

Anforderungen für Futtermittelherstellung/-verarbeitung

I. Allgemeine Anforderungen

1. Betriebsbeschreibung

Die Betriebsbeschreibung liegt vor und ist aktuell. Die Zertifizierungsstelle und bei Matrixorganisationen der Matrixorganisator werden zeitnah über wesentliche Änderungen, welche die VLOG-Zertifizierung betreffen, informiert.

2. Regelung von Verantwortlichkeiten / Organigramm

Es liegt ein aktuelles Organigramm vor, welches die Verantwortlichkeiten und Stellvertretungen aufzeigt.

3. Risikomanagement (KO)

a. Gefahrenanalyse

Es liegt eine dokumentierte Gefahrenanalyse für alle relevanten Futtermittel, Abläufe und Prozesse inkl. Bewertung der Risiken für eine „VLOG geprüft“-Kennzeichnung vor (analog HACCP Konzept).

Die Gefahrenanalyse beinhaltet mindestens die folgenden Punkte:

- Futtermittel für den Bereich „VLOG geprüft“ (inkl. Herkunftsländer)
- die Risikoeinstufung der Futtermittel (risikobehaftet/nicht risikobehaftet) für den Bereich „VLOG geprüft“
- die Handhabung von Futtermitteln, welche die Anforderungen für eine „VLOG geprüft“-Kennzeichnung erfüllen und Futtermitteln, welche die Anforderungen der „VLOG geprüft“-Kennzeichnung nicht erfüllen
- die Produktionsabläufe und Anlagenparameter
- Verfahren zur Reinigung, Vorfrachten bei Fahrzeugen
- Lieferanten (Zertifizierungen, Verträge, Zuverlässigkeit etc.)
- ggf. weitere unternehmensspezifische Punkte

b. Risikomanagement

Aufbauend auf der Gefahrenanalyse sind Vorsorge, Überwachungs- und Steuerungsmaßnahmen für die identifizierten Risiken eingeführt und umgesetzt.

4. Beauftragung externer Dienstleister

Werden Tätigkeiten an externe Dienstleister vergeben, so werden diese in das Risikomanagement des Unternehmens einbezogen. Für zertifizierungspflichtige Tätigkeiten im Bereich Futtermittelherstellung, Transport, Lagerung oder Umschlag, die vom VLOG-zertifizierten

Unternehmen an externe nicht VLOG-zertifizierte Dienstleister vergeben werden, erfolgt eine Auditierung bzw. Zertifizierung des Dienstleisters.

5. Wareneingangskontrolle

Im Wareneingang ist sichergestellt, dass nur kennzeichnungsfreie Futtermittel für die „VLOG geprüft“-Produktion bzw. -Kennzeichnung verwendet werden.

Wareneingangskontrolle von VLOG-zertifizierten Futtermitteln

- Beim Wareneingang werden die Warenbegleitpapiere bzw. bei gesackter Ware die Verpackung auf die Kennzeichnung „VLOG geprüft“ und/oder das „VLOG geprüft“-Siegel kontrolliert. Unvollständige Warenbegleitpapiere werden beim Lieferanten reklamiert.
- Die VLOG-Zertifizierung des Lieferanten wird regelmäßig, jedoch mindestens 1x im Kalenderjahr geprüft.

Wareneingangskontrolle von nicht VLOG-zertifizierten, risikobehafteten Futtermitteln

Für alle Futtermittel, Futtermittelzusatzstoffe und Hilfsstoffe, welche vom Unternehmen als risikobehaftet eingestuft werden, liegt eine Bestätigung des Lieferanten vor. Dies kann erfolgen über:

- eine separate Erklärung zur GVO-Freiheit für die aktuell gelieferte Partie oder
- ein Analyseergebnis gemäß den Vorgaben des VLOG-Standards zur GVO-Freiheit für die aktuell gelieferte Partie oder
- einen Zusatz auf den Warenbegleitpapieren, dass es sich um kennzeichnungsfreie Futtermittel handelt oder
- eine eindeutige, vertragliche Regelung zur Lieferung von kennzeichnungsfreien Futtermitteln

Wareneingangskontrolle von nicht VLOG-zertifizierten, nicht risikobehafteten Futtermitteln

Für alle Futtermittel, Futtermittelzusatzstoffe und Hilfsstoffe, welche vom Unternehmen als nicht risikobehaftet eingestuft werden, trägt der entsprechende Lieferschein des Futtermittels keinerlei Kennzeichnung nach VO (EG) Nr. 1829/2003 und 1830/2003.

