"Ohne Gentechnik"-
Produktions- und Prüfstandard

Version 22.01

veröffentlicht am 01.09.2021

aktualisiert am 04.11.2021

verpflichtend ab 01.01.2022

Verband Lebensmittel ohne Gentechnik e.V.
www.ohnegentechnik.org

© 2013 – 2021 Copyright by VLOG – All Rights Reserved

Inhaltsverzeichnis

Teil A: Allgemeines 3
Teil B: Logistik 24
Teil C: Futtermittelherstellung 44
Teil D Matrixorganisation für den Bereich Logistik und Futtermittelherstellung 57
Teil E: Landwirtschaft 69
Teil F: Gruppenorganisation Landwirtschaft 101
Teil G: Lebensmittelverarbeitung/-aufbereitung 114
Teil H: Einzelhandel – Abgabe loser tierischer Lebensmittel 126
Teil I: Anforderungen an Zertifizierungsstellen, Auditoren, Bewerter und Zertifizierer 137
Teil J: Anforderungen an Labore und Analysen 138
Glossar: Begriffsdefinition 140
Anhänge 146
Literatur 147
Datenschutz 148

Tabellen- und Abbildungsverzeichnis

Abbildung 1: Siegel für Lebensmittel, zertifiziert nach VLOG-Standard 6

Abbildung 2: Siegel für Futtermittel, zertifiziert nach VLOG-Standard 7

Tabelle 1: Bewertung der Anforderungen 17

Tabelle 2: Auditauswertung und Zertifikatsvergabe 19

Tabelle 3: Mindestanzahl von Probenahmen und Analysen in der Unterstufe Handel von Futtermitteln pro Kalenderjahr 40

Tabelle 4: Mindestanzahl von Probenahmen und Analysen in der Unterstufe Handel von Lebensmitteln pro Kalenderjahr 40

Tabelle 5: Mindestanzahl von Probenahmen und Analysen für die Überführung von kennzeichnungsfreien Einzelfuttermitteln in "VLOG geprüft"-Qualität pro Kalenderjahr 42

Tabelle 6: Mindestanzahl von Probenahmen und Analysen in der Unterstufe Futtermittelproduktion pro Kalenderjahr 53

Tabelle 7: Anforderungen für die Durchführung eines Dokumentenaudits im Rahmen einer Erweiterungszertifizierung Landwirtschaft 80

Tabelle 8: Mindestfütterungsfrist gemäß EGGenTDurchfG (vgl. EGGenTDurchfG, zuletzt geändert durch Art. 58 V v. 31.8.2015 I 1474) 90

Tabelle 9: Kriterien und Anforderungen für den Zukauf von Tieren 91

Tabelle 10: Mindestanzahl von Analysen in der Unterstufe mobile/stationäre Mahl- und/oder Mischanlagen im jeweiligen Auditintervall 97

Abbildung 3: Auditintervalle für landwirtschaftliche Betriebe bei Gruppenzertifizierungen 107

Tabelle 11: Mindestanzahl an Probenahmen + Analysen im "Ohne Gentechnik"-Wareneingang pro Kalenderjahr 124

Teil A: Allgemeines

A 1 Einführung 5
A 1.1 Zielsetzung des Standards 5
A 1.2 VLOG als Standardgeber 5
A 1.2.1 Verwendung des Siegels „Ohne GenTechnik“ 5
A 1.2.2 Verwendung der Wortmarke und des Futtermittel-Siegels „VLOG geprüft“ 6
A 1.3 Rechtliche Grundlagen und Auslegung 7
A 1.3.1 Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und 1830/2003 8
A 1.3.2 EG-Gentechnik-Durchführungsgesetz (EGGenTDurchfG) 8
A 1.4 Zusatzanforderungen an Verarbeitungshilfsstoffe und sonstige Stoffe 9
A 2 Geltungsbereich des Standards 9
A 2.1 Definition der im Standard verwendeten Stufen 9
A 3 Zertifizierungsarten und Zertifizierungsprozess 11
A 3.1 Audittypen (in alphabetischer Reihenfolge) 11
A 3.2 Zertifizierungsarten 12
A 3.2.1 Beauftragung externer Dienstleister 13
A 3.2.2 Voraussetzung zur Einzelzertifizierung 13
A 3.3 Beantragung der Zertifizierung 14
A 3.4 Geltungsbereich Zertifizierung 14
A 3.5 Risikoeinstufung der Unternehmen 14
A 3.6 Auditplanung 15
A 3.7 Auditdurchführung 15
A 3.8 Auditdokumentation 16
A 3.9 Bewertung der Einhaltung der Anforderungen 16
A 3.9.1 Festlegung und Umgang mit Korrekturmaßnahmen 17
A 3.9.2 Auditauswertung und Bedingungen für das Zertifikat 18
A 3.10 Bewertung/Review durch die Zertifizierungsstelle 19
A 3.11 Zertifikatserteilung 19
A 3.11.1 Voraussetzung für eine Zertifikatserteilung 19
A 3.11.2 Vorgaben für VLOG-Zertifikate 20
A 3.11.3 Laufzeit des VLOG-Zertifikats 20
A 3.11.4 Kündigung des Kontrollvertrags vor Beendigung der Zertifikatslaufzeit 21

A 3.11.5 Übertragung der Zertifizierung bei einem Wechsel des Eigentümers, der Zertifizierungsstelle oder eines Gruppen-/Matrixmitglieds 21

A 4 Integrity-Programm 22

A 5 Überprüfung des VLOG-Standards 23

A 1 Einführung

Seit Mai 2008 ist das in Deutschland geltende EG-Gentechnik-Durchführungsgesetz (EGGenTDurchfG) in Kraft. Es regelt die Kennzeichnung von Lebensmitteln, bei deren Herstellung auf die "Anwendung gentechnischer Verfahren" verzichtet wurde. Wird bei der Inverkehrbringung oder Bewerbung eines Lebensmittels auf den Verzicht gentechnischer Verfahren hingewiesen, darf demnach nur die Kennzeichnung „ohne Gentechnik“ verwendet werden.

A 1.1 Zielsetzung des Standards

Der VLOG-Standard legt die Anforderungen für eine „VLOG geprüft“-Futtermittel- bzw. „Ohne Gentechnik“-Lebensmittelerzeugung dar und dient der Vereinheitlichung der Überprüfung der Prozess- und Qualitätssicherungssysteme.

Der vorliegende Standard definiert die Grundlagen für die Erteilung einer Nutzungslizenz für das "Ohne GenTechnik"- bzw. das "VLOG geprüft"-Siegel durch den VLOG. Darüber hinaus soll der Standard Unternehmen als Unterstützung für die Erarbeitung eines Risikomanagements dienen.

Der vorliegende Standard richtet sich an

- Hersteller, Verarbeiter und Händler von Lebensmitteln, die ihre Produkte mit einem „Ohne GenTechnik“-Siegel oder den Worten „Ohne Gentechnik“/“VLOG“ kennzeichnen möchten.
- Futtermittelhersteller und -händler, die ihre Produkte mit dem „VLOG geprüft“-Siegel oder der Wortmarke „VLOG geprüft“ kennzeichnen möchten.

Darüber hinaus können sich neben landwirtschaftlichen Unternehmen und Logistikunternehmen auch Lebensmittelhersteller und -verarbeiter sowie Futtermittelhersteller unabhängig von o.g. Kennzeichnungswunsch mit dem „Ohne GenTechnik“- bzw. “VLOG geprüft“-Siegel nach diesem Standard zertifizieren lassen.

A 1.2 VLOG als Standardgeber

Die gesetzliche Grundlage der „Ohne Gentechnik“-Kennzeichnung ist das EG-Gentechnik-Durchführungsgesetz (EGGenTDurchfG). Für eine bessere Wiedererkennung entsprechend hergestellter Lebensmittel wurde von der Bundesregierung auf Wunsch interessierter Unternehmen und Verbände das einheitliche „Ohne GenTechnik“-Siegel entwickelt.

Da die Bundesregierung die Nutzungslizenz nicht selber verwalten, sondern von einem Verband der Lebensmittelwirtschaft vergeben lassen wollte, ging aus einem Arbeitskreis interessierter Unternehmen am 23.03.2010 der Verband Lebensmittel ohne Gentechnik e.V. (VLOG) hervor.

Der VLOG vertritt die Interessen seiner Verbandsmitglieder sowohl gegenüber den Behörden, der Politik, den Medien, der Zivilgesellschaft als auch gegenüber anderen Wirtschaftsbeteiligten. Zu seinen Mitgliedern gehören u.a. Landwirte, Unternehmen der Lebens- und Futtermittelbranche, Zertifizierungsstellen, Labore sowie Lebensmitteleinzelhändler.

A 1.2.1 Verwendung des Siegels „Ohne GenTechnik“

Seit August 2009 können Lebensmittel mit dem bundeseinheitlichen „Ohne GenTechnik“-Siegel (vgl. Abbildung 1) gekennzeichnet werden. Dieses ist markenrechtlich geschützt und befindet sich im Eigentum der Bundesrepublik Deutschland. Aufgrund einer Exklusivvereinbarung mit dem Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft ist allein der VLOG befugt, Nutzungsrechte für

das „Ohne GenTechnik“-Siegel zu erteilen. Daher ist die Nutzung des „Ohne GenTechnik“-Siegels zur Kennzeichnung und Bewerbung von Lebensmitteln sowie zur Nutzung auf Zertifikaten nur nach Freigabe durch den VLOG zulässig. Die Nutzung wird in einem Lizenzvertrag zwischen dem Lizenznehmer und dem VLOG geregelt. Voraussetzung dieses Vertrags ist eine Zertifizierung auf Basis des vorliegenden Standards bzw. einem als gleichwertig anerkannten Standard.

®

Abbildung 1: Siegel für Lebensmittel, zertifiziert nach VLOG-Standard

Verwendung des „Ohne GenTechnik“-Siegels im Ausland

Für die Nutzung der deutschen oder einer übersetzten Version des „Ohne GenTechnik“-Siegels sind neben den Anforderungen des VLOG-Standards auch die nationalen Gesetzgebungen des Landes zu erfüllen, in dem das lizensierte/zu lizensierende Produkt in Verkehr gebracht wird. Der Lizenznehmer trägt alleinig die Verantwortung dafür, die Rechtmäßigkeit der Nutzung des „Ohne GenTechnik“-Siegels außerhalb von Deutschland zu prüfen.

Eine geeignete Übersetzung des „Ohne GenTechnik“-Siegels ist beim VLOG anzufordern. Die Verwendung einer eigenerstellten übersetzten Variante ist nicht zulässig. Das Inverkehrbringen von Produkten mit einer übersetzten Siegelbezeichnung kann erst nach Abschluss eines Unterlizenzvertrages zwischen Lizenznehmer und dem VLOG erfolgen. Bei einem bereits bestehenden Vertragsverhältnis ist der Unterlizenzvertrag vor der Inverkehrbringung um die neu zu kennzeichnenden Produkte zu ergänzen.

A 1.2.2 Verwendung der Wortmarke und des Futtermittel-Siegels „VLOG geprüft“

Um bei VLOG-zertifizierten Futtermitteln sowie deren Warenbegleitpapieren explizit auf die Abwesenheit einer Kennzeichnungspflicht nach VO (EG) Nr. 1829/2003 und 1830/2003 und damit auf die Tauglichkeit für eine „Ohne Gentechnik“-Lebensmittelproduktion hinzuweisen, ist nach VLOG-Standard die verbindliche Kennzeichnung mit der Wortmarke „VLOG geprüft“ oder alternativ mit der Wort-/Bildmarke (dem Siegel vgl. Abbildung 2) „VLOG geprüft“ für VLOG-zertifizierte Futtermittel vorgeschrieben (vgl. Kap. B 3.7 bzw. C 4.3). Sowohl für die Nutzung der Wortmarke als auch für die Nutzung der Wort-/Bildmarke bedarf es der Einwilligung des VLOG als Inhaber der Markenrechte. Für die Nutzung der Wortmarke „VLOG geprüft“ vergibt VLOG unentgeltliche Lizenzen, für die Nutzung des Siegels „VLOG geprüft“ vergibt er entgeltliche Lizenzen. Grundlage der jeweiligen Nutzung ist eine Zertifizierung auf Basis des vorliegenden Standards bzw. einem als gleichwertig anerkannten Standard und bei der Nutzung des Siegels zusätzlich der Abschluss eines Lizenzvertrages zwischen dem Inverkehrbringer des Futtermittels und dem VLOG.

Eine englische Version des Siegels („VLOG verified“) ist verfügbar. Andere Übersetzungen des Siegels sind nicht zulässig.

Abbildung 2: Siegel für Futtermittel, zertifiziert nach VLOG-Standard

A 1.3 Rechtliche Grundlagen und Auslegung

Folgende Rechtsgrundlagen und Auslegungen bilden die Basis des vorliegenden Standards:

- Gesetz zur Durchführung der Verordnungen der Europäischen Gemeinschaft auf dem Gebiet der Gentechnik und über die Kennzeichnung ohne Anwendung gentechnischer Verfahren hergestellter Lebensmittel [EG-Gentechnik-Durchführungsgesetz – EGGenTDurchfG vom 22. Juni 2004 (BGBl. I S. 1244), zuletzt geändert durch Artikel 58 der Verordnung vom 31.08.2015 (BGBl. I S. 1474)
- Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 vom 22.9.2003 über genetisch veränderte Futter- und Lebensmittel
- Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 vom 22.9.2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von genetisch veränderten Organismen und über die Rückverfolgbarkeit von aus genetisch veränderten Organismen hergestellten Lebensmitteln und Futtermitteln sowie zur Änderung der Richtlinie 2001/18/EG
- Verordnung (EG) Nr. 178/2002 vom 28.01.2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit, Art. 18 (1)
- Verordnung (EG) Nr. 619/2011 vom 24.06.2011 zur Festlegung der Probenahme- und Analyseverfahren für die amtliche Untersuchung von Futtermitteln im Hinblick auf genetisch veränderte Ausgangserzeugnisse, für die ein Zulassungsverfahren anhängig ist oder deren Zulassung abläuft
- Verordnung (EG) Nr. 2018/848 des europäischen Parlaments und des Rates vom 30.05.2018 über die ökologische/biologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen/biologischen Erzeugnissen und zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 des Rates**.**
- Verordnung (EG) Nr. 152/2009 der Kommission vom 27. Januar 2009 zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die amtliche Untersuchung von Futtermitteln
- Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 vom 25.10.2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel und zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 1924/2006 und (EG) Nr.1925/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Aufhebung der Richtlinie 87/250/EWG der Kommission, der Richtlinie 90/496/EWG des Rates, der Richtlinie 1999/10/EG der Kommission, der Richtlinie 2000/13/EG des Europäischen Parlaments und des Rates, der Richtlinien 2002/67/EG und 2008/5/EG der Kommission und der Verordnung (EG) Nr.608/2004 der Kommission

- Richtlinie 2001/18/EG vom 12.03.2001 über die absichtliche Freisetzung genetisch veränderter Organismen in die Umwelt und zur Aufhebung der Richtlinie 90/220/EWG des Rates

Folgende Auslegungen dienen als Hilfestellung für die Umsetzung des VLOG-Standards:

- Leitfaden zur Kontrolle von GVO in Futtermitteln – Überwachung des Herstellens, Behandelns, Verwendens und Inverkehrbringens von Futtermitteln im Zusammenhang mit gentechnisch veränderten Organismen vom November 2011 (erarbeitet von der PG GVO in Futtermitteln der LAV Arbeitsgruppe Futtermittel unter Beteiligung des Bundes und des VDLUFA), insbesondere Kapitel 5 sowie Anhänge 1 und 2
- Leitfaden zur Kontrolle gentechnischer Veränderungen in Lebensmitteln – Orientierungsrahmen für die Anwendung der Rechtsvorschriften und zur Kontrolle gentechnischer Veränderungen in Lebensmittel vom 29.03.2017 (erarbeitet von der ALS-Arbeitsgruppe Überwachung gentechnisch veränderte Lebensmittel)
- Weitere Auslegungen der VLOG Geschäftsstelle zu gesetzlichen Regelungen finden Sie unter: https://www.ohnegentechnik.org/faq und https://www.ohnegentechnik.org/downloads

A 1.3.1 Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und 1830/2003

Eine grundlegende Anforderung an Futtermittel und Lebensmittelzutaten zur Herstellung von „ohne Gentechnik“-gekennzeichneten Lebensmitteln ist, dass sie keine Kennzeichnung nach den Vorgaben der VO (EG) Nr. 1829/2003 und 1830/2003 tragen dürfen.

Verunreinigungen mit in der EU zugelassenen GVO sind laut Gesetz dann von der Kennzeichnung nach VO (EG) Nr. 1829/2003 und 1830/2003 ausgenommen, wenn zwei Voraussetzungen erfüllt sind:

- der Schwellenwert von 0,9 % GVO-Anteil je Einzelfuttermittel/Zutat (Futtermittel/Lebensmittel) darf nicht überschritten sein und
- das Vorhandensein des GVO-Anteils muss „zufällig oder technisch nicht zu vermeiden“ sein.

Verunreinigungen mit zugelassenen GVO unter 0,1 % werden grundsätzlich als technisch nicht vermeidbar oder zufällig bewertet.

Verunreinigungen in einer Größenordnung > 0,1 % und ≤ 0,9 % sind als kennzeichnungs-konform zu bewerten, wenn der Unternehmer organisatorische Maßnahmen zur Vermeidung des Eintrags von GVO-Material installiert und nachweislich umgesetzt hat.

Hilfestellung für die Kennzeichnung von Futtermitteln

Zur Einordnung, ab wann ein Futtermittel als kennzeichnungspflichtig im Sinne der VO (EG) Nr. 1829/2003 und 1830/2003 gilt, wird insbesondere auf Teil 5 und die Anhänge 1 sowie 2 des „Leitfadens zur Kontrolle von GVO in Futtermitteln“ (https://www.ohnegentechnik.org/gvo_kontrolle_futtermittel) verwiesen.

In Bezug auf das Beispiel 4.b1 in Anhang 1 des genannten Leitfadens wird explizit darauf hingewiesen, dass das Entfallen der Notwendigkeit einer GVO-Kennzeichnung sich nur auf den Fall einer botanischen Verunreinigung in einem Einzelfuttermittel bezieht. Verschleppungen von gentechnisch verändertem Material während des Produktionsprozesses im Futtermittelwerk können nicht als botanische Verunreinigung mit den sich daraus ergebenden Kennzeichnungspflichten eingestuft werden.

A 1.3.2 EG-Gentechnik-Durchführungsgesetz (EGGenTDurchfG)

Jedes Unternehmen, das die gesetzlichen Voraussetzungen erfüllt, kann seine Produkte in Deutschland mit den Worten „ohne Gentechnik“ kennzeichnen. In diesem Fall gelten § 3a und § 3b des EG-Gentechnik-Durchführungsgesetzes (EGGenTDurchfG). Der Einsatz des einheitlichen "Ohne

GenTechnik"-Siegels (vgl. Abbildung 1) hingegen muss beim VLOG beantragt werden (vgl. Kapitel A 1.2.1).

Die Anforderungen für „ohne Gentechnik“-Rohstoffe gehen deutlich über die Abwesenheit einer Kennzeichnungspflicht nach VO (EG) Nr. 1829/2003 und 1830/2003 hinaus.

Nach EGGenTDurchfG dürfen bei der Herstellung von „ohne Gentechnik“-Lebensmitteln Zutaten und Zusatzstoffe weder GVO sein noch solche enthalten oder aus solchen bzw. durch solche hergestellt worden sein. Technisch unvermeidbare oder zufällige Spuren gentechnisch veränderten Materials werden maximal bis zur Bestimmungsgrenze von in der Regel 0,1 % je Zutat toleriert.

Für Verarbeitungshilfsstoffe und sonstige Stoffe gilt, dass die Herstellung durch GVO ausgeschlossen ist.

Sind notwendige Zusatzstoffe wie Vitamine nachweislich nicht in der Qualität „ohne Gentechnik“ am Markt verfügbar, könnten auch solche verwendet werden, die durch GVO hergestellt wurden.

Voraussetzung dafür ist die Listung der betreffenden Stoffe durch die EU-Kommission nach dem in der Verordnung (EG) Nr. 848/2018 vorgesehenen Verfahren.

Die Futtermittel zum Einsatz im System der „ohne Gentechnik“-Produktion dürfen nach den VO (EG) Nr. 1829/2003 bzw. 1830/2003 nicht kennzeichnungspflichtig sein. Es werden nachweislich geeignete Schritte unternommen, um das Vorhandensein von GVO zu vermeiden (vgl. „Leitfaden zur Kontrolle von GVO in Futtermitteln“). Futtermittelzusatzstoffe sind bei der Kennzeichnung nur dann zu berücksichtigen, wenn sie aus GVO oder deren Bestandteilen bestehen und somit selbst kennzeichnungspflichtig sind. Entsprechend den rechtlichen Vorgaben sind Futtermittelzusatzstoffe, die durch oder mit Hilfe von GVO hergestellt werden, nicht kennzeichnungspflichtig und ohne Beschränkung verwendbar.

A 1.4 Zusatzanforderungen an Verarbeitungshilfsstoffe und sonstige Stoffe

Für die Herstellung/Verarbeitung von VLOG-Produkten dürfen keine Verarbeitungshilfsstoffe oder sonstige Stoffe im Sinne des § 3a Abs. 5 EGGenTDurchfG eingesetzt werden, die oder deren Bestandteile als aus GVO bestehend, GVO enthaltend oder aus GVO hergestellt nach VO (EG) Nr. 1829/2003 oder 1830/2003 gekennzeichnet sind oder, soweit sie in den Verkehr gebracht würden, zu kennzeichnen wären.

A 2 Geltungsbereich des Standards

Der vorliegende Standard ist die Grundlage für eine Zertifizierung für die in A 2.1 genannten Stufen und damit zusammenhängende Dienstleistungen und Tätigkeiten in der EU. Der VLOG-Standard und das EGGenTDurchfG basieren auf den Kennzeichnungsvorgaben der VO (EG) 1829/2003 und 1830/2003 und sind daher außerhalb der EU nicht 1:1 umsetzbar. Eine Zertifizierung von Unternehmen außerhalb der EU ist nur nach Rücksprache mit dem VLOG gestattet.

A 2.1 Definition der im Standard verwendeten Stufen

Im Folgenden werden die Stufen und Unterstufen in der Herstellungskette definiert, für die der VLOG-Standard Anforderungen beinhaltet. Die Regelungen zur Zertifizierungspflicht finden sich jeweils am Anfang der Standardteile B-H.

Beantragt ein Unternehmen die Zertifizierung nach VLOG-Standard für Tätigkeiten auf mehreren Stufen und/oder Unterstufen, sind vom Auditor alle Anforderungen der jeweiligen Stufen/Unterstufen zu prüfen.

Die im Standard verwendeten Stufen inkl. einer Aufführung der Unterstufen sind:

- Logistik (Teil B)
    - Transport von Futtermitteln/Lebensmitteln
    - Lagerung, Umschlag von Futtermitteln/Lebensmitteln
    - Handel, Streckenhandel von Futtermitteln/Lebensmitteln
        - Ggf. inkl. Überführung von Einzelfuttermitteln in „VLOG geprüft“
    - Private Labelling von Futtermitteln

  (Viehhandel und Viehtransport → ist der Stufe Landwirtschaft (Teil E) zugeordnet)
- Futtermittelherstellung (Teil C)
    - Futtermittelherstellung/-verarbeitung
    - Mobile Mahl- und/oder Mischanlagen

  (Transport, Lagerung, Umschlag und Handel von Futtermitteln → ist der Stufe Logistik (Teil B) zugeordnet)
- Matrixorganisation (Teil D)
    - Futtermittelherstellung/-verarbeitung
    - Mobile Mahl- und/oder Mischanlagen
    - Transport von Futtermitteln/Lebensmitteln
    - Lagerung, Umschlag von Futtermitteln/Lebensmitteln
    - Handel, Streckenhandel von Futtermitteln/Lebensmitteln
        - Ggf. inkl. Überführung von Einzelfuttermitteln in „VLOG geprüft“
    - Private Labelling von Futtermitteln
- Landwirtschaft (Teil E)
    - Tierische Produktion
    - Pflanzliche Produktion
    - Tiertransport, Viehhandel
- Gruppenorganisation Landwirtschaft (Teil F)
- Lebensmittelverarbeitung/-aufbereitung (Teil G)

  (Transport, Lagerung/Umschlag und Handel von Lebensmitteln → ist der Stufe Logistik (Teil B) zugeordnet)
- Einzelhandel - Abgabe loser tierischer Lebensmittel (Teil H)

A 3 Zertifizierungsarten und Zertifizierungsprozess

A 3.1 Audittypen (in alphabetischer Reihenfolge)

Der VLOG-Standard unterscheidet folgende Audittypen, die auf allen Stufen Gültigkeit haben:

Dokumentenaudit:

Auditierung von Unternehmensunterlagen (z.B. Verfahrens- bzw. Arbeitsanweisungen, Lieferscheine) im Rahmen der Erweiterungszertifizierung Landwirtschaft (vgl. Kap. A 3.2). Die Durchführung von Dokumentenaudits ist nur bei Einhaltung bestimmter Kriterien durch das landwirtschaftliche Unternehmen zulässig (vgl. Kap. E 2.2).

Erstaudit:

Beim Erstaudit wird ein Unternehmen erstmalig gemäß dem „Ohne Gentechnik"-Produktions- und Prüfstandard auditiert. Es handelt sich um ein vollständiges Vor-Ort-Audit aller Standorte/ Betriebseinheiten, die in die „Ohne Gentechnik"-/"VLOG geprüft"-Tätigkeiten des Unternehmens eingebunden sind. Alle Anforderungen des vorliegenden Standards bzw. der festgelegten Stufen werden vom Auditor überprüft. Auf Grundlage des Erstaudits erfolgt bei Erfüllung der Voraussetzung und Anforderungen die Erstzertifizierung des Unternehmens.

Der Zeitpunkt des Erstaudits wird zwischen Unternehmen und Zertifizierungsstelle unter Beachtung der folgenden Punkte abgestimmt:

- Stufe Logistik, Futtermittelherstellung, Gruppenorganisation Landwirtschaft, Matrixorganisation, Lebensmittelverarbeitung/-aufbereitung, Einzelhandel-Abgabe loser tierischer Lebensmittel:
  Das Audit findet während der Produktion, aber nicht zwingend während der Produktion von „Ohne Gentechnik"- bzw. „VLOG geprüft"-Produkten statt. Bei saisonaler Produktion findet das Erstaudit in der Produktionssaison statt.
- Stufe Landwirtschaft:
  Das Audit findet nach Umstellung auf die Fütterung mit kennzeichnungsfreien Futtermitteln statt.

<u>Reduziertes Erstaudit bei Futtermittelherstellern und/oder Futtermittellogistikunternehmen:</u>

Ist das Unternehmen nach einem Qualitätssicherungsstandard wie z.B. QS, KAT oder GMP+ zertifiziert, kann die Erstzertifizierung auf Grundlage eines reduzierten VLOG-Erstaudits erfolgen. Dies ist möglich, wenn das Regelaudit des Qualitätssicherungsstandards vor maximal 6 Monaten durchgeführt und bestanden wurde. Im reduzierten VLOG-Erstaudit werden nur die Anforderungen geprüft, die sich auf VLOG-spezifische Prüfpunkte beziehen. In der VLOG-Checkliste werden nicht geprüfte Anforderungen als solche gekennzeichnet und auf die Prüfpunkte und dessen Prüfergebnisse verwiesen. Neben den VLOG-Zertifizierungsunterlagen wird auch der Prüfbericht des Regelaudits des Qualitätssicherungsstandards an den VLOG übermittelt.

Erweiterungsaudit:

Sofern das Unternehmen während der Laufzeit des Zertifikats neue Produktgruppen, Prozesse, Herstellungslinien o.Ä. zum Geltungsbereich der Zertifizierung hinzufügen möchte, erfolgt die Überprüfung im Rahmen eines Erweiterungsaudits.

Die Entscheidung, ob ein vollständiges Audit oder nur bestimmte Anforderungen überprüft werden müssen, erfolgt durch die zuständige Zertifizierungsstelle. Diese entscheidet auch in Absprache mit dem Unternehmen, ob die Prüfung der Anforderungen vor Ort erfolgen muss oder ob die Prüfung aller relevanten Dokumente/Unterlagen ausreichend ist.

Wurden die Anforderungen erfüllt, wird das VLOG-Zertifikat bzw. die darin aufgeführten Geltungsbereiche um die neuen Produktgruppen, Prozesse o.Ä. ergänzt. Wurde kein vollständiges Vor-Ort-Audit durchgeführt, so läuft das ergänzte Zertifikat zum gleichen Zeitpunkt ab wie das Zertifikat des vorangegangenen Regelaudits.

Kombiaudit:

Der VLOG-Standard kann während eines Audittermins in Kombination mit anderen Standards abgeprüft werden, um Synergieeffekte zu nutzen. Dabei sind alle vorgegebenen VLOG-Betriebsbeschreibungen, Checklisten und weiteren erforderlichen Dokumente vollständig zu bearbeiten.

Nachaudit:

Nachaudits dienen zur Überprüfung der Umsetzung und Wirksamkeit von durchgeführten Korrekturmaßnahmen im auditierten Unternehmen. Dabei werden vom Auditor vor Ort nur ausgewählte Anforderungen des VLOG-Standards überprüft. Findet das Nachaudit angekündigt statt, dokumentiert die Zertifizierungsstelle die Begründung für die Terminankündigung. Die Zertifizierungsstelle wählt den Zeitpunkt des Nachaudits so, dass die Wirksamkeit der festgelegten Maßnahmen überprüft werden kann.

Regelaudit (zur Erneuerung oder Überprüfung der Zertifizierung):

Beim Regelaudit handelt es sich um ein vollständiges Vor-Ort-Audit aller Standorte/Betriebseinheiten, die in die „Ohne Gentechnik“-/„VLOG geprüft“-Tätigkeit des Unternehmens eingebunden sind. Alle Anforderungen des vorliegenden Standards werden vom Auditor überprüft.

Erfüllt das Unternehmen weiterhin die Anforderungen des VLOG-Standards, so erfolgt dessen Folgezertifizierung. Für die Aktualisierung der eigenen Zertifizierung sowie für die fristgerechte Durchführung des Regelaudits ist jedes Unternehmen selbst verantwortlich. Das Audit findet während der VLOG-Tätigkeit bzw. der Produktion von „Ohne Gentechnik“- bzw. „VLOG geprüft“-Produkten statt. Das Regelaudit findet üblicherweise angekündigt statt.

Die Vorgaben zu den Auditintervallen sind in den Kapiteln B 2.1, C 2.1, D 2.3, E 2.3, F 2.4, G 2.2 und H 1 hinterlegt.

Verdachtsaudit:

Verdachtsaudits dienen zur Überprüfung von Verdachtsmomenten, bei denen vom Auditor vor Ort nur ausgewählte Kriterien des VLOG-Standards überprüft werden. Verdachtsaudits werden in der Regel unangekündigt durchgeführt. Findet das Verdachtsaudit angekündigt statt, dokumentiert die Zertifizierungsstelle die Begründung der Terminankündigung.

A 3.2 Zertifizierungsarten

Bei der VLOG-Zertifizierung von Unternehmen unterscheidet der Standard zwischen

- Einzelzertifizierungen von Unternehmen: Voraussetzungen und Ablauf der Einzelzertifizierung vgl. Kapitel A 3.2.2 ff
- Matrixzertifizierung Logistik und Futtermittelherstellung (für Zusammenschlüsse von Standorten aus den Bereichen Logistik und Futtermittelherstellung): Voraussetzungen und Ablauf vgl. Kapitel D 2.1.
- Gruppenzertifizierung Landwirtschaft (für Zusammenschlüsse von landwirtschaftlichen Unternehmen): Voraussetzungen und Ablauf vgl. Kapitel F 2
- Gruppenzertifizierung Einzelhandel (für Zusammenschlüsse von filialisierten Unternehmen): Voraussetzungen und Ablauf vgl. Kapitel H 2

- Erweiterungszertifizierung Landwirtschaft (für die Erweiterung einer bestehenden VLOG-Zertifizierung eines landwirtschaftlichen Unternehmens um einen oder mehrere neue Geltungsbereiche bzw. Einbindung eines oder mehrerer neuer Geltungsbereiche in eine VLOG-Gruppenzertifizierung (z. B. Rohmilch) eines landwirtschaftlichen Unternehmens: Voraussetzungen vgl. Kapitel E 2.2

A 3.2.1 Beauftragung externer Dienstleister

Vergibt das Unternehmen zertifizierungspflichtige Tätigkeiten (vgl. B 1, C 1, E 1, F 1, G 1, H 1) an externe Dienstleister (sogenannte Auftragnehmer), sind diese gemäß VLOG-Standard unter Verwendung der VLOG-Checkliste beim Auftragnehmer vor Ort zu auditieren.

Erläuterung: Die Überprüfung des externen zertifizierungspflichtigen Dienstleisters erfolgt ausschließlich durch eine VLOG-anerkannte Zertifizierungsstelle im Rahmen eines Vor-Ort-Audits beim externen Dienstleister. Ein (Lieferanten-)Audit durch das VLOG-zertifizierte Unternehmen kann nicht als Ersatz für das Vor-Ort-Audit durch die Zertifizierungsstelle gewertet werden.

Grundlage der Auditierung ist

- entweder eine schriftliche vertragliche Vereinbarung zwischen Auftraggeber und Auftragnehmer oder
- ein eigenständiger Zertifizierungsvertrag des Auftragnehmers mit einer VLOG-anerkannten Zertifizierungsstelle.

