

## FAQ zur VLOG-Zertifizierung

### A - Allgemein

#### **A1. Welche Unternehmen sind gemäß dem „Ohne Gentechnik“-Produktions- und Prüfstandard zertifizierungspflichtig?**

Der „Ohne Gentechnik“-Produktions- und Prüfstandard (kurz VLOG-Standard) ist in die Teile Allgemeines (A), Zertifizierung (Z), Logistik (B), Futtermittelherstellung (C), Matrixorganisation (D), Landwirtschaft (E), Gruppenorganisation Landwirtschaft (F), Lebensmittelherstellung (G) und Einzelhandel (H) gegliedert. Im ersten Kapitel der Teile B, C, E, G und H wird definiert, welche Tätigkeiten zertifizierungspflichtig sind und welche nicht.

#### **A2. Welche Zertifizierungen bzw. Standards werden vom VLOG als gleichwertig zu einer VLOG-Zertifizierung anerkannt?**

Ein Dokument mit allen als gleichwertig anerkannten Standards finden Sie hier.

#### **A3. Wie viel kostet eine VLOG-Zertifizierung?**

Die Kosten für eine VLOG-Zertifizierung sind abhängig von der vom Unternehmen beauftragten Zertifizierungsstelle. Gegenüber dem VLOG fallen keine Kosten für die Zertifizierung an.

#### **A4. Können Unternehmen innerhalb der Europäischen Union (außerhalb Deutschlands) grundsätzlich gemäß VLOG-Standard zertifiziert werden? Welche Besonderheiten sind zu berücksichtigen?**

Unternehmen in der EU können grundsätzlich gemäß VLOG-Standard zertifiziert werden, da die Verlässlichkeit der Futtermittelkennzeichnung über die EU-Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und 1830/2003 gegeben ist.

Bei Zertifizierungen im Ausland ist zu beachten, dass dem VLOG die Auditunterlagen in Deutsch bzw. Englisch übermittelt werden müssen. Die Unterlagen für landwirtschaftliche Betriebe, die Mitglieder einer Gruppenzertifizierung sind, können in der Landessprache vorliegen. Auf Anfrage des VLOG müssen die Unterlagen innerhalb von 5 Werktagen durch die Zertifizierungsstelle übersetzt und dem VLOG zur Verfügung gestellt werden.

#### **A5. Können Lebensmittel, die aus Pflanzen gewonnen wurden, für welche es derzeit weltweit**

## **keinen GVO-Anbau gibt (z.B. Sonnenblumenöl), zertifiziert und mit dem „Ohne GenTechnik“-Siegel ausgelobt werden oder wäre dies als „Werbung mit Selbstverständlichkeiten“ anzusehen?**

Im Verarbeitungsbereich (hier: Ölmühlen/Raffinerien) geht es insbesondere auch um die Verunreinigungen, welche durch andere Spezies auftreten können. Rapsöl, das teilweise aus gentechnisch verändertem Raps hergestellt wurde bzw. Verunreinigungen aus gentechnisch verändertem Raps enthält, ist z.B. ein kritischer Rohstoff, der auch bei Sonnenblumenöl zu Kontaminationen führen kann.

Auf Grund der Verunreinigungsgefahr bewertet der VLOG die Auslobung derartiger Lebensmittel (z.B. Sonnenblumenöl) mit dem „Ohne GenTechnik“-Siegel nicht als „Werbung mit Selbstverständlichkeiten“.

## **A6. Können einzelne Zutaten in einem zusammengesetzten Lebensmittel als „Ohne Gentechnik“ ausgelobt werden?**

Nein. Die „Ohne Gentechnik“-Kennzeichnung muss sich immer auf das gesamte Produkt beziehen.

## **A7. Können Unternehmen außerhalb der Europäischen Union bzw. in Drittländern gemäß VLOG-Standard zertifiziert werden?**

Die Zertifizierung nach dem VLOG-Standard beruht auf dem deutschen EGGenTDurchfG, welches wiederum auf den europäischen Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und 1830/2003 beruht. Eine Zertifizierung außerhalb der EU, wo diese Verordnungen keine Gültigkeit besitzen, ist daher in der Regel nicht zulässig.

In bestimmten Einzelfällen kann nach Rücksprache mit dem VLOG und unter Einhaltung bestimmter Zusatzanforderungen eine Zertifizierung von Unternehmen in Ländern außerhalb der Europäischen Union möglich sein.

## **A8. Kann im Fall längerer Bio-Mindestfütterungsfristen (milchproduzierende Tiere) die Ware nach Ablauf der im EGGenTDurchfG festgehaltenen Mindestfütterungsfrist bereits als „Ohne Gentechnik“-Ware verwendet werden? Ist in diesem Fall ein gesondertes VLOG-Audit notwendig?**

In diesem Fall ist unter Einhaltung der folgenden Bedingungen kein gesondertes VLOG-Audit notwendig:

- Es fand bereits innerhalb der Mindestfütterungsfrist ein Bio-Audit statt.
- Die Bio-Zertifizierungsstelle bestätigt das Anfangsdatum der Umstellungsfrist schriftlich.

## **Z - Zertifizierung**

### **Z1. Wie soll verfahren werden, wenn beim zu zertifizierenden Unternehmen kein Standardnutzungsvertrag mit dem VLOG vorliegt?**

Generell muss im Audit überprüft werden, ob ein gültiger Standardnutzungsvertrag mit dem VLOG vorliegt. Sollte dies nicht der Fall sein, muss der Vertrag nachträglich abgeschlossen und der Zertifizierungsstelle

nachgereicht werden. Erst danach darf das VLOG-Zertifikat ausgestellt werden.

## **Z2. Muss die Zertifizierungsstelle bei Beendigung der VLOG-Produktion oder der Kündigung des Kontrollvertrags ein Audit durchführen?**

Bei einer Kündigung des Kontrollvertrags mit Wirksamkeit vor Ende der Zertifikatslaufzeit oder zum Ende der Zertifikatslaufzeit wird in der Regel im letzten Gültigkeitsjahr des VLOG-Zertifikates kein abschließendes (Regel-)Audit durchgeführt. Die Zertifizierungsstelle ist weiterhin bis zum Wirksamwerden der Kündigung berechtigt, bei konkreten Verdachtsmomenten gegen das Unternehmen ein Verdachtsaudit durchzuführen.

