen Hilfsmittel, die den Saft verändern, also schönen, ausflocken oder aufhellen, dürfen nicht angewandt werden

Der Saft muß frei von Rübenpulpen und festen Bestandteilen sein.

Die Mindest - Trockensubstanz bei Rübenkraut muß 78% (ohne Toleranz) refraktometrisch gemessen betragen.

Das Eindicken des Rübensaftes muß so schonend wie möglich erfolgen.

## **3.2 Anforderungen an die Verpackung**

- 3.2.1 Es dürfen nur Verpackungen und Etiketten mit dem CMA-Gütezeichen gekennzeichnet werden, deren (zukünftiger) Inhalt den Anforderungen von Abschnitt 3.1 dieser Güte- und Prüfbestimmungen entspricht bzw. entsprechen wird.
- 3.2.2 Die Verpackungen müssen neu, umweltgerecht, geeignet und hygienisch einwandfrei sein.
- 3.2.3 Die Verpackungen müssen verbrauchergerecht sein. Sie müssen den gesetzlichen Vorschriften, insbesondere dem Eichgesetz, der Fertigpackungsverordnung und der Lebensmittel - Kennzeichnungsverordnung in der jeweils gültigen Fassung entsprechen.

## **3.3 Anforderungen an den Betrieb**

- 3.3.1 Das CMA-Gütezeichen wird Unternehmen grundsätzlich nur für Produktionsstätten in der Europäischen Union vergeben. Ein Unternehmen, welches mehrere Produktionsstätten besitzt, hat für diese einzeln das Benutzungsrecht für das CMA-Gütezeichen zu beantragen und muß sich Überwachungsprüfungen (siehe Abschnitt 6) unterziehen.
- 3.3.2 Die mit dem CMA-Gütezeichen zu kennzeichnenden Produkte müssen im eigenen Betrieb bzw. in den Produktionsstätten des Unternehmens hergestellt bzw. abgefüllt oder abgepackt worden sein.
- 3.3.3 Die Lagerung, Sortierung und Verpackung der Produkte, die mit dem CMA-Gütezeichen ausgezeichnet werden sollen, hat in einem gesonderten Arbeitsgang zu erfolgen. Während der Lagerung, Sortierung und Verpackung sind diese Produkte streng gesondert von anderen Produkten zu halten.
- 3.3.4 Der Gütezeichenbenutzer muss über ausreichende, saubere und zweckentsprechende räumliche, technische und hygienische Voraussetzungen und Einrichtungen verfügen, um Produkte der geforderten Qualität herstellen bzw. abfüllen oder abpacken zu können. In diesem Zusammenhang wird auf die empfohlenen internationalen Hygieneleitsätze verwiesen.
- 3.3.5 Der Gütezeichenbenutzer erkennt mit dem Abschluss des Benutzungsvertrages den Inhalt der „Zeichensatzung und Durchführungsbestimmungen für die Verleihung und Führung des Gütezeichens der CMA Centrale Marketing-Gesellschaft der deutschen Agrarwirtschaft“ sowie der Güte- und Prüfbestimmungen ausdrücklich an. Die Vorschriften der einschlägigen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen und Gesetze für den Betrieb sind ebenfalls einzuhalten.

## **4 PRÜFBESTIMMUNGEN**

### **4.1 Ware**

Die Güte ist nachzuweisen (siehe Abschnitt 3.1).

### **4.2 Verpackung**

Die Anforderungen sind nachzuweisen (siehe Abschnitt 3.2).

### **4.3 Betriebseignung**

4.3.1 Die Nachweise sind zu erbringen (s. Abschnitt 3.3).

4.3.2 Betriebseigene Untersuchungen sind nachzuweisen.

### **4.4 Sensorische Prüfung**

4.4.1 Die Durchführung der sensorischen Prüfung erfolgt nach DIN 10952, als bewertende Prüfung unter Zuhilfenahme des DLG-Prüfschemas für verarbeitetes Gemüse und Obst.

### **4.5 Laboruntersuchungen**

4.5.1 Die Durchführung der Laboruntersuchungen erfolgt nach Methoden der Sammlung § 35 LMGB bzw. den entsprechenden DIN-Normen. Sofern Kriterien durch diese Vorschriften nicht erfaßt sind, erfolgen die Untersuchungen nach den DLG-Prüfbestimmungen.

## **5 KENNZEICHNUNG**

### **5.1**

Das nachfolgend abgebildete CMA-Gütezeichen darf nur zur Kennzeichnung von solchen Produkten verwendet werden, die unter Bezeichnungen oder Marken in den Verkehr gelangen, die den Anforderungen gemäß Ziffer 3 entsprechen.



### **5.2**

Das CMA-Gütezeichen ist auf der Verpackung oder dem Etikett in ausreichender Größe, an deutlich sichtbarer Stelle und in der vorgeschriebenen Form gemäß dem verbindlichen Gestaltungskatalog anzubringen. Dabei ist darauf zu achten, daß das CMA-Gütezeichen integrierter Bestandteil der gesamten Verpackungsgestaltung (Etiketten etc.) ist.

Bei Hersteller-, Kollektiv-, Fremd- oder Handelsmarken muß die Produktionsstätte entweder durch Angabe von Namen und Anschrift oder durch Verwendung einer Code - Nummer, die vorher von der CMA einzuholen ist, deutlich erkennbar sein.

- 5.3 Alle Verpackungen und Etiketten sind der CMA vor Druck zur Genehmigung vorzulegen.
- 5.4 Auf Umverpackungen (Sammelpackungen) ist die Verwendung des CMA-Gütezeichens nur dann zulässig, wenn die darin befindlichen Produkte selbst mit dem CMA-Gütezeichen ausgezeichnet sind.