Wenn die Auditierung auf Grundlage der vertraglichen Vereinbarung zwischen Auftraggeber und Auftragnehmer erfolgt, prüft der Auditor beim Auftragnehmer nur die Einhaltung der Anforderungen des VLOG-Standards für die Produktion des Auftraggebers.

Das Auditintervall beim Auftragnehmer ist abhängig von der VLOG-Stufe und der Risikoklasse bzw. Risikoeinstufung (wenn relevant) des Auftraggebers. Der Auftragnehmer erhält kein VLOG-Zertifikat und kann erst beauftragt werden, wenn die zertifizierungspflichtigen Tätigkeiten des Auftragnehmers erfolgreich auditiert wurden (vgl. Kapitel A 3.1). In der vertraglichen Vereinbarung zwischen Auftraggeber und Auftragnehmer müssen Details zur beauftragten Tätigkeit, deren Umfang sowie die Verpflichtung des Auftragnehmers zur Einhaltung des aktuellen VLOG-Standards angegeben sein.

Erläuterung: Es obliegt der VLOG-anerkannten Zertifizierungsstelle die Überprüfung des Dienstleisters entweder in der Checkliste des VLOG-zertifizierten Unternehmens zu dokumentieren oder eine gesonderte VLOG-Checkliste für den externen Dienstleister auszufüllen.

Hat der Auftragnehmer einen eigenständigen Zertifizierungsvertrag werden alle VLOG-Beauftragungen (ggf. diverser Auftraggeber) beim Auftragnehmer auditiert. Der Auftragnehmer erhält ein eigenständiges VLOG-Zertifikat für die durchgeführte Dienstleistung.

A 3.2.2 Voraussetzung zur Einzelzertifizierung[1]

Folgende Voraussetzungen müssen vor Beginn der Auditierung / des Auditprozesses erfüllt sein:

- bestehender Vertrag mit einer VLOG-anerkannten Zertifizierungsstelle
- bestehender Standardnutzungsvertrag mit dem VLOG

[1] Voraussetzung für Gruppen- und Matrixzertifizierung vgl. Kapitel D 2.1, F 2.1 bzw. H 2.1

Erläuterung: Eine Zertifikatsausstellung ist nur möglich, wenn ein vom VLOG gegengezeichneter Standardnutzungsvertrag vorliegt.

A 3.3 Beantragung der Zertifizierung

Das Unternehmen beantragt die Zertifizierung bei einer VLOG-anerkannten Zertifizierungsstelle und benennt hierbei den gewünschten Geltungsbereich (Stufe/Unterstufe/Produktgruppe), welcher zertifiziert werden soll. Über die Durchführung der neutralen Kontrollen und die Zertifizierung nach VLOG-Standard wird eine schriftliche Vereinbarung zwischen dem Unternehmen und der VLOG-anerkannten Zertifizierungsstelle getroffen.

A 3.4 Geltungsbereich Zertifizierung

Der Geltungsbereich der Zertifizierung wird vom Unternehmen beantragt, im Audit entsprechend geprüft und mit der Zertifizierung bestätigt.

Geltungsbereiche können Tierarten bzw. Tierkategorien, Lebensmittel, Futtermittel oder Dienstleistungen (z.B. „Handel mit xy (Produktgruppe)“, „Packen von Eiern“) sein.

Die Benennung des Geltungsbereichs bzw. der Geltungsbereiche auf dem VLOG-Zertifikat erfolgt gemäß Anhang (12). Es besteht die Möglichkeit, den vorgegebenen Geltungsbereich auf dem Zertifikat zusätzlich zu konkretisieren (z.B. spezifische Produktangaben auf Grundlage kundenspezifischer Wünsche). Produktspezifische Angaben (z.B. die Handelsnamen von Futtermitteln oder Produkten) dürfen nicht auf dem Zertifikat vermerkt, sondern müssen separat in einem Anhang aufgeführt werden.

- Betrifft der Geltungsbereich die Erzeugung von Eiern bei einzel- oder gruppenzertifizierten landwirtschaftlichen Unternehmen, werden in einem Zertifikatsanhang die Printnummern der Eier aufgeführt, für die das VLOG-Zertifikat Gültigkeit besitzt.
- Betrifft der Geltungsbereich die Stufe Futtermittelherstellung oder Matrixorganisation mit Unterstufe mobile Mahl- und/oder Mischanlagen, so werden im Geltungsbereich des VLOG-Zertifikats bzw. in dessen Anhang dazu die amtlichen Kfz-Kennzeichen der VLOG-zertifizierten mobilen Mahl- und/oder Mischanlagen aufgeführt.

Beantragt das Unternehmen die Aufnahme neuer Produktgruppen, Prozesse o.Ä. in den VLOG-Geltungsbereich des Zertifikats, ist dies auf Grundlage eines (ggf. vorgezogenen) Regelaudits, eines Erweiterungsaudits oder bei landwirtschaftlichen Unternehmen auf Grundlage eines Dokumentenaudits möglich (vgl. Kapitel A 3.1).

A 3.5 Risikoeinstufung der Unternehmen

Der VLOG-Standard verfolgt in der Prozessprüfung und Überwachung der Unternehmen einen risikoorientierten Ansatz. Dies umfasst eine Risikoeinstufung der Unternehmen. Die Risikoeinstufung dient der Aufdeckung und Einschätzung von potentiellen Eintragsquellen und Verschleppungsgefahren von GVO sowie Vermischungs- und Vertauschungsgefahren mit nicht-konformen Produkten im Unternehmen.

Dazu prüft der Auditor[2] die Organisation sowie die räumlichen und zeitlichen Prozessabläufe im gesamten Unternehmen. Eine Verwendung von GVO und nicht-konformen Rohstoffen und/oder Futtermitteln im Unternehmen führt zu einer höheren Risikoeinstufung.

- Auf den Stufen Landwirtschaft und Lebensmittelverarbeitung/-aufbereitung werden die Unternehmen gemäß den Kriterien in den Kapiteln E 2.1 und G 2.1 in Risikoklassen eingestuft.
- Auf den Stufen Futtermittelherstellung und Logistik wird die Risikoeinstufung über das Produktionssystem der „VLOG geprüft“-/“VLOG“-Produktion vorgenommen (z.B. GVO am Standort oder rein kennzeichnungsfreie Produktion).
- Auf der Stufe Einzelhandel ist die Organisation des Einkaufs (zentral oder dezentral) für die Risikoeinstufung relevant.

Je nach Unternehmensstufe hat die Risikoeinstufung bzw. Risikoklasse Auswirkungen auf Auditintervalle und/oder Anzahl von Analysen.

Die Einstufung erfolgt vor dem Audit durch das Unternehmen und wird bei jedem Audit durch den Auditor und Bewerter überprüft und ggf. neu festgelegt. Die Festlegung wird in der Betriebsbeschreibung durch den Auditor und in der Checkliste durch den Auditor und ggfs. Bewerter dokumentiert bzw. angepasst.

A 3.6 Auditplanung

Finden angekündigte Audits statt, so werden zwischen Auditor/Zertifizierungsstelle und Unternehmen

- Auditzeitpunkt und voraussichtliche Auditdauer sowie
- der Auditbereich

abgestimmt. Der Auditor/die Zertifizierungsstelle erstellt zudem einen Auditplan.

A 3.7 Auditdurchführung

Das Vor-Ort-Audit gliedert sich wie folgt:

Einführungsgespräch:

- Vorstellung des Auditors und der am Audit beteiligten Personen
- Darlegung des geplanten Auditablaufs
- Klärung grundsätzlicher Fragen zum Auditablauf

Dokumentenprüfung und Betriebsrundgang (die Festlegung der Reihenfolge erfolgt durch den Auditor):

Dokumentenprüfung:

- Einsicht in die Betriebsbeschreibung und Überprüfung der Risikoeinstufung
- Einsicht in die relevanten Dokumente des Unternehmens (z.B. Organigramm/Organisationsstruktur, QM-System, Warenbegleitpapiere)
- Überprüfung der Einhaltung der Standardanforderungen (z.B. Kennzeichnung von Rohstoffen/ Futtermitteln, Risikomanagement)
- Mengenflusskontrolle (Plausibilität von In- und Output auf dem Betrieb)

[2] und/oder bei Gruppen- bzw. Matrixzertifizierungen der Gruppen- bzw. Matrixorganisator

Betriebsrundgang:

- Vor-Ort-Überprüfung der Produktionsbereiche, Anlagen und eingeschlossenen Produktionsprozesse
- Überprüfung der Einhaltung der Systemvorgaben (z.B. Trennung der Warenströme, Gefahrenanalyse)
- Befragung der Mitarbeiter
- Sofern vorgesehen bzw. im Verdachtsfall Probenahme und ggf. Analyse

Mahl- und/oder Mischanlagen:

- Mobile Mahl- und/oder Mischanlagen: Es werden durch den Auditor mindestens zwei Anlagen begutachtet (insbesondere durch Inaugenscheinnahme und Abgleich der optischen Prüfung mit Angaben auf den vorliegenden Unterlagen), die für die VLOG-Zertifizierung angemeldet sind. Die Auswahl erfolgt risikoorientiert. Wird im Unternehmen nur eine Anlage für die „VLOG geprüft"-Produktion genutzt, ist diese zu begutachten.
- Stationäre Mahl- und/oder Mischanlagen: Es werden alle auf dem landwirtschaftlichen Betrieb vorhandenen Anlagen begutachtet.

Abschlussgespräch:

- Zusammenfassung der festgestellten Abweichungen und vorläufiges Ergebnis

Korrekturmaßnahmen können bereits im Abschlussgespräch abgestimmt und schriftlich festgelegt werden. Diese haben keine Auswirkung auf das Auditergebnis.

Der Auditor ist berechtigt, im Verdachtsfall oder risikoorientiert, weitere Probenahmen vorzunehmen und/oder weitere GVO-Analysen zu veranlassen.

Im Anschluss an das Audit entscheidet die zuständige Zertifizierungsstelle im 4-Augen-Prinzip über das finale Auditergebnis.

A 3.8 Auditdokumentation

Der Auditor dokumentiert die Bewertung der Anforderungen und ggf. festgestellte Abweichungen in den stufenrelevanten VLOG-Checklisten in der jeweils aktuellen Version. Die Zertifizierungsstelle kann auf Basis der aktuellen VLOG-Checklisten Checklisten in eigenen Formaten erstellen und nutzen, solange Inhalt der Checklisten, Wortlaut der Prüfpunkte und hinterlegte Ergebnisberechnung 1:1 übernommen werden.

Die vollständig ausgefüllte(n) VLOG-Checkliste(n) wird/werden vom Auditor und dem Unternehmen zum Auditabschluss gegengezeichnet.

A 3.9 Bewertung der Einhaltung der Anforderungen

Der Auditor prüft die Einhaltung jeder Anforderung des VLOG-Standards und bewertet diese.

Folgende Bewertungsstufen sind zur Bewertung der Anforderungen auf allen Stufen festgelegt:

Bewertung	Beschreibung	Punkte
A	Vollständige Erfüllung der Anforderung	10 Punkte
B	Leichte bis mittlere Abweichung in Bezug auf die Anforderung	5 Punkte

Bewertung	Beschreibung	Punkte
C	Nichterfüllung oder schwerwiegende Abweichung der Anforderung	-10 Punkte
N.A.	Nicht anwendbar	-
Risiko	Schwerwiegende Abweichung oder Verstoß, sodass eine Gefahr für die „Ohne Gentechnik"-/„VLOG geprüft"-Kennzeichnung nicht ausgeschlossen werden kann.	- 15 % der Gesamtpunkte[3]
KO	Nichterfüllte Anforderung, deren Konsequenz einen kritischen Einfluss auf die „Ohne Gentechnik"-/„VLOG geprüft"-Kennzeichnung hat.	Audit nicht bestanden

Tabelle 1: Bewertung der Anforderungen

Eine Risiko-Bewertung kann für alle Anforderungen erfolgen, die nicht als KO-Anforderung definiert sind.

Die Einstufung als Risiko erfolgt bei Abweichungen, welche die Sicherheit des „Ohne Gentechnik"-Systems gefährden (z.B.: Proben- und Analysenplan ist unzureichend umgesetzt).

K.O.-Kriterien können nur mit einem A, einem B oder einem KO bewertet werden. Sie sind in den jeweiligen Kapiteln der Stufen aufgeführt und in den Checklisten entsprechend markiert.

Ist der Auditor der Auffassung, dass eine bestimmte Anforderung auf das Unternehmen nicht zutrifft, kann diese Anforderung mit N.A. (= nicht anwendbar) bewertet werden. Ein KO-Kriterium kann jedoch nicht mit N.A. bewertet werden.

Festgestellte Abweichungen und Verstöße (B- und C-Bewertungen, Risiko- und KO-Bewertungen) sowie die Bewertung N.A. sind vom Auditor in der Checkliste nachvollziehbar zu begründen und zu dokumentieren.

A 3.9.1 Festlegung und Umgang mit Korrekturmaßnahmen

Durchführung:

- Für alle festgestellten Abweichungen und Verstöße (B- und C-Bewertungen, sowie Risiko- und KO-Bewertungen) sind Korrekturmaßnahmen und Umsetzungsfristen schriftlich vom Unternehmen festzuhalten.
- Korrekturmaßnahmen und Umsetzungsfristen müssen innerhalb von 4 Wochen nach dem Audit vom auditierten Unternehmen vorgelegt und von der zuständigen Zertifizierungsstelle genehmigt werden.

Erst nachdem für alle Abweichungen und Verstöße durch das Unternehmen Korrekturmaßnahmen und Umsetzungsfristen festgelegt wurden und diese durch den Auditor/die Zertifizierungsstelle freigegeben wurden, kann ein Zertifikat ausgestellt werden.

B- und C-Abweichungen können durch das Nachreichen repräsentativer Nachweisdokumente bzw., sofern dies nicht möglich ist, durch ein Nachaudit vor Ort überprüft werden. Dies entscheidet die Zertifizierungsstelle risikoorientiert.

[3] Es werden pro als Risiko eingestuftes Kriterium 15 % der Punktsumme von den gesamt erreichbaren Punkten abgezogen.

Die Überwachung der Umsetzung der Korrekturmaßnahmen liegt im Verantwortungsbereich der Zertifizierungsstelle. Bei der Sanktionierung des Unternehmens bzw. im Umgang mit Korrekturmaßnahmen finden die Ausführungen (vgl. Kapitel A 3.9.2) und Anhang (10)Anwendung.

Erläuterung: Korrekturmaßnahmen und -fristen können bereits im Abschlussgespräch abgestimmt und schriftlich dokumentiert werden.

A 3.9.2 Auditauswertung und Bedingungen für das Zertifikat

Die Bewertung des Auditergebnisses erfolgt anhand der erreichten Punktzahl, durch die in Kapitel A 3.9 aufgeführten Einstufungskategorien.

Auditergebnis	**Status**	**Zertifikat, Maßnahmen**
• ≥ 75 % der maximal möglichen Punktzahl • Keine KO-Bewertung	Bestanden	• Ausstellung des VLOG-Zertifikats
• ≥ 75 % der maximal möglichen Punktzahl • Keine KO-Bewertung • Eine Risiko-Bewertung	Bestanden/ nicht bestanden	• Nur bei Regelaudit: Entscheidung der Zertifizierungsstelle über Zertifikatsaussetzung je nach Schwere und Bedeutung der Risiko-Bewertung • Ausstellung des VLOG-Zertifikats erst nach Umsetzung und Prüfung der Korrekturmaßnahmen • Entscheidung der Zertifizierungsstelle, ob ein Nachaudit notwendig ist
<u>Nur bei Dokumentenaudit (Erweiterungszertifizierung Landwirtschaft)</u> • Keine KO-Bewertung • A-Bewertung für Anforderung Betriebsbeschreibung	Bestanden	• Ausstellung des VLOG-Zertifikats bzw. Aufnahme in die VLOG-Gruppe
• < 75 % der maximal möglichen Punktzahl • Keine KO-Bewertung	Nicht bestanden	• Keine Ausstellung eines VLOG-Zertifikats bzw. für Gruppenmitglieder oder Matrixmitglieder keine Einbindung in die Zertifizierung des Gruppen- oder Matrixorganisators • Zertifizierungsstelle informiert VLOG innerhalb von 2 Werktagen über nicht bestandenes Audit (gilt nicht für nicht bestandene Gruppen- oder Matrixmitgliederaudits) • Es erfolgt ein neues Regelaudit
• Eine oder mehr KO-Bewertungen	Nicht bestanden	• Keine Ausstellung eines VLOG-Zertifikats bzw. für Gruppenmitglieder oder Matrixmitglieder keine Einbindung in die Zertifizierung des Gruppen- oder Matrixorganisators

Auditergebnis	Status	Zertifikat, Maßnahmen
		• Zertifizierungsstelle informiert VLOG innerhalb von 2 Werktagen über KO-Bewertung (gilt nicht für nicht bestandene Gruppen- oder Matrixmitgliederaudits) inkl. der Angabe, ob nachträglich ein neues Regelaudit oder eine Dokumentenkontrolle stattfindet. • Innerhalb von 2 Werktagen wird von der Zertifizierungsstelle das aktuelle VLOG-Zertifikat ausgesetzt bzw. wird das Gruppen- oder Matrixmitglied aus der Mitglieder- bzw. Standortliste entfernt • Vor erneuter Ausstellung des VLOG-Zertifikats bzw. vor erneuter Aufnahme in die Mitglieder- bzw. Standortliste werden vom Unternehmen die erforderlichen Korrekturmaßnahmen umgesetzt • Es erfolgt ein neues Regelaudit. Erfolgte die KO-Bewertung ausschließlich aufgrund eines Mangels in der Dokumentation kann stattdessen eine Dokumentenkontrolle erfolgen. Die Entscheidung ob ein neues Regelaudit oder eine Dokumentenkontrolle stattfindet, obliegt der Zertifizierungsstelle.

Tabelle 2: Auditauswertung und Zertifikatsvergabe

Bei einem nicht bestandenen Audit entscheidet der VLOG über die Kündigung des Standardnutzungsvertrags, bei Lizenznehmern für das „Ohne GenTechnik“- bzw. der „VLOG geprüft“-Wortmarke oder des „VLOG geprüft“-Siegel zudem über einen Entzug der jeweiligen Nutzungslizenz.

A 3.10 Bewertung/Review durch die Zertifizierungsstelle

Im Rahmen der Bewertung/des Reviews des VLOG-Audits werden die Bewertungen des Auditors in der ausgefüllten Checkliste und die Angaben in der Betriebsbeschreibung von der Zertifizierungsstelle auf Vollständigkeit und Plausibilität geprüft. Dabei wird – falls für die Stufe relevant – auch die Risikoeinstufung durch die Zertifizierungsstelle überprüft und ggf. korrigiert. Erfolgt eine Korrektur der Risikoeinstufung, ist dies dem Unternehmen schnellstmöglich mitzuteilen.

Die Zertifizierungsstelle ist zur Durchführung von Nachaudits, Verdachtsaudits und weiteren Überprüfungen berechtigt.

A 3.11 Zertifikatserteilung

A 3.11.1 Voraussetzung für eine Zertifikatserteilung

Der VLOG akzeptiert Zertifikate nach VLOG-Standard nur von Zertifizierungsstellen, die einen Anerkennungsvertrag mit dem VLOG geschlossen haben.

Nach bestandenem Audit stellt die Zertifizierungsstelle unter Berücksichtigung von Kapitel A 3.9.2 dem Unternehmen spätestens 8 Wochen nach Audit[4] ein Zertifikat nach VLOG-Standard aus. Wird das Zertifikat nicht innerhalb von 8 Wochen nach Audit ausgestellt, erfolgt ein neues Regelaudit.

Unternehmen bzw. Betriebe sind im Rahmen der Erstzertifizierung erst nach Zertifikatsausstellung lieferberechtigt.

A 3.11.2 Vorgaben für VLOG-Zertifikate

VLOG-Zertifikate werden gemäß Anhang (11) ausgestellt. Layout-Abweichungen (davon ausgenommen sind das „Ohne GenTechnik" und „VLOG geprüft"-Siegel) sind ohne Einverständnis des VLOG zulässig. Der Geltungsbereich für das Zertifikat wird gemäß Kapitel A 3.4 formuliert.

Werden Angaben zu den zertifizierten Unternehmensstandorten und/oder zum Geltungsbereich auf einem Zertifikatsanhang dargestellt, gelten darüber hinaus folgende Anforderungen:

- Im Anhang ist auf das Zertifikat unter Angabe der eindeutig identifizierbaren Zertifikatsnummer zu verweisen.
- Im Anhang ist der vollständige Name des zertifizierten Unternehmens aufzuführen.
- Der Anhang ist mit einer eindeutig identifizierbaren Kennzeichnung zu versehen.
- Im Zertifikat ist auf den Anhang unter Angabe dieser eindeutig identifizierbaren Kennzeichnung zu verweisen.

A 3.11.3 Laufzeit des VLOG-Zertifikats

Die Zertifikatslaufzeit reicht bis zum Ausstellen eines neuen Zertifikats, längstens aber bis zum Ende des Folgejahres (bezogen auf das Auditdatum).

Ausnahmen davon sind wie folgt geregelt:

Stufe Logistik:

Für VLOG-zertifizierte mobile Mahl- und Mischanlagen, die gleichzeitig nach Leitfäden des QS-Systems zertifiziert sind:

- reicht die Zertifikatslaufzeit des VLOG-Zertifikats bei Anpassung des VLOG-Auditintervall an das Auditintervall der QS-Kontrollen (maximal 2 Jahre) dabei längstens bis zum Ende des 2. Folgejahres (bezogen auf das Datum des VLOG-Audits).

Stufe Landwirtschaft:

Für VLOG-einzelzertifizierte Unternehmen der Stufe Landwirtschaft, die gleichzeitig auch für einen anderen Geltungsbereich in einer VLOG-Gruppe zertifiziert sind:

- orientiert sich die Zertifikatslaufzeit der VLOG-Einzelzertifizierung am Auditintervall gemäß Kap. F 2.4 und reicht längstens bis zum Ende des Jahres, indem das nächste Regelaudit spätestens durchzuführen ist. Das Auditintervall ist dabei abhängig von der Risikoklasse des Unternehmens bzw. des Geltungsbereiches der Einzelzertifizierung (s. Kap. E 2.1 bzw. E 2.2).

[4] Werden im Rahmen einer Einzelzertifizierung mit mehreren Standorten verschiedene Standorte auditiert, so zählen die 8 Wochen ab der Auditierung des letzten Standortes.

Bei der Gruppenzertifizierung und Matrixzertifizierung zählen die 8 Wochen:

- bei der Erstzertifizierung ab dem letzten für die Erstzertifizierung notwendigen Audit bei Gruppen-/Matrixmitglied oder Gruppen-/Matrixorganisator (je nachdem welches Audit später stattfindet)
- bei der Folgezertifizierung ab dem Audit beim Gruppen-/Matrixorganisator

Für VLOG-zertifizierte Viehhändler/-transporteure, die gleichzeitig nach Leitfäden des QS-Systems zertifiziert sind:

- reicht die Zertifikatslaufzeit des VLOG-Zertifikats bei Anpassung des VLOG-Auditintervalls an das Auditintervall der QS-Kontrollen (maximal auf 2 oder 3 Jahre) längstens bis zum Ende des 2. bzw. 3. Folgejahres (bezogen auf das Datum des VLOG-Audits).

A 3.11.4 Kündigung des Kontrollvertrags vor Beendigung der Zertifikatslaufzeit

Bei einer (fristlosen) Kündigung des Kontrollvertrags vor Beendigung der Zertifikatslaufzeit, wird das VLOG-Zertifikat durch die zuständige Zertifizierungsstelle entzogen.

A 3.11.5 Übertragung der Zertifizierung bei einem Wechsel des Eigentümers, der Zertifizierungsstelle oder eines Gruppen-/Matrixmitglieds

Übertragung der Zertifizierung bei Eigentümerwechsel oder Umfirmierung

Findet bei einem VLOG-zertifizierten Unternehmen bzw. Standort ein Eigentümerwechsel oder eine Umfirmierung statt, kann die VLOG-Zertifizierung auf das neue Unternehmen übertragen werden.

Folgende Schritte müssen hierfür erfolgen:

1. Das bisher VLOG-zertifizierte Unternehmen erklärt gegenüber der Zertifizierungsstelle sein Einverständnis zur Datennutzung für das neue Unternehmen.
2. Die Zertifizierungsstelle nimmt auf Grundlage der vorliegenden Auditunterlagen eine VLOG-Zertifizierung des neuen Unternehmens vor, die Zertifikatsgültigkeit des aktualisierten VLOG-Zertifikats entspricht dabei maximal der Gültigkeit des bisherigen Zertifikats.
3. Die Zertifizierungsstelle übermittelt das aktualisierte Zertifikat und die Information über Eigentümerwechsel/Umfirmierung so schnell wie möglich an den VLOG.

Weitere Voraussetzungen sind ggf. mit der zuständigen Zertifizierungsstelle zu klären.

Bei Gruppenzertifizierungen gilt darüber hinaus: Die Risikoklassen und Auditintervalle der Gruppenmitglieder bleiben bestehen.

Übertragung der Zertifizierung bei Zertifizierungsstellenwechsel

Bei einem Zertifizierungsstellenwechsel kann die Aktualisierung der VLOG-Zertifizierung durch die neue Zertifizierungsstelle auf Grundlage des vorherigen Regelaudits erfolgen. Voraussetzung ist jeweils das Einverständnis des zertifizierten Unternehmens, der alten sowie der neuen Zertifizierungsstelle.

Folgende Schritte müssen hierfür erfolgen:

1. Das VLOG-zertifizierte Unternehmen erklärt gegenüber der bisherigen Zertifizierungsstelle sein Einverständnis zur Datenweitergabe an die neue Zertifizierungsstelle.
2. Die bisherige Zertifizierungsstelle informiert den VLOG über die Kündigung/Aufhebung des Vertragsverhältnisses mit dem VLOG-zertifizierten Unternehmen.
3. Die bisherige Zertifizierungsstelle übermittelt auf Anfrage der neuen Zertifizierungsstelle die vollständigen Audit- und Zertifizierungsunterlagen des letzten Regelaudits sowie ggf. stattgefundener Nachaudits an die neue Zertifizierungsstelle.
4. Die neue Zertifizierungsstelle kann auf Grundlage der vorliegenden Auditunterlagen eine VLOG-Zertifizierung des Unternehmens vornehmen, die Zertifikatsgültigkeit des aktualisierten VLOG-Zertifikats entspricht dabei maximal der Gültigkeit des bisherigen Zertifikats.
5. Die neue Zertifizierungsstelle übermittelt das aktualisierte Zertifikat und die Information über die Neuzertifizierung an VLOG.

Wird die Zertifizierung übertragen, so muss sichergestellt werden, dass ggf. noch offene Korrekturmaßnahmen durch die neue Zertifizierungsstelle überwacht werden.

Bei Gruppen-/Matrixzertifizierungen gilt darüber hinaus: Die Risikoklassen und Auditintervalle der Gruppen-/Matrixmitglieder bleiben bestehen. Im Rahmen eines Zertifizierungsstellenwechsels findet keine erneute Erstzertifizierung (vgl. Kapitel F 2.2.2 und F 2.2.3), sondern eine Folgezertifizierung (vgl. Kapitel F 2.4) statt.

Wechsel eines Gruppen-/Matrixmitglieds

Bei einem Wechsel eines Gruppen-/Matrixmitglieds in eine andere VLOG-Gruppe/-Matrix kann das letzte Gruppen-/Matrix-Audit des Mitglieds als Audit in der neuen Gruppen-/Matrixorganisation anerkannt werden.

Folgende Schritte müssen hierfür erfolgen:

- Der bisherige Gruppen-/Matrixorganisator erklärt gegenüber der bisherigen Zertifizierungsstelle sein Einverständnis zur Datenweitergabe an die neue Zertifizierungsstelle.
- Die bisherige Zertifizierungsstelle übermittelt die vollständigen Audit- und Zertifizierungsunterlagen des letzten Regelaudits des betroffenen Gruppen-/Matrixmitglieds an die neue Zertifizierungsstelle.
- Die neue Zertifizierungsstelle prüft, welche Aufgaben in der alten VLOG-Gruppe/-Matrix durch den Gruppen-/Matrixorganisator übernommen wurden und gleicht dies mit der neuen VLOG-Gruppe/-Matrix bzw. den Zuständigkeiten des neuen Gruppen-/Matrixorganisators ab.
- Das Gruppen-/Matrixmitglied wird aus der Mitgliederliste des bisherigen Gruppen-/ Matrixorganisators gestrichen.
- Die neue Zertifizierungsstelle kann auf Grundlage der vorliegenden Auditunterlagen das letzte Gruppen-/Matrix-Audit des Gruppen-/Matrixmitglieds als Audit in der neuen Gruppen-/ Matrixorganisation anerkennen. Der Betrieb/Standort kann in diesem Fall ohne zusätzliches Audit in die VLOG-Gruppe/-Matrix aufgenommen werden.

Wird die Zertifizierung übertragen, so muss sichergestellt werden, dass ggf. noch offene Korrekturmaßnahmen durch die neue Zertifizierungsstelle überwacht werden.

Die Risikoklassen und Auditintervalle des Gruppenmitglieds/Matrixstandorts bleiben bestehen. Im Rahmen eines Gruppen-/Matrixwechsels findet keine erneute Erstzertifizierung, sondern eine Folgezertifizierung statt.

A 4 Integrity-Programm

Das Integrity-Programm umfasst verschiedene Maßnahmen für die Sicherstellung der Qualität und korrekten Umsetzung des VLOG-Standards. Die Auswahl der zu auditierenden Unternehmen erfolgt u.a. risikoorientiert oder aufgrund von Beschwerden. Die Überprüfung der Einhaltung der Standard-Anforderungen erfolgt bei Systemteilnehmer anhand der Vor-Ort-Kontrollen. Die Überprüfung der Zertifizierungsstellen und Auditoren erfolgt hingegen im Rahmen des Integrity-Programms.

Der VLOG oder vom VLOG beauftragte Dritte führen bei Lizenznehmern und VLOG-zertifizierten Unternehmen Verifizierungsaudit inkl. gegebenenfalls erforderlicher Probennahmen durch. Die Kontrollen können in allen für die "Ohne Gentechnik"- bzw. „VLOG geprüft“-Produktion relevanten Bereichen der Unternehmen sowie ggf. bei in die Auditierung und Zertifizierung eingebundenen transportierenden, aufbereitenden, verarbeitenden oder abpackenden Betrieben erfolgen.

Ferner können die Kontrollen auch in den Unternehmen durchgeführt werden, die im Rahmen einer Gruppen- oder Matrixzertifizierung nach VLOG-Standard vertraglich in das "Ohne Gentechnik"-System eines Gruppen- oder Matrixorganisators eingebunden sind.

Kontrollen des Integrity-Programms sind mit den eingebundenen Unternehmen zu regeln. Die Kontrollen können sowohl angekündigt als auch unangekündigt stattfinden.

A 5 Überprüfung des VLOG-Standards

Der VLOG-Standard wird regelmäßig überprüft, überarbeitet sowie ergänzt. Dabei wird der VLOG-Vorstand von der Fachgruppe Standard beraten. Um das Wissen der vor- und nachgelagerten Bereiche der Lebensmittelproduktion in den Standard einfließen zu lassen, werden in der Fachgruppe relevante Branchen repräsentiert. Über die Mitgliedschaft in der Fachgruppe Standard entscheidet der VLOG-Vorstand.

Teil B: Logistik

B 1 Stufendefinition und Zertifizierungspflicht 26
B 2 Spezifische Angaben zum Zertifizierungsprozess 33
B 2.1 Auditintervalle 33
B 2.2 K.O.-Kriterien 33
B 3 Allgemeine Anforderungen an das Unternehmen 33
B 3.1 Betriebsbeschreibung 33
B 3.2 Regelung von Verantwortlichkeiten / Organigramm 34
B 3.3 Risikomanagement (KO) 34
B 3.4 Beauftragung externer Dienstleister 34
B 3.5 Trennung der Warenströme / Ausschluss von Vermischungen (KO) 35
B 3.6 Umgang mit nicht-konformen Futtermitteln, Rohstoffen und Produkten (KO) 35
B 3.7 Warenausgangskontrolle / Kennzeichnung auf Warenbegleitpapieren 35
B 3.8 Rückverfolgbarkeit (KO) 36
B 3.9 Reklamationsmanagement 36
B 3.10 Warenrücknahme 37
B 3.11 Krisenmanagement (KO) 37
B 3.12 Korrekturmaßnahmen / kontinuierlicher Verbesserungsprozess 37
B 3.13 Dokumentation und Aufbewahrungsfrist 37
B 3.14 Schulung der Mitarbeiter 38
B 3.15 Interne Audits 38
B 4 Spezifische Anforderungen für Lagerung und Umschlag 38
B 4.1 Wareneingangskontrolle (KO) 38
B 5 Spezifische Anforderungen für Handel 38
B 5.1 Wareneingangskontrolle (KO) 38
B 5.2 Probenahme und Analyse 39
B 5.2.1 Probenahme- und Analysenplan 39
B 5.2.2 Probenahme- und Analysehäufigkeit 39
B 5.2.3 Umgang mit positiven Analysenergebnissen 41
B 6 Spezifische Anforderungen für Streckenhandel 41
B 6.1 Wareneingangskontrolle (KO) 41
B 7 Spezifische Anforderungen für die Überführung von Futtermitteln in „VLOG geprüft“ . 41

B 7.1 Spezifische Anforderungen an das Risikomanagement 41
B 7.2 Probenahme und Analyse zur Überführung 41
B 8 Spezifische Anforderungen für Private Labelling von Futtermitteln 42
B 8.1 Zertifizierungsstatus des Lohnherstellers (KO) 42
B 8.2 Vertragliche Vereinbarung zwischen Private Labeller und Lohnhersteller (KO) 43
B 8.3 Wareneingangskontrolle 43
B 8.4 Probenahme und Analyse 43

Im folgenden Teil sind die spezifischen Regelungen und Anforderungen für die Stufe Logistik von Lebens- und Futtermitteln und deren Unterstufen beschrieben. Anforderungen an den Viehhandel und Tiertransport sind der Stufe Landwirtschaft (Teil E) zugeordnet.