Bei einer Kündigung des Kontrollvertrags mit Wirksamkeit vor Ende der Zertifikatslaufzeit wird das VLOG-Zertifikat zum Kündigungszeitpunkt durch die zuständige Zertifizierungsstelle entzogen (vgl. Kapitel Z 4.5).

## **Z3. Ist die Durchführung eines Rückverfolgbarkeitstests während eines Zertifizierungsaudits gefordert?**

Nein, ein solcher Test ist nicht vorgeschrieben, bietet aber eine gute Möglichkeit, die Anforderung zur Warenrückverfolgung im Betrieb zu prüfen. Wenn ein Rückverfolgbarkeitstest oder eine komplette Mengenbilanzierung zu aufwendig sind, kann nach Entscheidung des Auditors auch eine stichprobenartige Prüfung erfolgen.

## **Z4. Wie ist das Vorgehen, wenn bei einem Unternehmen mit mehreren Standorten bei einem der Standorte ein KO festgestellt wurde?**

Es ist zu ermitteln, ob es sich um einen standortspezifischen oder systemischen Fehler handelt. Bei einem systemischen Fehler des Unternehmens (z.B. im Risikomanagement), kann ein KO auch auf andere Niederlassungen bzw. das gesamte Unternehmen Auswirkungen haben.

## **Z5. Wie verhält es sich, wenn ein Unternehmen bereits erfolgreich zertifiziert ist, das Zertifikat aber noch nicht vorliegt? Gilt das Zertifikat bereits als vorläufig erteilt, bis das offizielle Dokument ausgestellt wurde und dem Werk übermittle wurde?**

Die Produktion von „Ohne Gentechnik“-Produkten bzw. „VLOG geprüft“-Futtermitteln kann bereits freigegeben werden, wenn dem VLOG vom Zertifizierer eine schriftliche Bestätigung vorliegt, aus der hervorgeht, dass aufgrund des Auditergebnisses eine Zertifizierung erfolgen kann.

## **Z6. Stellt die Zertifizierungsstelle bei einem Unternehmen mit mehreren Standorten ein Zertifikat für das gesamte Unternehmen oder ein Zertifikat pro Unternehmensstandort aus?**

Der VLOG-Standard ermöglicht beide Vorgehensweisen: Es kann einerseits ein Zertifikat für das gesamte Unternehmen ausgestellt werden, in welchem die VLOG-ID des Unternehmens und alle zertifizierten Standorte mit ihren Sub-IDs aufgezählt sind. Andererseits kann auch jedem Standort ein eigenes Zertifikat ausgestellt werden, in welchem das Unternehmen (inkl. VLOG-ID) und der entsprechende Standort (inkl. Sub-ID) zu nennen sind.

**Z7. Können auf dem Zertifikat anstatt des Geltungsbereichs (z.B. „Mischfuttermittel“ oder „Schnittkäse“) produktspezifische Angaben (z.B. Handelsname eines Futter-/Lebensmittels) erfolgen?**

Auf dem VLOG-Zertifikat ist nur die Angabe des Geltungsbereichs vorgesehen. (vgl. Anhang 11). Möglich ist jedoch ein Verweis auf eine Anlage, die produktspezifische Angaben enthalten kann.

**Z8. Darf ein VLOG-Audit innerhalb der Mindestfütterungsfrist oder erst nach deren Ablauf stattfinden?**

Das Audit kann auch innerhalb der geforderten Mindestfütterungsfrist stattfinden.

**Z9. Kann eine Zertifizierung nur produktspezifisch erfolgen oder können auch Produktgruppen zertifiziert werden?**

Es können sowohl Produktgruppen als auch einzelne Produkte (z.B. Herstellung auf ausgewählten Produktionslinien) zertifiziert werden. Die im VLOG-Standard definierten Geltungsbereiche (vgl. Anhang 12) sind dabei zu beachten und auf dem Zertifikat oder dessen Anhang aufzuführen.

**Z 10. Kann das Auditintervall für QS-zertifizierte Streckenhändler, Mahl- und/oder Mischanlagen oder Tiertransporteure und Viehhändler auch nachträglich (nach Ausstellung des VLOG-Zertifikats) an das QS-Auditintervall angepasst werden? Im Falle einer Sperrung oder des Verlusts des QS-Zertifikates: Muss dem betroffenen Unternehmen das VLOG-Zertifikat entzogen werden bzw. sind die Zertifikatslaufzeiten des VLOG-Zertifikates anzupassen, falls die VLOG-Zertifikatslaufzeit aufgrund der QS-Zertifizierung verlängert wurde? Wann muss ein neues Audit erfolgen?**

Anpassung Auditintervall:

Auch nach der Zertifikatsausstellung kann auf Nachfrage des Unternehmens die Laufzeit des bestehenden VLOG-Zertifikates durch die Zertifizierungsstelle entsprechend verlängert werden.

Sperrung/Verlust der QS-Zertifizierung:

Fall 1 – QS-VLOG-Zusatzmodul „Ohne Gentechnik / VLOG geprüft“: Bei Entzug des QS-Zertifikats wird dem betroffenen Unternehmen auch das VLOG-Zertifikat bzw. das QS-VLOG-Zusatzmodul „Ohne Gentechnik / VLOG geprüft“ entzogen. Erst wenn wieder eine QS-Zertifizierung mit VLOG-Zusatzmodul und ein neues VLOG-Zertifikat vorliegen, dürfen Produkte wieder als „Ohne Gentechnik“ bzw. „VLOG geprüft“ vermarktet werden.

Fall 2 – Eigene VLOG-Zertifizierung: Wird dem Unternehmen das QS-Zertifikat entzogen, so kann die VLOG-Zertifizierung weiter aufrechterhalten werden, wenn alle VLOG-Anforderungen erfüllt sind. Wurde die VLOG-Zertifikatslaufzeit durch die QS-Zertifizierung verlängert, muss ein neues VLOG-Zertifikat mit verkürzter Laufzeit ausgestellt werden, sofern das QS-Zertifikat nicht innerhalb eines Monats neu ausgestellt wird. Bei einer Neuausstellung des VLOG-Zertifikates wird die Laufzeit gemäß VLOG-Standard angepasst.

Sollte eine Neuausstellung dazu führen, dass die Laufzeit bereits überschritten wurde, so ist unverzüglich ein

VLOG-Audit durchzuführen, um die Zertifizierung aufrecht zu erhalten.

