

Prüfsiegel GFW QM

Norm #1/2018

GfW - Gesellschaft für Weinbewertung mbH
Oderberger Straße 18
10435 Berlin

1) Definition

Die Gesellschaft für Weinbewertung (GFW) vergibt als unabhängige Prüfinstitution das Prüfsiegel GFW QM. Gegenstand ist eine Qualitätsprüfung auf der Grundlage von chemisch-physikalischen Analysen und sensorischen Sinnenprüfungen, die durch sachverständige Prüfer erfolgen. Alle überprüften Produkte müssen die hierbei definierten Qualitätsanforderungen erfüllen und auch den jeweils geltenden weinrechtlichen Bestimmungen entsprechen.

2) Ziele

Die GFW beabsichtigt mit dem Prüfsiegel GFW QM die Sicherung der jeweiligen Produktqualität. Dies beinhaltet insbesondere übergeordnete Bestrebungen, wie z.B. die ständige Verbesserung der Qualität der dabei geprüften Produkte und die Förderung von Weinabsatz, Kundenzufriedenheit und Wettbewerbsfähigkeit.

3) Ablauf Sensorische Sinnenprüfung

Die Proben werden anhand einer sensorischen Sinnenprüfung nach dem 100-Punkte-Schema bewertet. Diese Bewertung orientiert sich an der internationalen Norm für Weinwettbewerbe der OIV (Internationale Organisation für Rebe und Wein, Paris). Nach der Verkostung einer Probe vergibt jeder Prüfer seine Punktezahl. Der Durchschnitt dieser einzelnen Ergebnisse wird jeweils auf ganze Zahlen gerundet (Rundung gemäß DIN 1333).

4) Sensorische Qualitätsanforderungen

- Qualitätsstufe Wein: mindestens 78 Punkte
- Qualitätsstufe Qualitätswein: mindestens 80 Punkte

5) Prüfer und Verkostungsleitung

5.1 Prüfer

Als Prüfer werden von der GFW erfahrene Sachverständige der Wein- und Genussmittelbranche berufen. Jeder Prüfer muss die dabei erforderlichen Verkostungstechniken und den Umgang mit dem Bewertungsschema beherrschen. Eine Prüfgruppe besteht grundsätzlich aus 3 Personen und wird von einem Verkostungsleiter geführt.

5.2 Verkostungsleitung

Der Verkostungsleiter ist für die ordnungsgemäße Durchführung der Verkostung verantwortlich. Er gewährleistet die gleichzeitige Verkostung der identischen Probe und die korrekte Zuordnung der jeweiligen Ergebnisse. Er achtet insbesondere darauf, dass kein Prüfer während der Bewertung spricht oder wertend gestikuliert. Erst nach Abgabe der Punktebewertungen darf über das jeweilige Produkt gesprochen werden. Der Verkostungsleiter moderiert diese Diskussionen.