B 1 Stufendefinition und Zertifizierungspflicht

Erläuterung: Verschiedene Zertifizierungen werden vom VLOG als gleichwertig zur Zertifizierung nach VLOG-„Ohne Gentechnik"-Produktions- und Prüfstandard anerkannt. Eine zusätzliche VLOG-Zertifizierung des betroffenen Produktes/Futtermittels bzw. der Dienstleistung ist nicht erforderlich, wenn diese/s nach einem dieser Standards zertifiziert ist. Eine Liste der anerkannten Standards finden Sie unter https://www.ohnegentechnik.org/GLAS

	Zertifizierung gemäß VLOG-Standard erforderlich	**Keine Zertifizierung gemäß VLOG-Standard erforderlich**	**Standard-anforderungen**
Unterstufe Transport: Transport bezeichnet die Überführung von Waren von einem Ort zu einem anderen.			
Futtermittel/ Lebensmittel	Für den Transport von losen „VLOG geprüft"-Futtermitteln bzw. losen VLOG-zertifizierten Lebensmitteln/Zutaten zwischen VLOG-zertifizierten Unternehmen, unter der Voraussetzung, dass mindestens einer der folgenden Umstände erfüllt ist: • Der Transport ist nicht in Risikomanagement eines der VLOG-zertifizierten Unternehmen eingebunden. • Zwischen Transporteur und zertifiziertem Unternehmen wurde keine Vereinbarung zur Einhaltung der Logistik-Anforderungen des VLOG-Standards getroffen.	Für den Transport von losen „VLOG geprüft"-Futtermitteln bzw. losen VLOG-zertifizierten Lebensmittel(-zutaten) zwischen VLOG-zertifizierten Unternehmen unter der Voraussetzung, dass alle der drei folgenden Umstände erfüllt sind: • Die Beauftragung erfolgt durch ein VLOG-zertifiziertes Unternehmen. • Der Transport ist in Risikomanagement eines der VLOG-zertifizierten Unternehmen eingebunden. Hierfür liegt ein entsprechender Nachweis zur Einbindung vor. • Es besteht eine Vereinbarung zwischen Transporteur und zertifiziertem Unternehmen zur Einhaltung der Logistik-Anforderungen des VLOG-Standards.	B 1-B 3

	Zertifizierung gemäß VLOG-Standard erforderlich	Keine Zertifizierung gemäß VLOG-Standard erforderlich	Standard-anforderungen
		Für den Transport von gesackten/manipulationssicher verpackten „VLOG geprüft“-Futtermitteln bzw. VLOG-zertifizierten Lebensmitteln	B 1-B 3
		Für den Transport von losen, VLOG-zertifizierten Lebensmitteln/Zutaten tierischen Ursprungs, solange diese eindeutig gekennzeichnet sind und keine Vermischungs- oder Manipulationsgefahr besteht	B 1-B 3
Unterstufe Lagerung/Umschlag: Lagerung umfasst die Dienstleistung der zeitlich befristeten Lagerung von Lebensmitteln und/oder Futtermitteln im Auftrag Dritter oder die Lagerung in eigenen, externen Lagerstätten (Außenlager). Umschlag umfasst alle Tätigkeiten, die in direktem Zusammenhang mit dem Wechseln von Verkehrsmitteln stehen (Entladen, ggf. Zwischenlagerung sowie Wiederbeladung von Transportmitteln).			
Futtermittel	Für die Lagerung/den Umschlag von losen „VLOG geprüft“-Futtermitteln	Für Lagerung/Umschlag von gesackten/manipulationssicher verpackten Futtermitteln	B 1-B 4
Lebensmittel	Für Lagerung/Umschlag von losen, VLOG-zertifizierten Lebensmitteln/Zutaten tierischen Ursprungs, wenn diese am Lebensmittel/an der Zutat nicht eindeutig gekennzeichnet sind und/oder Vermischungs- oder Manipulationsgefahr besteht	Für Lagerung/Umschlag von losen, VLOG-zertifizierten Lebensmitteln/Zutaten tierischen Ursprungs, solange diese eindeutig gekennzeichnet sind und keine Vermischungs- oder Manipulationsgefahr besteht	B 1-B 4

	Zertifizierung gemäß VLOG-Standard erforderlich	Keine Zertifizierung gemäß VLOG-Standard erforderlich	Standard-anforderungen
Unterstufe Handel: Handel umfasst alle Tätigkeiten, bei denen Waren gekauft, also nicht selbst hergestellt und wieder veräußert werden. Im Gegensatz zum Streckenhandel nimmt der Händler die Ware in physischen Besitz. Er führt also – über den Handel (Kauf/Verkauf) hinaus – auch Lagerung, Umschlag und/oder Transport durch.			
Futtermittel	Für Händler, die bereits VLOG-zertifizierte lose Futtermittel selbst auf Warenbegleitpapieren als „VLOG-geprüft“* kennzeichnen wollen	Für den Handel von gesackten/manipulationssicher verpackten Futtermitteln (ausgenommen Private Labelling)	B 1-B 3, B 5, J 1
	Für Händler, die bisher nicht VLOG-zertifiziertes, auf GVO analysierbares Einzelfuttermittel in „VLOG geprüft“-Qualität überführen und als solches* kennzeichnen wollen		B 1-B 3, B 5 bzw. B 6, B 7, J 1
	Für Händler, die lose „VLOG geprüft“-Futtermittel absacken und etikettieren und selbst auf Etiketten, Deklarationen oder Warenbegleitpapieren als „VLOG geprüft“* kennzeichnen wollen		B 1-B 3, B 5, J 1
	Mobile Mahl- und/oder Mischanlagen: Handel/Verkauf von „VLOG geprüft“-Öl durch eine Mahl- und/oder Mischanlage, wenn dieses Öl zur Staubbindung in der Mahl- und/oder Mischanlage eingesetzt wird und die Mahl- und/oder Mischanlage nicht VLOG-zertifiziert ist	Mobile Mahl- und/oder Mischanlagen: Handel/Verkauf von „VLOG geprüft“-Öl durch eine Mahl- und/oder Mischanlage, wenn dieses Öl zur Staubbindung in der Mahl- und/oder Mischanlage eingesetzt wird und die Mahl- und/oder Mischanlage VLOG-zertifiziert ist	B 1-B 3, B 5, J 1
Lebensmittel	Für Handel von losen, VLOG-zertifizierten Lebensmitteln/ Zutaten tierischen Ursprungs, wenn diese am Lebensmittel/ an der Zutat nicht eindeutig gekennzeichnet sind und/oder Vermischungs- oder Manipulationsgefahr besteht	Für Handel von losen VLOG-zertifizierten Lebensmitteln/ Zutaten tierischen Ursprungs, solange diese tierischen Lebensmittel eindeutig gekennzeichnet sind und keine Vermischungs- oder Manipulationsgefahr besteht	B 1-B 3, B 5

	Zertifizierung gemäß VLOG-Standard erforderlich	Keine Zertifizierung gemäß VLOG-Standard erforderlich	Standard-anforderungen
	Für den verplombten Handel von VLOG-zertifizierten Lebensmitteln zwischen zwei VLOG-zertifizierten Unternehmen, unter der Voraussetzung, dass: • Der Händler eigene Lieferscheine für zertifizierte Ware mit der Kennzeichnung „VLOG“ ausstellt und/oder • Der Händler nicht VLOG-zertifizierte Transporteure beauftragt bzw. der Transport nicht in das Risikomanagement eines der VLOG-zertifizierten Unternehmen eingebunden ist	Für den Handel von verplombten VLOG-zertifizierten Lebensmitteln zwischen zwei VLOG-zertifizierten Unternehmen, unter der Voraussetzung, dass alle der folgenden Bedingungen erfüllt sind: • Die Ware ist nach VLOG-Standard zertifiziert • Auf den Lieferscheinen ist der abgebende verarbeitende Betrieb aufgeführt • Die zertifizierte Ware ist auf den Lieferschein mit „VLOG“ gekennzeichnet • Der Transport ist VLOG-zertifiziert oder gemäß B1 in das Risikomanagement eines VLOG-zertifizierten Unternehmens eingebunden. Hierfür liegt ein entsprechender Nachweis zur Einbindung vor. • Nach Verladung wird der Fahrzeugtank, Container etc. von Mitarbeitern des abgebenden verarbeitenden Betriebs verplombt	B 1-B 3, B 5
		Für Handel von VLOG-zertifizierten Lebensmitteln/Zutaten tierischen Ursprungs, sobald diese in Endverbraucherverpackung verpackt wurden.	
		Für den Handel von gesackten/manipulationssicher verpackten Lebensmitteln.	

	Zertifizierung gemäß VLOG-Standard erforderlich	Keine Zertifizierung gemäß VLOG-Standard erforderlich	Standard-anforderungen
Unterstufe Streckenhandel: Streckenhandel beschreibt die Handelsform, bei der die Waren vom Lieferanten direkt zum Kunden des Streckenhändlers transportiert werden. Der Streckenhändler nimmt die Ware nicht in physischen Besitz, ist aber Vertragspartner des Kunden und erstellt die Rechnung über die Waren.			
Futtermittel	Für Streckenhändler von losen „VLOG geprüft- Futtermitteln	Für den Streckenhandel von gesackten/manipulationssicher verpackten Futtermitteln (ausgenommen Private Labelling)	B 1-B 3, B 6
	Für Streckenhändler, die nicht VLOG-zertifiziertes Einzelfuttermittel in „VLOG geprüft“-Qualität überführen und als solches* kennzeichnen wollen		B 1- B 3, B 6, B 7
Lebensmittel	Für Streckenhandel von losen, VLOG-zertifizierten Lebensmitteln/ Zutaten.	Für Streckenhandel von losen VLOG-zertifizierten Lebensmitteln/ Zutaten tierischen Ursprungs, solange diese tierischen Lebensmittel eindeutig gekennzeichnet sind und keine Vermischungs- oder Manipulationsgefahr besteht	B 1- B 3, B 6
	Für den verplombten Streckenhandel von VLOG-zertifizierten Lebensmitteln zwischen zwei VLOG-zertifizierten Unternehmen, unter der Voraussetzung, dass: • Der Streckenhändler eigene Lieferscheine für zertifizierte Ware mit der Kennzeichnung „VLOG“ ausstellt und/oder • Der Streckenhändler nicht VLOG-zertifizierte Transporteure beauftragt bzw. der Transport nicht in das Risikomanagement des VLOG-zertifizierten Unternehmen eingebunden ist, das den Transport beauftragt	Für den verplombten Streckenhandel von VLOG-zertifizierten Lebensmitteln zwischen zwei VLOG-zertifizierten Lebensmittelunternehmen, unter der Voraussetzung, dass alle der folgenden Bedingungen erfüllt sind: • Die Ware ist nach VLOG-Standard zertifiziert • Auf den Lieferscheinen ist der abgebende verarbeitende Betrieb aufgeführt • Die zertifizierte Ware ist auf den Lieferschein mit „VLOG“ gekennzeichnet • Der Transport ist VLOG-zertifiziert oder gemäß B1 in das Risikomanagement eines VLOG-zertifizierten	B 1- B 3, B 6

	Zertifizierung gemäß VLOG-Standard erforderlich	Keine Zertifizierung gemäß VLOG-Standard erforderlich	Standard-anforderungen
		Unternehmens eingebunden. Hierfür liegt ein entsprechender Nachweis zur Einbindung vor. • Nach Verladung wird der Fahrzeugtank, Container etc. von Mitarbeitern des abgebenden verarbeitenden Betriebs verplombt	
	Für den Streckenhandel von losen VLOG-zertifizierten Lebensmitteln mit direktem Transport vom VLOG-zertifizierten landwirtschaftlichen Betrieb zum VLOG-zertifizierten Abnehmer (z.B. durch Milchsammelwagen), unter der Voraussetzung, dass mindestens eine der folgenden Bedingungen erfüllt ist: • Die Ware ist nicht nach VLOG-Standard zertifiziert • Der abnehmende verarbeitende Betrieb kann nicht nachvollziehen, dass die Ware ausschließlich von VLOG-zertifizierten Betrieben stammt • Die aktuell gültigen VLOG-Zertifikate (bzw. Bescheinigungen nach F 2.2.6) liegen dem verarbeitenden Betrieb nicht vor • Der Transport ist nicht VLOG-zertifiziert oder gemäß B1 in das Risikomanagement eines VLOG-zertifizierten Unternehmens eingebunden.	Für den Streckenhandel von losen VLOG-zertifizierten Lebensmitteln mit direktem Transport vom VLOG-zertifizierten landwirtschaftlichen Betrieb zum VLOG-zertifizierten Abnehmer (z.B. durch Milchsammelwagen), unter der Voraussetzung, dass alle der folgenden Bedingungen erfüllt sind: • Die Ware ist nach VLOG-Standard zertifiziert • Der abnehmende verarbeitende Betrieb kann anhand ihm vorliegender Informationen/Dokumentationen nachvollziehen, dass die Ware ausschließlich von VLOG-zertifizierten Betrieben stammt (z.B. nachprüfbare Tour) • Die aktuell gültigen VLOG-Zertifikate (bzw. Bescheinigungen nach F 2.2.6) liegen dem verarbeitenden Betrieb vor • Der Transport ist VLOG-zertifiziert oder gemäß B1 in das Risikomanagement eines VLOG-zertifizierten Unternehmens eingebunden. Hierfür liegt ein entsprechender Nachweis zur Einbindung vor.	B 1- B 3, B 6
		Für den Streckenhandel von VLOG-zertifizierten gesackten/manipulationssicher verpackten	

	Zertifizierung gemäß VLOG-Standard erforderlich	Keine Zertifizierung gemäß VLOG-Standard erforderlich	Standard-anforderungen
		Lebensmitteln/Zutaten (z.B. sobald diese in Endverbraucherverpackung verpackt wurden.)	
Unterstufe Private Labelling von Futtermitteln: Private Labelling beschreibt die Tätigkeit eines Unternehmens (z.B. Händler, Streckenhändler), Futtermittel die von einem anderen Unternehmen hergestellt wurden, unter seinem eigenen Marken- oder Firmennamen zu vertreiben. Das Futtermittel wird dabei entweder nach den Anforderungen des Private Labellers von einem anderen Unternehmen im Lohn hergestellt oder die Ware wird vom Hersteller übernommen und unter eigenem Namen vertrieben.			
Futtermittel	Für Unternehmen, die Private Labelling bei gesackten und/oder losen Futtermitteln betreiben und diese als „VLOG geprüft“* vermarkten/kennzeichnen.	Für Unternehmen, die Private Labelling bei Futtermitteln betreiben und diese nicht als „VLOG geprüft“* vermarkten/kennzeichnen.	B 1-B 3, B 8, J 1

* (Wortmarke oder Siegel gemäß Kapitel A 1.2.2)

B 2 Spezifische Angaben zum Zertifizierungsprozess

B 2.1 Auditintervalle

Bei der Einzelzertifizierung im Bereich Logistik wird pro Kalenderjahr ein Regelaudit durchgeführt.

Erläuterung: Bei einer Matrixorganisation Logistik und Futtermittelherstellung erfolgt ein Audit gemäß Kapitel D 2.3.

B 2.2 K.O.-Kriterien

Folgende Kriterien sind als K.O.-Kriterien (KO) festgelegt:

- Risikomanagement (B 3.3)
- Trennung der Warenströme / Ausschluss von Vermischungen (B 3.5)
- Umgang mit nicht-konformen Futtermitteln, Rohstoffen und Produkten (B 3.6)
- Rückverfolgbarkeit (B 3.8)
- Krisenmanagement (B 3.11)
- Wareneingangskontrolle (B 4.1, B 5.1, B 6.1)

B 3 Allgemeine Anforderungen an das Unternehmen

B 3.1 Betriebsbeschreibung

Die Betriebsbeschreibung (Anhang (13)) liegt vor und ist aktuell.

Die Zertifizierungsstelle bzw. bei Matrixorganisationen der Matrixorganisator werden zeitnah über wesentliche Änderungen, welche die VLOG-Zertifizierung betreffen, informiert.

Erläuterung: Dokumente in digitaler Form und elektronische Daten werden akzeptiert. Zum Audit sind die aktuelle Betriebsbeschreibung, Anlagen (VLOG-Vorlagen oder eigene inhaltlich gleichwertige Dokumente) sowie die darin aufgeführten Dokumente und Analyseergebnisse dem Auditor zur Einsicht vorzulegen. Auf Wunsch des Unternehmens können – mit Ausnahme der Betriebsbeschreibung und der darin genannten Unterlagen – Informationen zur Wahrung der Vertraulichkeit im Unternehmen verbleiben. Der Auditor muss diese jedoch eingesehen haben. Die aktuelle Betriebsbeschreibung und die darin genannten Unterlagen sind dem Auditor zur Weiterbearbeitung in der Zertifizierungsstelle und Weitergabe an den VLOG zu übermitteln.
Als wesentliche Änderungen, welche die VLOG-Zertifizierung betreffen, gelten z.B. Änderungen an der Risikoklasse, dem Sortiment und/oder Prozessen.

Erläuterung: Wird eine neue Version der Betriebsbeschreibung veröffentlicht, so kann eine vom Unternehmen bereits ausgefüllte Betriebsbeschreibung der vorherigen Version weiterhin genutzt werden, wenn es keine inhaltlichen Unterschiede oder Ergänzungen zur Nachfolgeversion gibt. Liegen in der neuen Version der Betriebsbeschreibung inhaltliche Unterschiede/Ergänzungen vor, so muss entweder eine neue Betriebsbeschreibung ausgefüllt werden oder die entsprechenden Punkte müssen in

der alten Beschreibung ergänzt werden. Die Übersichtlichkeit und Nachvollziehbarkeit muss hierbei gewahrt werden.

B 3.2 Regelung von Verantwortlichkeiten / Organigramm

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

Erläuterung: Auch Aushilfskräfte, Auszubildende, Praktikanten etc. sind aufzunehmen, sofern deren Tätigkeit relevant ist. Diese Übersicht ist beim Hinzukommen oder Ausscheiden von Personen sowie der Änderung von Verantwortlichkeiten zu aktualisieren.

B 3.3 Risikomanagement (KO)

Gefahrenanalyse

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

Die Gefahrenanalyse beinhaltet mindestens die folgenden Punkte:

- Rohstoffe und Futtermittel für den Bereich „VLOG geprüft“ bzw. „Ohne Gentechnik“/“VLOG“ (inkl. Herkunftsländer)
- Handhabung von Futtermitteln, Rohstoffen und Produkten, welche die Anforderungen für eine „Ohne Gentechnik“- oder „VLOG geprüft“-Kennzeichnung erfüllen und Futtermitteln, Rohstoffen und Produkten, welche die Anforderungen der „Ohne Gentechnik“- bzw. „VLOG-geprüft“-Kennzeichnung nicht erfüllen
- Produktionsabläufe und Anlagenparameter
- Verfahren zur Reinigung, Prüfung von Beladung, Informationen zu Vorfrachten bei Fahrzeugen
- Lieferanten (Zertifizierungen, Verträge, Zuverlässigkeit etc.)
- Ggf. weitere unternehmensspezifische Punkte

Risikomanagement

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

B 3.4 Beauftragung externer Dienstleister

Werden Tätigkeiten an externe Dienstleister vergeben, werden diese in das Risikomanagement (vgl. Kapitel B 3.3) des Unternehmens einbezogen.

Für zertifizierungspflichtige Tätigkeiten (vgl. Kapitel B 1 Logistik, C 1 Futtermittelherstellung, G 1 Lebensmittelverarbeitung/-aufbereitung) im Bereich Herstellung, Transport, Lagerung, Umschlag und/oder (Strecken-)Handel, die vom VLOG-zertifizierten Unternehmen an externe Dienstleister vergeben werden, erfolgt eine Auditierung bzw. Zertifizierung des Dienstleisters nach Kapitel A 3.2.1.

B 3.5 Trennung der Warenströme / Ausschluss von Vermischungen (KO)

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

Transportfahrzeuge werden nachweislich mindestens trocken gereinigt.

B 3.6 Umgang mit nicht-konformen Futtermitteln, Rohstoffen und Produkten (KO)

Es liegt ein wirksames und dokumentiertes Verfahren zum Umgang mit nicht-konformen Futtermitteln, Rohstoffen und Produkten vor. Dieses beinhalten mindestens:

- die Kennzeichnung betroffener Futtermittel, Rohstoffe und Produkte
- die Informierung von Kunden/Abnehmern und Lieferanten
- die Fehlerbehandlung
- die Einleitung, Überwachung, Auswertung und Dokumentation von Korrekturmaßnahmen
- die Sperrung und Freigabe von Futtermitteln, Rohstoffen und Produkten
- die Dokumentation und Auswertung von Vorfällen

Die Verantwortlichkeiten im Verfahren sind festgelegt.

Erläuterung: Nicht-konforme Futtermittel, Rohstoffe und Produkte können z.B. mittels positiver Analyseergebnisse identifiziert werden.

B 3.7 Warenausgangskontrolle / Kennzeichnung auf Warenbegleitpapieren

Futtermittel

VLOG-zertifizierte Futtermittel sind auf allen Warenbegleitpapieren bzw. bei gesackter Ware auf der Verpackung eindeutig mit der Wortmarke „VLOG geprüft“ und/oder dem „VLOG geprüft“-Siegel (vgl. Kapitel A 1.2.2) gekennzeichnet. Es ist klar ersichtlich, auf welches Futtermittel sich die Kennzeichnung bezieht**.**

Bei der Verwendung der Wortmarke ist darauf zu achten, dass in der visuellen Darstellung jegliche Ähnlichkeit mit dem „VLOG geprüft“-Siegel vermieden wird.

Erläuterung: Für die Kennzeichnung von kennzeichnungsfreien aber nicht VLOG-zertifizierten Futtermitteln empfiehlt VLOG die folgende Formulierung:

„Die folgenden Futtermittel sind im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel und Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 nicht kennzeichnungspflichtig: …“

Lebensmittel

VLOG-zertifizierte Rohstoffe und Produkte sind auf allen Warenbegleitpapieren eindeutig mit der Formulierung „VLOG“ und/oder dem „Ohne GenTechnik“-Siegel gekennzeichnet.

Es ist klar ersichtlich, auf welchen Rohstoff bzw. welches Produkt sich die Kennzeichnung bezieht.

Werden systembedingt keine Warenbegleitpapiere erstellt (z.B. Milchabholung), liegt eine eindeutige vertragliche Regelung über die Lieferung vor, welche die oben genannte Kennzeichnung sicherstellt.

Ausschließlich Futtermittel, Rohstoffe und Produkte, welche die Anforderungen an die „VLOG geprüft“- bzw. „VLOG“-Kennzeichnung erfüllen, werden als solche gekennzeichnet.

Erläuterung: Für die Kennzeichnung von Lebensmitteln, welche die Anforderungen des EGGenTDurchfG erfüllen, aber nicht in die VLOG-Zertifizierung des Unternehmens eingebunden sind, empfiehlt der VLOG folgende Formulierung: „Zutat geeignet für die Herstellung von „ohne Gentechnik“- gekennzeichneten Lebensmitteln“.

B 3.8 Rückverfolgbarkeit (KO)

Das eingeführte/installierte Rückverfolgbarkeitssystem stellt sicher, dass:

- alle im Unternehmen vorhandenen „VLOG geprüft“-Futtermittel bzw. “VLOG“-Rohstoffe und Produkte jederzeit eindeutig identifiziert werden können.
- innerhalb von einem Arbeitstag der Warenfluss von „VLOG geprüft“-Futtermittel bzw. „VLOG“-Rohstoffen und Produkten sowie Mengenaufstellungen und Auswertungen erstellt werden können, die Rückschlüsse über Warenflüsse und deren Plausibilität zulassen.

Erläuterung: Hierzu werden u.a. folgende Daten ermittelt:

- *Informationen zum Lieferanten und Lieferdatum*
- *Menge*
- *Chargenbildungen, falls erfolgt*
- *Informationen zum Auslieferungsdatum und den belieferten Kunden*

B 3.9 Reklamationsmanagement

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

B 3.10 Warenrücknahme

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

B 3.11 Krisenmanagement (KO)

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

- den Ablauf im Ereignisfall
- die Benennung von Verantwortlichen inkl. Stellvertreterregelungen
- Erreichbarkeiten (innerhalb und außerhalb der Geschäftszeiten)
- eine Notrufnummernliste
- eine Regelung zur umgehenden Informierung der VLOG-Geschäftsstelle mit dem VLOG-Ereignisfallblatt (vgl. Anhang (31) oder (35)) sowie der Zertifizierungsstelle und betroffener Geschäftspartner und Kunden
- juristische Beratung (falls erforderlich)

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

B 3.12 Korrekturmaßnahmen / kontinuierlicher Verbesserungsprozess

Werden im Rahmen interner Audits, externer Audits oder des Reklamationsmanagements nicht-konforme Futtermittel, Rohstoffe und Produkte identifiziert und/oder Abweichungen von den Standard-Anforderungen festgestellt, ergreift 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.

B 3.13 Dokumentation und Aufbewahrungsfrist

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

Alle Dokumente im Zusammenhang mit dem „VLOG geprüft“-/„VLOG“-Transport, -Umschlag, -(Strecken-)Handel bzw. der „VLOG geprüft“-/„VLOG“-Lagerung werden mindestens für den folgenden Zeitraum aufbewahrt, sofern nicht gesetzliche Vorgaben eine längere Aufbewahrungsfrist vorsehen:

- Mindesthaltbarkeitsdatum der Charge/Partie + ein Jahr und mindestens zwei Jahre.

Erläuterung: Als Dokumente, die aufbewahrt werden müssen, gelten z.B. Lieferscheine/-protokolle, Unbedenklichkeitsbescheinigungen, Schulungsunterlagen, etc.

B 3.14 Schulung der Mitarbeiter

Alle Mitarbeiter, die in Bereiche eingebunden sind, welche für die Sicherung des „VLOG geprüft"- bzw. „VLOG"-Betriebsablaufs relevant sind, einschließlich der Fahrer von Transportfahrzeugen, werden vor Aufnahme der Tätigkeit, sowie laufend mindestens einmal pro Kalenderjahr bzgl. der Anforderungen des VLOG-Standards und der dazu festgelegten Betriebsabläufen geschult.

Diese Schulungen sind hinsichtlich deren Inhalte und Teilnehmer sowie des Schulungsdatums, Schulungsortes und der Referenten dokumentiert.

Erläuterung: Die Intensität der Schulung orientiert sich an der Verantwortung des Mitarbeiters für den ordnungsgemäßen „VLOG geprüft"- bzw. „VLOG"- Betriebsablauf und kann dementsprechend je nach Mitarbeiter variieren.

Erläuterung: Ein Formular für die Bestätigung der VLOG-Mitarbeiterschulung steht Ihnen auf der VLOG-Website zur Verfügung: https://www.ohnegentechnik.org/mitarbeiterschulung. Die Nutzung der Vorlage ist freiwillig.

B 3.15 Interne Audits

Es werden je Kalenderjahr interne Audits im Unternehmen durchgeführt, die mindestens die allgemeinen und unternehmensspezifischen Standard-Anforderungen der Stufe Logistik abdecken. Die internen Auditoren sind sachkundig und auditieren nicht ihre eigenen Tätigkeiten. Die Ergebnisse sind schriftlich dokumentiert und werden an die betroffenen Bereiche kommuniziert.

B 4 Spezifische Anforderungen für Lagerung und Umschlag

B 4.1 Wareneingangskontrolle (KO)

Futtermittel

Im Wareneingang werden die Warenbegleitpapiere bzw. bei gesackter Ware die Verpackung auf die Kennzeichnung „VLOG geprüft" bzw. das „VLOG geprüft"-Siegel kontrolliert.

Rohstoffe

Im Wareneingang werden die Warenbegleitpapiere auf die Kennzeichnung „VLOG" bzw. das „Ohne GenTechnik"-Siegel kontrolliert.

B 5 Spezifische Anforderungen für Handel

B 5.1 Wareneingangskontrolle (KO)

Im Wareneingang ist sichergestellt, dass sämtliche „VLOG"-Rohstoffe/-Produkte bzw. „VLOG geprüft"-Futtermittel den Vorgaben entsprechen.

Im Rahmen der Wareneingangskontrolle von VLOG-zertifizierten Rohstoffen, Produkten und Futtermitteln wird

- die Kennzeichnung „VLOG geprüft“ und/oder das „VLOG geprüft“-Siegel bzw. die Kennzeichnung „VLOG“ und/oder das „Ohne GenTechnik“-Siegel auf den Warenbegleitpapieren bzw. bei gesackter Ware auf der Verpackung geprüft.
- die VLOG-Zertifizierung des Lieferanten regelmäßig, jedoch mindestens einmal im Kalenderjahr geprüft.

Unvollständige Warenbegleitpapiere werden beim Lieferanten reklamiert. Die Futtermittel bzw. Rohstoffe werden erst dann als „VLOG geprüft“ bzw. „VLOG“ vermarktet, wenn diese Qualität nachweislich vom VLOG-zertifizierten Lieferanten bestätigt wurde.

B 5.2 Probenahme und Analyse

Es erfolgt eine risikoorientierte Beprobung und GVO-Analyse von für den „VLOG geprüft“-/„VLOG“-Handel relevanten Futtermitteln und/oder Rohstoffen und Produkten nach den folgenden Ausführungen.

B 5.2.1 Probenahme- und Analysenplan

Es liegt ein schriftlicher Probenahme- und Analysenplan vor, der das Probenahme- und Analyseverfahren beschreibt.

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

- die Beschreibung des Probenahmeverfahrens (Art der Proben, Ort der Probenahmen, Benennung des Probenehmers, Bildung von Sammelproben, Bildung von Rückstellmustern, Größe der Proben, Beprobung der Endprodukte, Dokumentation der Probenahmen, eindeutige Kennzeichnung der Proben).
- die Häufigkeit und zeitliche Verteilung der Probenahmen und GVO-Analysen
- die Festlegung der zu untersuchenden Parameter (vgl. Leitfaden Labore)
- die Beschreibung des Analyseverfahrens (beauftragtes Labor, Analyseumfang)

Der Probenahme- und Analysenplan ist planmäßig umgesetzt.

Probenahmen und GVO-Analysen sind nicht notwendig, wenn die gentechnischen Veränderungen für die gehandelten Futtermittel und/oder Rohstoffe/Produkte 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 Futtermittel/Rohstoffe/Produkte beprobt bzw. analysiert werden müssen.

Erläuterung: Eine Bewertungshilfe zur Analysierbarkeit von Futtermitteln, Rohstoffen und Produkten steht auf der VLOG-Website zur Verfügung: https://www.ohnegentechnik.org/analysierbarkeit_gv-bestandteile.

B 5.2.2 Probenahme- und Analysehäufigkeit

Pro Kalenderjahr wird im Unternehmen mindestens die in Tabelle 3 und Tabelle 4 aufgeführte Probenahme- und Analysehäufigkeit umgesetzt.

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

Handel von VLOG-Futtermitteln

VLOG-Sortiment am Standort / Gesamt-Sortiment Standort	Mindestanzahl der Probenahmen und /Analysen im „VLOG geprüft“-Warenausgang[5,6] pro Kalenderjahr	
	Lose „VLOG geprüft“-Futtermittel	VLOG-Sackware
Keine losen kennzeichnungspflichtigen Futtermittel am Standort	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	keine (zusätzliche) Probe + Analyse
Lose kennzeichnungspflichtige Futtermittel am Standort	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	keine (zusätzliche) Probe + Analyse

Tabelle 3: Mindestanzahl von Probenahmen und Analysen in der Unterstufe Handel von Futtermitteln pro Kalenderjahr

Handel von VLOG-Lebensmitteln (Rohstoffe/Produkte):

Gesamtsortiment der am Standort gehandhabten losen Rohstoffe/Produkte[7]	Jährliche Mindestanzahl der Probenahmen und Analysen im VLOG-Warenausgang pro Kalenderjahr
lose „Ohne Gentechnik“-Rohstoffe/Produkte	2 x p.a.
lose „Ohne Gentechnik“-Rohstoffe/-Produkte + lose kennzeichnungsfreie aber nicht „ohne Gentechnik“-konforme Rohstoffe/Produkte	6 x p.a.
lose „Ohne Gentechnik“-Rohstoffe/-Produkte + kennzeichnungspflichtige Rohstoffe/Produkte	12 x p.a.

Tabelle 4: Mindestanzahl von Probenahmen und Analysen in der Unterstufe Handel von Lebensmitteln pro Kalenderjahr

Erläuterung: Die Probenanzahl kann entsprechend reduziert werden, wenn im Auditzeitraum die Anzahl der bezogenen Chargen kleiner ist als die in Tabelle 4 aufgeführte Mindestprobenanzahl.

[5] Alle Mengenangaben für Futtermittel beziehen sich ausschließlich auf „VLOG geprüft“-Futtermittel bzw. Futtermittel, die als „VLOG geprüft“ gekennzeichnet werden sollen.

[6] Die Probenahme- und Analysepflicht gilt nur für Händler, die Futtermittel am Standort lagern (oder durch externen Dienstleister lagern lassen). Führt der Händler lediglich Handel und Transport ohne (Zwischen-) Lagerung durch, so sind keine Warenausgangsanalysen erforderlich.