**Z11. Was ist bei einer Gruppensertifizierung Landwirtschaft die maximale Zeitspanne, die zwischen dem ersten Audit eines landwirtschaftlichen Gruppenmitglieds und der Ausstellung des Zertifikats für die VLOG-Gruppe Landwirtschaft liegen darf?**

Es gibt im VLOG-Standard keine zeitliche Begrenzung und auch keine definierte Reihenfolge, in welcher die Unternehmen zu auditieren sind.

## **B - Logistik**

**B1. Wie erfolgt die Kennzeichnung und Wareneingangskontrolle bei einem losen VLOG-zertifizierten Einzelfuttermittel, welches von einem Streckenhändler in „VLOG geprüft“-Qualität überführt wurde?**

Dies wird folgend am Beispiel Rapsschrot erläutert:

Ein landwirtschaftliches Unternehmen bestellt VLOG-zertifizierten Rapsschrot bei einem Händler. Wenn dieser den Rapsschrot bei einer nicht VLOG-zertifizierten Ölmühle erwirbt und ihn als Streckenhändler in „VLOG geprüft“-Qualität überführt, wird der Rapsschrot direkt von der Ölmühle zum landwirtschaftlichen Unternehmen transportiert. Der Streckenhändler hat keinen direkten Kontakt mit ihm und dem Lieferschein, wodurch der Rapsschrot ohne Kennzeichnung „VLOG geprüft“ auf dem Lieferschein eintrifft. Somit ist beim landwirtschaftlichen Unternehmen die Wareneingangskontrolle nach VLOG-Standard mit Prüfung der „VLOG geprüft“-Kennzeichnung auf dem Lieferschein nicht möglich.

In diesem Fall gilt folgende Ausnahmeregelung:

Gemäß VLOG-Standard Kapitel B 6.1 liegt dem überführenden Streckenhändler spätestens bei Abschluss des Kaufvertrags eine schriftliche Bestätigung des Lieferanten über die GVO-Kennzeichnungsfreiheit der Ware vor. Je nachdem ob die Bestätigung chargenspezifisch oder für einen bestimmten Zeitraum vorliegt, wird folgendermaßen vorgegangen:

1. Bestätigung chargenspezifisch vorliegend

Die Lieferantenbestätigung wird vom Streckenhändler formlos um folgende Punkte schriftlich ergänzt und umgehend an das landwirtschaftliche Unternehmen weitergeleitet:

- Kennzeichnung „VLOG geprüft“ • Firmierung, Anschrift und Telefonnummer/E-Mail des Streckenhändlers, ggf. Ansprechpartner • Firmierung und Anschrift des Abnehmers bzw. landwirtschaftlichen Unternehmens

2. Bestätigung für einen bestimmten Zeitraum vorliegend

Der Streckenhändler leitet die Lieferantenbestätigung spätestens zum Zeitpunkt der ersten Lieferung an den Abnehmer / das landwirtschaftliche Unternehmen weiter.

Für jede Lieferung von in „VLOG geprüft“-Qualität überführte Futtermittel übermittelt der Streckenhändler umgehend folgende Informationen schriftlich formlos an den Abnehmer:

- Bezeichnung des/der zugekauften Futtermittel(s) / Handelsnamen(s) • Liefermenge und -datum • Eindeutige Kennzeichnung mit Chargen-, Partie- oder Losnummer • Kennzeichnung „VLOG geprüft“ • Firmierung und Anschrift des Lieferanten • Firmierung, Anschrift und Telefonnummer/E-Mail des Streckenhändlers, ggf. Ansprechpartner • Firmierung und Anschrift des Abnehmers/landwirtschaftlichen Unternehmens

Die Weiterleitung der Bestätigung und der Informationen an den Abnehmer erfolgt vorzugsweise via E-Mail oder Fax, da sie diesem zum Zeitpunkt der Warenanlieferung für die Wareneingangskontrolle vorliegen müssen.

Mit den genannten Dokumenten erfolgt die Wareneingangskontrolle der gelieferten Partie(n) durch das landwirtschaftliche Unternehmen. Dieser Prozess ist der Zertifizierungsstelle beim Audit nachzuweisen.

## **B2. Ein Unternehmen verkauft ein loses Futtermittel/Produkt an einen Kunden. Zu dem liefernden Unternehmen gehört eine GmbH, welche die Rechnung für die Ware stellt. Muss auch diese zertifiziert werden um den Zertifizierungsstatus der Ware aufrecht zu erhalten?**

Wenn Kaufvertrag und Abwicklung (inkl. Erstellung der Lieferscheine und Prüfung des Zertifikats) direkt zwischen dem zertifizierten Unternehmen und dessen Kunden erfolgen und lediglich die Rechnungsstellung an die GmbH ausgelagert wird, so ist die GmbH nicht zertifizierungspflichtig.

## **B3. Welche konkreten Beispiele gibt es im Bereich Milch für die Ausnahme von der Zertifizierungspflicht im Bereich Streckenhandel nach B1?**

Beispiel 1: Eine nicht VLOG-zertifizierte Molkerei (Streckenhändler) verkauft Milch von VLOG-zertifizierten Landwirten (einzeln oder über einen Gruppenorganisator (z. B. eine Erzeugergemeinschaft) zertifiziert) an eine VLOG-zertifizierte Molkerei.

-> Die abgebende Molkerei ist nicht zertifizierungspflichtig für den Bereich Streckenhandel, wenn alle Anforderungen aus Kapitel B 1 des VLOG-Standards für Streckenhandel mit Bezug von Landwirten erfüllt sind. Sind eine oder mehrere Anforderungen nicht erfüllt, so besteht eine Zertifizierungspflicht für die abgebende Molkerei.

Beispiel 2: Milchhändler verkauft die Milch einer VLOG-zertifizierten Molkerei an eine andere. Er selbst ist nicht physisch in Besitz der Ware und lässt die Milch von einer der beiden Molkereien transportieren.

-> Der Milchhändler ist nicht zertifizierungspflichtig, wenn alle Anforderungen aus Kapitel B 1 der Ausnahmeregelung erfüllt sind. Sind eine oder mehrere Anforderungen nicht erfüllt, so besteht eine Zertifizierungspflicht für den Milchhändler.