## **6 ÜBERWACHUNG**

### **6.1 Erst- bzw. Zulassungsprüfung**

- 6.1.1 Die Erst- bzw. Zulassungsprüfung erstreckt sich auf die Prüfung der gesamten Produktionsstätte (s. Abschnitt 3 und RAL-GZ 164/1, Abschnitt IV) sowie auf die Prüfung der zu kennzeichnenden Produkte.
- 6.1.2 Die Erstprüfung der Produktionsstätte wird von einem Mitarbeiter der CMA, ggf. in Zusammenarbeit mit einem Beauftragten der für die laufenden Überwachungsprüfungen benannten Prüfinstitutionen, durchgeführt (siehe Abschnitt 6.3.1).
- 6.1.3 Die Erstprüfung der zu kennzeichnenden Produkte wird von dem zuständigen Prüfinstitut durchgeführt (siehe Abschnitt 6.3.1). Das Prüfergebnis muß den Bestimmungen lt. Abschnitt 3.1 entsprechen.

Es werden aus den vorhandenen Warenbeständen je Produktart der zu kennzeichnenden Produkte je sechs Proben (Verbrauchereinheiten) entnommen und von einem unter Abschnitt 6.3.1 genannten Prüfinstitute untersucht. Gegenproben verbleiben im Betrieb.

Entsprechen von den 6 untersuchten Mustern mehr als 1 nicht den Anforderungen, d.h. bei negativem Prüfergebnis, so ist eine Nachuntersuchung erforderlich. Hierzu sind weitere 6 Proben zu ziehen. Ist von der zweiten Probenziehung mehr als 1 Muster nicht in Ordnung, kann das Produkt nicht anerkannt werden.

- 6.1.4 Über das Ergebnis der Prüfung wird ein Befund erstellt. Je ein Exemplar erhalten der Antragsteller und die Prüfinstitution als Kontrollstelle.
- 6.1.4 Die Produktuntersuchung kann entfallen, wenn ein positives Prüfzeugnis für das beantragte Vertragsprodukt von der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft e.V. (DLG) in Frankfurt vorliegt, das nicht älter als 6 Monate ist und der CMA zugeleitet wird.



## **6.2 Eigenüberwachungen**

- 6.2.1 Jeder Gütezeichenbenutzer hat die erforderlichen Vorkehrungen zu treffen, um selbstverantwortlich die gleichbleibende und ständige Erfüllung der Güte- und Prüfbestimmungen zu gewährleisten. Er soll die Abnehmer seiner mit dem CMA-Gütezeichen gekennzeichneten Produkte auf diese Güte- und Prüfbestimmungen hinweisen.
- 6.2.2 Über die im Rahmen der Eigenüberwachung durchgeführten Prüfungen sind sorgfältige Aufzeichnungen zu erstellen. Diese sind mindestens 3 Jahre lang aufzubewahren. Dem Beauftragten der CMA sind die Aufzeichnungen der Eigenprüfungen auf Wunsch vorzulegen.

## **6.3 Fremdüberwachung**

- 6.3.1 Die laufenden Überwachungsprüfungen werden von folgenden Instituten durchgeführt bzw. veranlaßt:

Institut Nehring  
Heesfeld 17  
38112 Braunschweig

Institut für Tiergesundheit der  
Landwirtschaftskammer Schleswig-Holstein  
Gutenbergstr. 77  
24116 Kiel

Institut für Umweltanalytik GmbH & Co.KG  
Am Goldstein 4  
61231 Bad Nauheim

Argos Control Warenprüfung GmbH  
Gustav-Meyer-Allee 26 a  
13355 Berlin

Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft e.V.  
Eschborner Landstr. 122  
60489 Frankfurt

Institut Dr. Appelt GmbH  
Talstraße 50  
98544 Zella-Mehlis

Die CMA kann bei Bedarf und Sicherstellung ausreichender Prüfqualifikation weitere Prüfinstitutionen zulassen. Die CMA legt im einzelnen fest, wann und in welchen Prüfinstituten die jeweiligen Prüfungen erfolgen.

- 6.3.2 Innerhalb von einem Jahr ist mindestens eine Prüfung (ohne Nachkontrolle) erforderlich und zwar gemäß Abschnitt 6.3.3. Der Zeitpunkt der Probenziehungen im Betrieb richtet sich nach den jeweiligen Erntezeiten.
- 6.3.3 Die Produktionsstätte verpflichtet sich, die Vertragsprodukte gemäß CMA-Abrufen bei dem zuständigen Prüfinstitut (Abschnitt 6.3.1) prüfen zu lassen.
- 6.3.4 Ein Beauftragter der CMA kann jederzeit während der Geschäftsbetriebsstunden ohne Voranmeldung Proben im Produktionsbetrieb oder im Handel entnehmen bzw. ziehen.
- 6.3.5 Der Leiter des Produktionsbetriebes oder ein beauftragter Mitarbeiter muß bei der Probenentnahme bzw. -ziehung im Betrieb zugegen sein. Die Probenziehung erstreckt sich nur auf zeichenführende Erzeugnisse. Die Proben werden an die zuständigen Institute (s. Abschnitt 6.3.1) eingesandt.
- 6.3.6 Über das Ergebnis der Prüfung wird ein Befund erstellt. Je ein Exemplar erhalten der Gütezeichenbenutzer und die Prüfinstitution als Kontrollstelle. Es wird ausdrücklich darauf hingewiesen, daß ein positiver Prüfbefund den Hersteller nicht von seiner lebensmittelrechtlichen Verantwortung befreit.
- 6.3.7 Die CMA behält sich zusätzliche Prüfungen dann vor, wenn Anlaß zu der Annahme besteht, daß bei den gekennzeichneten Erzeugnissen eine Qualitätsminderung eingetreten ist bzw. Zuwiderhandlungen gegen den Benutzungsvertrag, die Zeichensatzung und die Durchführungsbestimmungen sowie Güte- und Prüfbestimmungen zu befürchten sind. Diese Prüfungen können über Art und Umfang der laufenden Qualitätskontrollen hinausgehen.
- 6.3.8 Entspricht die gekennzeichnete Ware nicht diesen Güte- und Prüfbestimmungen, so wird innerhalb eines Monats nach Bekanntgabe des Prüfergebnisses eine Nachprüfung vorgenommen. Die Durchführung der Nachprüfung muß der vorausgegangenen Prüfung entsprechen.
- 6.3.9 Führt auch die Nachprüfung zu einem negativen Ergebnis, wird gemäß den Durchführungsbestimmungen RAL-GZ 164/1, Abschnitt V 3, die weitere Benutzung des CMA-Gütezeichens untersagt.
- 6.3.10 Dem Gütezeichenbenutzer bleibt freigestellt, über die vorgeschriebenen Prüfungen hinaus weitere Qualitätsprüfungen durch die in Abschnitt 6.3.1 aufgeführten Institute vornehmen zu lassen. Die Prüfergebnisse sind dann der CMA zur Verfügung zu stellen.