[7] Manipulationssicher verpackte Rohstoffe/Produkte haben keinen Einfluss auf die Analysenanzahl

B 5.2.3 Umgang mit positiven Analysenergebnissen

Der Umgang mit positiven Analysenergebnissen erfolgt gemäß Anhang (6) (für Lebensmittel) und Anhang (5) (für Futtermittel).

Die Handhabung der im Unternehmen vorhandenen betroffenen Futtermittel, Rohstoffe und Produkte erfolgt gemäß Kapitel B 3.6.

B 6 Spezifische Anforderungen für Streckenhandel

B 6.1 Wareneingangskontrolle (KO)

Beim Streckenhandel von „VLOG“-Rohstoffen/-Produkten bzw. „VLOG geprüft“-Futtermitteln, wird die VLOG-Zertifizierung des Lieferanten regelmäßig, jedoch mindestens einmal jährlich im Kalenderjahr geprüft.

B 7 Spezifische Anforderungen für die Überführung von Futtermitteln in „VLOG geprüft“

Dieses Kapitel regelt die Überführung von nicht kennzeichnungspflichtigen Einzelfuttermitteln in „VLOG geprüft“-Qualität. Es wird ausschließlich in Kombination mit den Anforderungen für Händler (vgl. Kapitel B 5) oder Streckenhändler (vgl. Kapitel B 6) angewendet. Die Überführung ist nur für Einzelfuttermittel möglich, welche auf GVO analysiert werden können.

Erläuterung: Eine Überführung von Futtermittel mit Analysepflicht durch den Streckenhändler ist nur möglich, wenn die Probenahme und Analyse des Futtermittels gemäß Kapitel B 7.2 erfolgte.

B 7.1 Spezifische Anforderungen an das Risikomanagement

Zusätzlich zu den Anforderungen in Kapitel B 3.3 beinhaltet die Gefahrenanalyse Folgendes:

- eine Risikoeinstufung der Futtermittel (risikobehaftet/nicht risikobehaftet) für den „VLOG-geprüft“-Bereich
- Zusätzlich bei Streckenhandel: Spätestens bei Abschluss des Kaufvertrags, der zwischen dem Streckenhändler und Lieferanten abgeschlossen wird, liegt dem Streckenhändler eine schriftliche Bestätigung des Lieferanten über die GVO-Kennzeichnungsfreiheit der Ware vor (chargenspezifisch oder für einen bestimmten Zeitraum).

Erläuterung: Zur Unterstützung des Futtermittelunternehmens steht das Dokument „Bewertungshilfe – Risikobehaftete Futtermittel“ auf der VLOG-Website zur Verfügung: https://www.ohnegentechnik.org/risikobehaftete_futtermittel.

B 7.2 Probenahme und Analyse zur Überführung

Aufbauend auf Kapitel B 5.2 wird im Unternehmen pro Kalenderjahr mindestens die in Tabelle 5 aufgeführte Probenahme- und Analysehäufigkeit umgesetzt.

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

Bereich / Gesamt-Sortiment am Standort	Probenahme und Analyse im „VLOG geprüft“-Wareneingang	Mindestanzahl der Probenahmen und Analysen im „VLOG geprüft“-Warenausgang (Handel inkl. Überführung) pro Kalenderjahr
Keine losen kennzeichnungspflichtigen Futtermittel am Standort	Bei jeder Partie Einzelfuttermittel, die als risikobehaftet eingestuft wurde und die überführt werden soll: 1 Probe + Analyse	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
Lose kennzeichnungspflichtige Futtermittel am Standort	Bei jeder Partie Einzelfuttermittel, die als risikobehaftet eingestuft wurde und die überführt werden soll**:** 1 Probe + Analyse	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 Probe + Analysen ≥50.000 bis 100.000 t/Jahr: 15 Probe + 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 ~~mehr~~, kommen 5 weitere Proben + Analysen hinzu
Reiner Überführer auf Strecke bzw. Überführer der nur Transport aber keine Lagerung/Umschlag der Ware vornimmt	Bei jeder Partie Einzelfuttermittel, die als risikobehaftet eingestuft wurde und überführt werden soll: 1 Probenahme + Analyse Wenn Soja, Raps, Mais, Zuckerrübe oder Baumwolle überführt werden und alle Partie als nicht risikobehaftet eingestuft wurden, gilt: Monitoring mit mindestens 1 Probenahme und Analyse pro Jahr. Die genaue Anzahl ist durch das Unternehmen risikoorientiert (z.B. abhängig von der Anzahl der Lieferanten und Herkunftsländer) festzulegen.	

Tabelle 5: Mindestanzahl von Probenahmen und Analysen für die Überführung von kennzeichnungsfreien Einzelfuttermitteln in "VLOG geprüft"-Qualität pro Kalenderjahr

B 8 Spezifische Anforderungen für Private Labelling von Futtermitteln

B 8.1 Zertifizierungsstatus des Lohnherstellers (KO)

Die Absicherung des Lohnherstellers erfolgt über:

- die Zertifizierung des Lohnherstellers für alle zertifizierungspflichtigen Tätigkeiten nach VLOG oder einem als gleichwertig anerkannten Standard (min. einmal im Kalenderjahr zu prüfen) oder
- die Auditierung des Lohnherstellers im Rahmen des VLOG-Audits des Private Labellers durch dessen Zertifizierungsstelle für alle relevanten Tätigkeiten vor Ort (vgl. Kapitel A 3.2.1).

B 8.2 Vertragliche Vereinbarung zwischen Private Labeller und Lohnhersteller (KO)

Es liegt eine schriftliche Vereinbarung zwischen Private Labeller und Lohnhersteller vor. Darin ist geregelt, für welche Prozesse und Aufgaben der “Ohne Gentechnik“-Produktion der Private Labeller und für welche der Lohnhersteller zuständig ist. In der Vereinbarung werden alle Prozessschritte von der Beschaffung der Rohware bis zum Warenausgang aufgeführt.

Verfügt der Lohnhersteller über keine eigene VLOG-Zertifizierung, ist in der Vereinbarung die Verpflichtung des Lohnherstellers zur Einhaltung des aktuellen VLOG-Standards sowie die Auditierung nach Kapitel A 3.2.1 enthalten.

Verfügt der Lohnhersteller über eine eigene VLOG-Zertifizierung, ist in der Vereinbarung festgelegt, dass der Lohnhersteller bei Verlust seiner Zertifizierung den Private Labeller unverzüglich benachrichtigt.

B 8.3 Wareneingangskontrolle

Nimmt der Private Labeller die hergestellten Futtermittel (zeitweise) selbst physisch in Besitz, ist im Wareneingang sichergestellt, dass sämtliche „VLOG geprüft“-Futtermittel den Vorgaben entsprechen.

Im Rahmen der Wareneingangskontrollen von VLOG-zertifizierten Futtermitteln wird:

- die Kennzeichnung „VLOG geprüft“ auf den Warenbegleitpapieren bzw. bei gesackter Ware auf der Verpackung geprüft.

B 8.4 Probenahme und Analyse

Im Fall von loser Ware, die der Private Labeller selbst (zeitweise) physisch in Besitz nimmt, erfolgt eine risikoorientierte Beprobung und GVO-Analyse für die „VLOG geprüft“-Futtermittel nach Kapitel B 5.2.

Teil C: Futtermittelherstellung

C 1 Stufendefinition und Zertifizierungspflicht 46
C 2 Spezifische Angaben zum Zertifizierungsprozess 47
C 2.1 Auditintervalle 47
C 2.2 K.O.-Kriterien 47
C 3 Allgemeine Anforderungen 47
C 3.1 Betriebsbeschreibung 47
C 3.2 Regelung von Verantwortlichkeiten/Organigramm 48
C 3.3 Risikomanagement (KO) 48
C 3.4 Beauftragung externer Dienstleister 48
C 3.5 Wareneingangskontrolle 49
C 3.6 Trennung der Warenströme / Ausschluss von Vermischungen (KO) 49
C 3.7 Umgang mit nicht-konformen Futtermitteln (KO) 49
C 3.8 Rückverfolgbarkeit (KO) 50
C 3.9 Reklamationsmanagement 50
C 3.10 Warenrücknahme 50
C 3.11 Krisenmanagement (KO) 51
C 3.12 Korrekturmaßnahmen/kontinuierlicher Verbesserungsprozess 51
C 3.13 Dokumentation und Aufbewahrungsfrist 51
C 3.14 Schulung der Mitarbeiter 51
C 3.15 Interne Audits 52
C 4 Spezifische Anforderungen für Futtermittelherstellung/-verarbeitung 52
C 4.1 Rückstellproben 52
C 4.2 Probenahme und Analyse 52
C 4.2.1 Probenahme- und Analysenplan 52
C 4.2.2 Probenahme- und Analysehäufigkeit: 53
C 4.2.3 Umgang mit positiven Analysenergebnissen 54
C 4.3 Warenausgangskontrolle/Kennzeichnung auf Warenbegleitpapieren 54
C 5 Spezifische Anforderungen für Transport, Umschlag, Lagerung, (Strecken-)Handel, Überführung von Futtermitteln und Private Labelling 54
C 6 Spezifische Anforderungen für mobile Mahl- und/oder Mischanlagen 54

C 6.1 Spezifische Maßnahmen für das Ausschließen von technisch vermeidbaren Vermischungen 54
C 6.2 Absicherung durch Verschleppungstests 55
C 6.3 Mischdokumentation und Mischprotokolle 55
C 6.4 Probenahme 56
C 6.4.1 Einverständnis zur Probenahme 56
C 6.5 Futtermitteltransport bzw. Futtermittelhandel 56
C 6.6 Kennzeichnung auf Warenbegleitpapieren 56

Im folgenden Teil sind die spezifischen Regelungen und Anforderungen für die Stufe Futtermittel und deren Unterstufen beschrieben.

C 1 Stufendefinition und Zertifizierungspflicht

Erläuterung: Verschiedene Zertifizierungen werden vom VLOG als gleichwertig zur Zertifizierung nach VLOG-„Ohne Gentechnik“-Produktions- und Prüfstandard anerkannt. Eine zusätzliche VLOG-Zertifizierung des betroffenen Produktes/Futtermittels bzw. der Dienstleistung ist nicht erforderlich, wenn diese/s nach einem dieser Standards zertifiziert ist. Eine Liste der anerkannten Standards finden Sie unter https://www.ohnegentechnik.org/GLAS.

	Zertifizierung erforderlich gemäß VLOG-Standard	Keine Zertifizierung erforderlich gemäß VLOG-Standard	Standard-anforderungen
Unterstufe Futtermittelherstellung/-verarbeitung: Alle Prozessschritte, welche die Futtermittelaufbereitung umfassen. Z. B. die Herstellung von Rapsextraktionsschrot (das bei der Extraktion von Öl aus Rapssaat als Nebenprodukt anfällt), Mahlen, Trocknen etc. Führt ein Futtermittelhersteller zusätzlich Private Labelling durch, sind über die Anforderungen des Kapitel C hinaus auch die entsprechenden Anforderungen aus Teil B einzuhalten.			
Alle Futtermittel-arten	Für im Unternehmen hergestellte lose und/oder gesackte/verpackte **F**uttermittel, die in der „Ohne Gentechnik“-Produktion von Lebensmitteln eingesetzt und als „VLOG geprüft“* ausgelobt werden sollen.	Für lose und/oder gesackte/verpackte Futtermittel, die in der „Ohne Gentechnik“-Produktion von Lebensmitteln eingesetzt und nicht als „VLOG geprüft“ ausgelobt werden sollen.	C 1-C 4, J 1
Unterstufe Mobile Mahl- und/oder Mischanlage: Gewerbliches, überbetriebliches Herstellen von Futtermitteln mit mobilen Anlagen auf landwirtschaftlichen Betrieben.			
Mischen/ Mahlen von Futtermitteln	Für Dienstleistung in „Ohne Gentechnik“-Produktion, die als „VLOG-Mischung“ ausgelobt werden soll. Durch eine Zertifizierung in diesem Bereich ist auch der Handel/Verkauf von Öl, welches zur Staubbindung in der Mahl- und/oder Mischanlage eingesetzt wird, abgedeckt.	Für Dienstleistung in „Ohne Gentechnik“-Produktion, die nicht als „VLOG-Mischung“ ausgelobt werden soll.	C 1-C 3, C 6, J 1
Futtermitteltransport, Futtermittellagerung/-umschlag und Futtermittelhandel fallen unter die Stufe Logistik. Es ist die Checkliste für die Stufe Logistik (vgl. Anhang (14)) anzuwenden.			

C 2 Spezifische Angaben zum Zertifizierungsprozess

C 2.1 Auditintervalle

Pro Kalenderjahr wird ein Regelaudit durchgeführt.

Erläuterung: Liegt bei einer mobilen Mahl- und/oder Mischanlage eine Zertifizierung nach QS vor, so kann das VLOG-Auditintervall der Mahl- und/oder Mischanlage auf Wunsch des Unternehmens an das Auditintervall der QS-Kontrollen (max. 2 Jahre) angepasst werden. Die Zertifikatslaufzeit des VLOG-Zertifikats reicht dabei längstens bis zum Ende des 2. Folgejahres (bezogen auf das Datum des VLOG-Audits).

C 2.2 K.O.-Kriterien

Folgende Kriterien sind als K.O.-Kriterien (KO) festgelegt:

- Risikomanagement (C 3.3)
- Umgang mit nicht-konformen Futtermitteln (C 3.7)
- Trennung der Warenströme / Ausschluss von Vermischungen (C 3.6)
- Rückverfolgbarkeit (C 3.8)
- Krisenmanagement (C 3.11)

C 3 Allgemeine Anforderungen

C 3.1 Betriebsbeschreibung

Die Betriebsbeschreibung (Anhang (15) (Futtermittelverarbeitung) bzw. (17) (Mahl- und/ oder Mischanlagen) liegt vor und ist aktuell.

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

Erläuterung: Dokumente in digitaler Form und elektronische Daten werden akzeptiert. Zum Audit werden die aktuelle Betriebsbeschreibung, Anlagen (VLOG-Vorlagen oder eigene inhaltlich gleichwertige Dokumente) und darin aufgeführte Dokumente dem Auditor zur Einsicht vorgelegt. Auf Wunsch des Unternehmens können – mit Ausnahme der Betriebsbeschreibung und der darin genannten Unterlagen – Informationen zur Wahrung der Vertraulichkeit im Unternehmen verbleiben. Der Auditor muss diese jedoch eingesehen haben. Die aktuelle Betriebsbeschreibung und die darin genannten Unterlagen/Informationen sind dem Auditor zur Weiterbearbeitung in der Zertifizierungsstelle und Weitergabe an VLOG übermittelt.

Als wesentliche Änderungen, welche die VLOG-Zertifizierung betreffen, gelten z.B. Änderungen an der Risikoklasse, dem Sortiment und/oder Prozessen.

Erläuterung: Wird eine neue Version der Betriebsbeschreibung veröffentlicht, kann eine bereits ausgefüllte Betriebsbeschreibung der vorherigen Version weiterhin genutzt werden, wenn es keine inhaltlichen Unterschiede oder Ergänzungen zur Nachfolgeversion gibt. Sollte es in der neuen Version der Betriebsbeschreibung inhaltliche Unterschiede/Ergänzungen geben, so wird entweder eine neue

Betriebsbeschreibung ausgefüllt oder die entsprechenden Punkte in der alten Beschreibung ergänzt. Hierbei muss die Übersichtlichkeit und Nachvollziehbarkeit gewahrt werden.

C 3.2 Regelung von Verantwortlichkeiten/Organigramm

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

Erläuterung: Auch Aushilfskräfte, Auszubildende, Praktikanten, etc. sind aufzunehmen, sofern deren Tätigkeit relevant ist. Diese Übersicht ist beim Hinzukommen oder Ausscheiden von Personen sowie der Änderung von Verantwortlichkeiten zu aktualisieren.

C 3.3 Risikomanagement (KO)

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)
- Risikoeinstufung der Futtermittel (risikobehaftet/nicht risikobehaftet) für den Bereich „VLOG-geprüft"

Erläuterung: Zur Unterstützung des Futtermittelunternehmens steht eine „Bewertungshilfe – Risikobehaftete Futtermittel" auf der VLOG-Website zur Verfügung: https://www.ohnegentechnik.org/risikobehaftete_futtermittel.

- Handhabung von Futtermitteln, welche die Anforderungen für eine „VLOG geprüft"-Kennzeichnung erfüllen und Futtermitteln, welche die Anforderungen der „VLOG geprüft"-Kennzeichnung nicht erfüllen
- Produktionsabläufe und Anlagenparameter
- Verfahren zur Reinigung, Vorfrachten bei Fahrzeugen
- Lieferanten (Zertifizierungen, Verträge, Zuverlässigkeit etc.)
- Ggf. weitere unternehmensspezifische Punkte

Risikomanagement

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

C 3.4 Beauftragung externer Dienstleister

Werden Tätigkeiten an externe Dienstleister vergeben, werden diese in das Risikomanagement (vgl. Kapitel C 3.3) des Unternehmens einbezogen.

Für zertifizierungspflichtige Tätigkeiten (vgl. Kapitel B 1 Logistik, C 1 Futtermittelherstellung) 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 nach Kapitel A 3.2.1.

C 3.5 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 (vgl. Abbildung 2) kontrolliert. Unvollständige Warenbegleitpapiere werden beim Lieferanten reklamiert.
- Die VLOG-Zertifizierung des Lieferanten wird regelmäßig, jedoch mindestens einmal im Kalenderjahr geprüft.

Wareneingangskontrolle von nicht VLOG-zertifizierten, risikobehafteten Futtermitteln

Für alle Futtermittel, Futtermittelzusatzstoffe und Hilfsstoffe, welche vom Unternehmen als risikobehaftet (vgl. Kapitel C 3.3) eingestuft werden, liegt eine Bestätigung des Lieferanten vor. Dies kann erfolgen über:

- Separate Erklärung zur GVO-Freiheit für die aktuell gelieferte Partie oder
- 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

Erläuterung: Für die Deklaration von kennzeichnungsfreien, aber nicht VLOG-zertifizierten Futtermitteln, empfiehlt VLOG folgende Formulierung: „Die folgenden Futtermittel sind im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel und Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 nicht kennzeichnungspflichtig: …“.

Wareneingangskontrolle von nicht VLOG-zertifizierten, nicht risikobehafteten Futtermitteln

Für alle Futtermittel, Futtermittelzusatzstoffe und Hilfsstoffe, welche vom Unternehmen als nicht risikobehaftet (vgl. Kapitel C 3.3) eingestuft werden, trägt der entsprechende Lieferschein des Futtermittels keinerlei Kennzeichnung nach VO (EG) Nr. 1829/2003 und 1830/2003.

C 3.6 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.

C 3.7 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.

Erläuterung: Nicht-konforme Futtermittel können z.B. mittels positiver Analyseergebnisse identifiziert werden.

C 3.8 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.

Erläuterung: Hierzu werden u.a. folgende Daten ermittelt:

- *Informationen zum Lieferanten und Lieferdatum*
- *Menge*
- *Partiebildungen, falls erfolgt (inkl. Rework)*
- *Informationen zum Auslieferungsdatum und den belieferten Kunden*

C 3.9 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 berechtigte Beanstandungen und Reklamationen werden Korrekturmaßnahmen eingeleitet (inkl. Festlegung von Verantwortlichkeiten und Fristen).

C 3.10 Warenrücknahme

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

C 3.11 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
- Benennung von Verantwortlichen inkl. Stellvertreterregelungen
- Erreichbarkeiten (innerhalb und außerhalb der Geschäftszeiten)
- eine Notrufnummernliste
- Regelungen zur umgehenden Informierung der VLOG-Geschäftsstelle mit dem VLOG-Ereignisfallblatt (vgl. Anhang (31)) sowie 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.

C 3.12 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 das Unternehmen Korrekturmaßnahmen, um ein erneutes Auftreten zu verhindern, und dokumentiert diese.

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

C 3.13 Dokumentation und Aufbewahrungsfrist

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

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

Erläuterung: Dokumente die aufbewahrt werden müssen, sind z.B. Lieferscheine/-protokolle, Unbedenklichkeitsbescheinigungen, Produktions- und Warenflussaufzeichnungen (inkl. Rework), Schulungsunterlagen, etc.

C 3.14 Schulung der Mitarbeiter

Alle Mitarbeiter, die in Bereiche eingebunden sind, welche für den „VLOG geprüft"-Betriebsablauf relevant sind, 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 Inhalte und Teilnehmer sowie des Schulungsdatums, Schulungsortes und der Referenten dokumentiert.

Erläuterung: Die Intensität der Schulung orientiert sich an der Verantwortung des Mitarbeiters für den ordnungsgemäßen „VLOG geprüft"-Betriebsablauf und kann dementsprechend je nach Mitarbeiter variieren.

Erläuterung: Ein Formular für die Bestätigung der VLOG-Mitarbeiterschulung steht Ihnen auf der VLOG-Website zur Verfügung: https://www.ohnegentechnik.org/mitarbeiterschulung. Die Nutzung der Vorlage ist freiwillig.

C 3.15 Interne Audits

Pro Kalenderjahr wird mindestens ein internes Audit im Unternehmen durchgeführt, das mindestens alle allgemeinen sowie unternehmensspezifischen Standard-Anforderungen der Stufe Futtermittelherstellung abdeckt. Die internen Auditoren sind sachkundig und auditieren nicht ihre eigenen Tätigkeiten. Die Ergebnisse sind schriftlich dokumentiert und an die betroffenen Bereiche kommuniziert.

Erläuterung: Können die Anforderungen an die internen Auditoren nicht erfüllt werden, z.B. aufgrund der Unternehmensgröße, ist ein externer Auditor mit der Durchführung des internen Audits zu beauftragen.
Ausnahme: Bei Betrieben mit ≤ 1.000 Tonnen Produktionsmenge an Einzelfuttermitteln pro Kalenderjahr (bezogen auf die Trockenmasse) und mobilen Mahl- und Mischanlagen kann auf eine externe Gegenkontrolle verzichtet werden.

C 4 Spezifische Anforderungen für Futtermittelherstellung/-verarbeitung

C 4.1 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.

Erläuterung: Dies gilt sowohl für lose abgegebene wie auch für verpackte Futtermittel.

C 4.2 Probenahme und Analyse

Für die Futtermittel, die für die„VLOG-geprüft"-Produktion bzw. -Kennzeichnung relevant sind, erfolgt gemäß Kapitel C 3.3 eine risikoorientierte Beprobung und GVO-Analyse nach den folgenden Ausführungen.

C 4.2.1 Probenahme- und Analysenplan

Es liegt ein schriftlicher Probenahme- und Analysenplan auf Grundlage der unternehmensindividuellen Risikoeinstufung (vgl. Kapitel C 3.3) der Futtermittel für die „VLOG geprüft"-Produktion vor, der das Probenahme- und Analyseverfahren beschreibt.

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

- die Beschreibung des Probenahmeverfahrens (Art der Proben, Ort der Probenahmeo Benennung des Probenehmers, Bildung von Sammelproben, Bildung von Rückstellmustern, Größe der Proben, Beprobung des Endprodukts, Dokumentation der Probenahmen, eindeutige Kennzeichnung der Proben)
- die Häufigkeit und zeitliche Verteilung der Probennahmen und GVO-Analysen
- die Festlegung der zu untersuchenden Parameter (vgl. Leitfaden Labore)
- 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.

Erläuterung: Eine Bewertungshilfe zur Analysierbarkeit von Futtermitteln steht auf der VLOG-Website zur Verfügung: https://www.ohnegentechnik.org/analysierbarkeit_gv-bestandteile.

C 4.2.2 Probenahme- und Analysehäufigkeit:

Pro Kalenderjahr wird im Unternehmen mindestens die in Tabelle 6 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 Probenahmen + Analysen im „VLOG geprüft“-Warenausgang[8] 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 6: Mindestanzahl von Probenahmen und Analysen in der Unterstufe Futtermittelproduktion pro Kalenderjahr[9]

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

[9] 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.

C 4.2.3 Umgang mit positiven Analysenergebnissen

Der Umgang mit positiven Futtermittel-Analysenergebnissen erfolgt gemäß Anhang (5).

Die Handhabung der im Unternehmen vorhandenen betroffenen Futtermittel erfolgt gemäß Kapitel C 3.7.

C 4.3 Warenausgangskontrolle/Kennzeichnung auf Warenbegleitpapieren

VLOG-zertifizierte Futtermittel sind auf allen Warenbegleitpapieren bzw. bei gesackter Ware auf der Verpackung eindeutig mit der Wortmarke „VLOG geprüft“ und/oder dem Siegel „VLOG geprüft“ (vgl. Kapitel A 1.2.2), gekennzeichnet. Es ist klar ersichtlich, auf welches Futtermittel sich die Kennzeichnung bezieht.

Bei der Verwendung der Wortmarke ist darauf zu achten, dass in der visuellen Darstellung jegliche Ähnlichkeit mit dem „VLOG geprüft“-Siegels vermieden wird.

Erläuterung: Für die Deklaration von kennzeichnungsfreien, nicht VLOG-zertifizierten Futtermitteln, empfiehlt VLOG die folgende Formulierung:
„Die folgenden Futtermittel sind im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel und Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 nicht kennzeichnungspflichtig: …“

C 5 Spezifische Anforderungen für Transport, Umschlag, Lagerung, (Strecken-)Handel, Überführung von Futtermitteln und Private Labelling

Führt das Unternehmen zertifizierungspflichtige Tätigkeiten im Bereich Transport, Lagerung, Umschlag, Handel, Streckenhandel, Überführung von Futtermitteln sowie Private Labelling von Futtermitteln durch, so sind die relevanten Anforderungen gemäß Teil B eingehalten. In diesem Fall ist die Checkliste für die Stufe Logistik (vgl. Anhang (14)) zu verwenden.

C 6 Spezifische Anforderungen für mobile Mahl- und/oder Mischanlagen

C 6.1 Spezifische Maßnahmen für das Ausschließen von technisch vermeidbaren Vermischungen

Gemäß Kapitel C 3.6 sind pro Anlage 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 gemäß Kapitel C 6.3/ Anhang (30) dokumentiert.

C 6.2 Absicherung durch Verschleppungstests

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 bzw. 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.

C 6.3 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 gemäß Anhang (30) oder ein inhaltlich gleichwertiges Mischprotokoll dokumentiert
und vom Anlagenfahrer unterschrieben. Der Anlagenfahrer und der Auftraggeber erhalten ein Exemplar des Mischprotokolls.

Erläuterung: Die Dokumentation der Mischreihenfolge und der einzelnen Mischungen können auch aus einzelnen Mahl- und Mischprotokollen bestehen.

C 6.4 Probenahme

C 6.4.1 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“.

C 6.5 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 Teil B eingehalten.

C 6.6 Kennzeichnung auf Warenbegleitpapieren

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

Teil D Matrixorganisation für den Bereich Logistik und Futtermittelherstellung

D 1 Definition 58
D 2 Spezifische Angaben zum Zertifizierungsprozess 58
D 2.1 Bedingungen und Voraussetzung für die Zertifizierung 58
D 2.2 Zertifizierungsprozess 59
D 2.2.1 Beantragung der Zertifizierung, Vorlage der Matrixbeschreibung 59
D 2.2.2 Erstzertifizierung auf Grundlage der Ersterhebung durch den Matrixorganisator (33 %-Verfahren) 60
D 2.2.3 Erstzertifizierung auf Grundlage von 100 % der Audits durch die Zertifizierungsstelle (100 %-Verfahren) 61
D 2.2.4 Auswirkungen von Auditergebnissen auf die Kennzeichnung und Vermarktung 61
D 2.2.5 Zertifikatserteilung 61
D 2.2.6 Erteilung von Bescheinigungen für Matrixmitglieder/-standorte 61
D 2.2.7 Erhalt der Auditberichte 62
D 2.3 Folgezertifizierung und Überwachung/Auditintervalle 62
D 2.4 K.O.-Kriterien 62
D 3 Anforderungen an Matrixorganisatoren 63
D 3.1 Matrixbeschreibung, Standortliste, Betriebsbeschreibung 63
D 3.2 Vertragliche Bindung der Mitglieder (KO) 64
D 3.3 Risikomanagement (KO) 64
D 3.4 Beauftragung externer Dienstleister 64
D 3.5 Umsetzung der Vorgaben zu Probenahme und Analyse 65
D 3.6 Schulung der Mitarbeiter und Mitglieder durch den Matrixorganisator 66
D 3.7 Umgang mit nicht-konformen Futtermitteln, Rohstoffen und Produkten (KO) 66
D 3.8 Reklamationsmanagement 67
D 3.9 Warenrücknahme 67
D 3.10 Krisenmanagement (KO) 67
D 3.11 Korrekturmaßnahmen / kontinuierlicher Verbesserungsprozess 67
D 3.12 Dokumentation und Aufbewahrungsfristen 68
D 3.13 Internes Audit 68

D 1 Definition

Unter einer Matrix versteht sich der Zusammenschluss verschiedener Unternehmen/Standorte mit dem Ziel der VLOG-Zertifizierung. Die Matrix wird von einem Matrixorganisator organisiert, die teilnehmenden Unternehmen werden als Matrixmitglieder bezeichnet, ihre Standorte als Matrixstandorte. Die Matrixorganisation ist sowohl für ein Unternehmen mit mindestens zwei Standorten als auch für die gemeinsame Zertifizierung von mehreren Unternehmen mit ihren Standorten möglich.

Eine Matrixorganisation im Bereich Logistik und Futtermittelherstellung kann für die folgenden sechs Unterstufen beantragt werden:

- Transport von Futtermitteln, Rohstoffen und Produkten
- Handel/Streckenhandel von Futtermitteln, Rohstoffen und Produkten (inkl. Überführung von Futtermittel in „VLOG-geprüft“-Qualität)
- Lagerung/Umschlag von Futtermitteln, Rohstoffen und Produkten
- Private Labelling von Futtermitteln
- Futtermittelherstellung/-verarbeitung von Futtermitteln
- Mobile Mahl- und/oder Mischanlagen

In einer Matrixorganisation können mehrere dieser Unterstufen kombiniert werden.

Für die Mitglieder der Matrix gelten die entsprechenden Anforderungen der Stufe B und/oder C. Zusätzlich dazu gelten die Anforderungen dieses Kapitels.

D 2 Spezifische Angaben zum Zertifizierungsprozess

D 2.1 Bedingungen und Voraussetzung für die Zertifizierung

Als Voraussetzung für die Matrixzertifizierung muss:

- ein bestehender Vertrag des Matrixorganisators mit einer VLOG-anerkannter Zertifizierungsstelle sowie
- ein beidseitig unterzeichneter Standardnutzungsvertrag[10] des Matrixorganisators mit dem VLOG inkl. der vom VLOG erteilten VLOG-ID

vorliegen.

Erläuterung:

- *Ein Matrixmitglied kann für einen festgelegten Tätigkeitsbereich (z.B. Transport) nur Mitglied in einer VLOG-Matrix sein. Ist ein Mitglied in verschiedenen Tätigkeitsbereichen tätig (z.B. Transport und Handel oder Futtermittelproduktion und Transport), kann das Unternehmen für jeden Tätigkeitsbereich in jeweils unterschiedlichen VLOG-Matrizen Mitglied sein. Ist ein Unternehmen Mitglied bei einer VLOG-Matrix, ist eine Einzelzertifizierung nach VLOG-Standard für diesen Tätigkeitsbereich nicht zulässig.*

[10] bis 20.06.17 Zertifizierungsvertrag genannt

- *Die „Ohne Gentechnik“-/“VLOG geprüft“-Kennzeichnung von Futtermitteln, Rohstoffen und Produkten eines Standorts ist erst zulässig, nachdem dieser Standort gemäß den Anforderungen in Kapitel D 2.2.1 der Zertifizierungsstelle gemeldet wurde ggf. vom Matrixorganisator die Ersterhebung durchgeführt wurde, ggf. ein Audit durch die Zertifizierungsstelle beim Standort erfolgte und dieser Standort von der Zertifizierungsstelle für die VLOG-Matrix zugelassen wurde.*
- *Für die gesamte Matrixzertifizierung wird nur eine Zertifizierungsstelle beauftragt. Es ist nicht möglich verschiedene Zertifizierungsstellen in einer Matrixzertifizierung zu nutzen.*

D 2.2 Zertifizierungsprozess

Die Matrixzertifizierung Logistik und Futtermittelherstellung erfolgt gemäß den nachfolgenden Schritten: (vgl. Kapitel D 2.2.1 bis D 2.2.7)

- Beantragung der Zertifizierung bei einer vom VLOG anerkannten Zertifizierungsstelle und Vorlage der Matrixbeschreibung (vgl. Kapitel D 3.1) inkl. Risikoeinstufung der Standorte
- bei 33 %-Verfahren (vgl. Kapitel D 2.2.2): Ersterhebung durch den Matrixorganisator
- Auditplanung der Zertifizierungsstelle mit dem Matrixorganisator (Auditbereich, Auditzeitpunkt, Auditdauer)
- Auditdurchführung beim Matrixorganisator und den Matrixstandorten gemäß Kapitel A 3.7 durch den Auditor inkl. Bewertung der Anforderungen, Überprüfung der Risikoeinstufung
- Auditbewertung/Review durch die Zertifizierungsstelle
    - inkl. Bestätigung/Korrektur des Auditergebnisses sowie der Risikoeinstufung
    - inkl. Bestätigung der zugelassenen Standorte
- Zertifizierung der VLOG-Matrix Logistik und Futtermittelherstellung

Das beschriebene Verfahren wird auch bei neuen Matrixstandorten angewandt.

D 2.2.1 Beantragung der Zertifizierung, Vorlage der Matrixbeschreibung

Der Matrixorganisator beantragt bei der Zertifizierungsstelle die Matrixzertifizierung nach VLOG-Standard und legt dabei die Matrixbeschreibung (vgl. Kapitel D 3.1) vor.