Beispiel 3: Eine nicht VLOG-zertifizierte Erzeugergemeinschaft (Streckenhändler) verkauft VLOG-Milch von VLOG-einzelzertifizierten Landwirten an eine Molkerei, der Transport der Milch wird von der Molkerei übernommen

-> Die Erzeugergemeinschaft ist nicht zertifizierungspflichtig für Streckenhandel, wenn alle Anforderungen aus Kapitel B 1 für Streckenhandel mit Bezug von Landwirten erfüllt sind. Sind eine oder mehrere Anforderungen nicht erfüllt, so besteht eine Zertifizierungspflicht für die Erzeugergemeinschaft.

#### **B4. Benötigen Transportunternehmen mit einer Zertifizierung nach GMP+ B4/TS 1.9 oder QS für den Transport von VLOG-zertifizierten Futter- oder Lebensmitteln zusätzlich eine VLOG-Zertifizierung in der Stufe Logistik, Unterstufe Transport?**

Nein, eine zusätzliche VLOG-Zertifizierung ist für diese Transportunternehmen nicht erforderlich. Die Zertifizierungen nach GMP+ B4/TS 1.9 und QS sind zusammen mit weiteren Transport-Zertifizierungen vom VLOG als gleichwertig anerkannt. Demnach dürfen ebenfalls lose VLOG-zertifizierte Futter- oder Lebensmittel transportiert werden. Eine entsprechende Übersicht findet sich im VLOG-Dokument „VLOG Gleichwertig anerkannte Standards“.

Hinweis: Die Anerkennung ist beschränkt auf die Logistik-Unterstufe Transport und gilt nicht für Handel, Streckenhandel, Lagerung und Umschlag (vgl. VLOG-Standard Kapitel B1).

## **C - Futtermittelherstellung**

#### **C1. Welche Futtermittel werden von Futtermittelunternehmen als risikobehaftet eingestuft?**

Für die „VLOG geprüft“-Produktion bzw. -Kennzeichnung sind Futtermittelunternehmer gemäß dem VLOG-Standard verpflichtet, eine individuelle Risikoeinstufung der eingesetzten Rohwaren/Einzelfuttermittel (risikobehaftet / nicht risikobehaftet) durchzuführen.

Grundlage der Bewertung sind folgende drei Punkte:

- Prüfung der Dokumentenlage
- Bewertung der Herkunft der Futtermittel
- Berücksichtigung von Umschlag, Transport, Lagerung und Verarbeitung

Weitere Informationen finden Sie hier: [Bewertungshilfe – Risikobehaftete Futtermittel](#)

#### **C3. Welche Maßnahmen sind von Unternehmen zur Absicherung ihrer VLOG-Produktion beim Kauf/Import von risikobehafteten Futtermitteln umzusetzen, die aufgrund starker Verarbeitung mit herkömmlichen Analyseverfahren nicht mehr auf GVO-Bestandteile analysiert werden können (z.B. Öle)?**

Es wird empfohlen folgende Maßnahmen umzusetzen:

- Nachweis über die Herkunft sowie die Kennzeichnungsfreiheit der Produkte nach VO (EG) 1829/2003 und 1830/2003 durch Einholung einer schriftlichen Bestätigung des Lieferanten, insbesondere wenn die Ware nicht aus der EU stammt
- Anforderung von Analyseergebnissen der analysierbaren Ausgangsprodukte der Hersteller
- Informierung der Lieferanten über die Kennzeichnungspflicht GVO-haltiger Produkte in der EU

und Vermittlung der Bedeutung der korrekten Kennzeichnung für die „VLOG geprüft“-Produktion

#### **C4. Welche Futtermittel können auf GVO analysiert werden?**

Eine Übersicht der untersuchungsfähigen und nicht untersuchungsfähigen Futtermittel bietet die VLOG-Bewertungshilfe zur Analysierbarkeit. Die Analysierbarkeit von Futtermitteln wird zudem mit dem zuständigen Analyselabor abgesprochen.

### **Mahl- und/oder Mischanlagen**

#### **C5. Müssen mobile Mahl- und/oder Mischanlagen zertifiziert werden, wenn sie in der VLOG-Produktion eingesetzt werden?**

Nein, es gibt keine Pflicht zur Zertifizierung, es sei denn, der Anlagenbetreiber möchte die gemahlene/gemischte Futtermittel als „VLOG-Mischung“ kennzeichnen. Allerdings beeinflusst die Zertifizierung der eingesetzten mobilen Mahl- und/oder Mischanlage die Einstufung VLOG-zertifizierter landwirtschaftlicher Betriebe in die Risikoklassen von 0 bis 2.

#### **C6. Zählen Futtermischwägen im Sinne des VLOG-Standards zu den mobilen Mahl- und/oder Mischanlagen?**

Nein, Futtermischwägen, welche z.B. bei der Fütterung mit Silage und Kraftfutter verwendet werden, zählen nicht zu mobilen Mahl- und/oder Mischanlagen, denn sie werden nur für trockene Futterbestandteile wie Getreide verwendet.

#### **C7. Müssen auf jedem Mischprotokoll die einzelnen Komponenten der Mischung angegeben werden oder ist eine hinterlegte Mischanweisung ausreichend?**

Werden beim landwirtschaftlichen Betrieb immer wieder dieselben Mischungen von der Anlage gemischt, so ist auch eine (digital) hinterlegte, im Nachhinein abrufbare Mischanweisung ausreichend, solange diese der konkreten Mischung eindeutig zuordenbar ist. Im Falle einer Abweichung von der Mischanweisung ist dies im Mischprotokoll/Lieferschein zu dokumentieren (z.B. „Heute 300 kg statt 400 kg Weizen verwendet“).

#### **C8. Wie muss die schriftliche Einverständniserklärung zur Probenahme aussehen, welches dem Betreiber der VLOG-zertifizierten mobilen Mahl- und/oder Mischanlage vom landwirtschaftlichen Betrieb ausgestellt wird? (vgl. Kapitel C 4.4.1 & E 4.10.2.1)**

Für diese Einverständniserklärung gibt es keine Vorlage. Sie kann formlos erstellt werden. Es muss eindeutig daraus hervorgehen, um welche Parteien es sich handelt.

Die Einverständniserklärung muss dem Anlagenbetreiber vorliegen.