## **7 KOSTEN**

Der Gütezeichenbenutzer trägt alle mit den vorgeschriebenen Qualitätsprüfungen der Produkte (Wareneinsendung/Produktprüfung/Prüf- und Vertragssystem) im Zusammenhang stehenden Kosten.

## **8 SCHLUSSBEMERKUNGEN**

- 8.1** Die Güte- und Prüfbestimmungen werden von der CMA festgesetzt. Sie sind von RAL anerkannt. Änderungen, auch redaktioneller Art, bedürfen zu ihrer Wirksamkeit der vorherigen schriftlichen Zustimmung von RAL.
- 8.2** Änderungen werden unter Einhaltung einer Frist von 3 Monaten zum jeweiligen Ende eines Monats wirksam.

Bei notwendigen gesetzlich vorgeschriebenen oder sonstigen, zwingenden Gründen werden Änderungen sofort wirksam.

Anlage 1: DLG -

Erzeugnissystematik

Übersicht und Erläuterungen zur Erzeugnis - Nummerierung und für die Zusatzbezeichnungen

Lfd. Nr.	Abteilung	Unterabteilung	Gruppe	Untergruppe	Erzeugnis - Bezeichnung	Erzeugnis- Nummer		
1	2	3	4	5	6	7		
1		Konserven außer Sauerkon.				21		
2		Sauerkonserven				22		
3		Tiefkühlkost				23		
4	Verarbeitetes Gemüse, Obst und verarbeitete Pilze		Gemüse / Kartoffeln	Wurzelgemüse, Zwiebeln, Knollen	Kartoffeln, geschält	100		
					Pommes frites	105		
					Kroketten	106		
					Kartoffelpuffer (Reibekuchen)	107		
					andere Kartoffelerzeugnisse	120		
					Karotten/Möhren lang	150		
					Karotten/Möhren, rund	151		
					Kohlrabi	155		
					Schwarzwurzeln	160		
					Sellerie	165		
					Rüben, weiß	170		
					Rüben, rot (Rote Bete)	171		
					Rettich	175		
	Porree	180						
	Zwiebeln/Perlzwiebeln	185						
	Meerrettich	190						
5				Stengel-, sproßgemüse	Spargel, weiß	200		
					Spargel, grün	201		
					Bleich-, Stauden- Sellerie	205		
6				Blatt-, Blütengemüse	Blumenkohl	220		
						Broccoli	225	
						Chinakohl	230	
						Weißkohl	235	
						Wirsing	240	
						Rosenkohl	245	
						Grünkohl	250	
						Spinat	255	
						Gemüsefenchel	260	
						Chicorée	265	
						Rotkohl	270	
7				Frucht-, Samengemüse	Wachsbohnen	290		
						Bohren, grün	291	
						Bohnen, groß	292	
						Bohnen, weiß	293	
						Erbsen	300	
						Gurken	305	
						Maiskölbchen	310	
						Zuckermais	311	
						Linsen	315	
						Tomaten	320	
						Paprika	325	
8				sonstige Gemüse und -mischungen	Auberginen	330		
						Kürbis	350	
						Zucchini	355	
						nicht aufgeführte Gemüse	365	
						Erbsen und Karotten	370	
						Leipziger Allerlei	375	
						Gemüsesalate (Pusztasalat etc.)	380	
						Mixed Pickles	385	
9			Obst	Beerenobst	Brombeeren	400		
							Erdbeeren	405
							Heidelbeeren, Kultur	410
							Heidelbeeren, wild	411
							Himbeeren, Kultur	415
							Himbeeren, wild	416
							Preiselbeeren, Kultur	420
							Preiselbeeren, wild	421
							Stachelbeeren	425
							Johannisbeeren, weiß	430
							Johannisbeeren, rot	431
							Johannisbeeren, Schwarz	432
10						Kernobst	Äpfel	450
					Birnen		455	
					Quitten		460	
11				Steinobst	Pfirsich	480		
						Aprikosen	485	
						Mirabellen	490	
						Renekloden	495	
						Pflaume	500	
						Zwetschge	505	
						Süßkirschen, rot	510	
						Süßkirschen, dunkel	511	
						Süßkirschen, schwarz	512	
						Sauerkirschen, hell	515	
						Sauerkirschen, dunkel	516	
12				sonstiges Obst und sonstige Obstmischungen	Melone	530		
						Rhabarber	535	
						nicht aufgeführtes Obst (z.B. Zuckerrübe)	550	
						Backobst	560	
						Fruchtsalat/-cocktail	565	
13			Pilze	sortierte Pilze und Mischungen	andere Obstmischungen	580		
							Champignons, wild	600
							Champignons, Kultur	601
							Pfifferlinge	605
							Steinpilze	610
							nicht aufgeführte Pilze	630
							Pilzmischungen	650