6. Trennung der Warenströme/Ausschluss von Vermischungen (KO)

Durch räumliche und/oder zeitliche Trennung der Warenflüsse gelangen zu keinem Zeitpunkt Futtermittel, die nicht für eine „VLOG geprüft“-Kennzeichnung geeignet sind, in den Warenfluss der Futtermittel zur „VLOG geprüft“-Kennzeichnung. Durch geeignete Verfahrensschritte wird sichergestellt, dass eine Verschleppung von GVO bzw. nicht-konformen Futtermitteln auf ein mindestens zufälliges oder technisch unvermeidbares Niveau reduziert wird. Zudem erfolgt auf allen Prozessstufen eine eindeutige und lückenlose Kennzeichnung aller Futtermittel.

7. Umgang mit nicht-konformen Futtermitteln (KO)

Es liegt ein wirksames und dokumentiertes Verfahren zum Umgang mit nicht-konformen Futtermitteln vor. Dieses beinhaltet mindestens:

- die Kennzeichnung betroffener Futtermittel
- die Informierung von Kunden/Abnehmern und Lieferanten

- die Fehlerbehandlung
- die Einleitung, Überwachung, Auswertung und Dokumentation von Korrekturmaßnahmen
- die Sperrung und Freigabe von Futtermitteln
- die Dokumentation und Auswertung von Vorfällen

Die Verantwortlichkeiten im Verfahren sind festgelegt.

8. Rückverfolgbarkeit (KO)

Das eingeführte/installierte Rückverfolgbarkeitssystem stellt sicher, dass:

- alle im Unternehmen / am kontrollierten Standort vorhandenen „VLOG geprüft“-Futtermittel jederzeit eindeutig identifiziert werden können.
- innerhalb von einem Arbeitstag der Warenfluss von „VLOG geprüft“-Futtermittel sowie Mengenaufstellungen und Auswertungen erstellt werden können, die Rückschlüsse über Warenflüsse und deren Plausibilität zulassen.

9. Reklamationsmanagement

Es ist ein dokumentiertes System zum Umgang mit Beanstandungen, Reklamationen und Hinweisen im Zusammenhang mit den Anforderungen des VLOG-Standards eingeführt. Die Beanstandungen und Reklamationen werden in geeigneter Weise ausgewertet. Für berechnigte Beanstandungen und Reklamationen werden Korrekturmaßnahmen eingeleitet (inkl. Festlegung von Verantwortlichkeiten und Fristen).

10. Warenrücknahme

Für nicht-konforme Futtermittel gemäß VLOG-Standard besteht ein wirksames und dokumentiertes Verfahren für die Warenrücknahme inkl. Festlegung von Verantwortlichkeiten.

11. Krisenmanagement (KO)

Es liegt ein aktuelles und dokumentiertes Verfahren für das Management von Ereignisfällen, die zu einer Krise führen können, vor. Dazu zählen insbesondere Ereignisfälle, die Einfluss auf die Produktqualität und -rechtmäßigkeit von „VLOG geprüft“-Futtermitteln haben. Dieses Verfahren ist implementiert und umfasst mindestens:

- den Ablauf im Ereignisfall
- die Benennung von Verantwortlichkeiten inkl. Stellvertreterregelungen
- Erreichbarkeiten (innerhalb und außerhalb der Geschäftszeiten)
- eine Notrufnummernliste
- die Regelungen zur umgehenden Information der VLOG Geschäftsstelle mit dem VLOG-Ereignisfallblatt, des Zertifizierers und betroffener Geschäftspartner und Kunden
- juristische Beratung (falls erforderlich)

Das Verfahren zum Krisenmanagement wird regelmäßig, mindesten einmal pro Kalenderjahr, hinsichtlich seiner Praktikabilität, Funktionalität und umgehenden Umsetzung intern getestet und dokumentiert.

12. Korrekturmaßnahmen / kontinuierlicher Verbesserungsprozess

Werden im Rahmen interner Audits, externer Audits oder des Reklamationsmanagements nicht-konforme Futtermittel identifiziert und/oder Abweichungen von den Standard-Anforderungen festgestellt, ergreift und dokumentiert das Unternehmen Korrekturmaßnahmen, um ein erneutes Auftreten zu verhindern.

Die fristgerechte Umsetzung der Korrekturmaßnahmen wird überwacht und die Wirksamkeit dieser in einem angemessenen Zeitraum überprüft. Beides wird dokumentiert.

13. Dokumentation und Aufbewahrungsfrist

Die Aufzeichnungen sind gut lesbar und authentisch. Eine nachträgliche Manipulation ist ausgeschlossen.