Folgende Formulierung kann verwendet werden: „Wir/Ich, [Landwirtschaftlicher Betrieb: Unternehmensname, Adresse] gestatte/n dem Unternehmen [Mahl – und Mischanlage: Unternehmensname, Adresse] von „VLOG-Mischungen“, welche durch die Mahl- und Mischanlage hergestellt wurden, Proben zu nehmen. Diese Proben dürfen im Labor auf GVO analysiert werden.“

## **C9. Ist eine Beprobung von mitgeführten Ölen zur Staubbindung gefordert?**

Da raffinierte Öle nicht auf GVO analysiert werden können, ist von diesen durch den Mahl- und/oder Mischanlagenbetreiber keine Rückstellprobe zu nehmen.

## **E - Landwirtschaft**

### **E1. Welche Anforderungen müssen nicht VLOG-zertifizierte pflanzliche Lebensmittel (z.B. Brot) erfüllen, um als Tierfutter (z.B. in der Schweinemast) eingesetzt werden zu können?**

Das Lebensmittel darf nicht nach den EU-Verordnungen 1829/2003 und 1830/2003 kennzeichnungspflichtig sein. Im Wareneingang muss der Landwirt also die Abwesenheit einer Kennzeichnung prüfen.

### **E2. Welche Voraussetzungen müssen Futtermittel erfüllen, damit diese in der VLOG-Produktion eingesetzt werden dürfen?**

Die Futtermittel dürfen nicht kennzeichnungspflichtig nach den Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 bzw. 1830/2003 sein. Alle VLOG-zertifizierten oder als gleichwertig anerkannt zertifizierten Futtermittel erfüllen dieses Kriterium und dürfen für die Produktion von „Ohne Gentechnik“-Lebensmitteln verwendet werden.

### **E3. Dürfen Futtermittel, die für die VLOG-Produktion verwendet werden, tierische Komponenten enthalten, welche die Anforderungen des EGGenTDurchfG (z.B. Mindestfütterungsfristen) nicht erfüllen?**

Für Futtermittel ist die Kennzeichnungspflicht gemäß den EU-Verordnungen Nr. 1829/2003 bzw. 1830/2003 relevant. Produkte von Tieren, die mit GVO-Futtermitteln gefüttert wurden, bzw. die zugehörigen Verarbeitungsprodukte, sind gemäß den genannten Verordnungen nicht kennzeichnungspflichtig. Solche tierischen Produkte können somit verfüttert oder bei der Herstellung von VLOG-zertifizierten Futtermitteln verwendet werden. Hierzu zählen z.B. Magermilchpulver, Milchpulver aber auch verarbeitete tierische Proteine (z.B. Tiermehl).

### **E5. Kann ein Landwirt, der eine Bio-zertifizierte mobile Mahl- und/oder Mischanlage nutzt, in Risikoklasse 0 eingestuft werden?**

Das ist davon abhängig, ob der Landwirt Bio-Futter mahlen/mischen lässt oder nicht. Lässt er ausschließlich Bio-zertifiziertes Futter in der Mahl- und/oder Mischanlage verarbeiten, so ist keine zusätzliche VLOG-Zertifizierung der Anlage notwendig, um die Einstufung in Risikoklasse 0 zu ermöglichen. Handelt es sich um nicht Bio-zertifiziertes Futter, ist eine Zertifizierung notwendig, damit der Landwirt in Risikoklasse 0 gelangen kann. Andernfalls wird er in Risikoklasse 1 eingestuft.

(Voraussetzung: Es sprechen keine anderen Kriterien für eine Einstufung in eine höhere Risikoklasse.)

### **E6. Die Umstellungsfrist für Rindfleisch beträgt gemäß EGGenTDurchfG „zwölf Monate und auf jeden Fall mindestens drei Viertel ihres Lebens“. Wie wird diese Regelung in der Praxis umgesetzt?**

Ausgangslage ist das Alter der Tiere zu Beginn der Umstellungszeit.

Beispiel: Zur Umstellung auf „ohne Gentechnik“-konforme Fütterung ist die Kuh bereits 2,5 Jahre (30 Monate) alt. Sie kann also ab einem Alter von 10 Jahren mit Hinweis auf die „Ohne Gentechnik“-Kennzeichnung für das Tier/Fleisch vermarktet werden.

**E7. Ein Lieferant beliefert den Landwirt mit Futtermitteln, die nicht risikobehaftet eingestuft sind (z.B. Weizen, Mineralfutter). Ist eine VLOG-Zertifizierung des Lieferanten und des Futtermittels erforderlich, damit der Landwirt in Risikoklasse 0 eingestuft werden kann?**

Nein. Für nicht risikobehaftete Futtermittel ist die Kennzeichnungsfreiheit nach EU VO 1829/2003 und 1830/2003 ausreichend.

Bitte beachten Sie auch die weiteren Kriterien zur Risikoeinstufung in Kapitel E 2.

**E8. Müssen warenspezifische Etiketten, welche sich z.B. auf Futtermittelsäcken befinden, aufgehoben werden oder ist der warenbegleitende Lieferschein ausreichend?**

Relevant ist das Dokument auf welchem das Futtermittel ausgewiesen wird, oft ist dies der Lieferschein. Sind die Inhaltsstoffe nicht auf dem Lieferschein gelistet und liegt keine separate Deklaration vor, muss der Landwirt zusätzlich den etikettierten Futtermittelsack aufbewahren.

**E9. Kann der Futtermittellieferant das bei Anlieferung risikobehafteter Futtermittel geforderte Rückstellmuster direkt zusammen mit dem gelieferten Futtermittel liefern?**

Es ist nicht gefordert, dass die Probe bei der Anlieferung des Futters durch Abnehmer und Lieferanten gemeinsam genommen wird. Es ist also möglich, dass der Lieferant eine Rückstellprobe hinterlegt. Jedoch trägt der Landwirt die Verantwortung für dieses Vorgehen und muss beurteilen, ob er auf die Sicherheit einer gemeinsamen oder eigenen Probenahme verzichten möchte.

**E12. Welche Futtermittel, Rohstoffe und Produkte können auf GVO analysiert werden?**

Eine Übersicht der untersuchungsfähigen und nicht untersuchungsfähigen Futtermittel, Rohstoffe und Produkte bietet die VLOG-Bewertungshilfe zur Analysierbarkeit. Die Analysierbarkeit von Futtermitteln und Rohstoffen wird zudem mit dem zuständigen Analyselabor abgesprochen.

## **F - Gruppenorganisation Landwirtschaft**

**F1. Kann die Zertifizierungsstelle als Gruppenorganisator auftreten?**

Nein, eine Zertifizierungsstelle kann nicht als Gruppenorganisator für die von ihr auditierte Gruppe auftreten. Die Unabhängigkeit der Auditierung ist dann nicht mehr gegeben.