Zusatzbezeichnungen für verarbeitetes Gemüse und Obst

Sortierung (Rohmaterial)		Technische Herstellung (Präsentationsform)		Qualitätsstufen (Sonstiges)		Würzung / Zutaten (Geschmacksrichtung)	
1		2		3		4	
	Nr.		Nr.		Nr.		Nr.
1. Sortierung	01	ganz	50	Qualitätsklasse 1	06	Dunst (ohne Zuckerzusatz)	50
2. Sortierung	02	halbiert	51	I. Wahl	06	Dunst ( ...% Zuckerzusatz)	51
3. Sortierung	03	geviertelt	52	Delikatess	06	leicht gezuckert	52
4. Sortierung	04	in Scheiben	53	Auslese	06	Gezuckert	53
5. Sortierung	05	in Stücken, unregelmäßig	54	ausgesucht kleine	06	stark gezuckert	54
Unsortiert	06	in Stücken, regelmäßig	55	Qualitätsklasse 2	07	süß - sauer ohne Süßstoff	57
		geschnitten (<Viertel)	56	II. Wahl	07	sauer ohne Süßstoff	58
		in Streifen	57			milchsauer vergoren	59
		gestiftelt	58			in Essig	60
		gewürfelt	59			mit Obst	65
		geraspelt	60			mit Panade/Backteig	66
		gehackt	61			mit Soße	67
		musig mit Stücken (Kompott)	62			mit Käse	68
		vollpassiert (Mus, Püree)	63			besondere Würzung (z.B. Weinsauerkraut, Kümmel, Dill)	69
		Köpfe (Pilze)	64			in Alkohol	75
		Blatt - Gemüse (Blatt - Spinat, Grünkohl, gerupft)	65			in Salzlake	76
		mit Stein	66			Frisch	77
		ohne Stein	67			süß-sauer mit Süßstoff	80
		andere technische Herstellung	90			sauer mit Süßstoff	81
						andere Würzung/Zutaten	90
Zusatzbezeichn. Nr.:							

#### Erläuterungen

Die Spalten 7 und 8 ergeben die endgültige Erzeugnis - Nummer (5-ziffrig).

z.B. Grünkohl - Konserve 21250  
 Grünkohl - Tiefkühlkost 23250  
 Gurken - Sauerkonserven 22305

Bei der Anmeldung zur Produktuntersuchung sind:

1. die Eintragung der Unterabteilungs - Erzeugnisnummer (Spalte 7),
  2. die Eintragung der Erzeugnisnummer (Spalte 8) und
  3. die Eintragung der Numerierung der Zusatzbezeichnungen
- vorzunehmen, die aus der Übersicht zur Erzeugnis - Numerierung und der Zusatzbezeichnungen zu entnehmen sind.

Rübenkraut wird in der Untergruppe "Obst und -mischungen" mit der Erzeugnis - Bezeichnung "nicht aufgeführtes Obst" und der zugehörigen Erzeugnis - Nummer 21550 erfaßt. Rübenkraut darf auch unter den Bezeichnungen Rübensaft, -sirup oder Zuckerrübenkraut, -saft und -sirup vermarktet werden.



CMA-Partner-Nr.:  
Lfd. CMA-Prüfungs-Nr.:



## Prüfungsbefund für verarbeitete(s) Obst, Gemüse und Kartoffeln mit dem CMA-Gütezeichen

Name und Anschrift des Betriebes: \_\_\_\_\_

Produktbezeichnung: \_\_\_\_\_

Marke: \_\_\_\_\_ Probe eingegangen am: \_\_\_\_\_

CMA-Code-Nr.: \_\_\_\_\_ Packungschiffre / Strich-Code-: \_\_\_\_\_

Produktspezifische Untersuchungen:										Gewichtungsfaktoren				Gewichtete Bewertung						
										Obst und Gemüse					Trockenfruchtzeugnisse	Konserven	Saucerkonserven	Kartoffelzeugnisse		
<b>1. Äußeres und Zusammensetzung in gefrorenem Zustand Gesamtbild des Inhaltes</b>										<b>Bewertung: 5 4 3 2 1 0 x</b>				1					-	-
Farbe blaß	4	3	2	-	Zerkleinerung zu stark	4	3	2	-	klebend	4	3	2	1	0	x				
Farbe dunkel	4	3	2	-	mangelhafte Materialauswahl*	4	3	2	-	Blockbildung	4	3	2	1	0	x				
Farbe ungleichmäßig*	4	3	2	-	Anteil der wertgebenden Bestandteile zu gering	4	3	2	1	verformt	4	3	2	1	0	x				
Farbe untypisch*	4	3	2	-	Mischungsverhältnis (Menge) der Bestandteile unausgeglichen	4	3	2	1	Beschädigung zu hoch (Bruchanteil)	4	3	2	1	0	x				
Flecken	4	3	2	-	Verunreinigung des Füllgutes	4	3	2	1	zu viel gefüllt	4	3	2	1	0	x				
ausgefrorene Flüssigkeit	4	3	2	-	Putzfehler	4	3	2	1	zu wenig gefüllt	4	3	2	1	0	x				
Eis-Schneebildung	4	3	2	-	Insektenbefall	4	3	2	1	gefüllt	4	3	2	1	0	x				
Austrocknung	4	3	2	-	Insektenanteile	4	3	2	1	Sonstige Mängel* nicht bewertbar*	4	3	2	1	0	x				
Gefrierbrand	4	3	2	-	Fremdkörper*	4	3	2	1											
Zerkleinerung ungleichmäßig	4	3	2	-																
Zerkleinerung ungenügend	4	3	2	-																
<b>Aussehen, Farbe und Zusammensetzung in verzehr-fähigem Zustand</b>										<b>Bewertung: 5 4 3 2 1 0 x</b>				3	3	3	2	=		
<b>Gemüse/Obst und Kartoffelzeugnisse</b>										<b>Soße (Aufgüßflüssigkeit)</b>										
Farbe ungleichmäßig*	4	3	2	-	ungleichmäßig reif	4	3	2	1	trüb/Bodensatz	4	3	2	1	0	x				
Farbe untypisch*	4	3	2	-	zu unreif	4	3	2	1	Farbe untypisch*	4	3	2	1	0	x				
Flecken	4	3	2	-	zu reif	4	3	2	1	Anteil zu hoch	4	3	2	1	0	x				
Oberflächenfehler*	4	3	2	-	Putzfehler	4	3	2	1	Anteil zu gering	4	3	2	1	0	x				
glasig	4	3	2	-	Fremdkörper*	4	3	2	1	Sonstige Mängel* nicht bewertbar*	4	3	2	1	0	x				
wasserflüssig	4	3	2	-	Formfehler*	4	3	2	1											
Sortierung ungleichmäßig	4	3	2	-	faltig/schrumpelig	4	3	2	1											
Zerkleinerung ungleichmäßig	4	3	2	-	Beschädigung zu hoch	4	3	2	1											
<b>2. Konsistenz</b>										<b>Bewertung: 5 4 3 2 1 0 x</b>				2	2	3	3	=		
<b>Gemüse/Obst und Kartoffelzeugnisse</b>										<b>Soße (Aufgüßflüssigkeit)</b>										
zu weich/schwammig	4	3	2	-	zu dünn	4	3	2	1											
gummiartig	4	3	2	-	zu dick	4	3	2	1											
zu fest	4	3	2	-	leimig/schleimig	4	3	2	1											
zu trocken/mehlig	4	3	2	-	inhomogen	4	3	2	1											
zu sandig	4	3	2	-	zu kristallin	4	3	2	1											
strohig/fädig	4	3	2	-	geliert	4	3	2	1											
bastig	4	3	2	-	Sonstige Mängel* nicht bewertbar*	4	3	2	1											
holzig	4	3	2	-																
zäh-schalig	4	3	2	-																
<b>3. Geruch und Geschmack</b>										<b>Bewertung: 5 4 3 2 1 0 x</b>				4	5	4	3	=		
<b>Gemüse/Obst und Kartoffelzeugnisse</b>										<b>phenolisch</b>										
zu sazig	4	3	2	1	artfremd*	4	3	2	1	dampf, muffig	4	3	2	1	0	x				
zu sauer	4	3	2	1	grasig/heurig	4	3	2	1	schimmelig	4	3	2	1	0	x				
zu süß	4	3	2	1	brennerig	4	3	2	1	faulig	4	3	2	1	0	x				
zu bitter	4	3	2	1	karamelartig	4	3	2	1	Sonstige Mängel* nicht bewertbar*	4	3	2	1	0	x				
Salz/Säure unharmonisch	4	3	2	1	Kochgeschmack	4	3	2	1											
Süße/Säure unharmonisch	4	3	2	1	metallisch	4	3	2	1											
nicht abgestimmt*	4	3	2	1	erdig	4	3	2	1											
charakteristischer Ausdruck fehlt*	4	3	2	1	wäßrig	4	3	2	1											
geruchs-/geschmacksarm	4	3	2	1	gärig	4	3	2	1											
	4	3	2	1	alt/ranzig	4	3	2	1											

\* bitte-möglichst kurze, konkrete Erläuterungen unter „Bemerkungen“

**Erzielte Qualitätszahl =** 10

**Ist die Ware mit dem CMA-Gütezeichen gekennzeichnet?**  ja  nein

**Sind die Bedingungen für das CMA-Zeichen erfüllt?**  ja  nein

Bemerkungen (bei Mängeln kurze Begründung): \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_, den \_\_\_\_\_  
(Ort und Datum der Prüfung)

Stempel \_\_\_\_\_  
Unterschrift (Prüfer)



**Zeichensatzung  
und  
Durchführungsbestimmungen  
für die Verleihung und Führung des  
Gütezeichens  
der CMA Centrale Marketing-Gesellschaft  
der deutschen Agrarwirtschaft mbH**

**RAL-GZ 164/1**

Ausgabe Januar 2005



DEUTSCHES INSTITUT FÜR GÜTESICHERUNG UND KENNZEICHNUNG E.V.

Herausgeber:  
RAL Deutsches Institut für  
Gütesicherung und Kennzeichnung e.V.  
Siegburger Str. 39  
53757 Sankt Augustin  
F.: (0 22 41) 16 05-0  
Fax: (0 22 41) 16 0111  
E-Mail: RAL-Institut@t-online.de  
Nachdruck, auch auszugsweise, nicht gestattet.  
Alle Rechte – auch die der Übersetzung in fremde Sprachen –  
bleiben dem RAL vorbehalten.  
© 1999 RAL, Sankt Augustin

Zu beziehen durch:  
**Beuth-Verlag GmbH · Burggrafenstraße 6 · 10787 Berlin**  
Tel.: (0 30) 26 01-0 · Fax: (0 30) 26 01-1260 · E-Mail: [info@beuth.de](mailto:info@beuth.de) Internet: [www.mybeuth.de](http://www.mybeuth.de)



## Einführung

Die Bestrebungen zur Schaffung deutscher landwirtschaftlicher Markenware sind bereits in den 30er Jahren von Landwirtschaftskammern ausgegangen. Zur Durchsetzung der Markenware im Handel wurde ein Verbandszeichen für deutsche landwirtschaftliche Markenware entwickelt, das schließlich für den Verband der Landwirtschaftskammern beim Deutschen Patentamt eingetragen wurde.