Alle Dokumente im Zusammenhang mit dem Prozess zur „VLOG geprüft“-Kennzeichnung werden mindestens für den folgenden Zeitraum aufbewahrt, sofern nicht gesetzliche Vorgaben eine längere Aufbewahrungsfrist vorsehen: Mindesthaltbarkeitsdatum der Partie + ein Jahr und mindestens zwei Jahre.

14. Schulung der Mitarbeiter

Alle in den „VLOG geprüft“-relevanten Betriebsablauf involvierten Mitarbeiter, einschließlich der Fahrer von Transportfahrzeugen, sind vor Aufnahme der Tätigkeit sowie mindestens einmal pro Kalenderjahr bzgl. der Anforderungen des VLOG-Standards und der dazu festgelegten Betriebsabläufe geschult.

Diese Schulungen sind hinsichtlich deren Inhalten und Teilnehmer sowie des Schulungsdatum, des Schulungsorts und der Referenten dokumentiert.

15. Interne Audits

Pro Kalenderjahr wird mindestens ein internes Audit im Unternehmen durchgeführt, die mindestens alle allgemeinen und für das Unternehmen spezifischen Anforderungen der Futtermittelherstellung (s.o. 1 -14) abdecken. Die internen Auditoren sind sachkundig und auditieren nicht ihre eigenen Tätigkeiten. Die Ergebnisse sind schriftlich dokumentiert und an die betroffenen Bereiche kommuniziert.

II. Spezifische Anforderungen Futtermittelherstellung/-verarbeitung

1. Rückstellproben

Das Unternehmen bewahrt von allen an den Kunden gelieferten Ausgangspartien lückenlos Rückstellmuster in geeigneten Behältnissen auf, um bei Bedarf einen Rückschluss auf die tatsächlich

gelieferte Qualität nehmen zu können. Die Rückstellmuster werden für einen Zeitraum bereitgehalten, der dem Verwendungszweck und der Produkthaltbarkeit des Futtermittels angemessen ist.

2. Probenahme und Analyse

Es erfolgt eine risikoorientierte Beprobung und GVO-Analyse von für die „VLOG-geprüft“-Produktion bzw. -Kennzeichnung relevanten Futtermitteln nach den folgenden Ausführungen.

2.1. Probenahme- und Analysenplan

Es liegt ein schriftlicher Probenahme- und Analysenplan auf Grundlage der unternehmensindividuellen Risikoeinstufung der Futtermittel für die „VLOG geprüft“-Produktion vor, der das Probenahme- und Analyseverfahren beschreibt.

Der Probenahme- und Analysenplan enthält/definiert unter Einhaltung der Anforderungen mindestens:

- die Beschreibung des Probenahmeverfahrens (Art der Proben, Probenahmeorte, Benennung des Probenehmers, Bildung von Sammelproben, Bildung von Rückstellmustern, Größe der Proben, Endproduktbeprobung, Dokumentation der Probenahme, eindeutige Kennzeichnung der Probe)
- die Häufigkeit und zeitliche Verteilung der Probennahmen und GVO-Analysen
- die Festlegung der zu untersuchenden Parameter
- die Beschreibung des Analyseverfahrens (beauftragtes Labor, Analyseumfang)

Der Probenahmen- und Analysenplan ist planmäßig umgesetzt.

Probenahmen und GVO-Analysen sind nicht notwendig, wenn die gentechnischen Veränderungen für die eingesetzten Futtermittel technisch bedingt nicht analysiert werden können. In diesem Fall liegt für die Erstellung eines Analysenplans eine Risikoanalyse vor, die zu dem Schluss kommt, dass keine Rohstoffe/Futtermittel beprobt/analysiert werden müssen.

2.2 Probenahme- und Analysehäufigkeit:

Pro Kalenderjahr wird im Unternehmen mindestens die in nachfolgender Tabelle aufgeführte Probenahme- und Analysehäufigkeit umgesetzt.