**F2. Kann ein Unternehmen mit Einzelzertifizierung in eine VLOG-Gruppe aufgenommen werden?**

Ja, ein einzelzertifiziertes Unternehmen kann unter Einhaltung folgender Punkte in eine Gruppenorganisation aufgenommen werden.

- Wenn nötig, Übertragung der Zertifizierung auf die neue Zertifizierungsstelle: Ein Austausch der Auditunterlagen/Daten zwischen den Zertifizierungsstellen ist notwendig (siehe VLOG Standard Teil Z). Der Vertrag mit der bisherigen Zertifizierungsstelle wird gekündigt.
- Gruppenorganisator und ggf. neue Zertifizierungsstelle nehmen das Unternehmen in die Gruppe auf (u.a. Vertrag zwischen GO und Betrieb, Überprüfung der Unterlagen und der Risikoklasse, Eingliederung in das Risikomanagement, Eingliederung in Mitgliederliste)
- Das Unternehmen kündigt seinen Standardnutzungsvertrag mit dem VLOG (Mitteilung an [info@ohnegentechnik.org](mailto:info@ohnegentechnik.org) mit dem Hinweis, dass es zukünftig Mitglied in Gruppe XY ist)

Bei erfolgreicher Übertragung aller Daten entscheidet die Zertifizierungsstelle, ob das letzte Audit für die Gruppenzertifizierung anerkannt wird.

## **G - Lebensmittelherstellung/-aufbereitung**

### **G1. Wie muss eine GVO-Freiheitsbescheinigung (Anhang 1) für Lebensmittelzutaten aussehen?**

Seit dem 01.01.2019 ist nur noch der Anhang 1 (GVO-Freiheitsbescheinigung) für die VLOG-Zertifizierung zulässig.

### **G2. Was passiert, wenn ein Lieferant die GVO-Freiheitsbescheinigung (Anhang 1) nicht ausfüllen will? Ist auch eine selbst erstellte Bescheinigung des Kunden (z.B. Verarbeiter) möglich?**

Die Nutzung des Anhang I ist verpflichtend, eigene Bescheinigungen werden seit 01.01.2019 nicht mehr anerkannt. Wird die Bescheinigung nicht vom Lieferanten ausgefüllt, kann diese auch vom Unternehmen selbst ausgestellt werden. Diese muss auf Analyseergebnissen, einer unternehmenseigene Risikoanalyse oder Ähnlichem beruhen.

### **G3. Muss der Hersteller der Färbemittel für gefärbte Eier auch zertifiziert sein?**

Bei gefärbten Eiern stellt das EGGenTDurchfG nicht nur Anforderungen an die Eier, sondern auch an das Färbemittel.

Für die Färbemittel muss mindestens eine GVO-Freiheitsbescheinigung (Anhang 1 des VLOG-Standards) der Lieferanten der Färbemittel vorgelegt werden. Dieser bestätigt, dass die Kriterien des EGGenTDurchfG eingehalten werden. Sind diese Anforderungen erfüllt, muss aus Sicht des VLOG keine Zertifizierung der Hersteller des Färbemittels erfolgen.

### **G4. Kann ein Schlachthaus dasselbe Brühwasser für die Bearbeitung von „VLOG“-Tieren und nicht „ohne Gentechnik“-konformen Tieren verwenden? Und kann eine Molkerei dasselbe Salzbad für die Bearbeitung von "VLOG"-/"Ohne GenTechnik"-Käse und nicht „ohne Gentechnik“-konformen Käse verwenden?**

Unter der Voraussetzung, dass das Fleisch keine Brühwasserbestandteile des nicht konformen Fleisches (z.B. Fette) bzw. der Käse keine Salzbadbestandteile des nicht konformen Käses aufnimmt, können das Brühwasser bzw. das Salzbad für beide Qualitäten verwendet werden.

**G5. Kann ein Unternehmen, das tierische Rohstoffe verarbeitet (z.B. Molkerei), zertifiziert werden, wenn noch nicht alle Lieferanten umgestellt sind und eine Trennung der Lieferanten nicht möglich ist?**

Nein, unter diesen Umständen ist eine Zertifizierung des Verarbeiters nicht möglich. Alle eingesetzten Rohstoffe müssen die VLOG-Anforderungen erfüllen.

**G6. Was geschieht mit tierischen Lebensmitteln mit „Ohne Gentechnik“-Kennzeichnung, wenn nachträglich festgestellt wird, dass das Futtermittel als gentechnisch verändert gekennzeichnet hätte sein müssen?**

Der Gesetzgeber hat für diesen Fall Vorkehrungen getroffen, die das Haftungsrisiko deutlich reduzieren. Es ist rechtlich nicht notwendig die bereits produzierten Waren zurückzurufen. Im EG-Gentechnik-Durchführungsgesetz (EGGenTDurchfG), welches die rechtliche Grundlage für die „Ohne Gentechnik“-Kennzeichnung bildet, heißt es in §3a, Absatz 4:

"Im Falle eines Lebensmittels oder einer Lebensmittelzutat tierischer Herkunft darf dem Tier, von dem das Lebensmittel gewonnen worden ist, kein Futtermittel verabreicht worden sein, das nach Artikel 24 und 25 der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 oder Artikel 4 oder 5 der Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 gekennzeichnet ist..."

Ganz bewusst bezieht sich die Formulierung auf den Ist-Zustand der Futtermitteldeklaration zum Zeitpunkt der Tierfütterung und nicht darauf, wie das Futtermittel hätte gekennzeichnet sein müssen. Selbst wenn sich im Nachhinein herausstellt, dass ein Futtermittel hätte deklariert werden müssen, wurden die Milch, Eier und Fleisch EGGenTDurchfG-konform produziert und dürfen mit einer „Ohne Gentechnik“-Kennzeichnung vermarktet werden.

Selbstverständlich darf das noch vorhandene und falsch deklarierte Futtermittel nicht weiter für die „Ohne Gentechnik“-Produktion eingesetzt werden.