Dieses Zeichen mit dem stilisierten Adler gehört zu den ältesten deutschen Gütezeichen und wurde bereits in der Gütezeichenliste von 1932 als von RAL anerkanntes Gütezeichen aufgeführt.

Ziel der vom Verband der Landwirtschaftskammern durchgeführten Gütesicherung war von jeher, auf der einen Seite dem Verbraucher unter einem von neutraler Seite überwachten Zeichen Gewähr für Qualitätsware zu bieten und auf der anderen Seite den Erzeuger und Verarbeiter durch die Anforderungen, die mit der Verleihung des Zeichens verbunden sind, zur Qualitätserzeugung zu erziehen.

Nach der Gründung der CMA Centrale Marketing-Gesellschaft der deutschen Agrarwirtschaft mbH mit dem Ziel einer zentralen Förderung des Absatzes und der Verwertung von Erzeugnissen der deutschen Land- und Ernährungswirtschaft wurde zwischen dem Verband der Landwirtschaftskammern und der CMA eine Überleitung der Zeichenarbeit auf die CMA vereinbart, und nach entsprechenden Vorklärungen konnte das von der CMA entwickelte Qualitätszeichen als Gütezeichen für Agrarprodukte, die den festgelegten Bestimmungen nachweislich entsprechen, anerkannt werden.

Für die Verleihung und Führung des CMA-Gütezeichens im Rahmen der einzelnen Produktgruppen wurden einheitliche Durchführungsbestimmungen erarbeitet, die hiermit zusammen mit dem Vertragstext und der Gütezeichen-Satzung veröffentlicht werden.

## **Gütezeichen-Satzung**

### **§ 1**

Die CMA Centrale Marketing-Gesellschaft der deutschen Agrarwirtschaft mbH, im folgenden CMA genannt, hat ihren Sitz in Bonn-Bad Godesberg, Koblenzer Straße 148, und ist im Handelsregister des Amtsgerichtes Bonn eingetragen.

### **§ 2**

Die CMA hat gemäß § 2 des Absatzfonds-Gesetzes und nach ihrem Gesellschaftervertrag für den Absatzfonds die Aufgabe, „. . . den Absatz und die Verwertung von Erzeugnissen der deutschen Land- und Ernährungswirtschaft zentral zu fördern . . .“. Dazu dient auch die Qualitätsförderung und -verbesserung land- und ernährungswirtschaftlicher Erzeugnisse.

### **§ 3**

Die CMA wird vertreten durch ihre Geschäftsführung, im Verhinderungsfalle durch ihre jeweiligen Stellvertreter.

### **§ 4**

Zur Verwirklichung der Zielsetzung, das Angebot an land- und ernährungswirtschaftlichen Erzeugnissen nach Qualität zu profilieren, bedient sich die CMA eines Zeichens, das unter der Nr. WZ 929682 in der Warenzeichenrolle beim Patent- und Markenamt München eingetragen ist. Das Zeichen dient einmal zur Warenkennzeichnung, zum anderen als Werbekonstante, unter die ein Großteil der Marketingmaßnahmen der CMA gegenüber dem Verbraucher gestellt wird. Darunter fallen Aktivitäten der CMA im Bereich der Werbung, bei Messen und Ausstellungen, bei der Produkt Publicity usw., bis hin zu den direkten Verkaufsförderungsaktionen mit dem Lebensmittelhandel. Die CMA verwendet dieses Zeichen im In- und Ausland.

### **§ 5**

Die CMA gestattet ihren Mitgliedern und deren Mitgliedern sowie Nichtmitgliedern gemäß § 8 die Verwendung ihres angemeldeten und eingetragenen Warenzeichens zur Produktkennzeichnung, und zwar nach Maßgabe der für die einzelnen Erzeugnisgruppen festgelegten Bedingungen. Jeder hiernach zugelassene Gütezeichenbenutzer ist jedoch verpflichtet, für jede Art der Benutzung des Verbandszeichens vor Inbenutzungnahme die ausdrückliche Einwilligung der CMA für diese Art der Benutzung einzuholen. Die CMA macht die Zustimmung zur Benutzung des Verbandszeichens von bestimmten Qualitätsanforderungen sowie weiteren Bestimmungen an die zu kennzeichnenden Waren abhängig, die für die

einzelnen Erzeugnisgruppen in den Bedingungen festgelegt sind.

#### **§ 6**

Die CMA übernimmt die Verpflichtung, jedwede Störungen oder Zeichenverletzungen, welche dritte Personen oder Firmen den Verbandsmitgliedern und deren Mitgliedern sowie Nichtmitgliedern in der Führung des Verbandszeichens bereiten, gegen diese Dritten zu verfolgen. Jedes Verbandsmitglied und dessen Mitglieder sowie Nichtmitglieder sind verpflichtet, die ihnen zur Kenntnis gekommenen Verstöße gegen den Schutz des Verbandszeichens unverzüglich der CMA mitzuteilen.

#### **§ 7**

Die den Verbandsmitgliedern und deren Mitgliedern gewährte Befugnis zur Führung des Verbandszeichens gilt nur für die Zeit der Zugehörigkeit der Mitglieder zu der Gesellschaft.

Nach Austritt oder Ausschluss eines Gesellschaftsmitgliedes treten die Bestimmungen des § 8 in Kraft, sofern die weitere Benutzung durch den Benutzer gewünscht wird. Anderenfalls ist jede weitere Benutzung des Verbandszeichens gleich wo und wie immer mit dem Erlöschen der Mitgliedschaft zu unterlassen, ohne dass dem bisherigen Benutzer irgendeine Entschädigung zu zahlen ist oder ein Schadenersatzanspruch zusteht. Die Gewährung von Aufbrauchsfristen des vorhandenen gekennzeichneten Materials ist nur bis zum Zeitpunkt der nächsten routinemäßigen Qualitätsprüfung gestattet.

