

VLOG Standard Anhang 25	VLOG Betriebsbeschreibung Stufe Lebensmittelverarbeitung/-aufbereitung	Version 11.02.22
------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------	-------------------------

TEIL 1: UNTERNEHMENSPARAMETER

Bitte füllen Sie alle Tabellen vollständig aus und kreuzen Sie immer die Antworten an, die für Ihr Unternehmen aktuell zutreffend sind.

Name des Unternehmens	
Behördliche Zulassungs- oder Registrierungsnummer (gem. Verordnung EG Nr. 183/2005)	
Adresse des Unternehmens/Standorts (inkl. Länderkürzel)	
Ansprechpartner*in & Kontaktdaten (z.B. Telefon, Email)	
VLOG-ID ¹	

Tätigkeitsbeschreibung

Geltungsbereiche der VLOG-Zertifizierung (vgl. Anhang 12 des VLOG Standards)	Anteil VLOG (%) an der Gesamtproduktion	Jährlich erzeugte Menge VLOG (kg, t oder Stück)

Nutzung des „Ohne GenTechnik“-Siegels

- Für die Kennzeichnung der VLOG-zertifizierten Lebensmittel wird das „Ohne GenTechnik“-Siegel auf folgenden Dokumenten/Medien verwendet. Ein Lizenzvertrag mit VLOG liegt vor:
- Etiketten, Lieferscheine, Website Andere Medien
 Deklarationen Rechnungen (Flyer, Katalog, sonstiges)

¹ (10-xxxxx siehe Standardnutzungsvertrag mit dem VLOG)

VLOG Standard Anhang 25	VLOG Betriebsbeschreibung Stufe Lebensmittelverarbeitung/-aufbereitung	Version 11.02.22
------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------	-------------------------

TEIL 2: ORGANISATION DER „VLOG“ PRODUKTION

Weitere Standorte

- Es sind keine weiteren Standorte in die „Ohne Gentechnik“-Zertifizierung eingebunden.
- Es sind weitere Standorte in die „Ohne Gentechnik“-Zertifizierung eingebunden:

Name des Unternehmen	Anschrift	Tätigkeit/Prozess

- Weitere s. formlose Anlage

Subunternehmer/Lohnverarbeiter

- Es werden keine nach VLOG-Standard zertifizierungspflichtigen Tätigkeiten und Prozesse an Dritte vergeben oder ausgelagert (Subunternehmer/Lohnverarbeiter).
- Folgende nach VLOG-Standard zertifizierungspflichtigen Tätigkeiten bzw. Prozesse werden ausgelagert:

Tätigkeit bzw. Prozess	Beauftragtes Unternehmen (Name, Anschrift)	Ansprechpartner und Kontaktdaten	Zertifizierungsstatus (selbst VLOG/gleichwertig anerkannt zertifiziert oder Einbezug in eigene VLOG-Zertifizierung)

- weitere s. formlose Anlage

VLOG Standard Anhang 25	VLOG Betriebsbeschreibung Stufe Lebensmittelverarbeitung/-aufbereitung	Version 11.02.22
------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------	-------------------------

TEIL 3: PROBENAHMEN & GVO-ANALYSE

- Probenahme und Analyse sind nicht erforderlich:
 - Alle eingesetzten Rohstoffe/Produkte sind nach VLOG oder einem anderen als gleichwertig anerkannten Standard zertifiziert (*wenn Punkt zutreffend weiter bei Teil 4*)
- Es liegt eine Risikoanalyse vor, warum KEINE oder eine reduzierte Probenahme und GVO-Analyse möglich ist (schriftlich). Dies trifft z.B. zu, wenn Zutaten nicht analysierbar sind. Bei einer Reduzierung liegt ein schriftlicher Probenahme- und Analyseplan im Unternehmen vor.
([Merkblatt Analysierbarkeit von Rohstoffen](#))
- Probenahmen (Rückstellmuster) und Analysen von Lebensmitteln in der „Ohne Gentechnik“-Produktion sind erforderlich. Es liegt ein schriftlicher Probenahme- und Analyseplan im Unternehmen vor.

TEIL 4: VORZUBEREITENDE UNTERLAGEN

Folgende Informationen müssen der Zertifizierungsstelle/ dem Auditor zur Verfügung gestellt werden bzw. im Audit eingesehen werden.

- Liste aller Rohstoffe und sonstigen Produktionsmittel (wie z.B. Aromen, Enzymen, Mikroorganismenkulturen, Zusatzstoffen, Hilfsstoffen und sonstigen Lebensmittelzutaten) die in „VLOG“-Produkte eingesetzt werden. Die Liste umfasst mindestens folgende Angaben:
 - Genaue Bezeichnung des Rohstoffs bzw. sonstigen Produktionsmittels
 - Angabe welcher GVO-Nachweis vorliegt (z.B. VLOG-Bescheinigung zur GVO-Freiheit, Bezug zur Verordnung (EG) Nr. 834/2007)
- Sortimentsliste „VLOG“-Produkte (Produkte mit „Ohne Gentechnik“-Siegel, B2B-Produkte, bei Packstellen Angabe der Printnummern)

TEIL 5: AKTUALITÄT & EIGENKONTROLLE DER BETRIEBSBESCHREIBUNG

Die Betriebsbeschreibung wurde 1x pro Kalenderjahr vom Unternehmen selbst geprüft und ist aktuell. Hiermit bestätige/n ich/wir die Richtigkeit der oben genannten Daten.

Prüfjahr	202...	202...	202...
Name			
Funktion			
Risikoklasse			
Datum			
Unterschrift			