**G7. Ein Verarbeitungsbetrieb in Risikoklasse 2 der „VLOG“-Käse produziert, muss nach VLOG-Standard 12 Analysen pro Jahr durchführen. Die Risikoanalyse des Unternehmens ergibt, dass nur das im „VLOG“-Käse eingesetzte Paprikaextrakt risikobehaftet und auf GVO-analysierbar ist. Muss das Paprikaextrakt 12-mal im Jahr analysiert werden?**

Das Unternehmen muss die 12 Proben risikoorientiert auf die Zutaten verteilen, die risikobehaftet und analysefähig sind. Wenn dies nur auf das Paprikaextrakt zutrifft, ist nur dieses zu analysieren.

Die Probenanzahl kann nur reduziert werden, wenn die jährliche Anzahl der bezogenen Chargen kleiner ist als die geforderte Mindestprobenzahl von 12 (z.B. 5 Chargen = 5 Analysen). Zusätzlich können Probenahme und GVO-Analyse reduziert werden, wenn die eingesetzten Rohstoffe und Produkte nicht risikobehaftet sind. In diesem Fall liegt eine entsprechende Risikoanalyse vor.

## **G8. Muss die VLOG-Kennzeichnung auch auf dem Umkarton des ausgelobten Artikels erfolgen?**

Wenn die Produkte als solche eindeutig als „Ohne Gentechnik“ gekennzeichnet sind, muss nicht zwingend auf dem Umkarton eine Kennzeichnung erfolgen.

Die Identifizierbarkeit/Trennung kann z.B. auch über folgende Maßnahmen gewährleistet werden:

- eine eindeutige Produktnummer, die der Qualität „Ohne Gentechnik“ im EDV-System zugeordnet ist • Palettenkennzeichnung als „Ohne Gentechnik“ • definierte Palettenfarbe als „Ohne Gentechnik“.

## **G9. Dürfen bei „Ohne Gentechnik“-Lebensmitteln gentechnisch veränderte Mikroorganismen wie Bakterien und Hefen für die Herstellung von Vitaminen, Aromen oder Enzymen eingesetzt werden?**

Die Gentechnikfreiheit bei „Ohne Gentechnik“-Lebensmitteln erstreckt sich auch auf Bakterien und Hefen, die Zusatzstoffe wie Enzyme, Aromen oder Vitamine produzieren. Beispielsweise darf das Labenzym zur Herstellung von Käse nicht von gentechnisch veränderten Bakterien stammen.

## **G10. Welche Anforderungen werden an Lab gestellt?**

Naturlab kann zur Herstellung von „Ohne Gentechnik“-Lebensmitteln eingesetzt werden, wenn die Tiere, von denen das Lab stammt, nicht genetisch verändert waren. Womit die Tiere gefüttert wurden ist dabei unerheblich.

(Genauer: Die Anforderungen an die Fütterung der Tiere gelten nur für Zutaten (§ 3 a Abs. 4 EGGenTDurchfG). Lab gilt lebensmittelrechtlich nicht als Zutat, weil es wie ein Verarbeitungshilfsstoff verwendet wird. Dafür gilt aber das Verbot der Verwendung von durch GVO hergestellten Stoffen (§ 3 a Abs. 5 EGGenTDurchfG). Ein Stoff ist durch GVO hergestellt, wenn der letzte lebende Organismus im Herstellungsprozess – bei Naturlab also das Kalb – genetisch verändert war.)

Für mikrobielles Lab dagegen (also Lab, welches durch Bakterien erzeugt wurde) ist die Herstellung „durch GVO“ relevant. In diesem Fall ist die GVO-Freiheitsbescheinigung (Anhang 1) für den Einsatz in „Ohne Gentechnik“-Produkten erforderlich.

## **G11. Welche Maßnahmen sind von Unternehmen zur Absicherung ihrer VLOG-Produktion beim Kauf/Import von risikobehafteten Lebensmittelzutaten umzusetzen, die aufgrund starker Verarbeitung mit herkömmlichen Analyseverfahren nicht mehr auf GVO-Bestandteile analysiert werden können (z.B. Öle)?**

Folgende Maßnahmen müssen von den betroffenen Unternehmen, die im „Ohne Gentechnik“-Bereich tätig sind, umgesetzt werden:

- Nachweis über die Herkunft sowie die Kennzeichnungsfreiheit der Produkte nach VO (EG) 1829/2003 und 1830/2003 durch Einholung einer schriftlichen Bestätigung des Lieferanten, insbesondere wenn die Ware nicht aus der EU stammt (abweichende Kennzeichnungsbestimmungen) • Anforderung von

Analyseergebnisse der analysierbaren Ausgangsprodukte der Hersteller mit einem maximalen Schwellenwert von 0,1 % in der EU zugelassene GVO • Information der Lieferanten über die Kennzeichnungspflicht GVO-haltiger Produkte in der EU und Vermittlung der Bedeutung der korrekten Kennzeichnung für die „Ohne Gentechnik“-Produktion

## **G12. Wie findet die Betrachtungstiefe „bis zum letzten vermehrungsfähigen Organismus“ in der Praxis Anwendung?**

Die Definition der Betrachtungstiefe bis zum letzten vermehrungsfähigen Organismus (gemäß VO (EU) 2018/848 bezieht sich laut EGGenTDurchfG nur auf die Herstellung „durch GVO“, nicht aber auf die Herstellung „aus GVO“.

In der Praxis würde das z.B. bedeuten:

1. Beispiel: Dextrose die mikrobiell hergestellt wird, darf nicht durch GV-Mikroorganismen hergestellt worden sein. Das Nährmedium, in dem die Mikroorganismen herangewachsen sind, wird bei der Frage der Gentechnikfreiheit jedoch nicht mehr betrachtet. 2. Beispiel: Maltodextrin wird unter Einsatz von Enzymen hergestellt, die durch GV-Mikroorganismen synthetisiert wurden. Das Maltodextrin, welches z.B. als Trägerstoff für Aromen verwendet wird, wurde somit „durch GVO“ hergestellt und ist damit nicht EGGenTDurchfG- oder VLOG-Standard-konform. 3. Beispiel: Ethanol, der als Trägerstoff eines Aromas verwendet wird und aus z.B. GVO-Mais hergestellt wurde, wäre laut EGGenTDurchfG konform mit den Anforderungen. Nach VLOG-Standard darf das Ausgangsmaterial (hier Mais) jedoch nicht nach VO (EG) Nr. 1829/2003 und 1830/2003 kennzeichnungspflichtig gewesen sein.