#### **§ 8**

Die CMA kann die Benutzung des Verbandszeichens auch Nichtmitgliedern gestatten, sofern diese Nichtmitglieder keine der Verfolgung der in § 4 genannten Zwecke entgegenstehende Geschäftspolitik betreiben. Für diese Nichtmitglieder sind die in dieser Zeichensatzung und den übrigen Bedingungen aufgeführten Bestimmungen ebenfalls bindend. Gefährdet ein Zeichenbenutzer gröblich die Erreichung der satzungsmäßigen Ziele des Zeichens, so kann die CMA die weitere Benutzung des Zeichens mit sofortiger Wirkung untersagen, ohne dass dem Benutzer ein Anspruch auf Rückvergütung irgendwelcher Art zusteht. Die Gewährung von Aufbrauchsfristen des vorhandenen gekennzeichneten Materials ist nur bis zum Zeitpunkt der nächsten routinemäßigen Qualitätsprüfung gestattet.

#### **§ 9**

Die dem einzelnen Gütezeichenbenutzer gewährte Befugnis zur Führung des Verbandszeichens darf nicht an dritte Personen oder Firmen übertragen werden. In gleicher Weise ist es unzulässig, die Befugnis zur Führung des Verbandszeichens, sofern sie auf einzelne Niederlassungen und/oder Betriebsstätten beschränkt ist, auf andere Niederlassungen und/oder Betriebsstätten zu übertragen.

**§ 10**

Zu widerhandlungen gegen diese Satzung und die Durchführungsbestimmungen sowie Güte- und Prüfbestimmungen rechtfertigen den fristlosen Entzug des Zeichenbenutzungsrechtes.

**§ 11**

In jedem Falle der schuldhaften Zu widerhandlung gegen die §§ 7–9 dieser Zeichensatzung und gegen die Durchführungsbestimmungen sowie Güte- und Prüfbestimmungen wird auf Abschnitt V der Durchführungsbestimmungen verwiesen.

**§ 12**

Streitigkeiten aus dem Vertrag und seinen Anlagen sollen außergerichtlich geschlichtet werden. Es steht jedoch jeder Partei frei, ein ordentliches Gericht anzurufen. In diesem Falle ist Köln Gerichtsstand. Erfüllungsort ist Bonn-Bad Godesberg.

# **Durchführungsbestimmungen für die Verleihung und Führung des Gütezeichens**

## **I. Gütegrundlage**

Die Grundlage für das Gütezeichen bilden die für die einzelnen Warengruppen festgelegten Güte- und Prüfbestimmungen.

## **II. Verleihung des Gütezeichens**

1. Die CMA Centrale Marketing-Gesellschaft der deutschen Agrarwirtschaft mbH, Koblenzer Str.148, 53177 Bonn, gibt Betrieben und Unternehmen der Agrar- und Ernährungswirtschaft unter den nachstehenden Voraussetzungen die Möglichkeit, das Gütezeichen für die jeweils anerkannten Erzeugnisse zu führen. Absatzeinrichtungen der Erzeuger (Erzeugerorganisationen usw.) oder des Handels können für ihre Betriebe (Anlieferer und Abpackbetriebe) und Firmenzusammenschlüsse für ihre Produktions-, Abpack- oder Abfüllstellen einen gemeinsamen Antrag stellen. Die einzelnen Betriebe, für die ein gemeinsamer Antrag gestellt wird, müssen dabei namentlich benannt werden.
2. Ein formloser Antrag ist schriftlich an die CMA zu richten, die die in den Güte- und Prüfbestimmungen vorgeschriebenen Prüfungen veranlasst.
3. Anfallende Prüfkosten werden dem Antragsteller in Rechnung gestellt.
4. Über das Ergebnis der Zulassungsprüfung stellt der Prüfer ein Zeugnis aus, das der CMA und dem Antragsteller zugeleitet wird.
5. Bei positivem Prüfergebnis erfolgt der Abschluss eines Benutzungsvertrages (Muster siehe Seite 9).
6. Wird der Antrag nach Prüfung abgelehnt, kann der Antragsteller innerhalb von 14 Tagen Einwände dagegen vorbringen.
7. Die Zulassungsprüfung kann einmal innerhalb eines Monats wiederholt werden.

## **III. Gütezeichen-Benutzung**

1. Das Gütezeichen darf nur in die Produktgestaltung integriert (Verpackung, Etiketten usw.) verwendet werden. Die Anbringung des Gütezeichens muss von der CMA genehmigt werden. Die Verwendung des Gütezeichens auf Briefbögen, Werbemitteln, Preisschildern

und Inseraten jeglicher Art bedarf der ausdrücklichen Einwilligung durch die CMA.

2. Eine Verwendung des CMA-Gütezeichens in unmittelbarer Kombination mit anderen Marken (Individualmarken, Kollektivmarken) oder als Bestandteil einer Individualmarke ist nicht gestattet.
3. Der Vertragspartner der CMA (Gütezeichenbenutzer) ist verpflichtet, das ihm für die einzelnen Waren verliehene Gütezeichen während der branchenüblichen Vermarktungsdauer ständig zu verwenden, soweit die Gütebestimmungen erfüllt sind. Das Benutzungsrecht erlischt, wenn 6 Monate nach Verleihung des Gütezeichens dessen Verwendung nicht erfolgte.
4. Falls das Gütezeichen entzogen wird, erlöschen die Rechte aus dem Benutzungsvertrag. Das gleiche gilt, wenn das Recht, das Gütezeichen zu benutzen, auf andere Weise seine Beendigung findet.
5. Unverzüglich nach Erlöschen oder Entzug des Gütezeichens ist jeder weitere Einsatz des vorhandenen Kennzeichnungsmaterials mit dem Gütezeichen untersagt. Aufbrauchfristen werden nur bis zum Zeitpunkt der nächsten routinemäßigen Qualitätsprüfung gestattet.
6. Der Gütezeichenbenutzer darf keine anderen Zeichen verwenden, die geeignet sind, mit dem Gütezeichen der CMA verwechselt zu werden.
7. Handelt es sich bei dem Gütezeichenbenutzer um eine Absatzorganisation der Erzeuger, so ist diese dafür verantwortlich, dass alle für die Benutzung des Gütezeichens gültigen Bestimmungen von ihren Anlieferern eingehalten werden.