Der Matrixorganisator legt fest, auf welcher Grundlage die VLOG-Erstzertifizierung und zukünftig die Zulassung weiterer Standorte erfolgen soll (vgl. Anhang (9)):

- **33 %-Verfahren:** Ersterhebungen bei den Matrixstandorten durch den Matrixorganisator, verbunden mit Audits der Zertifizierungsstelle beim Matrixorganisator, bei 100 % der Futtermittelhersteller und bei 33 % der Logistik-Standorte (vgl. Kapitel D 2.2.2)

oder

- **100 %-Verfahren:** Audits durch die Zertifizierungsstelle beim Matrixorganisator und allen Matrixstandorten (vgl. Kapitel D 2.2.3).

Das gewählte Verfahren der Erstzertifizierung findet Anwendung für die Zulassung neuer Standorte in eine VLOG-Matrix Logistik und Futtermittelherstellung. Die Zertifizierungsstelle aktualisiert anschließend die Mitglieder- und Standortliste (vgl. Kapitel D 3.1).

Erläuterung: Wird das 33 %-Verfahren gewählt, so ist jeder Standort vor der Aufnahme durch den Matrixorganisator zu kontrollieren.
Ohne Audit durch die Zertifizierungsstelle kann ein Logistik-Standort (bzw. eine Mahl- und/oder Mischanlage) nur dann aufgenommen werden, wenn mit seiner Aufnahme im jeweiligen Kalenderjahr immer noch die 33 % erfüllt sind. Ist dies nicht der Fall, so muss vor der Aufnahme eine entsprechende Anzahl an Standorten/Anwärtern durch die Zertifizierungsstelle auditiert werden, um diesen Wert zu erfüllen. Neu hinzukommende Standorte der Futtermittelherstellung (ausgenommen Mahl- und/oder Mischanlagen) müssen vor der Aufnahme immer durch die Zertifizierungsstelle auditiert werden.
Beispiel: Stoßen im März acht Logistik-Standorte zur Matrix, so erfolgt bei allen eine Ersterhebung durch den Matrixorganisator und bei mindestens drei ein Erstaudit durch die Zertifizierungsstelle. Tritt im Juni desselben Jahres ein weiterer Standort (9. Standort) der Matrix bei, so sind 33 % der Standorte in diesem Kalenderjahr bereits durch die drei im März auditierten Standorte abgedeckt (33 % von 9 = 3). Der neue Standort kann ohne Zertifizierungsstellenaudit in die Matrix aufgenommen werden. Würden im Oktober drei weitere Standorte in die Matrix aufgenommen werden, so müsste davon wieder ein Standort durch die Zertifizierungsstelle auditiert werden (33 % von 12 = 4).

D 2.2.2 Erstzertifizierung auf Grundlage der Ersterhebung durch den Matrixorganisator (33 %-Verfahren)

Die Zertifizierungsstelle führt ein Erstaudit beim Matrixorganisator durch.

Erläuterung: Dieses Audit wird in der Regel vor den Audits der Standorte durchgeführt.

Der Matrixorganisator führt durch nachweislich kompetentes Personal bei 100 % der Standorte Ersterhebungen, d.h. Vor-Ort-Eigenkontrollen anhand der VLOG-Checklisten des Matrixorganisators, durch. Dabei verifiziert der Matrixorganisator die Angaben aus den jeweiligen standortbezogene Betriebsbeschreibungen der einzelnen Standorte. Die Ersterhebungen finden in Abstimmung mit der Zertifizierungsstelle statt und werden durch diese formell freigegeben.

Der Matrixorganisator übergibt anschließend alle Betriebsbeschreibungen der einzelnen Standorte an die Zertifizierungsstelle.

Die Zertifizierungsstelle prüft und bewertet die Matrixbeschreibung sowie die standortbezogenen Betriebsbeschreibungen aller Matrixstandorte und des Matrixorganisators. Fehlende bzw. zu korrigierende Informationen/Unterlagen, werden beim Matrixorganisator angefordert.

Liegen alle Informationen/Unterlagen vor, überprüft die Zertifizierungsstelle bei 100 % der Futtermittelhersteller und mind. 33 % der Logistik-Standorte (bzw. Mahl- und/oder Mischanlagen) die Ergebnisse der Ersterhebung des Matrixorganisators durch eigene Erstaudits.

Erläuterung: Die Zertifizierungsstelle ist dabei für eine ausgewogene Verteilung der Audits bei den Standorten, unter Beachtung von Risikoeinstufung des Matrixorganisators, sowie z.B. Betriebsgröße und -organisation, geografische Lage, Lieferant, verantwortlich. Sofern die Zertifizierungsstelle dies als notwendig erachtet, kann sie auch mehr als 33 % der Standorte auditieren.

Die Zertifizierungsstelle gleicht die Ergebnisse der Ersterhebungen mit den eigenen Ergebnissen ab und leitet ggf. Maßnahmen ein.

Die Auditintervalle der einzelnen Standorte für den kommenden Auditzeitraum werden von der Zertifizierungsstelle festgelegt.

Erläuterung: Die Zertifizierungsstelle hat das Recht, die Ersterhebungen des Matrixorganisators nicht zu akzeptieren und eine 100 %ige Auditierung der Standorte durchzuführen. Die Entscheidung muss nachvollziehbar begründet werden.

Erläuterung: Der Ablauf der Matrixzertifizierung wird im Anhang (9) schematisch dargestellt.

D 2.2.3 Erstzertifizierung auf Grundlage von 100 % der Audits durch die Zertifizierungsstelle (100 %-Verfahren)

Alternativ zu D 2.2.2 erfolgen 100 % der Audits bei den Standorten durch die Zertifizierungsstelle (vgl. Anhang (9)):

Die Zertifizierungsstelle führt ein Erstaudit beim Matrixorganisator durch.

Erläuterung: Dieses Audit wird in der Regel vor den Audits der Standorte durchgeführt.

Der Matrixorganisator übergibt die standortbezogenen Betriebsbeschreibungen der Standorte an die Zertifizierungsstelle. Bei allen Standorten werden VLOG-Audits gemäß Kapitel A 3.7 durch die Zertifizierungsstelle durchgeführt.

Auf Grundlage der VLOG-Audits erfolgt die Zertifizierungsentscheidung.

D 2.2.4 Auswirkungen von Auditergebnissen auf die Kennzeichnung und Vermarktung

- Wurde aufgrund der Auditergebnisse die Zertifizierung der VLOG-Matrix ausgesetzt oder entzogen, ist die Kennzeichnung „VLOG“/“VLOG geprüft“ für die gesamte VLOG-Matrix nicht zulässig.
- Die Vermarktung von „VLOG“-gekennzeichneten Rohstoffen und Produkten sowie „VLOG geprüft“-gekennzeichneten Futtermitteln kann weiterhin durch die Matrix erfolgen, wenn einzelne Standorte aus der Matrix ausgeschlossen wurden. In diesem Fall ist nur für die ausgeschlossenen, ehemaligen Standorte die Vermarktung von „VLOG“-gekennzeichneten Rohstoffen und Produkten/„VLOG geprüft“-gekennzeichneten Futtermitteln nicht zulässig.

D 2.2.5 Zertifikatserteilung

Das VLOG-Zertifikat wird für die VLOG-Matrix Logistik und/oder Futtermittelherstellung ausgestellt und enthält die Firmierung des Matrixorganisators. Der Matrixorganisator erhält von der Zertifizierungsstelle zusätzlich die Standortliste.

D 2.2.6 Erteilung von Bescheinigungen für Matrixmitglieder/-standorte

Die Zertifizierungsstelle kann dem Betrieb eine Bescheinigung ausstellen, dass dieser Teil einer VLOG-Matrixorganisation ist. In der Bescheinigung, in welcher die jeweilige Stufe des Standorts aufgeführt ist, wird angegeben, dass diese nur solange gültig ist, wie der Betrieb Mitglied der VLOG-Matrix ist und die Matrix über ein gültiges Zertifikat verfügt.

Erläuterung: Für das Ausstellen der Bescheinigung ist keine Erlaubnis des Matrixorganisators erforderlich. Es wird jedoch empfohlen, dass der Matrixorganisator von der zuständigen Zertifizierungsstelle über die Ausstellung einer Bescheinigung informiert wird.

D 2.2.7 Erhalt der Auditberichte

Der Matrixorganisator bzw. der auditierte Standort erhalten je Audit einen Auditbericht inkl. festgestellter Abweichungen und umzusetzender Maßnahmen von der Zertifizierungsstelle.

Erläuterung: Der Auditbericht des Standorts wird je nach Festlegung durch den Matrixorganisator an die Standorte verteilt oder direkt an diese versandt.

D 2.3 Folgezertifizierung und Überwachung/Auditintervalle

Die Zertifizierungsstelle verantwortet und überwacht die Einhaltung der Audittermine. Dies erfolgt mit Unterstützung des Matrixorganisators. Der Matrixorganisator verantwortet die Umsetzung der Korrekturmaßnahmen bei den Standorten. Die Überwachung der Wirksamkeit der Korrekturmaßnahmen verantwortet die Zertifizierungsstelle.

Erläuterung: Mit Beginn der neuen Auditsaison sind die für das Jahr geplanten Audits bei den Matrixmitgliedern/-standorten vom Matrixorganisator mit der Zertifizierungsstelle abzustimmen.

Bei Matrixorganisationen Logistik und Futtermittelherstellung erfolgt pro Kalenderjahr ein Audit des Matrixorganisators durch die Zertifizierungsstelle, bei den Matrixstandorten ein Audit gemäß den unten genannten Auditintervallen. Das Auditintervall beginnt jeweils mit dem Datum der ersten Zertifikatsausstellung.

<u>Auditintervalle der verschiedenen Standorte:</u>

- Standorte der Futtermittelherstellung/-verarbeitung sind einmal im Kalenderjahr von der Zertifizierungsstelle zu auditieren
- alle Matrixstandorte der Stufe Logistik und mobile Mahl- und/oder Mischanlagen sind innerhalb von 3 Jahren (d.h. spätestens im 3. folgenden Kalenderjahr) von der Zertifizierungsstelle zu auditieren

Findet ein Folgeaudit früher statt als notwendig (z.B. bereits ein Kalenderjahr früher), so werden auch die folgenden Regelaudits entsprechend früher terminiert.

D 2.4 K.O.-Kriterien

Folgende Kriterien sind als K.O.-Kriterien (KO) festgelegt:

- Vertragliche Bindung der Mitglieder (D 3.2)
- Risikomanagement (D 3.3)
- Umgang mit nicht-konformen Futtermitteln, Rohstoffen und Produkten (D 3.7)
- Krisenmanagement (D 3.10)

D 3 Anforderungen an Matrixorganisatoren

D 3.1 Matrixbeschreibung, Standortliste, Betriebsbeschreibung

Matrixbeschreibung (vgl. Anhang (18))

Mit Antragsstellung zur VLOG-Zertifizierung liegt der Zertifizierungsstelle durch den Matrixorganisator eine aktuelle Matrixbeschreibung vor. Die Zertifizierungsstelle wird vom Matrixorganisator über wesentliche Änderungen der Matrixbeschreibung, welche die VLOG-Zertifizierung betreffen, informiert.

Die Matrixbeschreibung enthält/benennt mindestens:

- Eine Auflistung und vollständige Tätigkeitsbeschreibung der Matrixstandorte
- Eine Auflistung und Tätigkeitsbeschreibung der Subunternehmer / Lohnverarbeiter / ausgelagerten Prozesse, die in die VLOG-Matrix eingebunden sind inkl. Verantwortlichen und deren Kontaktdaten
- eine Auflistung aller Bereiche, für die der Matrixorganisator verantwortlich ist *(z.B. Risikomanagement, Probenahme, Analysen etc.)*
- den Verantwortlichen für die Matrixorganisation beim Matrixorganisator inkl. dessen Kontaktdaten
- die Information, auf welcher Grundlage die VLOG-Erstzertifizierung und zukünftig die Zulassung weiterer Standorte erfolgt (100 %- oder 33 %-Verfahren)

Standortliste (vgl. Anhang (18))

Die vollständige Liste der Matrixstandorte und Matrixmitglieder für die Matrixorganisation liegt vor und ist aktuell. Diese enthält mindestens für jeden Standort:

- Adresse bzw. klare Identifizierung des Standortes, Name des Unternehmens zu dem der Standort gehört
- den letzten Regelaudittermin
- Tätigkeitsbereich (Stufe/Unterstufe)

Die Zertifizierungsstelle wird vom Matrixorganisator umgehend über Änderungen der Standortliste informiert.

Erläuterung: Auf Anfrage des VLOG übermittelt der Matrixorganisator die aktuelle Standortliste unverzüglich an VLOG.

Betriebsbeschreibung der Standorte

Der Matrixorganisator verantwortet die Betriebsbeschreibungen der Standorte sowie deren Aktualisierung. Für jeden Standort liegt eine Betriebsbeschreibung vor. Die Zertifizierungsstelle wird zeitnah vom Matrixorganisator über betriebsinterne Veränderungen, welche die Zertifizierung betreffen, informiert. Die Zertifizierungsstelle entscheidet, ob zusätzliche Audits außerhalb der regulären Zeiten durchgeführt werden müssen.

Erläuterung: Wesentliche Änderungen, welche die VLOG-Zertifizierung betreffen, sind z.B. Änderungen am Sortiment und/oder Prozessen.

D 3.2 Vertragliche Bindung der Mitglieder (KO)

Die Matrixmitglieder/-standorte sind über einen Vertrag an den Matrixorganisator angeschlossen. Darin sind mindestens folgende Punkte geregelt:

- die Einhaltung des VLOG-Standards der jeweiligen Stufe
- die Vorgaben und Pflichten aus dem matrixindividuellen Risikomanagements
- die Umsetzung der vom Matrixorganisator angeordneten Korrekturmaßnahmen und -fristen durch das Mitglied. Der Vertrag (die Teilnahmeerklärung) ist vom Mitglied unterschrieben.

D 3.3 Risikomanagement (KO)

Gefahrenanalyse

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

Die Gefahrenanalyse umfasst mindestens:

- Futtermittel, Rohstoffe und Produkte für den Bereich „Ohne Gentechnik“/“VLOG“/“VLOG geprüft“
- Handhabung von Futtermitteln, Rohstoffen und Produkten, welche die Anforderungen für eine „Ohne Gentechnik“-/„VLOG“-/„VLOG geprüft“-Kennzeichnung erfüllen und solchen, welche die Anforderungen der „Ohne Gentechnik“-/„VLOG geprüft"-Kennzeichnung nicht erfüllen
- Produktionsabläufe und Anlagenparameter
- Verfahren zur Reinigung, Prüfung von Beladung, Informationen zu Vorfrachten bei Fahrzeugen
- Lieferanten (Zertifizierungen, Verträge, Zuverlässigkeit etc.)
- Ggf. weitere unternehmensspezifische Punkte

Risikomanagement

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

Eine Überprüfung des Risikomanagements inkl. der Überarbeitung der Matrixbeschreibung, z.B. im Rahmen eines internen Audits findet mindestens einmal pro Kalenderjahr statt.

D 3.4 Beauftragung externer Dienstleister

Werden Tätigkeiten an externe Dienstleister vergeben, werden diese in das Risikomanagement (vgl. Kapitel D 3.3) des Unternehmens einbezogen.

Für zertifizierungspflichtige Tätigkeiten (vgl. Kapitel B 1 Logistik, C 1 Futtermittelherstellung) im Bereich Futtermittelherstellung, Transport, Lagerung, Umschlag und/oder (Strecken-) Handel, die vom VLOG-

zertifizierten Unternehmen an externe Dienstleister vergeben werden, erfolgt eine Auditierung bzw. Zertifizierung des Dienstleisters nach Kapitel A 3.2.1.

D 3.5 Umsetzung der Vorgaben zu Probenahme und Analyse

Probenahme- und Analysenplan

Der Matrixorganisator verantwortet die Erstellung eines Probenahme- und Analysenplans für die Matrixstandorte, welcher die risikoorientierte Beprobung und GVO-Analyse von Futtermitteln definiert. Die Proben- und Analyseumfänge sind den entsprechenden Kapiteln in den Teilen B und C zu entnehmen. Der Matrixorganisator stellt die Einhaltung des Probenahme- und Analysenplans sicher. Die unterschiedlichen Produktions-/ Verfahrenstechniken der Standorte werden bei der Erstellung des Probenahme- und Analysenplans berücksichtigt.

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

- eine schriftlich dokumentierte Gefahrenanalyse der eingesetzten/gehandhabten risikobehafteten Futtermittel (vgl. Kapitel C 3.3), Rohstoffe, Produkte und darauf aufbauend die Festlegung der zu beprobenden/zu analysierenden risikobehafteten Futtermittel, Rohstoffe und Produkte
- die Beschreibung des Probenahmeverfahrens (Art der Proben, Ort der Probenahme, Benennung des Probenehmers, Bildung von Rückstellmustern, Größe der Proben, Dokumentation der Probenahmen, eindeutige Kennzeichnung der Proben)
- die Häufigkeit und zeitliche Verteilung der Probenahmen und GVO-Analysen
- Festlegung der zu untersuchenden Parameter (vgl. Leitfaden Labore)
- die Beschreibung des Analyseverfahrens (beauftragtes Labor, Analysenumfang).

Der Probenahme- und Analysenplan ist planmäßig umgesetzt.

Auswertung der Analysedaten

Der Matrixorganisator:

- sammelt die Analyseergebnisse der Matrixstandorte und wertet diese mindestens einmal im Kalenderjahr aus. Die Auswertungen erfolgen pro Standort.
- führt eine Standort-Bewertung auf Grundlage der Auswertungsergebnisse durch.
- leitet ggf. risikoorientierte Maßnahmen für die Standorte ab.

Umgang mit positiven Analyseergebnissen

Der Matrixorganisator leitet bei positiven GVO-Analyseergebnissen (Korrektur-)Maßnahmen gemäß Anhang (5) (für Futtermittel) und Anhang (6) (für Lebensmittel) und den Kapiteln B 5.2.3 oder C 4.2.3 ab.

Erläuterung: Werden Sammelproben aus unterschiedlichen Partien/Futterlieferungen analysiert, sind deren Ergebnisse nicht als einzelbetriebliche Analyseergebnisse anrechenbar.
Probenahmen und GVO-Analysen sind nicht notwendig, wenn die gentechnischen Veränderungen für die eingesetzten risikobehafteten Futtermittel, Rohstoffe und Produkte technisch bedingt nicht analysiert werden können.

D 3.6 Schulung der Mitarbeiter und Mitglieder durch den Matrixorganisator

Alle Mitarbeiter des Matrixorganisators, die in Bereiche eingebunden sind, welche für den „VLOG"-/„VLOG geprüft"-Betriebsablauf relevant sind, sind vor Aufnahme der Tätigkeit sowie laufend, mindestens einmal pro Kalenderjahr bzgl. der Anforderungen des VLOG-Standards und der dazu festgelegten Betriebsabläufe geschult. Diese Schulungen sind hinsichtlich deren Inhalte und Teilnehmer sowie des Schulungsdatums, Schulungsortes und der Referenten dokumentiert.

Der Matrixorganisator kommuniziert alle relevanten Anforderungen und Informationen der „Ohne Gentechnik"-/„VLOG geprüft"-Produktion an die Mitglieder. Die Kommunikation der Informationen ist dokumentiert.

Erläuterung: Bereiche, die für den „VLOG"-/"VLOG geprüft"-Betriebsablauf relevant sind, sind z.B. QM, Einkauf etc.

Erläuterung: Ein Formular für die Bestätigung der VLOG-Mitarbeiterschulung steht Ihnen auf der VLOG-Website zur Verfügung: https://www.ohnegentechnik.org/mitarbeiterschulung. Die Nutzung der Vorlage ist freiwillig.

D 3.7 Umgang mit nicht-konformen Futtermitteln, Rohstoffen und Produkten (KO)

Beim Matrixorganisator liegt ein wirksames und dokumentiertes Verfahren zum Umgang mit nicht-konformen Futtermitteln, Rohstoffen und Produkten vor. Dieses beinhaltet mindestens:

- Kennzeichnung betroffener Futtermittel, Rohstoffe und Produkte
- Information von Kunden/Abnehmern, Lieferanten und Matrixmitgliedern
- Fehlerbehandlung
- Einleitung, Überwachung, Auswertung und Dokumentation von Korrekturmaßnahmen
- Sperrung und Freigabe von Futtermitteln, Rohstoffen und Produkten
- Dokumentation und Auswertung der Vorfälle

Die Verantwortlichkeiten sind im Verfahren festgelegt.

Erläuterung: Nicht-konforme Futtermittel, Rohstoffe und Produkte können z.B. mittels positiver Analyseergebnisse identifiziert werden.

D 3.8 Reklamationsmanagement

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

D 3.9 Warenrücknahme

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

D 3.10 Krisenmanagement (KO)

Der Matrixorganisator verantwortet das Krisenmanagement für die gesamte VLOG-Matrix.

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“-Rohstoffen/-Produkten bzw. „VLOG geprüft“-Futtermitteln haben. Dieses Verfahren ist implementiert und umfasst mindestens:

- den Ablauf im Ereignisfall
- die Benennung von Verantwortlichen inkl. Stellvertreterregelungen
- Erreichbarkeiten (innerhalb und außerhalb der Geschäftszeiten)
- eine Notrufnummernliste
- eine Regelung zur umgehenden Informierung der VLOG Geschäftsstelle mit dem VLOG-Ereignisfallblatt (vgl. Anhang (32)) sowie des Zertifizierers und betroffener Geschäftspartner und Kunden
- juristische Beratung (falls erforderlich)

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

D 3.11 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 der Matrixorganisator ggf. zusammen mit den Mitgliedern Korrekturmaßnahmen, um ein erneutes Auftreten zu verhindern, und dokumentiert diese.

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

D 3.12 Dokumentation und Aufbewahrungsfristen

Die Aufzeichnungen sind gut lesbar und authentisch. Eine nachträgliche Manipulation ist ausgeschlossen. Alle Dokumente im Zusammenhang mit der Matrixorganisation sowie der Kennzeichnung „VLOG geprüft“/"VLOG" werden mindestens für den folgenden Zeitraum aufbewahrt, sofern nicht gesetzliche Vorgaben eine längere Aufbewahrungsfrist vorschreiben: 5 Jahre.

Erläuterung: Dokumente die aufbewahrt werden müssen, sind z.B. Lieferscheine, Lieferantenbewertungen, Schulungsunterlagen, etc.

D 3.13 Internes Audit

Pro Kalenderjahr wird mindestens ein internes Audit bei jedem Matrixstandort durch den Matrixorganisator durchgeführt, das mindestens alle allgemeinen- und für den Standort spezifischen Standard-Anforderungen der Stufe Matrixorganisation und Logistik bzw. Futtermittelherstellung abdeckt. Pro Kalenderjahr wird mindestens ein internes Audit beim Matrixorganisator durchgeführt, das mindestens alle allgemeinen und für den Matrixorganisator spezifischen Standard-Anforderungen der Stufe Matrixorganisation abdeckt.

Die internen Auditoren sind sachkundig und auditieren nicht ihre eigenen Tätigkeiten. Die Ergebnisse sind schriftlich dokumentiert und an die betroffenen Bereiche kommuniziert.

Teil E: Landwirtschaft

E 1 Stufendefinition und Zertifizierungspflicht 71
E 2 Spezifische Angaben zum Zertifizierungsprozess 76
E 2.1 Kriterien zur Risikoeinstufung im Bereich tierische Produktion 76
E 2.2 Bedingungen und Voraussetzungen für ein Dokumentenaudit 80
E 2.3 Auditintervalle 80
E 2.4 K.O.-Kriterien 81
E 3 Allgemeine Anforderungen 81
E 3.1 Betriebsbeschreibung 81
E 3.2 Regelung von Verantwortlichkeiten / Organigramm 82
E 3.3 Risikomanagement 82
E 3.4 Überbetriebliche Nutzung von Maschinen und Anlagen / externe Dienstleister 83
E 3.5 Umgang mit nicht-konformen Futtermitteln, Produkten und Tieren (KO) 83
E 3.6 Rückverfolgbarkeit (KO) 84
E 3.7 Reklamationsmanagement 84
E 3.8 Krisenmanagement (KO) 85
E 3.9 Korrekturmaßnahmen 85
E 3.10 Dokumentation und Aufbewahrungsfrist 85
E 3.11 Schulung der Mitarbeiter 86
E 3.12 Eigenkontrollen 86
E 4 Spezifische Anforderungen für tierische Produktion 86
E 4.1 Tierbestandsübersicht 86
E 4.2 Risikobehaftete Futtermittel 86
E 4.3 Futtermittelbestellung 88
E 4.4 Futtermittelliste 88
E 4.5 Futterrationen 89
E 4.6 Wareneingangskontrolle von Futtermitteln (KO) 89
E 4.7 Einhaltung der Mindestfütterungsfrist (KO) 89
E 4.8 Trennung der Warenströme / Ausschluss der Verschleppungen von GVO-Futtermitteln, Vermischung und Vertauschung (KO) 91
E 4.9 Nutzung von Mahl- und/oder Mischanlagen 93
E 4.9.1 Nutzung von überbetrieblich eingesetzten Mahl- und/oder Mischanlagen 93

E 4.9.1.1 Vertragliche Regelung mit dem Anlagenbetreiber 93
E 4.9.1.2 Spezifische Maßnahmen für das Ausschließen von Verschleppungen von GVO-Futtermitteln 94
E 4.9.1.3 Dokumentation der Futtermischung 94
E 4.9.2 Nutzung von stationären Mahl- und/oder Mischanlagen 94
E 4.9.2.1 Nutzung der Mahl- und/oder Mischanlage ausschließlich für kennzeichnungsfreie Futtermittel 94
E 4.9.2.2 Duale Nutzung der Mahl- und/oder Mischanlage für kennzeichnungsfreie und kennzeichnungspflichtige Futtermittel 94
E 4.9.2.3 Spezifische Maßnahmen für das Ausschließen von Verschleppung von GVO-Futtermitteln 94
E 4.9.2.4 Dokumentation der Futtermischung 95
E 4.10 Probenahme und Analyse 95
E 4.10.1 Probenahme- und Analysehäufigkeit, Aufbewahrung von Rückstellmustern 95
E 4.10.2 Probenahme- und Analysenplan 97
E 4.10.3 Reduktion des Analyseumfangs nach Futterwechsel in Gruppenorganisationen: 97
E 4.11 Warenausgangskontrolle/Kennzeichnung auf Warenbegleitpapieren 98
E 5 Spezifische Anforderungen pflanzliche Futtermittelproduktion 99
E 5.1 Wareneingangskontrolle von Saat- und Pflanzgut (KO) 99
E 5.2 Trennung der Warenströme / Ausschluss von Vermischung und Vertauschung (KO) 99
E 6 Spezifische Anforderungen für Tiertransport/ Viehhandel 99
E 6.1 Wareneingangskontrolle von Tieren (KO) 99
E 6.2 Risikomanagement 100
E 6.3 Trennung der Warenströme / Ausschluss von Vermischung und Vertauschung von Tieren (KO) 100

Im folgenden Teil sind die spezifischen Regelungen und Anforderungen für die Stufe Landwirtschaft (inkl. Viehhandel/Tiertransport) und deren Unterstufen beschrieben.

E 1 Stufendefinition und Zertifizierungspflicht

Erläuterung: Verschiedene Zertifizierungen werden vom VLOG als gleichwertig zur Zertifizierung nach VLOG-„Ohne Gentechnik"-Produktions- und Prüfstandard anerkannt. Eine zusätzliche VLOG-Zertifizierung des betroffenen Produktes/Futtermittels bzw. der Dienstleistung ist nicht erforderlich, wenn diese/s nach einem dieser Standards zertifiziert ist. Eine Liste der anerkannten Standards finden Sie unter: https://www.ohnegentechnik.org/GLAS.

	Zertifizierung gemäß VLOG-Standard erforderlich	**Zulassung über Dokumentenprüfung, Registrierung und/oder Nachweis Anhang (2)**	**Standard-anforderungen**
Unterstufe Tierische Produktion: Tierische Produktion umfasst die Erzeugung von tierischen Primärprodukten vor dem Schlachten. Dies schließt das Melken und die landwirtschaftliche Nutztierproduktion (inkl. Aquakultur) ein.			
Primärerzeugung tierischer Lebensmittel (z.B. Milch, Fleisch, Eier, Honig, Fisch…)	Für landwirtschaftliche Unternehmen (auch Mitglieder in VLOG -Gruppenzertifizierung nach Kapitel F), die Primärproduktion für die „Ohne Gentechnik"-Kennzeichnung betreiben und deren „Ohne Gentechnik"-Produktion folgende Betriebsgrößen erfüllen: • Imkerei: ≥ 50 Völker • Legebetriebe: ≥ 350 Tierplätze • Milchproduktion: Jahresbestand ≥ 10 Kühe	Für landwirtschaftliche Unternehmen, die Primärproduktion für die „Ohne Gentechnik"-Kennzeichnung betreiben und deren „Ohne Gentechnik"-Produktion folgende Betriebsgrößen erfüllen: • Imkerei: < 50 Völker • Legebetriebe: < 350 Tierplätze • Milchproduktion: Jahresbestand < 10 Kühe *Eine Dokumentenprüfung ist erforderlich.**	E 1-E 4, ggf. J 1
Aufzucht von Tieren			
Aufzucht von Legehennen	Für landwirtschaftliche Unternehmen, die Junghennen an o.g. Primärproduzenten verkaufen und deren „ohne Gentechnik"-konforme Fütterung für die Einhaltung der	Für landwirtschaftliche Unternehmen, die Junghennen an o.g. Primärproduzenten verkaufen und deren „ohne Gentechnik"-konforme Fütterung für die Einhaltung der	E 1-E 4, ggf. J 1

	Zertifizierung gemäß VLOG-Standard erforderlich	Zulassung über Dokumentenprüfung, Registrierung und/oder Nachweis Anhang (2)	Standard-anforderungen
	Mindestfütterungsfrist angerechnet werden soll, falls sie die folgende Betriebsgröße erfüllen: • Legehennen-Aufzucht: ≥ 700 Tierplätze	Mindestfütterungsfrist angerechnet werden soll, falls sie die folgende Betriebsgröße erfüllen: • Legehennen-Aufzucht: < 700 Tierplätze *Eine Dokumentenprüfung ist erforderlich.**	
Aufzucht von Ferkeln	Für landwirtschaftliche Unternehmen, die Ferkel an o.g. Primärproduzenten verkaufen und deren „ohne Gentechnik"-konforme Fütterung für die Einhaltung der Mindestfütterungsfrist angerechnet werden soll, falls folgende Voraussetzungen erfüllt sind: • Betrieb ist beim VLOG nicht als Ferkelaufzüchter registriert und • Betrieb erfüllt folgende Betriebsgröße: ≥ 250 Tierplätzen für Mastferkel unter 30 kg	Für landwirtschaftliche Unternehmen, die Ferkel an o.g. Primärproduzenten verkaufen und deren „ohne Gentechnik"-konforme Fütterung für die Einhaltung der Mindestfütterungsfrist angerechnet werden soll, falls folgende Betriebsgröße erfüllt ist: • < 250 Tierplätze für Mastferkel unter 30 kg *Eine Dokumentenprüfung ist erforderlich.**	E 1-E 4, ggf. J 1
		Für landwirtschaftliche Unternehmen, die Ferkel an o.g. Primärproduzenten verkaufen und deren „ohne Gentechnik"-konforme Fütterung für die Einhaltung der Mindestfütterungsfrist angerechnet werden soll, falls folgende Voraussetzung erfüllt ist: • Betrieb ist beim VLOG als Ferkelaufzüchter registriert *Für Informationen zur Registrierung wenden Sie sich bitte an die VLOG-Geschäftsstelle.* ***Ein Nachweis gemäß Anhang (2) ist erforderlich (vgl. Kapitel E 4.7***	E 1-E 4, ggf. J 1

	Zertifizierung gemäß VLOG-Standard erforderlich	**Zulassung über Dokumentenprüfung, Registrierung und/oder Nachweis Anhang (2)**	**Standard-anforderungen**
Aufzucht von Rindern und sonstigen Wiederkäuern zur Milch- und Fleischerzeugung	Für landwirtschaftliche Unternehmen, die Trockensteher[11] und/oder Milchtiere ab der zweiten Laktation an o.g. Primärproduzenten verkaufen bzw. zeitweise VLOG-Tiere dieser Tierkategorien als Dienstleistung für VLOG-Betriebe halten und deren „ohne Gentechnik“-konforme Fütterung für die Einhaltung der Mindestfütterungsfrist angerechnet werden soll, falls folgende Betriebsgröße erfüllt wird: • ≥ 20 Großvieheinheiten in der Wiederkäuer-Aufzucht/Haltung von Trockenstehern	Für landwirtschaftliche Unternehmen, die Trockensteher und/oder Milchtiere ab der zweiten Laktation an o.g. Primärproduzenten verkaufen bzw. zeitweise VLOG-Tiere dieser Tierkategorien als Dienstleistung für VLOG-Betriebe halten und deren „ohne Gentechnik“-konforme Fütterung für die Einhaltung der Mindestfütterungsfrist angerechnet werden soll, falls folgende Betriebsgröße erfüllt wird: • < 20 Großvieheinheiten in der Wiederkäueraufzucht/Haltung von Trockenstehern *Eine Dokumentenprüfung ist erforderlich.**	E 1-E 4, ggf. J 1
		Für landwirtschaftliche Unternehmen die Jungvieh und Tiere in der ersten Laktation an o.g. Primärproduzenten verkaufen bzw. zeitweise VLOG-Tiere dieser Tierkategorien als Dienstleistung für VLOG-Betriebe halten und deren „ohne Gentechnik“-konforme Fütterung für die Einhaltung der Mindestfütterungsfrist angerechnet werden soll.[12] *Ein Nachweis gemäß Anhang (2) ist erforderlich (vgl. Kapitel E 4.7)*	E 1-E 4, ggf. J 1

[11] Trockensteher: milchproduzierendes Tier (z.B. Kuh) zwischen zwei Laktationsperioden, welches aktuell nicht gemolken wird

[12] VLOG diskutiert weiterhin die Zertifizierungspflicht oder alternative Registrierungspflicht für Jungvieh-Aufzüchter. Änderungen zum bisherigen Verfahren werden ggf. in einer der nächsten Standardversionen veröffentlicht.