## **G13. Kann die InfoXgen-Erklärung als gleichwertig anerkannt zur GVO-Freiheitsbescheinigung (Anhang 1) betrachtet werden?**

Die Kriterien der Codex-Richtlinie und die des EGGenTDurchfG sind nicht identisch. Das EGGenTDurchfG schließt Verschleppungen mit GVO aus, die über dem Bestimmungsgrenzwert von 0,1% je Komponente liegen. In der Codex-Richtlinie ist dies nicht im Detail geregelt.

Eine Anerkennung von Lebensmitteln pflanzlicher Herkunft, die in Deutschland nach VLOG-Standard zur Verwendung des österreichischen „Ohne Gentechnik hergestellt“-Siegels hergestellt wurden, kann erfolgen, wenn für Lebensmittel oder Lebensmittelzutaten, die nach Codex-Richtlinie keiner Zertifizierung bedürfen, eine Zusicherungserklärung wie das InfoXgen-Formular oder ein Zertifikat nach VLOG-Standard vorliegt.

Das gleich gilt für eine Anerkennung von Lebensmittelzutaten pflanzlicher Herkunft, welche in Deutschland nach VLOG-Standard für die Verwendung in einem „Ohne Gentechnik hergestellt“-Lebensmittel hergestellt wurden, sofern für diese Lebensmittelzutaten dieselben Nachweise vorliegen.

Eine Anerkennung von in Österreich nach Codex-Richtlinie hergestellten Lebensmitteln pflanzlicher Herkunft für die Verwendung des deutschen „Ohne GenTechnik“-Siegels oder von in Österreich nach Codex-Richtlinie hergestellten Lebensmittelzutaten pflanzlicher Herkunft für die Verwendung in einem „Ohne GenTechnik“-Lebensmittel kann erfolgen, wenn für Lebensmittel oder Lebensmittelzutaten, die nach VLOG-Standard keiner Zertifizierung bedürfen, eine GVO-Freiheitsbescheinigung gemäß Anhang 1 des VLOG-Standards in der jeweils gültigen Fassung vorliegt. Eine InfoXgen-Bescheinigung reicht in diesem Fall nicht

aus. Alternativ zur GVO-Freiheitsbescheinigung kann ein bestätigter Nachweis einer von der ARGE Gentechnik-frei anerkannten Zertifizierungsstelle eingereicht werden, welcher bestätigt, dass bei der Herstellung des Produktes auch die Vorgaben des EGGenTDurchfG eingehalten werden.

#### **G14. Müssen mineralische Rohstoffe (z.B. Natriumchlorid) für den Einsatz in „Ohne Gentechnik“-Produkten zertifiziert sein?**

Gemäß VLOG-Standard besteht für Hersteller von anorganischen Zutaten (z.B. Natriumchlorid) keine Pflicht zur VLOG-Zertifizierung.

Unternehmen, die nicht tierische Zutaten (dazu zählen auch mineralische Rohstoffe) in „Ohne Gentechnik“-Lebensmitteln einsetzen wollen, benötigen eine GVO-Freiheitsbescheinigung (Anhang 1) für die entsprechenden Rohstoffe.

#### **G15. Welche Rohstoffe und Produkte können auf GVO analysiert werden?**

Eine Übersicht der untersuchungsfähigen und nicht untersuchungsfähigen Rohstoffe und Produkte bietet die VLOG-Bewertungshilfe zur Analysierbarkeit. Die Analysierbarkeit von Futtermitteln und Rohstoffen wird zudem mit dem zuständigen Analyselabor abgesprochen.

## **H - Einzelhandel – Abgabe loser tierischer Lebensmittel**

#### **H1. Muss die Lieferantenliste in den Filialen vorliegen?**

Sofern über das Warenwirtschaftssystem sichergestellt ist, dass die Filialen nur von VLOG zugelassene Lieferanten lose Ware in „Ohne Gentechnik“-Qualität bestellen können, ist es ausreichend, dass die Lieferantenliste nur in der Zentrale vorliegt.

Andernfalls muss die Lieferantenliste in jeder Filiale vorliegen.

#### **H2. Kann der in LEH-Filialen geschnittene und vorverpackte Käse mit dem „Ohne GenTechnik“-Siegel gekennzeichnet werden?**

Soll VLOG-zertifizierter Käse in LEH-Filialen geschnitten, vorverpackt werden und mit dem „Ohne GenTechnik“-Siegel gekennzeichnet werden, ist dies über eine der beiden folgenden Varianten unter Einhaltung der genannten Anforderungen zulässig:

Nutzung des „Ohne GenTechnik“-Siegels auf Schmucketiketten

Das „Ohne GenTechnik“-Siegel wird auf sogenannten Schmucketiketten dargestellt, die der VLOG-zertifizierte Käsehersteller in die Filialen mitliefert.

Anforderungen an Hersteller:

- Diese Schmucketiketten werden vom Käsehersteller verantwortet und benennen neben dem „Ohne GenTechnik“-Siegel auch die Käsemarke / den Käsehersteller, sodass eine Zuordnung zum vorverpackten Käse bzw. zu den Angaben auf dem Waagenetikett ermöglicht wird.
- Der Hersteller gibt die VLOG-Qualität des Käses in der (digitalen) Spezifikation des Käses an.
- Der Hersteller informiert den VLOG über die erstmalige Nutzung des „Ohne GenTechnik“-Siegels auf Käse-Schmucketiketten.

Empfehlung an Hersteller:

- VLOG empfiehlt dem Hersteller, den VLOG-zertifizierten Käse selbst oder die Umverpackung als „VLOG“ bzw. „Ohne Gentechnik“ zu kennzeichnen (z.B. Umschlagfolie, Käseaufleger, Folienetikett, Etikett auf Karton).
- Um einer Falschkennzeichnung vorzubeugen empfiehlt VLOG dem Hersteller, die Mitarbeitenden der LEH-Filiale über die korrekte Nutzung und Zuordnung der Schmucketiketten zu den jeweiligen Käsearten bzw. -Sorten zu informieren.

Nutzung des „Ohne GenTechnik“-Siegels auf Waagenetiketten

Das „Ohne GenTechnik“-Siegel wird auf Etiketten dargestellt, die die LEH-Filiale verantwortet (z.B. Waagenetikett).

Anforderungen an LEH:

- Der LEH bzw. die relevanten Filialen sind nach VLOG-Standard Stufe G Lebensmittelverarbeitung und Stufe H – Einzelhandel zertifiziert.