#### **IV. Überwachung**

1. Die CMA oder ihre Beauftragten sind berechtigt und verpflichtet, die Einhaltung der Güte- und Prüfbestimmungen sowie die rechtmäßige und ordnungsgemäße Benutzung des Gütezeichens kontinuierlich zu überwachen und RAL nachzuweisen.
2. Jeder Gütezeichenbenutzer hat die erforderlichen Vorkehrungen zu treffen, um selbstverantwortlich Gewähr zu bieten, dass die Güte- und Prüfbestimmungen gleichbleibend eingehalten werden.

Zu diesem Zweck hat er die Abnehmer seiner Erzeugnisse, für die die Verwendung des Gütezeichens vorgeschrieben ist, auf die besonderen Güte- und Prüfbestimmungen für diese Erzeugnisse hinzuweisen. Über die dazu notwendigen betrieblichen Eigenprüfungen sind sorgfältige Aufzeichnungen zu führen und mindestens 3 Jahre aufzubewahren.

3. Zur Vornahme der Überwachungsprüfungen können von der CMA autorisierte Beauftragte im Betrieb des Gütezeichenbenutzers jederzeit unentgeltlich in angemessenem Umfang Erzeugnisproben entnehmen und den Betrieb während der Betriebsstunden besichtigen. Bei den Überwachungsprüfungen anfallende Kosten trägt der Gütezeichenbenutzer. Schriftlich angeforderte Proben sind unverzüglich unentgeltlich einzusenden. Erzeugnisse des Gütezeichenbenutzers können außerdem im Handel durch Aufkäufe auf Kosten der CMA zur Prüfung entnommen werden.
4. Im Falle eines negativen Prüfergebnisses veranlasst die CMA eine Wiederholung der Prüfung. Zusätzliche Prüfungen können auch auf Wunsch des Gütezeichenbenutzers erfolgen.
5. Über jedes Prüfergebnis erhalten der Gütezeichenbenutzer und die CMA ein Prüfzeugnis.
6. Bei unberechtigten Beanstandungen trägt die durch die Untersuchung entstehenden tatsächlichen Kosten die CMA, bei berechtigten Beanstandungen der Gütezeichenbenutzer.

## **V. Ahndung von Verstößen**

1. Gütezeichenbenutzer, die gegen Abschnitt III oder IV verstoßen, können verwahrt werden.
2. Statt einer Verwarnung kann eine Vertragsstrafe bis zu Euro 1.500 für jeden Einzelfall verhängt werden. Die Vertragsstrafe ist binnen 14 Tagen, nachdem der Bescheid zugestellt ist, an die CMA zu zahlen.
3. Gütezeichenbenutzern, die wiederholt oder schwerwiegend gegen Abschnitt III oder IV verstoßen, wird das Zeichen befristet oder dauernd entzogen. Das gleiche gilt für Gütezeichenbenutzer, die Prüfungen verzögern oder behindern. Der Entzug des Gütezeichens erfolgt auch, wenn beim Gütezeichenbenutzer durch sich ständig wiederholende Beanstandungen der Eindruck entsteht, daß dieser seiner Überwachungsfunktion gegenüber seinen Anlieferern Abschnitt III, 7) nicht gerecht wird. Der

Entzug des Gütezeichens kann sich auch auf einzelne vertraglich zugelassene Erzeugnisse beziehen.

4. In besonders dringenden Fällen sowie bei einem Verstoß gegen die in Abschnitt III, Ziff. 2 aufgeführten Nutzungsbeschränkungen, kann die CMA das Gütezeichen mit sofortiger Wirkung entziehen.
5. Vor allen Maßnahmen ist der Gütezeichenbenutzer zu hören.

## **VI. Wiederverleihung**

1. Gütezeichenbenutzer, denen das Zeichen zu Recht entzogen worden ist, können es frühestens nach drei Monaten wieder erhalten; das Verfahren bestimmt sich nach Abschnitt II. Die CMA kann jedoch zusätzliche Bedingungen auferlegen.
2. Bei positivem Ergebnis der erneuten Prüfung kann der Einsatz des mit dem Gütezeichen versehenen Verpackungsmaterials wieder freigegeben werden.

## **VII. Änderungen**

Diese Durchführungsbestimmungen sind von RAL anerkannt. Änderungen, auch redaktioneller Art, bedürfen zu ihrer Wirksamkeit der vorherigen schriftlichen Zustimmung von RAL. Sie treten in Kraft, sobald sie von der CMA schriftlich den Gütezeichenbenutzern mitgeteilt worden sind.





# Vertrag

über die Verwendung des  
CMA-Gütezeichens  
zwischen der

CMA Centrale Marketing-Gesellschaft  
der deutschen Agrarwirtschaft mbH

und der Firma

# Muster

Bonn, den \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_, den \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
(CMA Centrale Marketing-Gesellschaft der  
deutschen Agrarwirtschaft mbH)

\_\_\_\_\_  
(Firmenstempel des Zeichenverwenders  
und rechtsverbindliche Unterschrift)