

EINFÜHRUNG FÜR KÄSEPRÜFER

Jedem Prüftisch ist ein Jurymitglied zugeordnet; manche Jurymitglieder erhalten einen Studierenden oder einen Gastprüfer zugeordnet.

ANWENDUNG DES 5-PUNKTE-SCHEMAS

Wir wenden die „Beschreibende Prüfung mit anschließender Qualitätsbewertung“ (DIN 10969), bekannt als 5-Punkte-DLG-Schema an. Demnach werden festgestellten Produkteigenschaften wie folgt bewertet:

Punkte	Qualitätsbeschreibung	Allgemeine Eigenschaften	Bewertung
5	sehr gut	keine Abweichung von der Qualitätserwartung / Spezifikation	Optimale Qualität
4	gut	geringfügige Abweichungen	Der Fehler muss bei allen Parametern benannt werden.
3	zufriedenstellend	leichte Fehler	
2	weniger zufriedenstellend	deutliche Fehler	Die Höchstpunktzahlen der Fehlertabellen müssen eingehalten werden.
1	nicht zufriedenstellend	starke Fehler	
0	ungenügend	nicht bewertbar	Bei starker Intensität des Fehlers können niedrigere Punktzahlen vergeben werden.

Die Käseeigenschaften „Aussehen außen“, „Aussehen innen“, „Geruch“, „Geschmack“ und „Konsistenz“ sind jeweils mit Punkten zu bewerten.

Bei Frischkäse erfolgt die Messung der Molkelässigkeit mit einem Messzylinder (am Tisch).

Flüssigkeit in ml (unabhängig von der Packungsgröße)	Punkte
bis 3 ml	5
über 3 bis 5 ml	max. 4
über 5 ml	max. 3

Beim Start der Prüfung ist die Molkelässigkeit mit dem Messzylinder zuerst zu prüfen. Dies wird bei den unverschlossenen Packungen von den jeweiligen Prüfern durchgeführt. Die Ergebnisse werden an die anderen Prüfer weitergegeben.

PRÜFUNGSABLAUF, REIHENFOLGE

Jede Prüfgruppe besteht aus 5 Prüfern (A – E), die einzeln und unabhängig voneinander die Proben bewerten (Einzelprüfung). Der A-Prüfer bestimmt den Ablauf / Tischwechsel, die Nachprüfungen und die GOLD/SILBER/BRONZE – Probenentnahme und Neuaufbau in der Gruppe. Die weiteren 4 Prüfer unterstützen ihn.

Prüfer A beginnt am A-Tisch, Prüfer B am B-Tisch, usw.

Jeder Tisch/Prüfer hat eine Probenliste. In diese Liste trägt er seine Punktzahlen ein. Bei Fehlern ist durchzustreichen und daneben zu schreiben!

Hat jeder Prüfer die Proben seines Tisches bewertet, gibt der A-Prüfer das Handzeichen zum Wechseln an den nächsten Tisch. Der A-Prüfer geht an Tisch B, E-Prüfer an Tisch A, usw. Die Prüfung ist zu Ende, wenn jede Probe 5-mal getestet wurde. Die Prüflisten bitte unterschreiben!

Die gelben Vorprüfbelege und die jeweiligen Prüfwerkzeuge (Messer, Löffel) müssen zum nächsten Tisch mitgenommen werden. Bitte reinigen Sie diese, bevor sie neue Proben anschneiden; neutralisieren Sie ihren Gaumen mit Milch und Wasser (auf Nebentischen stehend).

A- und B-Prüfer prüfen die Proben aufsteigend entsprechend ihrer Probennummer von links nach rechts. C-, D- und E-Prüfer absteigend bzw. von hinten nach vorne.

SENSORISCHE PRÜFUNG

Die Prüfung beginnt mit der gemeinsamen Vorprüfung von mind. 2 Proben in der Prüfgruppe. Dies dient zur gemeinsamen Abstimmung in der Gruppe und wird vom A-Prüfer geleitet. Danach verteilen sich die Jurymitglieder an Ihre Tische und die Prüfung startet.

Man beginnt mit dem „Aussehen außen und innen“, riecht dann zuerst, bevor man die Käseproben kostet. Die Konsistenz prüft man mit dem Gaumen und dem Daumen. Es liegen Beschreibungen und Fehlerlisten aus.

Bei freien Sorten liegen die eingesendeten Spezifikationen dabei. Sind keine Spezifikationen vorhanden, wurden diese nicht eingeschickt. Die Bewertung liegt dann bei den Jurymitgliedern.

WANN IST DER FEHLER ZU BENENNEN?

Fehler sind immer zu benennen und entsprechend der Stärke bei der Punktzahl zu berücksichtigen. Bei Vergabe von 4 Punkten muss in **allen** 5 Prüfkriterien der Fehler angegeben werden. Dazu liegen sortenspezifische Fehlerlisten aus.

ERGEBNISEINGABE, NACHPRÜFUNG, GOLD/SILBER/BRONZE – PROBENAUFBAU

Der A-Prüfer übergibt die 5 unterschriebenen Vorprüflisten einem/r Mitarbeiter/in des LVFZ im Rechenzentrum. Diese/r überträgt die Ergebnisse in die EDV. Dadurch werden ermittelt:

1. Die Nachprüfung von Proben mit mehr als 1 Punkt Abweichung. Hierbei ist von allen 5 Prüfern nur noch das Einzelkriterium nachzuprüfen. Dieses wird mit einem Haken in der roten Nachprüfliste gekennzeichnet.
2. Die Proben, welche mit voller Punktzahl (oder mindestens 4 Punkten in allen Kriterien) für die GOLD/SILBER/BRONZE – Prämierung ermittelt wurden, müssen auf einem neuen Prüftisch aufgebaut werden.
3. Die GOLD/SILBER/BRONZE – Entscheidung übernehmen die dazu ernannten Prüfer.

2. PRÜFGANG

Einige Prüfer-Gruppen haben 2 Prüfgruppen zu testen. Dabei ist der 1. Prüfgang vollkommen abzuschließen, bevor mit dem 2. begonnen wird.

Wichtig ist, dass sich die Prüfer während der Ergebniseingabe nicht von der Prüfgruppe entfernen. Die Eingabe und damit der Beginn der eventuellen Nachprüfung dauert nur 10 – 15 min.

PRÜFUNGSREGELN

- Vermeiden Sie Unterhaltung über die Prüftische hinweg
- Vermeiden Sie jedwede Beeinflussung der anderen Prüfer
- Gehen Sie nicht zwischen den Prüftischen umher
- Entfernen Sie keine Überklebungen an den Verpackungen, die zur Wahrung der Neutralität angebracht sind
- Fotografieren Sie nicht und machen Sie sich bitte keine Notizen zu den Produkten

PRÜFUNGSSENDE, MÖGLICHKEIT WEITERE KÄSE ZU VERKOSTEN, IMBISS

Die Türen der Prüfräume tragen ein rotes Schild „Raum geschlossen!“. Die raumverantwortlichen Lehrer drehen dieses auf grün, wenn der Raum zum Verkosten freigegeben ist. Der Probenabbau beginnt um 13 Uhr, so dass für die Prüfer genügend Zeit zum Durchgang aller Räume bleibt.

In der Kantine wird ab 12.30 h ein Bayerisches Büffet gereicht. Dort erfolgt auch die 1. Bekanntgabe der GOLD/SILBER/BRONZE – Gewinner. Diese sollten abends zur Prämierung anwesend sein.