Alle zu analysierenden Proben werden von einem VLOG-anerkannten Labor analysiert.

| Bereich Produktion am Standort | Probenahme + Analyse im „VLOG geprüft“- Wareneingang (Rohware) | Mindestanzahl der Probenahme + Analyse im „VLOG geprüft“-Warenausgang ¹ pro Kalenderjahr |
|--|---|--|
| Komplett kennzeichnungsfreie Produktion | Bei jeder Partie Einzelfuttermittel, die als risikobehaftet eingestuft wurde | bis 10.000 t/Jahr: 1 Probe + Analyse ≥10.000 bis 50.000 t/Jahr: 2 Proben + Analysen ≥50.000 bis 100.000 t/Jahr: 4 Proben + Analysen ≥100.000 bis 200.000 t/Jahr: 6 Proben + Analysen ≥ 200.000 bis 300.000 t/Jahr: 8 Proben + Analysen je weitere angebrochene 100.000 t, kommen 2 weitere Proben + Analysen hinzu |
| Duale Produktion | Bei jeder Partie Einzelfuttermittel, die als risikobehaftet eingestuft wurde | bis 2.000 t/Jahr: 1 Probe + Analyse > 2.000 bis 5.000 t/Jahr: 3 Proben + Analysen > 5.000 bis 10.000 t/Jahr: 5 Proben + Analysen ≥10.000 bis 50.000 t/Jahr: 10 Proben + Analysen ≥50.000 bis 100.000 t/Jahr: 15 Proben + Analysen ≥100.000 bis 200.000 t/Jahr: 20 Proben + Analysen ≥ 200.000 bis 300.000 t/Jahr: 25 Proben + Analysen je weitere angebrochene 100.000 t, kommen 5 weitere Proben + Analysen hinzu |

Tabelle: Mindestanzahl von Probenahme + Analysen bei der Unterstufe Futtermittelproduktion pro Kalenderjahr²

2.3 Umgang mit positiven Analyseergebnisse

Der Umgang mit positiven Futtermittel-Analyseergebnissen sowie die Handhabung der im Unternehmen vorhandenen betroffenen Rohstoffe und Produkte erfolgt anhand eines vom VLOG eigens dafür entwickelten Verfahrens.

3. Warenausgangskontrolle / Kennzeichnung auf Warenbegleitpapieren

VLOG-zertifizierte Futtermittel sind auf allen Warenbegleitpapieren bzw. bei gesackter Ware auf der Verpackung eindeutig mit dem Zeichen „VLOG geprüft“ gekennzeichnet. Es ist klar ersichtlich, auf welches Futtermittel sich die Kennzeichnung bezieht.

III. Spezifische Anforderungen Transport, Umschlag, Lagerung, (Strecken-)Handel und Private Labelling von Futtermitteln

Führt das Unternehmen zertifizierungspflichtige Tätigkeiten im Bereich Transport, Lagerung, Umschlag, Handel, Streckenhandel sowie Private Labelling von Futtermitteln durch, so sind die relevanten Anforderungen gemäß Anhang III eingehalten. Die Checkliste für die Stufe Logistik ist anzuwenden.

¹ Standorte, die nur kennzeichnungsfreie Einzelfuttermittel produzieren, können auf die Beprobung / GVO-Analyse der ausgehenden Einzelfuttermittel verzichten, wenn im Wareneingang entsprechend analysiert wurde

² Alle Mengenangaben für Futtermittel beziehen sich ausschließlich auf Futtermittel, die je Standort in der „VLOG-geprüft“-Produktion eingesetzt werden bzw. als „VLOG geprüft“ gekennzeichnet werden.

IV. Spezifische Anforderungen mobile Mahl- und/oder Mischanlagen

1. Spezifische Maßnahmen zum Ausschluss von technisch vermeidbaren Vermischungen

Pro Anlage sind individuelle Maßnahmen/Vorgaben abgeleitet, dokumentiert und umgesetzt, um bei der Produktion von „VLOG-Mischungen“ Verschleppungen von GVO-Futtermitteln aus vorangegangenen Mischungen zu vermeiden. Weitere Risikofaktoren, wie z.B. *Anlagenalter, erfolgte Reparaturen*, sind berücksichtigt.

Der einwandfreie Betrieb der Anlagen ist sichergestellt. Die Reinigung erfolgt gemäß Reinigungsplan des Unternehmens. Wartungen und Reinigungen sind dokumentiert.