	Zertifizierung gemäß VLOG-Standard erforderlich	Zulassung über Dokumentenprüfung, Registrierung und/oder Nachweis Anhang (2)	Standard-anforderungen
Aufzucht sonstiger Tierarten	Für landwirtschaftliche Unternehmen die (Jung-)Tiere an o.g. Primärproduzenten verkaufen bzw. zeitweise VLOG-Tiere dieser Tierkategorien als Dienstleistung für VLOG-Betriebe halten und deren „ohne Gentechnik“-konforme Fütterung für die Einhaltung der Mindestfütterungsfrist angerechnet werden soll.	*Für sehr kleine Betriebe ist eine Dokumentenprüfung möglich. Genaue Grenzen für die Betriebsgrößen der einzelnen Tierarten erfragen Sie bitte bei der VLOG-Geschäftsstelle.*	E 1-E 4, ggf. J 1

* Fällt ein landwirtschaftlicher Betrieb unter eine der genannten Betriebsgrößen, ist eine Dokumentenprüfung erforderlich. Bitte wenden Sie sich dafür an die VLOG-Geschäftsstelle.

	Zertifizierung gemäß VLOG-Standard erforderlich	Keine Zertifizierung gemäß VLOG-Standard erforderlich	Standard-anforderungen
Unterstufe Pflanzliche Produktion: Dieser umfasst den Anbau von Primärprodukten einschließlich Ernten und Wildsammlung.			
Anbau von Futtermitteln	Für den Anbau von Futtermitteln, die im eigenen Betrieb für die Produktion von tierischen Lebensmitteln mit „Ohne Gentechnik“-Kennzeichnung verwendet werden.	Für den Anbau von Futtermitteln, die nicht im eigenen Betrieb für die Produktion von tierischen Lebensmitteln mit „Ohne Gentechnik“-Kennzeichnung verwendet werden.	E 1-E 3, E 5, J 1
Anbau von Lebensmitteln/Rohstoffen		Für die Erzeugung pflanzlicher Rohstoffe/Lebensmittel.	

	Zertifizierung gemäß VLOG-Standard erforderlich	Keine Zertifizierung gemäß VLOG-Standard erforderlich	Standard-anforderungen
Unterstufe Tiertransport/Viehhandel: Tiertransport/Viehhandel umfasst jede Bewegung von Tieren in einem oder mehreren Transportmitteln sowie alle damit zusammenhängenden Vorgänge, einschließlich des Verladens, Entladens, Umladens und Ruhens, bis zum Ende des Entladens der Tiere am Bestimmungsort. Im Gegensatz zum reinen Transporteur ist der Viehhändler (vorübergehender) Eigentümer der Tiere.			
	Für den Viehhandel mit VLOG-Tieren		E 1-E 4, E 6
	Für Tiertransport von VLOG-Tieren, falls mindestens eine der drei folgenden Voraussetzungen erfüllt ist: • Die Beauftragung erfolgt nicht durch das VLOG-zertifizierte Unternehmen. • Der Transport ist nicht in Risikomanagement des VLOG-zertifizierten Unternehmens eingebunden. • Es besteht keine Vereinbarung zwischen Transporteur und zertifiziertem Unternehmen zur Einhaltung der Anforderungen des VLOG-Standards.	Für Tiertransport unter der Voraussetzung, dass alle drei der folgenden Umstände erfüllt sind: • Die Beauftragung erfolgt durch das VLOG-zertifizierte Unternehmen. • Der Transport ist in Risikomanagement des VLOG-zertifizierten Unternehmens eingebunden. • Es besteht eine Vereinbarung zwischen Transporteur und zertifiziertem Unternehmen zur Einhaltung der Anforderungen des VLOG-Standards.	E 1-E 4, E 6
		Handel und Transport von Tieren, deren Mindestfütterungsfrist noch nicht angefangen hat.	E 1-E 4, E 6

E 2 Spezifische Angaben zum Zertifizierungsprozess

E 2.1 Kriterien zur Risikoeinstufung im Bereich tierische Produktion

Erläuterung: Eine Bewertungshilfe zur Einstufung landwirtschaftlicher Unternehmen in die korrekte Risikoklasse, steht Ihnen auf der VLOG-Website zur Verfügung: https://www.ohnegentechnik.org/risikoeinstufung_landwirtschaft.

Allgemein

Die Risikoeinstufung durch den Auditor (vgl. Kapitel A 3.10) erfolgt gemäß den folgenden Kriterien. Sofern es bei der Anwendung der verschiedenen Kriterien zur Risikoeinstufung zu unterschiedlichen Bewertungen kommt, gilt für das Unternehmen die höchste/strengste Einstufung.

Einstufung eines Unternehmens mit verschiedenen Geltungsbereichen (z. B. Rinder – Kuhmilch und Rinder – Mastvieh, Rinder – Kuhmilch und Schweine – Mastschweine):

Sind im Unternehmen mehrere Geltungsbereiche Teil der VLOG-Zertifizierung, erfolgt die Risikoeinstufung:

- entweder übergreifend über alle Geltungsbereiche (Eine Risikoklasse pro Unternehmen – dabei gilt nur die höchste/strengste Einstufung) oder
- unter den folgenden Bedingungen getrennt für die einzelnen Geltungsbereiche (Eine Risikoklasse pro Geltungsbereich).

Die Einstufung eines Unternehmens in verschiedene Risikoklassen ist nur zulässig, falls alle folgenden Voraussetzungen erfüllt sind:

- das Unternehmen ist Gruppenmitglied einer VLOG-Gruppenzertifizierung für einen Geltungsbereich
- die Geltungsbereiche sind komplett voneinander getrennt (komplett getrennte Anlagen / Fütterungseinrichtungen / Maschinen mit Futtermittelkontakt)
- für jeden Geltungsbereich werden alle vier Einstufungskriterien der folgenden Tabelle beachtet

Unter diesen Voraussetzungen führen die unterschiedlichen Risikoklassen der einzelnen Geltungsbereiche zu unterschiedlichen Auditintervallen (siehe Kapitel E 2.2 in Verbindung mit F 2.4).

Einstufungskriterium	Risikoklasse 0	Risikoklasse 1	Risikoklasse 2
GVO-Futtermittel im Unternehmen	Nur möglich, wenn alle folgenden Kriterien erfüllt sind: • Am Standort befinden sich keine oder ausschließlich nicht austauschbare kennzeichnungspflichtige Futtermittel. • Anlage/Fütterungseinrichtungen/ Maschinen mit Kontakt zu kennzeichnungspflichtigen Futtermitteln sind komplett getrennt zur VLOG-Betriebseinheit.	Am Standort befinden sich austauschbare kennzeichnungspflichtige Futtermittel. Einstufung in RK 1 ist nur möglich, wenn Anlagen/ Fütterungseinrichtungen/Maschinen mit Kontakt zu den austauschbaren kennzeichnungspflichtigen Futtermitteln komplett getrennt zur VLOG-Betriebseinheit sind.	Am Standort befinden sich nach der Erstumstellung auf die „Ohne Gentechnik“-Produktion (ggf. zeitlich versetzt zur „Ohne Gentechnik“-Produktion) austauschbare und/oder nicht austauschbare kennzeichnungspflichtige Futtermittel, die mit denselben Anlagen/ Fütterungseinrichtungen/Maschinen gehandhabt werden, wie die Futtermittel für die „Ohne Gentechnik“-Produktion[13].
Wechsel der Futterqualitäten (kennzeichnungspflichtig und nicht kennzeichnungspflichtig) in der VLOG-Betriebseinheit/im VLOG-Stall	Nach Beginn der „ohne Gentechnik“-konformen Fütterung findet in der VLOG-Betriebseinheit/im VLOG-Stall kein Wechsel zur Fütterung mit kennzeichnungspflichtigen Futtermitteln statt.		In der VLOG-Betriebseinheit wird nach Erstumstellung auf die „ohne Gentechnik“-konforme Fütterung zwischen „ohne Gentechnik“-konformer Fütterung und Fütterung mit kennzeichnungspflichtigen Futtermitteln hin- und hergewechselt (z.B. in Produktionssystemen, in denen die Lebensdauer der Tiere länger als die „Ohne Gentechnik“-Mindestfütterungsfrist ist).
Zertifizierungsstatus von in der „Ohne Gentechnik“-	Potentiell risikobehaftete Futtermittel und der Futtermittellieferant (Ausnahme vgl. Kapitel B 1, C 1) sind nach VLOG-Standard oder einem als gleichwertig		Es werden potentiell risikobehafteten Futtermittel verwendet, welche nicht

[13] hierzu zählt auch die betriebsinterne oder überbetriebliche duale Nutzung von Futtermischwagen für die „Ohne Gentechnik“-Produktion

Einstufungskriterium	Risikoklasse 0	Risikoklasse 1	Risikoklasse 2
Produktion eingesetzten nicht kennzeichnungspflichtigen potentiell risikobehafteten Futtermittel (die nicht unter die Ausnahmen in Kapitel E 4.2 fallen)	anerkannten Standard zertifiziert. Dies gilt auch für in Mahl- und/oder Mischanlagen eingesetzte Öle zur Staubbindung.		nach VLOG-Standard oder einem als gleichwertig anerkannten Standard zertifiziert sind. Es werden potentiell risikobehaftete Futtermittel verwendet, welche zwar nach VLOG-Standard zertifiziert waren, diesen Zertifizierungsstatus aber durch einen Verstoß gegen die Zertifizierungspflicht in der Lieferkette (vgl. Kapitel B 1, C 1) verloren haben.
Einsatz von: • **Überbetrieblich genutzten mobilen Mahl- und/oder Mischanlagen oder** • **stationäre Mahl- und/oder Mischanlagen landwirtschaftlicher Selbstmischer**	Eingesetzte überbetrieblich genutzte mobile Mahl- und/oder Mischanlage ist nach VLOG-Standard zertifiziert. Stationäre Mahl- und/oder Mischanlage landwirtschaftlicher Selbstmischer verarbeitet ausschließlich kennzeichnungsfreie Futtermittel.	Eingesetzte mobile Mahl- und/oder Mischanlage ist nicht nach VLOG-Standard zertifiziert oder stationäre Mahl- und/oder Mischanlage landwirtschaftlicher Selbstmischer verarbeitet sowohl kennzeichnungspflichtige als auch kennzeichnungsfreie Futtermittel. Eine Einstufung in Risikoklasse 1 ist nur möglich, wenn alle folgenden Anforderungen nachweislich erfüllt sind: • Für die eingesetzte Anlage liegt eine Zertifizierung in einem anerkannten	Eingesetzte mobile Mahl- und/oder Mischanlage ist nicht nach VLOG-Standard zertifiziert. Stationäre Mahl- und/oder Mischanlage landwirtschaftlicher Selbstmischer verarbeiten sowohl kennzeichnungspflichtige als auch kennzeichnungsfreie Futtermittel. Eine Einstufung in Risikoklasse 2 erfolgt, wenn für die eingesetzte Anlage keine Zertifizierung in einem anerkannten Qualitätssicherungssystem (z.B. QS, KAT) vorliegt.

Einstufungskriterium	Risikoklasse 0	Risikoklasse 1	Risikoklasse 2
		Qualitätssicherungssystem (z.B. QS, KAT, Bio[14]) vor. • Im QM-Handbuch des Anlagenbetreibers sind Maßnahmen zur Vermeidung von Verschleppungen von GVO beschrieben.	

[14] Ausnahme: wird die Bio-zertifizierte Mahl- und/oder Mischanlage beim VLOG-Landwirt ausschließlich für Bio-zertifizierte Futtermittel eingesetzt, so ist eine Einstufung in Risikoklasse 0 möglich

E 2.2 Bedingungen und Voraussetzungen für ein Dokumentenaudit

Ein Dokumentenaudit im Rahmen der Erweiterungszertifizierung Landwirtschaft (Vgl. Kapitel A 3.2) ist nur möglich, wenn alle der folgenden Anforderungen erfüllt werden:

Kriterium	Anforderung
Veränderung der Risikoklasse	Risikoklasse aller VLOG-Geltungsbereiche bleibt gleich bzw. verringert sich. Alternativ kann unter bestimmten Voraussetzungen die Risikoklasse getrennt für die einzelnen Geltungsbereiche eingestuft werden (vgl. Kapitel E 2.1).
Standort/ Betriebseinheit	Standorte/Betriebseinheiten des neuen Geltungsbereichs wurden im vorangegangenen VLOG-Gruppenaudit oder Regelaudit durch eine VLOG-anerkannte Zertifizierungsstelle vor Ort bzw. in 2020/2021 als Distanzaudit auditiert.
Zusätzliche Kriterien für Betriebe, die bisher in einer VLOG-Gruppe organisiert bzw. zertifiziert sind:	
Vorhergehendes Vor-Ort-Audit durch die Zertifizierungsstelle	Das Gruppenmitglied wurde bereits vor Ort durch eine VLOG-anerkannte Zertifizierungsstelle auditiert.
Datenfreigabe durch den bisherigen Gruppenorganisator	Der Gruppenorganisator stimmt der Nutzung der vorliegenden Auditdokumente (bisherigen Auditdaten) für die Erweiterungszertifizierung Landwirtschaft schriftlich zu.

Tabelle 7: Anforderungen für die Durchführung eines Dokumentenaudits im Rahmen einer Erweiterungszertifizierung Landwirtschaft

Werden die in Tabelle 7 genannten Anforderungen durch das landwirtschaftliche Unternehmen nicht erfüllt, kann keine Erweiterungszertifizierung Landwirtschaft auf Basis eines Dokumentenaudits erfolgen. In diesen Fällen müssen der neue Geltungsbereich bzw. die neuen Geltungsbereiche mittels eines Erweiterungsaudits vor Ort oder eines (ggf. vorgezogenen) Regelaudits zertifiziert werden (vgl. Kap. A 3.1).

E 2.3 Auditintervalle

Je nach Zertifizierungsart bzw. deren Kombination sind folgende Auditintervalle verpflichtend:

Einzelzertifizierung:

Bei der Einzelzertifizierung von landwirtschaftlichen Unternehmen wird pro Kalenderjahr ein Regelaudit durchgeführt.

Ist ein Viehhändler/-transporteur QS-zertifiziert, kann das VLOG-Auditintervall unter Einhaltung der folgenden Bedingungen an das QS-Auditintervall angepasst werden:

- Die Tiere werden direkt vom Lieferanten zum Abnehmer (z.B. Schlachthof) gefahren, ohne dass eine zwischenzeitliche Aufstallung und Fütterung erfolgt

oder

- Ein Ab- oder Umladen zwischen Start und Ziel des Transports (z.B. bei einer Sammelstelle) findet ausschließlich bei Tieren mit Einzelkennzeichnung statt und der Viehhändler/-transporteur führt keine Fütterung bei VLOG-Tieren durch.

Gruppenzertifizierung Landwirtschaft:

Ist das landwirtschaftliche Unternehmen Gruppenmitglied einer Gruppenzertifizierung Landwirtschaft, erfolgt ein Audit gemäß Kapitel F 2.4.

Kombination Einzelzertifizierung und Gruppenzertifizierung Landwirtschaft bzw. Kombination mehrerer Gruppenzertifizierungen bei verschiedenen Geltungsbereichen pro Unternehmen:

Wird ein landwirtschaftliches Unternehmen für einen Geltungsbereich im Rahmen einer VLOG-Gruppe zertifiziert und für einen anderen Geltungsbereich einzelzertifiziert oder in einer anderen Gruppe zertifiziert, resultiert gemäß Kapitel F 2.4 das Auditintervall aus der Risikoeinstufung des Unternehmens. Unter bestimmten Voraussetzungen kann für die verschiedenen Geltungsbereiche eine Einstufung in verschiedene Risikoklassen erfolgen und damit verschiedene Auditintervalle ermöglichen (s. Kap. E 2.1).

E 2.4 K.O.-Kriterien

Folgende Kriterien sind als K.O.-Kriterien (KO) festgelegt:

- Umgang mit nicht-konformen Futtermitteln, Produkten und Tieren (E 3.5)
- Rückverfolgbarkeit (E 3.6)
- Krisenmanagement (E 3.8)
- Wareneingangskontrolle (E 4.6, E 5.1, E 6.1)
- Einhaltung der Mindestfütterungsfrist (E 4.7)
- Trennung der Warenströme / Ausschluss der Verschleppungen von GVO-Futtermitteln, Vermischung und Vertauschung (E 4.8, E 5.2, E 6.3)

E 3 Allgemeine Anforderungen

E 3.1 Betriebsbeschreibung

Die Betriebsbeschreibung (Anhang (20) oder (21)) liegt mit allen relevanten Anlagen vor und ist aktuell.

Die Zertifizierungsstelle und bei Gruppenzertifizierung der Gruppenorganisator werden zeitnah über wesentliche Änderungen, welche die VLOG-Zertifizierung betreffen, informiert.

Erläuterung: Dokumente in digitaler Form und elektronische Daten werden akzeptiert. Zum Audit werden die aktuelle Betriebsbeschreibung, Anlagen (VLOG-Vorlagen oder eigene inhaltlich gleichwertige Dokumente) und darin aufgeführte Dokumente und Analysen dem Auditor zur Einsicht vorgelegt. Auf Wunsch des Unternehmens können – mit Ausnahme der Betriebsbeschreibung und der darin genannten Unterlagen – Informationen zur Wahrung der Vertraulichkeit im Unternehmen verbleiben. Der Auditor

muss diese jedoch eingesehen haben. Die aktuelle Betriebsbeschreibung wird dem Auditor zur Weiterbearbeitung in der Zertifizierungsstelle und Weitergabe an VLOG übermittelt.
Als wesentliche Änderungen, welche die VLOG-Zertifizierung betreffen, gelten z.B. Änderungen an der Risikoklasse.

Erläuterung: Wird eine neue Version der Betriebsbeschreibung veröffentlicht, kann eine bereits ausgefüllte Betriebsbeschreibung der vorherigen Version weiterhin genutzt werden, wenn es keine inhaltlichen Unterschiede oder Ergänzungen zur Nachfolgeversion gibt. Sollte es in der neuen Version der Betriebsbeschreibung inhaltliche Unterschiede/Ergänzungen geben, so wird entweder eine neue Betriebsbeschreibung ausgefüllt oder die entsprechenden Punkte in der alten Beschreibung ergänzt. Hierbei muss die Übersichtlichkeit und Nachvollziehbarkeit gewahrt werden.

E 3.2 Regelung von Verantwortlichkeiten / Organigramm

Es liegt ein aktuelles Organigramm vor, das:

- die Betriebsstruktur beschreibt,
- Verantwortlichkeiten und Stellvertreterregelung aufzeigt

Erläuterung: Auch Aushilfskräfte, Auszubildende, Praktikanten etc. sind aufzunehmen, sofern diese für die Tätigkeiten relevant sind. Diese Übersicht ist beim Hinzukommen oder Ausscheiden von Personen sowie der Änderung von Verantwortlichkeiten zu aktualisieren.

Bei kleinen Betrieben[15] besteht die Möglichkeit, dass dies im Rahmen der Betriebsbeschreibung erfolgt.

E 3.3 Risikomanagement

Erläuterung: Sind alle Punkte der Gefahrenanalyse in der Betriebsbeschreibung enthalten, muss kein gesondertes Dokument zur Gefahrenanalyse erstellt werden.

Gefahrenanalyse

Es liegt eine dokumentierte Gefahrenanalyse für alle relevanten betriebsindividuellen Abläufe und Prozesse inkl. Bewertung der Risiken für eine „Ohne Gentechnik“-/“VLOG“-Kennzeichnung vor.

Die Gefahrenanalyse beinhaltet mindestens folgende Punkte:

- Eintrag über kennzeichnungspflichtige Futtermittel
- Eintrag über selbst angebaute Futtermittel
- Verschleppungen und Vermischungen durch Dritte
- Verschleppungen im eigenen Betrieb (z.B. über Gerätschaften, Personal)
- Überbetriebliche Nutzung von Maschinen, Anlagen / externe Dienstleister (vgl. Kapitel E 3.4)

Risikomanagement

Erläuterung: Sind alle einzelbetrieblichen und risikoorientierten Verfahrensschritte in der Betriebsbeschreibung enthalten, muss kein gesondertes Dokument erstellt werden.

[15] Definition siehe Glossar

Auf Grundlage dieser Identifizierung der verschiedenen Eintrags- und Verunreinigungsquellen sind detaillierte, betriebsindividuelle Maßnahmen festgelegt, welche die zukünftige Verunreinigung und Verschleppung durch bzw. von GVO-deklarationspflichtigen Futtermitteln ausschließen.

Diese einzelbetrieblichen und risikoorientierten Verfahrensschritte:

- sind in einem gesonderten Nachweis über entsprechende logistische Maßnahmen (z.B. räumliche und zeitliche Trennung) dokumentiert
- werden entsprechend umgesetzt und
- werden im Rahmen der Eigenkontrolle auf Wirksamkeit überprüft.

E 3.4 Überbetriebliche Nutzung von Maschinen und Anlagen / externe Dienstleister

Werden:

- Maschinen/Anlagen zum Futteranbau, der Futteraufbereitung oder -herstellung zusammen mit anderen landwirtschaftlichen Unternehmen genutzt und/oder
- Tätigkeiten an externe Dienstleister vergeben,

ist dies im Risikomanagement (vgl. Kapitel E 3.3) des Unternehmens betrachtet und es sind ggf. entsprechende Verfahrensschritte und Maßnahmen zur Vermeidung von GVO-Verschleppungen festgelegt. Sind Maßnahmen für die Einhaltung der Anforderungen des VLOG-Standards durch gemeinsame Maschinennutzung bzw. beauftragte Unternehmen notwendig, so ist mit diesen eine entsprechende Vereinbarung zur Einhaltung getroffen.

Werden zertifizierungspflichtige Tätigkeiten (vgl. Kapitel B 1 Logistik, C 1 Futtermittelherstellung, E 1 Landwirtschaft –Aufzucht von Tieren) an externe Dienstleister ausgelagert, erfolgt eine Auditierung bzw. Zertifizierung des Dienstleisters nach Kapitel A 3.2.1.

E 3.5 Umgang mit nicht-konformen Futtermitteln, Produkten und Tieren (KO)

Es liegt ein wirksames und dokumentiertes Verfahren zum Umgang mit nicht-konformen Futtermitteln, Produkten und Tieren bzw. positiven Analyseergebnissen oder anderen Erkenntnissen bzgl. der nicht gesicherten Konformität mit den „Ohne Gentechnik“-Anforderungen vor.

Dieses beinhaltet mindestens:

- die Kennzeichnung betroffener Futtermittel, Produkte und Tiere
- die Informierung von Kunden/Abnehmern und Lieferanten
- die Fehlerbehandlung
- die Einleitung, Überwachung, Auswertung und Dokumentation von Korrekturmaßnahmen
- die Sperrung und Freigabe von Futtermitteln, Produkten und Tieren
- die Dokumentation und Auswertung von Vorfällen

Die Verantwortlichkeiten im Verfahren sind festgelegt.

Der Umgang mit positiven Futtermittel-Analysenergebnissen erfolgt gemäß Anhang (5).

Bei positiven Analyseergebnissen von nicht gekennzeichneten Futtermitteln, die jedoch eindeutig kennzeichnungspflichtig sind, werden nach Bekanntwerden der fehlerhaften Kennzeichnung Reste des

Futtermittels unverzüglich ausgetauscht oder außerhalb der „Ohne Gentechnik“-Erzeugung verwendet.

Liegt durch fehlerhaft gekennzeichnetes Futter ein schwerwiegender Verstoß gegen die "Ohne Gentechnik"-/„VLOG“- Produktion vor, beginnt die Mindestfütterungsfrist der betroffenen Tiere – ggf. auch sachgerecht verkürzt – von neuem.

Erläuterung: Bereits in Verkehr gebrachte Lebensmittel (z.B. Milch mit „Ohne Gentechnik“-Kennzeichnung) müssen nicht zurückgerufen werden.

Erläuterung: Die Schwere eines Verstoßes unterliegt einer Einzelfallprüfung der Zertifizierungsstelle und ist insbesondere durch folgende Faktoren beeinflusst:

- *die Kenntnis des Landwirts, dass das Futtermittel nach VO (EG) Nr. 1829/2003 und 1830/2003 hätte gekennzeichnet sein müssen*
- *mangelnde Sorgfalt bei der Annahme des Futtermittels*
- *verfütterte Menge des fehlerhaft deklarierten Futtermittels*
- *Höhe des Gentechnikanteils im Futtermittel*
- *Dauer der Verfütterung des fehlerhaft deklarierten Futtermittels*

Erläuterung: Eine rechtliche Stellungnahme der Anwaltskanzlei [GGSC] im Auftrag des VLOG bietet der Praxis und den Zertifizierungsstellen zusätzliche Orientierung bei der Entscheidung, ob ein Neubeginn geboten ist (Rechtliche Stellungnahme vom 23.11.2015, abrufbar unter https://www.ohnegentechnik.org/GGSC_fuetterungsfrist).

E 3.6 Rückverfolgbarkeit (KO)

Das eingeführte/installierte Rückverfolgbarkeitssystem stellt sicher, dass:

- alle im Betrieb vorhandenen Futtermittel und “Ohne Gentechnik“-/“VLOG“-Produkte und Tiere, die mit der Kennzeichnung „Ohne Gentechnik“/„VLOG“ in Zusammenhang stehen, jederzeit eindeutig identifiziert werden können.
- innerhalb von einem Arbeitstag der Warenfluss von „Ohne Gentechnik“-/„VLOG“-Produkten und Tiere zurückverfolgt sowie Mengenaufstellungen und Auswertungen erstellt werden können, die Rückschlüsse über Warenflüsse und deren Plausibilität zulassen.

Erläuterung: Hierzu werden u.a. folgende Daten ermittelt:

- *Informationen zu Lieferanten und Lieferdatum*
- *Menge*
- *Informationen zum Auslieferungsdatum und den belieferten Kunden und Geschäftspartnern*

E 3.7 Reklamationsmanagement

Einzelzertifizierung

Es ist ein dokumentiertes System zum Umgang mit Beanstandungen und Reklamationen im Zusammenhang mit den Anforderungen des VLOG-Standards eingeführt. Die Beanstandungen und Reklamationen werden in geeigneter Weise ausgewertet. Für berechtigte Beanstandungen und

Reklamationen werden Korrekturmaßnahmen eingeleitet (inkl. Festlegung von Verantwortlichkeiten und Fristen).

Gruppenzertifizierung

Landwirtschaftliche Betriebe, die in eine Gruppenzertifizierung eingebunden sind, informieren bei Beanstandungen und Reklamationen den Gruppenorganisator und stimmen Korrekturmaßnahmen mit diesem ab.

E 3.8 Krisenmanagement (KO)

Einzelzertifizierung

Im Ereignisfall informiert das landwirtschaftliche Unternehmen die zuständige Zertifizierungsstelle. Weitere Maßnahmen werden mit dieser bzw. diesem abgestimmt.

Es liegt ein aktuelles und dokumentiertes Verfahren für das Management von möglichen Ereignisfällen, die zu einer Krise führen können, vor. Dazu zählen insbesondere Ereignisfälle, die Einfluss auf die Produktqualität und -rechtmäßigkeit von „VLOG geprüft"-Futtermitteln bzw. „Ohne Gentechnik"-/ „VLOG"-Rohstoffen bzw. -Produkten haben. Dieses Verfahren inkl. Notfallplan ist implementiert und umfasst mindestens:

- den Ablauf im Ereignisfall
- die Benennung von Verantwortlichen inkl. Stellvertreterregelungen
- Erreichbarkeiten (innerhalb und außerhalb der Geschäftszeiten)
- eine Notrufnummernliste
- eine Regelung zur umgehenden Informierung der VLOG Geschäftsstelle mit dem VLOG-Ereignisfallblatt (Vgl. Anhang (33)) sowie des Zertifizierers und betroffener Geschäftspartner und Kunden

Gruppenzertifizierung

Bei landwirtschaftlichen Betrieben, die in eine Gruppenzertifizierung eingebunden sind, übernimmt der Gruppenorganisator das Krisenmanagement (vgl. Kapitel F 3.10). Im Ereignisfall informiert der Betrieb seinen Gruppenorganisator und stimmt das weitere Vorgehen mit diesem ab.

E 3.9 Korrekturmaßnahmen

Werden im Rahmen interner Audits, externer Audits oder des Reklamationsmanagements nicht-konforme Futtermittel, Produkte oder Tiere identifiziert und/oder Abweichungen von den Standard-Anforderungen festgestellt, ergreift und dokumentiert das Unternehmen Korrekturmaßnahmen.

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

E 3.10 Dokumentation und Aufbewahrungsfrist

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

Alle Dokumente im Zusammenhang mit der „Ohne Gentechnik"-Produktion werden mindestens für den folgenden Zeitraum aufbewahrt, sofern nicht gesetzliche Vorgaben eine längere Aufbewahrungsfrist vorsehen: 5 Jahre.

Erläuterung: Dokumente die aufbewahrt werden müssen, sind z.B. Warenbegleitpapiere, Rechnungen von Betriebsmitteln (z.B. Saatgut), Futtermittelbegleitpapiere, Schulungsdokumentationen, Bestellungen, Deklarationen, etc.

E 3.11 Schulung der Mitarbeiter

Alle Mitarbeiter, die in Bereiche eingebunden sind, welche für den im „VLOG"-Betriebsablauf relevant sind, werden vor Aufnahme der Tätigkeit sowie laufend mindestens einmal pro Kalenderjahr bzgl. der Anforderungen des VLOG-Standards und der dazu festgelegten Betriebsabläufe geschult.

Diese Schulungen/Unterweisungen sind hinsichtlich deren Inhalte und Teilnehmer sowie des Schulungsdatums, Schulungsorts und der Referenten dokumentiert.

Erläuterung: Bei kleinen landwirtschaftlichen Betrieben (siehe Glossar) muss keine separate „VLOG"-Schulung der Mitarbeiter stattfinden.

Erläuterung: Schulungen können in Form von praktischen Unterweisungen erfolgen. Die Intensität der Schulung/ Unterweisung orientiert sich an der Verantwortung des Mitarbeiters für den ordnungsgemäßen „VLOG"- Betriebsablauf und kann dementsprechend je nach Mitarbeiter variieren.

Erläuterung: Ein Formular für die Bestätigung der VLOG-Mitarbeiterschulung steht Ihnen auf der VLOG-Website zur Verfügung: https://www.ohnegentechnik.org/mitarbeiterschulung. Die Nutzung der Vorlage ist freiwillig.

E 3.12 Eigenkontrollen

Pro Kalenderjahr findet eine interne Eigenkontrolle statt, in deren Rahmen die Betriebsbeschreibung kontrolliert und bei Änderungen aktualisiert wird. Die Überprüfung und ihre Ergebnisse werden dokumentiert.

E 4 Spezifische Anforderungen für tierische Produktion

E 4.1 Tierbestandsübersicht

Alle im Unternehmen gehaltenen Tierarten bzw. Tierkategorien zur Lebensmittelproduktion sind in einer aktuellen Tierbestandsübersicht erfasst. Darin ist festgelegt, ob diese Tiere „ohne Gentechnik"-konform gefüttert werden oder nicht.

E 4.2 Risikobehaftete Futtermittel

Für die Stufe Landwirtschaft werden folgende Futtermittel als risikobehaftet eingestuft:

- Einzelfuttermittel der Pflanzenspezies Soja, Raps, Mais[16], Zuckerrübe[17], Baumwolle,
  außer:
  - Futtermittel dieser Pflanzenspezies, die nach VLOG-Standard oder einem nach VLOG als gleichwertig anerkanntem Standard zertifiziert sind und/oder
  - Futtermittel dieser Pflanzenspezies, die direkt von einem Erzeuger aus einem Anbauland stammen, in dem der Anbau gentechnisch veränderter Pflanzen untersagt ist und die Futtermittel weder von Dritten verarbeitet noch von einem gewerblichen Spediteur transportiert wurden

- Mischfuttermittel, die aus einem oder mehreren der in Kapitel E 4.2 genannten Einzelfuttermittel hergestellt wurden
  außer:
  - Mischfuttermittel, die nach VLOG-Standard oder einem als gleichwertig anerkanntem Standard zertifiziert sind

[16] Getrocknete Maiskörner können unter Einhaltung der folgenden Bedingungen als nicht risikobehaftete Futtermittel eingestuft werden:

- Nachgewiesener Anbau des Mais in Dänemark, Deutschland, Frankreich, Griechenland, Italien, Kroatien, Lettland, Litauen, Luxemburg, Malta, Niederlande, Nordirland, Österreich, Polen, Schottland, Schweiz, Slowenien, Ungarn, Wales, Belgien oder Zypern
- Bezug erfolgt direkt von der Trocknungsanlage bezieht unter Vorlage einer aussagekräftigen Bestätigung der Trocknungsanlage, dass in der Anlage nur kennzeichnungsfreie Ware getrocknet wurde und nur Mais, welcher in o.g. Ländern erzeugt wurde.

Maissilage oder Silomais können unter Einhaltung folgender Bedingungen als nicht risikobehaftete Futtermittel eingestuft werden:

- Nachgewiesener Anbau des Mais in den oben genannten Ländern
- Bezug erfolgt über eine der drei folgenden Möglichkeiten:
  - über einen Streckenhändler mit Lieferung direkt vom Erzeuger ohne Zwischenlagerung zum Kunden
  - über einem Händler welcher bei sich ausschließlich Silomais/Maissilage lagert/umschlägt welche aus den oben genannten Ländern stammt (Bescheinigung durch Händler erforderlich)
  - über einen Händler, wenn vom Erzeuger folierte/eingeschweißte Silage handelt, welche in dieser ursprünglichen Verpackung zum Kunden kommt.

  Dem Landwirt muss in jedem Fall eine aussagekräftige chargenbezogene Herkunftsbescheinigung/Erklärung durch den (Strecken-) Händler oder Erzeuger vorliegen.

[17] Futtermittel, die aus Zuckerrüben hergestellt werden (Bsp. Zuckerrübenschnitzel, Pellets, Melasse) können unter Einhaltung folgender vier Bedingungen als nicht risikobehaftet eingestuft werden:

- Nachgewiesener Anbau und ggf. Verarbeitung in der EU oder der Schweiz,
- Pro Kampagne Vorlage einer aussagekräftigen Bestätigung des Herstellers, dass es sich um Futtermittel handelt, welche aus Zuckerrüben hergestellt wurden, die in der EU oder Schweiz angebaut und verarbeitet wurden.
- Zuckerrübe ist der einzige risikobehaftete Futterbestandteil im Futtermittel
- Bezug erfolgt über eine der beiden folgenden Möglichkeiten:
  - direkt vom Hersteller
  - über einen Streckenhändler mit Lieferung direkt vom Hersteller ohne Zwischenlagerung zum Kunden.

E 4.3 Futtermittelbestellung

Nicht VLOG-zertifizierte risikobehaftete Futtermittel (vgl. Kapitel E 4.2 für die „VLOG“-Produktion werden schriftlich unter Nennung folgender Aspekte bestellt:

- Tierart/Tierkategorie
- Futtermittelart/-bezeichnung
- Hinweis auf kennzeichnungsfreie Futtermittelqualität bzw. Verwendung zur Herstellung von "ohne Gentechnik"-/“VLOG“-gekennzeichneten Lebensmitteln

Alternativ zur schriftlichen Futtermittelbestellung liegt für die hinsichtlich der „VLOG“-Produktion relevanten Futtermittel:

- eine schriftliche Vereinbarung mit dem Lieferanten vor, dass die gelieferten Futtermittel kennzeichnungsfrei und zur Herstellung von "ohne Gentechnik"-/„VLOG“-gekennzeichneten Lebensmitteln geeignet sind

Erläuterung: Die Vereinbarung umfasst mindestens Namen und Adresse der beteiligten Unternehmen sowie Nennung der Futtermittel, welche in die Vereinbarung eingeschlossen sind.

- oder eine Zusatzbestätigung des Futtermittellieferanten auf dem Liefer-/ Warenbegleitpapieren mit folgendem Wortlaut vor:
  „Die folgenden Futtermittel sind im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel und Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 nicht kennzeichnungspflichtig: …“

Erläuterung: Nicht risikobehaftete Futtermittel (vgl. Kapitel E 4.2 z.B. VLOG-zertifizierte Futtermittel mit der Wortmarke und/oder dem Siegel „VLOG geprüft“) dürfen ohne schriftliche Bestellungen, ohne weitere vertragliche Vereinbarung und ohne weitere Begleitdokumente eingesetzt werden.

E 4.4 Futtermittelliste

Erläuterung: Für kleine Betriebe[18] *stellt eine chronologisch abgelegte Belegsammlung von Rechnungen und Warenbegleitpapieren eine Alternative zur Futtermittelliste dar.*

In der Betriebsbeschreibung (Vgl. Kapitel E 3.1) wird eine aktuelle Futtermittelliste der zugekauften Futtermittel aufgeführt. Darin sind alle vom Unternehmen zugekauften Futtermittel, deren Herkunft sowie deren Verwendungszweck (Tierart/Tierkategorie) angegeben.

Erläuterung: Die Futtermittelliste dient als Hilfestellung zur Sicherstellung der „Ohne Gentechnik“-Fütterung:

- *Ausgehend von dieser Liste kann überprüft und sichergestellt werden, dass für jede Futtermittellieferung entsprechende Nachweise darüber vorliegen, dass diese Futtermittel kennzeichnungsfrei sind.*
- *Erkennen von Überschneidungen im Verwendungszweck von Futtermitteln für verschiedene Tierarten. Dies ist vor allem dann entscheidend, wenn am Betrieb gleichzeitig die Fütterung mit*

[18] Siehe Glossar

kennzeichnungsfreien und kennzeichnungspflichtigen Futtermitteln erfolgt. Diese werden als „austauschbar" bezeichnet.

Die Futtermittelliste ist zunächst im Rahmen einer Ersterfassung zu erstellen. Danach ist sie stets aktuell zu halten, indem neue Futtermittel und neue Lieferanten ergänzt und nicht mehr vorhandene gestrichen werden. Letzteres sollte jedoch erst dann erfolgen, wenn das betreffende Futtermittel vollständig aufgebraucht und nicht mehr am Betrieb vorhanden ist. Ergänzungen und Streichungen sind mit dem Datum des ersten Zukaufs bzw. des letzten Verbrauchs zu versehen.

E 4.5 Futterrationen

Für alle Tierarten und Tierkategorien der „Ohne Gentechnik"-Produktion sind die Futterrationen aktuell dokumentiert. Dabei sind Unterschiede bzgl. Lebensphasen oder Jahreszeit berücksichtigt.

E 4.6 Wareneingangskontrolle von Futtermitteln (KO)

Im Wareneingang ist sichergestellt, dass nur kennzeichnungsfreie Futtermittel für die „Ohne Gentechnik"-Produktion verwendet werden.

Wareneingangskontrolle von losen VLOG-zertifizierten Futtermitteln:

- Die Warenbegleitpapiere werden auf die Kennzeichnung „VLOG geprüft" kontrolliert. Unvollständige Warenbegleitpapiere werden beim Lieferanten reklamiert.
- Die VLOG-Zertifizierung des Futtermittelproduzenten bzw. Futtermittellieferanten wird regelmäßig, jedoch mindestens einmal im Kalenderjahr geprüft.

Wareneingangskontrolle von gesackten VLOG-zertifizierten Futtermitteln:

- Die Säcke werden auf die Kennzeichnung „VLOG geprüft" kontrolliert.
- Die VLOG-Zertifizierung des Futtermittelproduzenten bzw. Futtermittellieferanten wird regelmäßig, jedoch mindestens einmal je Kalenderjahr geprüft.

Erläuterung: Alternativ zur VLOG-Zertifizierung liegt eine Zertifizierung nach einem als gleichwertig anerkannten Standard vor. Die entsprechend zu überprüfende Kennzeichnung der Warnbegleitpapiere ist im folgenden Dokument aufgeführt: https://www.ohnegentechnik.org/GLAS.

Wareneingangskontrolle von nicht VLOG-zertifizierten Futtermitteln:

- Die Abwesenheit einer Kennzeichnung nach VO (EG) Nr. 1829/2003 und 1830/2003 auf den Futtermitteletiketten bzw. Warenbegleitpapieren wird kontrolliert.

Alle Warenbegleitpapiere von zugekauften Futtermitteln werden auf Vollständigkeit der Angaben kontrolliert und chronologisch abgelegt.

E 4.7 Einhaltung der Mindestfütterungsfrist (KO)

Vor der Kennzeichnung von tierischen Lebensmitteln (Fleisch, Milch, Eier) als „VLOG" bzw. mit dem „Ohne GenTechnik"-Siegel wird eine ausschließliche „ohne Gentechnik"-konforme Fütterung für die je Tierart und Verwendungszweck definierte Mindestfütterungsfrist nach Tabelle 8 eingehalten. Das Verfahren zur Einhaltung der Mindestfütterungsfristen ist beschrieben.

Tierart	Zeitraum
Equiden und Rinder (einschließlich Bubalus und Bison-Arten) für die Fleischerzeugung	zwölf Monate und auf jeden Fall mindestens drei Viertel ihres Lebens
Kleine Wiederkäuer	sechs Monate
Schweine	vier Monate
Milchproduzierende Tiere	drei Monate
Geflügel für die Fleischerzeugung, das eingestallt wurde, bevor es drei Tage alt war[19]	zehn Wochen
Geflügel für die Eierzeugung	sechs Wochen
Andere Tierarten/Tierkategorien	von Geburt/Schlüpfen an

Tabelle 8: Mindestfütterungsfrist gemäß EGGenTDurchfG (vgl. EGGenTDurchfG, zuletzt geändert durch Art. 58 V v. 31.8.2015 I 1474)

Die Sicherstellung der o.g. Mindestfütterungsfristen im eigenen Betrieb wird über die Futtermittelliste (vgl. Kapitel E 4.4) und Futtermittelbegleitpapiere/Anbauaufzeichnungen nachgewiesen.

Wird ein Tier in oder nach Ablauf der Mindestfütterungsfrist mit einem kennzeichnungspflichtigen Futtermittel gefüttert, beginnt die Mindestfütterungsfrist für dieses Tier von neuem (vgl. Kapitel E 3.5).

Tierzukauf

Für den Zukauf von Tieren werden die folgenden in der Tabelle 9 aufgeführten Anforderungen eingehalten:

	Kriterium	Anforderung bzw. erforderlicher Nachweis
„Ohne Gentechnik"-konformer Fütterungszeitraums vom Vorbesitzer soll angerechnet werden	Vorbesitzer ist VLOG-zertifiziert (Einzel- oder Gruppenzertifizierung)	• die VLOG-Zertifizierung (oder gleichwertig anerkannte Zertifizierung) des Vorbesitzers bzw. die Einbindung in eine VLOG-Gruppe wird regelmäßig, jedoch mindestens einmal im Kalenderjahr geprüft und • es liegt eine schriftliche Bestätigung des Vorbesitzers gemäß Anhang (2) vor
	Vorbesitzer ist nicht VLOG-zertifiziert	• der Aufzüchter ist nach E 1 nicht zertifizierungspflichtig und • es liegt eine schriftliche Bestätigung des Vorbesitzers gemäß Anhang (2) vor
		Nur relevant für Ferkelaufzüchter: • Aufzuchtbetrieb ist beim VLOG registriert und

[19] Die Fütterungsfrist für Geflügel für die Fleischerzeugung in der obigen Tabelle ist gleichbedeutend mit einer pauschalen Frist von zehn Wochen vor der Schlachtung ohne Einbeziehung der ersten drei Lebenstage.

		• Die Registrierung des Aufzuchtbetriebs wird regelmäßig, jedoch mindestens einmal im Kalenderjahr geprüft (Registrierungsbescheinigung) und • es liegt eine schriftliche Bestätigung des Vorbesitzers gemäß Anhang (2) vor
„Ohne Gentechnik"-konformer Fütterungszeitraums vom Vorbesitzer soll nicht angerechnet werden	Vorbesitzer ist VLOG-zertifiziert oder nicht VLOG-zertifiziert	Die komplette Mindestfütterungsfrist wird auf dem zukaufenden VLOG-Betrieb gewährleistet

Tabelle 9: Kriterien und Anforderungen für den Zukauf von Tieren

Erläuterung: Alternativ zur Nutzung des Anhangs (2) kann mit dem nicht VLOG-zertifizierten Vorbesitzer auch eine vertragliche Vereinbarung zur „ohne Gentechnik"-konformen Fütterung (inkl. entsprechende Maßnahmen) getroffen werden.

Diese Vereinbarung umfasst mindestens die folgenden Punkte:

- *Es liegt ein dokumentiertes Verfahren vor, durch das nachvollzogen werden kann, seit wann die einzelnen Tiere „ohne Gentechnik"-konform gefüttert werden. Die Funktionalität ist durch Externe nachprüfbar.*
- *Aufnahme des Zusatzes: „Der Vorbesitzer ermächtigt den Verband Lebensmittel ohne Gentechnik (VLOG) im Rahmen von Stichprobenprüfungen oder im Verdachtsfall die Richtigkeit der Angabe zur „ohne Gentechnik"-konformen Fütterung in Vor-Ort-Kontrollen zu überprüfen und Proben für den analytischen Nachweis zu ziehen. Diese Kontrollen können im Auftrag des VLOG durch Dritte durchgeführt werden."*
- *Änderungen/Korrekturen werden unverzüglich an den abnehmenden Betrieb gemeldet.*

E 4.8 Trennung der Warenströme / Ausschluss der Verschleppungen von GVO-Futtermitteln, Vermischung und Vertauschung (KO)

Fütterungsumstellung:

In jedem Fall sind zu Beginn der Fütterungsumstellung geeignete Maßnahmen zur Vermeidung von Verschleppungen und Vermischungen mit GVO erforderlich, die alle Gerätschaften, Lagerstätten, Anlagen, Mischanlagen, Transportmittel, etc. einschließt, die mit den Futtermitteln in Berührung kommen.

Erläuterung: Sofern neben der „ohne Gentechnik"-konformen Fütterung im landwirtschaftlichen Unternehmen andere Tiere mit kennzeichnungspflichtigen Futtermitteln gefüttert werden oder aber in der Umgebung GVO-Pflanzen angebaut werden, besteht eine stark erhöhte Verschleppungsgefahr über Restfuttermengen, gemeinsame Benutzung von Gerätschaften, Stäube, etc.

Futtermittel unterschiedlicher Qualitäten:

Sind im Unternehmen (zeitweilig) kennzeichnungspflichtige Futtermittel vorhanden, sind die folgenden Anforderungen eingehalten:

- Bei derselben Tierkategorie erfolgt im landwirtschaftlichen Unternehmen keine konventionelle Produktion mit kennzeichnungspflichtigen Futtermitteln parallel zur „Ohne Gentechnik“-Produktion.
    - Zulässige Ausnahme: Die unterschiedlichen Produktionen finden jeweils auf vollständig getrennten Betriebseinheiten statt, bei denen auch die Futtermittel vollständig getrennt gelagert und gehandhabt werden.
- Die nach Kapitel E 3.3 festgelegten betriebsindividuellen Maßnahmen stellen nachvollziehbar sicher, dass zu keinem Zeitpunkt kennzeichnungspflichtige Futtermittel, in den Warenfluss der Futtermittel, die zur Herstellung von „Ohne Gentechnik“-Lebensmitteln gedacht sind, gelangen können.
    - Die Warenflüsse sind räumlich und/oder zeitlich getrennt.
    - Im Falle einer zeitlichen Trennung ist durch geeignete Verfahrensschritte sichergestellt, dass eine Verschleppung von GVO auf ein Minimum reduziert wird. Vor Beginn der „ohne Gentechnik“-konformen Fütterung – insbesondere bei regelmäßig stattfindendem Wechsel zwischen „ohne Gentechnik“-konformer Fütterung und Fütterung mit kennzeichnungspflichtigen Futtermitteln – sind die nach Kapitel E 3.3 festgelegten Maßnahmen durchgeführt und dokumentiert. Es ist dokumentiert, wohin ggf. vorhandene Restmengen kennzeichnungspflichtiger Futtermittel gebracht wurden.

Erläuterung: So sind z.B. Fahrzeuge nachweislich trocken zu reinigen, nachdem sie loses kennzeichnungspflichtiges Futtermittel transportiert haben.

    - Darüber hinaus ist bei einer zeitlichen Trennung im Umgang mit kennzeichnungspflichtigen Futtermitteln und kennzeichnungsfreien Futtermitteln zur „Ohne Gentechnik“-Produktion, die zur Herstellung von Lebensmitteln mit der Kennzeichnung „VLOG“ bzw. dem „Ohne GenTechnik“-Siegel gedacht sind, anhand von repräsentativen Untersuchungsergebnissen die Wirksamkeit der Maßnahmen zu belegen.

Sind austauschbare kennzeichnungspflichtige Futtermittel vorhanden, werden zusätzlich folgende Anforderungen eingehalten:

- Austauschbare kennzeichnungspflichtige Futtermittel sind mit dem Bestimmungszweck (Tierkategorie, an die das Futtermittel verfüttert werden soll) gekennzeichnet.
- Es erfolgt in einer Betriebseinheit keine parallele Nutzung von kennzeichnungsfreien Futtermitteln für die „Ohne Gentechnik“-Produktion und austauschbaren kennzeichnungspflichtigen Futtermitteln, deren Bestimmungszweck nicht eindeutig ist oder die bei mehreren Tierkategorien und Nutzungsrichtungen verwendet werden können (z.B. Einzelfuttermittel Sojaschrot).

Erläuterung: Das Vorhandensein eines Futtermittels, dessen Eignung für die „Ohne Gentechnik“-Fütterung nicht gesichert ist, ist zulässig, wenn dessen Bestimmungszweck und die Trennung von der „Ohne Gentechnik“-Erzeugung klar nachvollziehbar ist (z.B. ist ein konventionelles Allein- oder

Ergänzungsfuttermittel für Zuchtsauen in einem Betrieb, der das Milchvieh „ohne Gentechnik"-konform füttert, unproblematisch.)

Futtermischwagen

Werden Futtermischwagen betriebsintern oder überbetrieblich sowohl für kennzeichnungspflichtige als auch kennzeichnungsfreie Futtermittel genutzt, sind entsprechende Maßnahmen zur Vermeidung von Verschleppung/Vermischung zu ergreifen. Zwischen kennzeichnungspflichtigen Futtermitteln und Futtermitteln für die „Ohne Gentechnik"-Produktion ist mindestens eine ausreichend beschaffene Spülcharge oder eine feuchte Reinigung durchzuführen. Die Spülcharge wird außerhalb der „Ohne Gentechnik"-Produktion verwendet.

Produkte unterschiedlicher Qualitäten:

Werden im Unternehmen eigen erzeugte „Ohne Gentechnik"-/„VLOG"-Produkte parallel zu Produkten gehandhabt, die für das „Ohne Gentechnik"-System nicht geeignet sind, ist über entsprechende Maßnahmen sichergestellt, dass keine Vermischung oder Vertauschung von Lebensmitteln der unterschiedlichen Qualitäten erfolgt. Darüber hinaus ist den verantwortlichen Mitarbeitern der GVO-Status des Futters und der Umstellungsstatus der einzelnen Tiere/Durchgänge auf allen Stufen bekannt, von Futterannahme über tierische Produktion bis Auslieferung/Transport der tierischen Produkte/Tiere.

E 4.9 Nutzung von Mahl- und/oder Mischanlagen

E 4.9.1 Nutzung von überbetrieblich eingesetzten Mahl- und/oder Mischanlagen

E 4.9.1.1 Vertragliche Regelung mit dem Anlagenbetreiber

Bei der Nutzung von VLOG- oder als gleichwertig anerkannten zertifizierten Mahl- und/oder Mischanlagen:

- liegt dem Betreiber der mobilen Mahl- und/oder Mischanlage von jedem VLOG-zertifizierten landwirtschaftlichen Unternehmen oder landwirtschaftlichen VLOG-Gruppenmitglied eine schriftliche Einverständniserklärung vor. Diese berechtigt den Betreiber der mobilen Mahl- und/oder Mischanlage zur Probenahme der hergestellten „VLOG-Mischung".
- Wird die VLOG-Zertifizierung der Mahl- und/oder Mischanlage regelmäßig, jedoch mindestens einmal im Kalenderjahr geprüft.

Bei der Nutzung von nicht VLOG- oder als gleichwertig anerkannten zertifizierten mobilen Mahl- und/oder Mischanlagen liegt eine schriftliche Vereinbarung zwischen Landwirt und Anlagenbetreiber vor, die mindestens die folgenden Punkte beinhaltet:

- die Verpflichtung des Anlagenbetreibers zu planmäßigen Wartungen und Reinigung der eingesetzten Anlage sowie Nutzung gemäß Betriebsanleitung
- die Verpflichtung, nach kennzeichnungspflichtigen Mischungen und vor dem Einsatz in der "Ohne Gentechnik"-Produktion – je nach Anlagentyp und eigener Risikobewertung – mindestens eine Restlosentleerung und/oder Spülcharge durchzuführen. Die Restlosentleerung und/oder Spülcharge stellt die Kennzeichnungsfreiheit des Futters seitens der Anlage sicher. Die Herleitung der Maßnahme kann z.B. über ein Anlagengutachten / eine Bestätigung des Anlagenherstellers begründet werden. 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 Verpflichtung, dass die Spülcharge gemäß den Herstellerangaben und mit ausreichend großer Menge durchgeführt wird.
- die Verpflichtung zur Dokumentation der durchgeführten Mahl- und Mischprozesse mit dem Mahl- und Mischprotokoll gemäß Anhang (30) oder einem inhaltlich gleichwertigen Mischprotokoll.
- Beim Zukauf von Ölen/Fetten vom Anlagenbetreiber: die Verpflichtung zum Einsatz von kennzeichnungsfreien Ölen/Fetten für die „Ohne Gentechnik“-Produktion

E 4.9.1.2 Spezifische Maßnahmen für das Ausschließen von Verschleppungen von GVO-Futtermitteln

Das Unternehmen legt in der Betriebsbeschreibung (vgl. E 3.1) Maßnahmen gemäß Kapitel E 3.3 zur Vermeidung von Verschleppungen von GVO-Futtermitteln durch den Einsatz von mobilen Mahl- und/oder Mischanlagen fest. Die Maßnahmen werden implementiert, dokumentiert und im Rahmen der Eigenkontrolle auf Wirksamkeit geprüft. Es ist sichergestellt, dass beim Verbleib von Spülchargen der mobilen Mahl- und/oder Mischanlage, diese nicht in der „Ohne Gentechnik“-Produktion eingesetzt werden.

E 4.9.1.3 Dokumentation der Futtermischung

Für jeden Mahl- und Mischprozess für die „Ohne Gentechnik“-Produktion liegt ein vollständig ausgefülltes und vom Anlagenfahrer unterschriebenes Mahl- und Mischprotokoll gemäß Anhang (30) oder inhaltlich gleichwertiges Mischprotokoll vor.

E 4.9.2 Nutzung von stationären Mahl- und/oder Mischanlagen

E 4.9.2.1 Nutzung der Mahl- und/oder Mischanlage ausschließlich für kennzeichnungsfreie Futtermittel

Die ausschließliche Nutzung für kennzeichnungsfreie bzw. “VLOG geprüft“-Futtermittel wird in der Betriebsbeschreibung dokumentiert.

Erläuterung: Wird die Mahl- und/oder Mischanlage ausschließlich für kennzeichnungsfreie bzw. “VLOG geprüft“ Futtermittel genutzt, so bestehen keine weiteren Anforderungen.

E 4.9.2.2 Duale Nutzung der Mahl- und/oder Mischanlage für kennzeichnungsfreie und kennzeichnungspflichtige Futtermittel

Wird die Mahl- und/oder Mischanlage sowohl für kennzeichnungsfreie bzw. “VLOG geprüft“ Futtermittel als auch kennzeichnungspflichtige Futtermittel genutzt, so werden die in den folgenden Kapiteln aufgeführten Bedingungen erfüllt.

E 4.9.2.3 Spezifische Maßnahmen für das Ausschließen von Verschleppung von GVO-Futtermitteln

Gemäß Kapitel E 4.8 sind pro Anlage individuelle Maßnahmen/Vorgaben abgeleitet, dokumentiert und umgesetzt, um bei der Produktion von Mischungen für die „Ohne Gentechnik“-Produktion 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. Pro Anlage erfolgt die Reinigung gemäß Reinigungsplan des Unternehmens. Wartungen und Reinigungen sind dokumentiert.

Für die Durchführung von Spülchargen und Restlosentleerung gilt:

- Nach kennzeichnungspflichtigen Mischungen wird vor dem Einsatz für die "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 wird gemäß Herstellerangaben und mit ausreichend großer Menge durchgeführt. Es ist nachvollziehbar begründet, dass die Chargengröße ausreichend ist (z.B. Angaben des Herstellers zur Verschleppung oder eigene Testergebnisse).
- Spülchargen werden außerhalb der "Ohne Gentechnik"-Produktion verwendet.
- Es ist klar dokumentiert, wie Restlosentleerung oder Spülcharge durchgeführt werden.
- Durchgeführte Restlosentleerungen und Spülchargen sind im Mischprotokoll gemäß Anhang (30) dokumentiert.

E 4.9.2.4 Dokumentation der Futtermischung

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.

Jede „VLOG-Mischung" wird nach Beendigung der Mischung über ein Mischprotokoll gemäß Anhang (30) oder ein inhaltlich gleichwertiges Mischprotokoll dokumentiert, dieses wird vom Durchführer der Mischung unterzeichnet.

E 4.10 Probenahme und Analyse

Dieses Kapitel ist nicht relevant für Unternehmen der Unterstufe Viehhandel/-transport.

Im Unternehmen erfolgt eine risikoorientierte Beprobung und GVO-Analyse von für die „Ohne Gentechnik"-Produktion relevanten risikobehafteten Futtermitteln nach den folgenden Ausführungen.

Erläuterung: Probenahmen und GVO-Analysen sind nicht notwendig, wenn für die eingesetzten risikobehafteten Futtermittel die gentechnischen Veränderungen technisch bedingt nicht analysiert werden können. Eine Bewertungshilfe zur Analysierbarkeit von Futtermitteln steht auf der VLOG-Website zur Verfügung: https://www.ohnegentechnik.org/analysierbarkeit_gv-bestandteile.

E 4.10.1 Probenahme- und Analysehäufigkeit, Aufbewahrung von Rückstellmustern

Probenahmehäufigkeit:

Es erfolgt in folgenden Fällen eine Probenahme:

- bei jeder Anlieferung von risikobehafteten Einzel- und Mischfuttermitteln[20] (vgl. Kapitel E 4.2)
- beim Einsatz einer stationären oder mobilen Mahl- und/oder Mischanlagen gemäß den Vorgaben in Tabelle 10
- nach jedem Wechsel zur „ohne Gentechnik"-konformen-Fütterung, wenn in einer VLOG-Betriebseinheit / einem VLOG-Stall ein regelmäßiger Wechsel zwischen „ohne Gentechnik"-

[20] Dies gilt auch für den Zukauf von Futtermitteln von Mahl- und/oder Mischanlagenbetreibern

konformer Fütterung und Fütterung mit kennzeichnungspflichtigen Futtermitteln stattfindet. Die entsprechende Probe hat dabei vor dem beziehungsweise zum Beginn der Mindestfütterungsfrist zu erfolgen und wird am Ort der Futtervorlage (z.B. Futtertrog) gezogen.

Erläuterung: Die Beprobung von Sackware (inkl. manipulationssicher verschlossener Big Bags) die mit dem Hinweis der Wortmarke und/oder dem Siegel „VLOG geprüft" gekennzeichnet ist bzw. nach einem gleichwertig anerkannten Standard zertifiziert ist, kann bei der Anlieferung entfallen.

Aufbewahrung von Rückstellmustern:

Die Rückstellmuster der gezogenen Proben werden mindestens zwei Monate aufbewahrt. Zudem werden für jede der zwei relevanten Kategorien[21] immer mindestens die drei letzten Rückstellmuster aufbewahrt, auch wenn diese älter als zwei Monate sind.

Analysehäufigkeit:

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

Es erfolgt eine GVO-Analyse der beprobten Futtermittel und Futtermittelmischungen gemäß dem Analysenplan und den Anforderungen in Teil J:

- insgesamt mindestens einmal im Auditintervall von dem Futtermittel (Anlieferung von risikobehafteten Futtermitteln) bzw. dem gemischten/gemahlenen Futter (aus einer nicht zertifizierten Mahl- und/oder Mischanlage) mit dem höchsten Risiko

und darüber hinaus

- nach jedem Wechsel zur „ohne Gentechnik"-konformen Fütterung, wenn in einer VLOG-Betriebseinheit/einem VLOG-Stall ein regelmäßiger Wechsel zwischen „ohne Gentechnik"-konformer Fütterung und Fütterung mit kennzeichnungspflichtigen Futtermitteln stattfindet.

Erläuterung: Ein Wechsel zur „ohne Gentechnik"-konformen Fütterung findet z.B. in Produktionssystemen statt, in denen die Lebensdauer der Tiere länger als die „Ohne Gentechnik"-Mindestfütterungsfrist ist (z.B. Putenmastbetriebe).

Werden Futtermittel-Sammelproben aus unterschiedlichen Futterlieferungen analysiert, sind deren Ergebnisse nicht als einzelbetriebliches Analyseergebnis anrechenbar. Pro landwirtschaftlichem Betrieb ist im jeweiligen Auditintervall mindestens ein Analysenergebnis bezogen auf eine konkrete Lieferung von risikobehafteten Einzel- oder Mischfuttermittel bzw. einer Mischung einer nicht VLOG-zertifizierten Mahl- und/oder Mischanlage vorzuweisen.

Erläuterung: Von den Analysen beim Futtermittelwechsel sind VLOG-Betriebseinheiten/VLOG-Ställe ausgenommen, bei denen vor der „ohne Gentechnik"-konformen Fütterung eine dokumentierte Nassreinigung des Stalles und der Fütterungseinrichtungen (inkl. Silo) durchgeführt wird.

Mobile- und stationäre Mahl- und/oder Mischanlagen

Im jeweiligen Auditintervall wird im Unternehmen mindestens die in Tabelle 10 aufgeführten Analysehäufigkeiten umgesetzt.

Die Probenahme erfolgt aus dem gemischten/gemahlenen Futtermittel.

[21] Anlieferung risikobehaftete Futtermittel; Wechsel zwischen „ohne Gentechnik"-konformer Fütterung und Fütterung mit kennzeichnungspflichtigen Futtermitteln

<table>
<tr><th></th><th>Mobile Mahl- und/oder Mischanlage ist VLOG zertifiziert[22]</th><th>Mobile Mahl- und/oder Mischanlage ist nicht VLOG zertifiziert</th><th>Stationäre Mahl- und/ oder Mischanlage (nur für im eigenen Betrieb eingesetzte Futtermittel)</th></tr>
<tr><td>Anlage verarbeitet ausschließlich kennzeichnungsfreie Futtermittel</td><td>Keine Probenahmen + Analysen notwendig</td><td rowspan="2">1 Analyseergebnis pro Auditintervall</td><td>Keine Probenahmen + Analysen notwendig</td></tr>
<tr><td>Anlage verarbeitet auch kennzeichnungs-pflichtige Futtermittel</td><td>Keine Probenahmen + Analysen notwendig</td><td>1 Analyseergebnis pro Auditintervall
ODER
Landwirt führt alle 5 Jahre einen Verschleppungstest bei der Anlage durch (vgl. Kapitel C 6.2)</td></tr>
</table>

Tabelle 10: Mindestanzahl von Analysen in der Unterstufe mobile/stationäre Mahl- und/oder Mischanlagen im jeweiligen Auditintervall

E 4.10.2 Probenahme- und Analysenplan

In einzelzertifizierten Unternehmen liegt ein schriftlicher Probenahme- und Analysenplan vor, welcher die risikoorientierte Beprobung und GVO-Analyse von für die „Ohne Gentechnik“/“VLOG“-Produktion relevanten risikobehafteten Futtermitteln im Unternehmen beschreibt.

Der Probennahme- und Analysenplan enthält/definiert unter Einhaltung der Anforderungen in Teil J mindestens:

- die Festlegung der zu beprobenden/zu analysierenden risikobehafteten Futtermittel beruhend auf einer schriftlich dokumentierten Gefahrenanalyse der eingesetzten risikobehafteten Futtermittel (vgl. Kapitel E 3.3 und E 4.2).
- die Beschreibung des Probenahmeverfahrens (Art der Proben, Ort der Probenahmen, Benennung des Probenehmers, Bildung von Rückstellmustern, Größe der Proben, Dokumentation der Probenahmen, eindeutige Kennzeichnung der Proben)
- die Häufigkeit und zeitliche Verteilung der Probenahmen und GVO-Analysen
- Festlegung der zu untersuchenden Parameter (vgl. Leitfaden Labore)
- die Beschreibung des Analyseverfahrens (beauftragtes Labor, Analysenumfang).

Der Probenahme- und Analysenplan ist planmäßig umgesetzt.

E 4.10.3 Reduktion des Analyseumfangs nach Futterwechsel in Gruppenorganisationen:

Führt der Betrieb einen regelmäßigen Wechsel zwischen „ohne Gentechnik“-konformer Fütterung und Fütterung mit kennzeichnungspflichtigen Futtermitteln durch und nimmt über einen

[22] Oder nach einem vom VLOG als gleichwertig anerkannten Standard

Gruppenorganisator am VLOG-System teil, besteht unter Einhaltung nachfolgender Bedingungen die Möglichkeit, den Analyseumfang zu reduzieren. Die Reduzierung bezieht sich ausschließlich auf die Analysen nach dem Futterwechsel – Analysen, die im Wareneingang oder bei der Nutzung von Mahl- und/oder Mischanlagen vorgeschrieben sind, sind nicht reduzierbar.