In einer Mahl- und/oder Mischanlage, die auch GVO-haltige Futtermittel verarbeitet, wird:

- nach kennzeichnungspflichtigen Mischungen und vor dem Einsatz in der “Ohne Gentechnik“-Produktion – je nach Anlagentyp und eigener Risikobewertung – mindestens eine Restlosentleerung und/oder eine Spülcharge durchgeführt. Unabhängig von der Risikobewertung des Betreibers wird eine Spülcharge immer dann durchgeführt, wenn die vorherige Mischung aus über 40 % kennzeichnungspflichtigen Futtermitteln bestand (bezogen auf das Gesamtgewicht der Mischung). Dies ist auch dann verpflichtend, wenn bereits eine Restlosentleerung durchgeführt wurde.
- die Spülcharge gemäß Herstellerangaben und mit einer ausreichend großen Menge durchgeführt. Gegenüber dem Auditor wird nachvollziehbar begründet, dass die Chargengröße ausreichend ist (z.B. Angaben des Herstellers zur Verschleppung oder eigene Testergebnisse).
- die Spülchargen außerhalb der “Ohne Gentechnik“-Produktion verwendet.
- klar dokumentiert, wie Restlosentleerungen und/oder Spülchargen durchgeführt werden.
- die durchgeführte Restlosentleerung und Spülcharge im Mischprotokoll ist dokumentiert.

2. Absicherung durch Verschleppungstest

Der Mahl- und/oder Mischanlagenbetreiber führt einen Verschleppungstest für alle eingesetzten baugleichen Modelle durch, um die Wirkung der Maßnahmen gegen Verschleppung zu validieren. Sind auf dem Betrieb mehrere baugleiche Modelle vorhanden, wird der Versuch bei der Anlage durchgeführt, die das höchste Verschleppungsrisiko birgt (z.B. gemessen an Alter oder Art/Umfang von Reparaturen).

Der Verschleppungstest findet beim Einstieg in die “Ohne Gentechnik“-Produktion statt und wird danach mindestens alle 5 Jahre und bei wesentlichen Veränderungen an der Anlage (Reparaturen, Verschleiß, Defekte...), die Einfluss auf die Verschleppung haben (können), wiederholt.

Der Test und dessen Ergebnisse sind dokumentiert und werden mindestens bis zum nächsten Test aufbewahrt. Im Betrieb werden ggf. entsprechende Maßnahmen aus den Ergebnissen abgeleitet.

In den folgenden Fällen kann der Verschleppungstest entfallen:

- Anlage mahlt/mischt ausschließlich kennzeichnungsfreie Futtermittel

- Anlage mit Restlosentleerung führt nach jeder kennzeichnungspflichtigen Mischung vor einer „VLOG-Mischung“ sowohl eine Restlosentleerung als auch eine Spülcharge nach Anweisung des Herstellers (bzw. basierend auf eigenen Testergebnissen) durch
- bei neuen Anlagen, wenn ein aussagekräftiges Anlagegutachten des Herstellers vorliegt, das versuchsbasiert darlegt, welche Verschleppungen bei welcher Maßnahme (Restlosentleerung, Nutzung Hammermühle, Spülcharge in Größe/Beschaffenheit usw.) auftreten.

3. Mischdokumentation und Mischprotokolle

Die Mischreihenfolge und die einzelnen Mischungen sind pro Anlage tagesgenau dokumentiert. Aus der Dokumentation ist ersichtlich, bei welchen Mischungen es sich um Mischungen mit kennzeichnungspflichtigen Futtermitteln sowie um „VLOG-Mischungen“ handelt.

Bei kennzeichnungspflichtigen Mischungen ist angegeben, wie hoch der Anteil kennzeichnungspflichtiger Futtermittel in der Mischung ist.

Jede „VLOG-Mischung“ wird nach Beendigung der Mischung über ein 2-faches Mischprotokoll oder ein inhaltlich gleichwertiges Mischprotokoll dokumentiert und vom Anlagenfahrer unterschrieben. Der Anlagenfahrer und der Auftraggeber erhalten ein Exemplar des Mischprotokolls.

4. Probenahme

Einverständnis zur Probenahme

- Von jedem VLOG-zertifizierten landwirtschaftlichen Unternehmen oder landwirtschaftlichen VLOG-Gruppenmitglied liegt dem Betreiber der mobilen Mahl- und/oder Mischanlage eine schriftliche Einverständniserklärung vor.
- Diese berechtigt den Betreiber der mobilen Mahl- und/oder Mischanlage zur Probenahme der hergestellten „VLOG-Mischung“.

5. Futtermitteltransport bzw. Futtermittelhandel

Führt das Unternehmen zertifizierungspflichtige Tätigkeiten im Bereich Transport, Lagerung, Umschlag, (Strecken-)Handel oder Private Labelling durch, so sind die relevanten Anforderungen gemäß Anhang III und IV eingehalten.

6. Kennzeichnung auf Warenbegleitpapieren

VLOG-zertifizierte Mischungen aus kennzeichnungsfreien Futtermitteln sind auf allen Warenbegleitpapieren mit der Formulierung „VLOG-Mischung“ gekennzeichnet.