- Vor der Reduktion des Analyseumfangs wird die Funktionalität des Umstellungssystems durch die Gruppe belegt:
    - Pro Standort mit regelmäßigem Futtermittelwechsel liegt mindestens ein Analyseergebnis aus einer Futtermittelumstellung vor. Das Analyseergebnis stammt aus dem aktuellen Fütterungssystem und erfüllt die Anforderungen des aktuellen VLOG-Standards.
    - Nach Vorlage der Analyseergebnisse und ggf. anderer Unterlagen entscheidet die Zertifizierungsstelle darüber, ob die Gruppe den reduzierten Analyseumfang in Anspruch nehmen kann. Die Entscheidung wird dokumentiert.
- Das Umstellungssystem wird fortlaufend validiert:
    - Pro Kalenderjahr wird bei min. 25 % der Standorte mit regelmäßigem Futtermittelwechsel je mindestens eine Analyse nach dem Futtermittelwechsel durchgeführt.
    - Pro Kalenderjahr wird bei min. 5 % der Standorte mit regelmäßigem Futtermittelwechsel nach dem Futtermittelwechsel je mindestens eine Probe von einer VLOG-anerkannten Zertifizierungsstelle gezogen und in die Analyse gegeben. Diese Analysen können den 25 % angerechnet werden.
    - die Futtermittelumstellungen inkl. ergriffene Maßnahmen zur Vermeidung von Vermischung und Verschleppung werden schriftlich dokumentiert.

Erläuterung: Ein Fließschema dieses Prozesses findet sich in Anhang (7).

Kommen neue Betriebe/Standorte in die Gruppe und wollen ebenfalls vom reduzierten Analyseumfang profitieren, so muss mindestens ein Analyseergebnis vom Futtermittelwechsel je neuem Standort vorgelegt werden.

Bei positiven Analyseergebnissen entscheidet die Zertifizierungsstelle (ggf. in Absprache mit VLOG) einzelfallorientiert darüber, ob einzelne Betriebe oder die gesamte Gruppe den reduzierten Analyseumfang weiterhin nutzen dürfen/darf.

E 4.11 Warenausgangskontrolle/Kennzeichnung auf Warenbegleitpapieren

Es ist sichergestellt, dass ausschließlich Produkte und Tiere, welche die Anforderungen an die Kennzeichnung als „VLOG“ bzw. mit dem „Ohne GenTechnik“-Siegel (Produkte) vollständig erfüllen, als solche das Unternehmen verlassen.

VLOG-zertifizierte Produkte/Tiere sind produktspezifisch/einzeltier- bzw. gruppengenau auf allen Warenbegleitpapieren mit der Formulierung „VLOG“ oder dem „Ohne GenTechnik“-Siegel gekennzeichnet.

Werden systembedingt keine Lieferscheine/Warenbegleitpapiere erstellt (z.B. bei der Milchabholung), erfolgt eine eindeutige vertragliche Regelung über die Lieferung, welche die oben genannte Kennzeichnung sicherstellt.

E 5 Spezifische Anforderungen pflanzliche Futtermittelproduktion

E 5.1 Wareneingangskontrolle von Saat- und Pflanzgut (KO)

Im Wareneingang ist sichergestellt, dass sämtliches Saat- und Pflanzgut für die Erzeugung betriebsinterner Futtermittel GVO-frei ist.

Die Dokumentation der eigenerzeugten Futtermittel erfolgt in der Anlage GVO Anbau der Betriebsbeschreibung Landwirtschaft (vgl. E 3.1).

Erläuterung: Die GVO-Freiheit des Saat- und Pflanzengut erfolgt z.B. über die Abwesenheit einer Kennzeichnung nach Richtlinie 98/95/EG auf den Saatgutbelegen/Deklarationen.

E 5.2 Trennung der Warenströme / Ausschluss von Vermischung und Vertauschung (KO)

GVO-Verschleppungen durch GVO-Anbau bzw. GVO-Freisetzungsversuche in das eigenerzeugte Futter werden vermieden. Es wird regelmäßig überprüft, ob GVO-Anbau oder GVO-Freisetzungsversuche in der näheren Umgebung der Futterflächen stattfinden und bewertet, ob dieser Auswirkung auf die eigenen Futterpflanzen hat und ggf. entsprechende Anbauabstände eingehalten.

Diese einzelbetrieblichen und risikoorientierten Verfahrensschritte werden in einem gesonderten Nachweis über entsprechende logistische Maßnahmen (z.B. räumliche, zeitliche Trennung) dokumentiert und im Rahmen der Eigenkontrolle auf Wirksamkeit überprüft.

Erläuterung: Sind alle Punkte in der Betriebsbeschreibung enthalten, muss kein gesonderter Nachweis vorliegen.

E 6 Spezifische Anforderungen für Tiertransport/ Viehhandel

Bei Viehhändlern/Tiertransporteuren werden zusätzlich zu den allgemeinen Anforderungen der Stufe Landwirtschaft auch die Anforderungen aus E 4 und diesem Kapitel abgeprüft.

E 6.1 Wareneingangskontrolle von Tieren (KO)

Im Wareneingang ist sichergestellt, dass sämtliche VLOG-Tiere den folgenden Vorgaben entsprechen:

- Für jede Lieferung ist die Qualität „VLOG“ vom Lieferanten auf den Lieferscheinen/Tierbegleitdokumenten einzeltier- bzw. gruppengenau bestätigt.
- Für jeden Lieferbetrieb ist für den Geltungsbereich Tierart/Tierkategorie die VLOG-Zertifizierung bzw. die Einbindung in eine Gruppenzertifizierung (schriftlicher Nachweis der Zertifizierungsstelle des Gruppenorganisators) mindestens bei Erstbezug und folgend einmal im Kalenderjahr geprüft und nachgewiesen.

E 6.2 Risikomanagement

Das Risikomanagement inkl. Gefahrenanalyse berücksichtigt neben den in Kapitel E 3.3 genannten Punkten die:

- getrennte Handhabung von VLOG-Tieren und nicht VLOG-Tieren
- falls zutreffend: Handhabung von kennzeichnungsfreien und kennzeichnungspflichtigen Futtermitteln
- Ggf. weitere unternehmensspezifische Punkte

Erläuterung: Nach EGGenTDurchfG dürfen für die Erzeugung von tierischen Lebensmitteln oder Lebensmittelzutaten, die als „Ohne Gentechnik" gekennzeichnet werden, nur kennzeichnungsfreie Futtermittel verwendet werden.

E 6.3 Trennung der Warenströme / Ausschluss von Vermischung und Vertauschung von Tieren (KO)

Die einzelbetrieblichen und risikoorientierten Verfahrensschritte zur Sicherstellung der Standard-Anforderungen sind in einem gesonderten Nachweis über entsprechende logistische Maßnahmen (z.B. räumliche und zeitliche Trennung) dokumentiert und werden im Rahmen der Eigenkontrolle auf Wirksamkeit überprüft.

VLOG-Tiere

Allen Mitarbeitern ist der VLOG-Status der einzelnen Tiere von Übernahme über die Beförderung / den Transport bis zur Ablieferung bekannt.

VLOG-Tiere werden jederzeit getrennt von nicht VLOG-Tieren befördert bzw. transportiert.

Folgende Ausnahmen sind dabei möglich:

- Tiere/Tierkategorien mit Einzeltierkennzeichnung (z.B. Rinderohrmarke mit tierindividueller Kennnummer):
    - Bei der Übernahme wird die Tierkennzeichnung geprüft und nur ordnungsgemäß gekennzeichnete Tiere werden übernommen.
- Tiere mit Betriebskennzeichnung (z.B. Schweineohrmarke mit Angabe der Betriebs-VVVO-Nummer):
    - Werden mit einem Transport von einem Betrieb nur Tiere übernommen, die alle nachweislich als VLOG-Tiere übernommen werden, dient die Betriebskennzeichnung der Tiere als ausreichender Nachweis der Trennung.

Werden mit einem Transport von einem Betrieb sowohl VLOG-Tiere als auch Tiere anderer Qualitäten übernommen, sind die unterschiedlichen Gruppen während Transport/Beförderung nachweislich getrennt. Die Maßnahmen der Trennung sind in den Transportpapieren dokumentiert.

Erläuterung: Die tierindividuelle Einzeltierkennzeichnung dient als ausreichender Nachweis der Trennung.

Teil F: Gruppenorganisation Landwirtschaft

F 1 Definition und Zertifizierungspflicht 102
F 2 Spezifische Angaben zum Zertifizierungsprozess 103
F 2.1 Bedingungen und Voraussetzung für die Zertifizierung 103
F 2.2 Zertifizierungsprozess 103
F 2.2.1 Beantragung der Zertifizierung, Vorlage der Gruppenbeschreibung 103
F 2.2.2 Erstzertifizierung auf Grundlage der Ersterhebung durch den Gruppenorganisator (25 %-Verfahren) 104
F 2.2.3 Erstzertifizierung auf Grundlage von 100 % Audits durch die Zertifizierungsstelle (100 %-Verfahren) 105
F 2.2.4 Auswirkungen von Auditergebnissen auf die Kennzeichnung und Vermarktung 105
F 2.2.5 Zertifikatserteilung 105
F 2.2.6 Erteilung von Bescheinigungen für Gruppenmitglieder 106
F 2.2.7 Verteilung von Auditberichten 106
F 2.3 Beauftragung von mehreren Zertifizierungsstellen 106
F 2.4 Folgezertifizierung und Überwachung/Auditintervalle 107
F 2.5 K.O.-Kriterien 107
F 3 Anforderungen an Gruppenorganisatoren 108
F 3.1 Gruppenbeschreibung, Mitgliederliste, Betriebsbeschreibung 108
F 3.2 Vertragliche Bindung der Gruppenmitglieder (KO) 109
F 3.2.1 Datenfreigabeerklärung (nur für Gruppenorganisation Legehennen – Eier) 109
F 3.3 Risikomanagement (KO) 109
F 3.4 Beauftragung externer Dienstleister 110
F 3.5 Umsetzung der Vorgaben zur Probenahme und Analyse 110
F 3.6 Schulung der Mitarbeiter und der Gruppenmitglieder durch den Gruppenorganisator 111
F 3.7 Umgang mit nicht-konformen Futtermitteln, Produkten und Tieren (KO) 111
F 3.8 Reklamationsmanagement 112
F 3.9 Krisenmanagement (KO) 112
F 3.10 Korrekturmaßnahmen / kontinuierlicher Verbesserungsprozess 112
F 3.11 Dokumentation und Aufbewahrungsfristen 113
F 3.12 Interne Audits 113

Im folgenden Standardteil sind das Verfahren der Gruppenzertifizierung Landwirtschaft sowie die Voraussetzungen und Anforderungen an die Gruppenorganisation Landwirtschaft beschrieben.

F 1 Definition und Zertifizierungspflicht

Für die landwirtschaftlichen Gruppenmitglieder gelten die Anforderungen der Stufe Landwirtschaft (Teil E), für den Gruppenorganisator der VLOG-Gruppe Landwirtschaft darüber hinaus die Anforderungen in Teil F. In den Audits wird überprüft, ob alle Anforderungen vom Gruppenorganisator Landwirtschaft und den landwirtschaftlichen Gruppenmitgliedern erfüllt werden.

	Zertifizierung gemäß VLOG-Standard erforderlich	**Keine Zertifizierung gemäß VLOG-Standard erforderlich**	**Standard-anforderungen**
VLOG-Gruppe Landwirtschaft: Eine VLOG-Gruppe Landwirtschaft ist der Zusammenschluss verschiedener Unternehmen oder Standorte (den sogenannten landwirtschaftlichen Gruppenmitgliedern) zum Zwecke einer VLOG-Gruppenzertifizierung Landwirtschaft. Die Gruppenzertifizierung ist sowohl für ein Unternehmen mit mindestens zwei Standorten als auch für die gemeinsame Zertifizierung von mehreren Unternehmen mit ihren Standorten möglich.			
Gruppenorganisator Landwirtschaft, folgend Gruppenorganisator: Unternehmen einer VLOG-Gruppe Landwirtschaft mit Verantwortung für ein Risikomanagement, dass die landwirtschaftlichen Gruppenmitglieder – und bei der Erzeugung von tierischen Lebensmitteln auch PCR-Analysen der verwendeten Futtermittel – einschließt. Im Rahmen der VLOG-Gruppenzertifizierung Landwirtschaft erfolgt die Zertifizierung über den Gruppenorganisator, d.h. dieser erhält das Zertifikat für die VLOG-Gruppe Landwirtschaft.			
	Tierische Produktion (Unterstufe)	Pflanzliche Lebensmittel	F 1-F 3
Landwirtschaftliches Gruppenmitglied, folgend Gruppenmitglied[23]: Landwirtschaftliches Unternehmen/Standort, das/der vertraglich in eine VLOG-Gruppe Landwirtschaft integriert ist.			
	Für die Erzeugung und Be- und Verarbeitung von tierischen Lebensmitteln.	Für die Erzeugung von pflanzlichen Lebensmitteln.	E 1 -E 5

[23] Ein Gruppenmitglied kann für einen festgelegten Geltungsbereich (z.B. Rinder – Kuhmilch (roh)) nur Mitglied in einer VLOG-Gruppe sein. Werden bei einem Gruppenmitglied Tiere/tierische Lebensmittel verschiedener Geltungsbereiche erzeugt (z.B. Kuhmilch (roh) und Mastvieh), kann das Unternehmen für jeden Geltungsbereich in jeweils unterschiedlichen VLOG-Gruppen Gruppenmitglied sein (vgl. Erweiterungszertifizierung Landwirtschaft). Ist ein Unternehmen Gruppenmitglied bei einer VLOG-Gruppe, ist eine Einzelzertifizierung nach VLOG-Standard für denselben Geltungsbereich nicht zulässig.

F 2 Spezifische Angaben zum Zertifizierungsprozess

F 2.1 Bedingungen und Voraussetzung für die Zertifizierung

Als Voraussetzung für die Gruppenzertifizierung muss:

- ein bestehender Vertrag des Gruppenorganisators mit einer VLOG-anerkannter Zertifizierungsstelle sowie
- ein beidseitig unterzeichneter Standardnutzungsvertrag des Gruppenorganisators mit dem VLOG[24] inkl. der vom VLOG erteilten VLOG-ID

vorliegen.

F 2.2 Zertifizierungsprozess

Die Gruppenzertifizierung Landwirtschaft erfolgt gemäß den nachfolgenden Schritten: (vgl. Kapitel F 2.2.1 bis F 2.2.7)

- Beantragung der Zertifizierung bei einer vom VLOG anerkannten Zertifizierungsstelle und Vorlage der Gruppenbeschreibung (vgl. Kapitel F 3.1) inkl. Risikoeinstufung der landwirtschaftlichen Betriebe
- Bei 25 %-Verfahren (vgl. Kapitel F 2.2.2): Ersterhebung durch den Gruppenorganisator
- Auditplanung der Zertifizierungsstelle mit dem Gruppenorganisator (Auditbereich, Auditzeitpunkt, Auditdauer)
- Auditdurchführung beim Gruppenorganisator und den Gruppenmitgliedern gemäß Kapitel A 3.7 durch den Auditor inkl. Bewertung der Anforderungen, Überprüfung der Risikoeinstufung
- Auditbewertung/Review durch die Zertifizierungsstelle
    - inkl. Bestätigung/Korrektur des Auditergebnisses sowie der Risikoeinstufung und
    - inkl. Bestätigung der zugelassenen Gruppenmitglieder
- Zertifizierung der VLOG-Gruppe Landwirtschaft

Das beschriebene Verfahren wird auch bei neuen Gruppenmitgliedern angewandt.

F 2.2.1 Beantragung der Zertifizierung, Vorlage der Gruppenbeschreibung

Der Gruppenorganisator beantragt bei der Zertifizierungsstelle die Gruppenzertifizierung nach VLOG-Standard und legt dabei die Gruppenbeschreibung (vgl. Kapitel F 3.1) vor.

Der Gruppenorganisator legt fest, auf welcher Grundlage die VLOG-Erstzertifizierung und zukünftig die Zulassung weiterer Gruppenmitglieder erfolgen soll (vgl. Anhang (8)):

- **25 %-Verfahren**: Ersterhebungen bei den Gruppenmitgliedern durch den Gruppenorganisator sowie Audits der Zertifizierungsstelle beim Gruppenorganisator und bei 25 % der Gruppenmitglieder (vgl. Kapitel F 2.2.2)

oder

[24] bis 20.06.17 Zertifizierungsvertrag genannt

- **100 %-Verfahren**: Audits durch die Zertifizierungsstelle beim Gruppenorganisator und allen Gruppenmitgliedern (vgl. Kapitel F 2.2.3).

Das gewählte Verfahren der Erstzertifizierung findet Anwendung für die Zulassung neuer Gruppenmitglieder in eine VLOG-Gruppe Landwirtschaft. Die Zertifizierungsstelle aktualisiert anschließend die Mitgliederliste.

Erläuterung: Wird das 25 %-Verfahren gewählt, so ist jeder Betrieb vor der Aufnahme durch den Gruppenorganisator zu kontrollieren.
Ohne Audit durch die Zertifizierungsstelle kann ein Mitglied nur dann aufgenommen werden, wenn mit seiner Aufnahme im jeweiligen Kalenderjahr immer noch die 25 % erfüllt sind. Ist dies nicht der Fall, so muss vor der Aufnahme eine entsprechende Anzahl an Betrieben/Anwärtern durch die Zertifizierungsstelle auditiert werden, um diesen Wert zu erfüllen.
Beispiel: Stoßen im März zehn Betriebe zur Gruppe hinzu, so erfolgt bei allen Betrieben eine Ersterhebung durch den Gruppenorganisator und bei mindestens dreien ein Erstaudit durch die Zertifizierungsstelle. Treten nun im Juni desselben Jahres zwei weitere Betriebe (11. und 12. Betrieb) bei, so sind die 25 % in diesem Kalenderjahr bereits durch die drei im März auditierten Betriebe abgedeckt (25 % von 12 = 3). Die beiden neuen Betriebe können ohne Zertifizierungsstellenaudit in die Gruppe aufgenommen werden. Würden im Oktober vier weitere Betriebe in die Gruppe aufgenommen werden, so müsste davon ein Betrieb durch die Zertifizierungsstelle auditiert werden (25 % von 16 = 4).

F 2.2.2 Erstzertifizierung auf Grundlage der Ersterhebung durch den Gruppenorganisator (25 %-Verfahren)

Die Zertifizierungsstelle führt ein Erstaudit beim Gruppenorganisator durch.

Der Gruppenorganisator führt durch nachweislich kompetentes Personal bei 100 % der Gruppenmitglieder Ersterhebungen, d.h. Vor-Ort-Eigenkontrollen unter Nutzung der VLOG-Checklisten (Anhang (22)) durch. Dabei verifiziert der Gruppenorganisator die Angaben aus den jeweiligen Betriebsbeschreibungen der einzelnen Gruppenmitglieder.

Diese Ersterhebungen finden in Abstimmung mit der Zertifizierungsstelle statt und werden durch die Zertifizierungsstelle formell freigegeben.

Der Gruppenorganisator nimmt auf Grundlage der Ersterhebungen eine Risikoeinstufung aller Gruppenmitglieder nach den Vorgaben in Kapitel E 2.1 vor. Der Gruppenorganisator übergibt anschließend alle Betriebsbeschreibungen inkl. Angabe der jeweiligen Risikoklasse und Checklisten der einzelnen Gruppenmitglieder an die Zertifizierungsstelle.

Die Zertifizierungsstelle prüft und bewertet die Gruppenbeschreibung sowie die Betriebsbeschreibungen aller Gruppenmitglieder und des Gruppenorganisators. Fehlende bzw. zu korrigierende Informationen/Unterlagen, werden beim Gruppenorganisator angefordert. Liegen alle Informationen/Unterlagen vor, überprüft die Zertifizierungsstelle bei mind. 25 % der Gruppenmitglieder die Ergebnisse der Ersterhebung des Gruppenorganisators durch eigene Erstaudits.

Die Zertifizierungsstelle gleicht die Ergebnisse der Ersterhebungen mit den Ergebnissen des Gruppenorganisators ab und leitet ggf. Maßnahmen ein. Die Zertifizierungsstelle hat das Recht, die Ersterhebungen des Gruppenorganisators nicht zu akzeptieren und eine 100 %ige Auditierung der Gruppenmitglieder durchzuführen. Die Entscheidung muss nachvollziehbar begründet werden.

Die Zertifizierungsstelle überprüft die Einstufung der Gruppenmitglieder in Risikoklassen und ermittelt das daraus resultierende Auditintervall jedes einzelnen Gruppenmitglieds für den kommenden Auditzeitraum.

Auf Grundlage der Ergebnisse der Ersterhebungen und der Audits der Zertifizierungsstelle beim Gruppenorganisator und bei den Gruppenmitgliedern ggf. mit Durchführung von Nachaudits erfolgt die Erstzertifizierung der VLOG-Gruppe.

Erläuterung: Der Ablauf der Gruppenzertifizierung wird im Anhang (8) schematisch dargestellt.

Das Audit des Gruppenorganisators wird in der Regel vor den Audits der Gruppenmitglieder durchgeführt.

Die Zertifizierungsstelle ist bei der 25 %-Kontrolle für eine ausgewogene Verteilung der Audits bei den Gruppenmitgliedern, unter Beachtung von Risikoeinstufung des Gruppenorganisators, sowie z.B. Betriebsgröße und -organisation, geografische Lage, Futtermittel, verantwortlich. Sofern die Zertifizierungsstelle dies als notwendig erachtet, kann sie auch mehr als 25 % der Gruppenmitglieder auditieren.

F 2.2.3 Erstzertifizierung auf Grundlage von 100 % Audits durch die Zertifizierungsstelle (100 %-Verfahren)

Alternativ zu E 2.2.2 erfolgen 100 % der Audits durch die Zertifizierungsstelle (vgl. Anhang (8)):

Es findet ein Erstaudit des Gruppenorganisators durch die Zertifizierungsstelle statt.

Der Gruppenorganisator übergibt die Betriebsbeschreibungen der Gruppenmitglieder an die Zertifizierungsstelle. Bei allen Gruppenmitgliedern werden VLOG-Audits gemäß Kapitel A 3.7 durch die Zertifizierungsstelle durchgeführt. Auf Grundlage der VLOG-Audits erfolgt die Überprüfung der Einstufung der Risikoklassen sowie die Zertifizierungsentscheidung.

Erläuterung: Das Audit des Gruppenorganisators wird in der Regel vor den Audits der Gruppenmitglieder durchgeführt.

F 2.2.4 Auswirkungen von Auditergebnissen auf die Kennzeichnung und Vermarktung

- Wurde aufgrund der Auditergebnisse die Zertifizierung der VLOG-Gruppe ausgesetzt oder entzogen, ist die Kennzeichnung von Produkten mit der „VLOG“-Kennzeichnung bzw. dem „Ohne GenTechnik“-Siegel für die gesamte VLOG-Gruppe nicht zulässig.
- Die Vermarktung von „VLOG“- bzw. mit dem „Ohne GenTechnik“-Siegel gekennzeichneten Lebensmitteln kann weiterhin durch die Gruppe erfolgen, wenn einzelne Gruppenmitglieder aus der Gruppe ausgeschlossen wurden. In diesem Fall ist nur für die ausgeschlossenen, ehemaligen Gruppenmitglieder die Vermarktung von „VLOG“- bzw. mit dem „Ohne GenTechnik“-Siegel gekennzeichneten Lebensmitteln nicht zulässig.

F 2.2.5 Zertifikatserteilung

Das VLOG-Zertifikat wird mit der Firmierung des Gruppenorganisators für die VLOG-Gruppe Landwirtschaft ausgestellt.

Den Gruppenmitgliedern werden keine individuellen VLOG-Zertifikate ausgestellt.

Erläuterung: Die „Ohne Gentechnik“-Kennzeichnung von Lebensmitteln eines Gruppenmitglieds ist erst zulässig, nachdem dieses Gruppenmitglied lt. den Anforderungen in Kapitel F 2.2.1 der Zertifizierungsstelle gemeldet wurde, vom Gruppenorganisator die Ersterhebung durchgeführt wurde,

ggf. ein Audit durch die Zertifizierungsstelle beim Gruppenmitglied erfolgte und dieses Gruppenmitglied von der Zertifizierungsstelle für die VLOG-Gruppe zugelassen wurde.

F 2.2.6 Erteilung von Bescheinigungen für Gruppenmitglieder

Liefert ein Gruppenmitglied „VLOG"-Produkte oder Tiere neben dem Gruppenorganisator auch an einen anderen Abnehmer, kann die Zertifizierungsstelle dem Gruppenmitglied eine Bescheinigung ausstellen, dass dessen Betrieb Teil einer VLOG-Gruppenzertifizierung ist. In der Bescheinigung ist angegeben, dass diese nur Gültigkeit besitzt, solange der Betrieb Mitglied der VLOG-Gruppe ist und die Gruppe über ein gültiges Zertifikat verfügt.

Erläuterung: Für das Ausstellen einer Bescheinigung für ein Gruppenmitglied ist keine Erlaubnis des Gruppenorganisators erforderlich. Es wird jedoch empfohlen, dass der Gruppenorganisator von der zuständigen Zertifizierungsstelle über die Ausstellung einer Bescheinigung informiert wird.

F 2.2.7 Verteilung von Auditberichten

Der Gruppenorganisator bzw. das auditierte Gruppenmitglied erhalten von der Zertifizierungsstelle für jedes Audit einen Auditbericht inkl. festgestellter Abweichungen und umzusetzender Maßnahmen von der Zertifizierungsstelle.

Erläuterung: Der Auditbericht der Gruppenmitglieder wird je nach Festlegung an die Gruppenmitglieder über den Gruppenorganisator verteilt oder direkt an diese versandt.

F 2.3 Beauftragung von mehreren Zertifizierungsstellen

Wenn ein Gruppenorganisator mehr als eine Zertifizierungsstelle mit der Auditierung der Gruppenmitglieder beauftragt:

- dann beschreibt der Gruppenorganisator die Zertifizierungsbereiche der verschiedenen Zertifizierungsstellen (z.B. welche Zertifizierungsstelle auditiert welche Gruppenmitglieder/Mitgliedergruppen)
- dann sind die Gruppen so gewählt, dass jede Zertifizierungsstelle selbstständig die jeweilige Gruppe bzw. Ihren Geltungsbereich auditiert.
- liegt jeder Zertifizierungsstelle die Gruppenbeschreibung vor.
- prüft jede Zertifizierungsstelle auch die Einhaltung der Anforderungen des Gruppenorganisators am festgelegten Zertifizierungsbereich. Diese Überprüfung kann auch durch einen Informationsaustausch der Zertifizierungsstellen untereinander oder mit dem Gruppenorganisator erfolgen. Es ist nicht notwendig, dass jede Zertifizierungsstelle den Gruppenorganisator selbst vor Ort auditiert.
- stellt eine Zertifizierungsstelle, in Absprache mit den anderen beteiligten Zertifizierungsstellen, ein Zertifikat für die gesamte Gruppe aus.
- ist eine schriftliche Vereinbarung zwischen den Zertifizierungsstellen notwendig, welche den Austausch von Informationen und den jeweiligen Verantwortungsbereich regelt.
- Stellt der Gruppenorganisator sicher, dass alle zertifizierungspflichtigen Tätigkeiten auditiert werden.

F 2.4 Folgezertifizierung und Überwachung/Auditintervalle

Die Zertifizierungsstelle verantwortet und überwacht die Einhaltung der Audittermine. Dies erfolgt mit Unterstützung des Gruppenorganisators. ~~und die~~ Der Gruppenorganisator verantwortet die Umsetzung der Korrekturmaßnahmen bei den Gruppenmitgliedern. Die Überwachung der Wirksamkeit der Korrekturmaßnahmen verantwortet die Zertifizierungsstelle.

Erläuterung: Mit Beginn der neuen Auditsaison sind die für das Jahr geplanten Audits bei den Gruppenmitgliedern vom Gruppenorganisator mit der Zertifizierungsstelle abzustimmen.

Bei Gruppenzertifizierungen Landwirtschaft erfolgt pro Kalenderjahr ein Audit des Gruppenorganisators durch die Zertifizierungsstelle, bei den Gruppenmitgliedern ein Audit gemäß den aus der Risikoklasse resultierenden Auditintervallen. Das Auditintervall beginnt jeweils mit dem Datum der ersten Zertifikatsausstellung.

Folgende Auditintervalle gelten pro Risikoklasse:

- Alle Gruppenmitglieder in Risikoklasse 0 sind innerhalb von 3 Jahren (d.h. spätestens im 3. folgenden Kalenderjahr des letzten Audits) von der Zertifizierungsstelle zu auditieren.
- Alle Gruppenmitglieder in Risikoklasse 1 sind innerhalb von 2 Jahren (d.h. spätestens im 2. folgenden Kalenderjahr des letzten Audits) von der Zertifizierungsstelle zu auditieren.
- Alle Gruppenmitglieder in Risikoklasse 2 sind einmal pro Kalenderjahr von der Zertifizierungsstelle zu auditieren.

	Jahr der Erst-zertifizierung des Betriebes	1. Folgejahr	2. Folgejahr	3. Folgejahr	4. Folgejahr	5. Folgejahr	6. Folgejahr
Beispiel	*2019*	*2020*	*2021*	*2022*	*2023*	*2024*	*2025*
Risiko-klasse 0	Erstaudit*	-	-	Audit**	-	-	Audit**
Risiko-klasse 1	Erstaudit*	-	Audit**	-	Audit**	-	Audit**
Risiko-klasse 2	Erstaudit*	Audit**	Audit**	Audit**	Audit**	Audit**	Audit**

Abbildung 3: Auditintervalle für landwirtschaftliche Betriebe bei Gruppenzertifizierungen
** Bei 25 %-Verfahren durch Gruppenorganisator und bei min. 25% der Betriebe durch die Zertifizierungsstelle. Bei 100 %-Verfahren bei 100 % der Betriebe durch die Zertifizierungsstelle.*
***Audit durch die Zertifizierungsstelle*

Findet ein Folgeaudit früher statt als notwendig (z.B. bereits ein Kalenderjahr früher), so werden auch die folgenden Regelaudits entsprechend früher terminiert.

F 2.5 K.O.-Kriterien

Folgende Kriterien sind als K.O.-Kriterien (KO) festgelegt:

- Vertragliche Bindung der Gruppenmitglieder (F 3.2)
- Risikomanagement (F 3.3)
- Umgang mit nicht-konformen Futtermitteln, Produkten und Tieren (F 3.7)
- Krisenmanagement (F 3.9)

F 3 Anforderungen an Gruppenorganisatoren

F 3.1 Gruppenbeschreibung, Mitgliederliste, Betriebsbeschreibung

Gruppenbeschreibung (vgl. Anhang (23))

Mit Antragsstellung zur VLOG-Zertifizierung liegt der Zertifizierungsstelle durch den Gruppenorganisator eine aktuelle Gruppenbeschreibung vor. Die Zertifizierungsstelle wird vom Gruppenorganisator über wesentliche Änderungen der Gruppenbeschreibung, welche die VLOG-Zertifizierung betreffen, informiert.

Die Gruppenbeschreibung enthält/benennt mindestens:

- eine Auflistung und vollständige Tätigkeitsbeschreibung der Gruppenmitglieder
- eine Auflistung und Tätigkeitsbeschreibung der Subunternehmer / Lohnverarbeiter / ausgelagerten Prozesse, die in die VLOG-Gruppe eingebunden sind inkl. Verantwortlichen und deren Kontaktdaten
- eine Auflistung aller Bereiche, für welche der Gruppenorganisator verantwortlich ist *(z.B. Risikomanagement, Eigenkontrolle auf den landwirtschaftlichen Betrieben, Probenahme, Analysen etc.)*
- den Verantwortlichen für die Gruppenzertifizierung beim Gruppenorganisator inkl. dessen Kontaktdaten
- die Information, auf welcher Grundlage die VLOG-Erstzertifizierung und zukünftig die Zulassung weiterer Gruppenmitglieder erfolgt (100 %- oder 25 %-Verfahren)

Mitgliederliste

Die Mitgliederliste gemäß Anhang (23a) bzw. für Legehennen Anhang (23b) liegt vollständig vor und ist aktuell.

Der Gruppenorganisator informiert die Zertifizierungsstelle umgehend über Änderungen der Mitgliederliste.

Der Gruppenorganisator übermittelt im Zeitraum 01.01. bis 31.03. eines jeden Kalenderjahres die aktuelle, reduzierte Mitgliederliste als Excel-Datei[25] an den VLOG (nur die Daten des mit „Datenweitergabe an VLOG“ gekennzeichneten Bereichs).

Der Gruppenorganisator übermittelt dem VLOG auf dessen Anfrage unverzüglich die aktuelle, reduzierte Mitgliederliste.

Stallplatzübersicht (vgl. Anhang 23c)

Ab 2023 übermittelt der Gruppenorganisator im Zeitraum 01.01. bis 31.03. eines jeden Kalenderjahres die vollständige Stallplatzübersicht der Gruppenmitglieder gemäß Anhang (23b) als Excel-Datei[31] an den VLOG.

- Erstmalige Übermittlung im Zeitraum 01.01.-31.03.2023: auf Grundlage der vorhandenen Daten aus Betriebsbeschreibungen oder Datenbanken.

[25] Oder ein mit VLOG abgestimmtes kompatibles Format

- Übermittlung ab 2024: Übermittlung der Stallplatzübersicht für alle Gruppenmitglieder, wobei darin mindestens die Stallplätze für die Gruppenmitglieder aktualisiert wurden, bei denen im Vorjahr ein VLOG-Erst- oder -Regelaudit durchgeführt wurde.

Betriebsbeschreibung

Der Gruppenorganisator verantwortet die Betriebsbeschreibungen der Gruppenmitglieder sowie deren Aktualisierung. Die Zertifizierungsstelle wird vom Gruppenorganisator zeitnah über betriebsinterne Veränderungen informiert, welche die Zertifizierung betreffen. Die Zertifizierungsstelle entscheidet, ob zusätzliche Audits außerhalb der regulären Zeiten durchgeführt werden müssen.

In Einzel-/ Ereignisfällen ist die Weitergabe von anonymisierten Betriebsbeschreibungen und Checkliste an den VLOG nach Absprache zwischen Gruppenorganisator und Zertifizierungsstelle möglich.

Erläuterung: Als wesentliche Änderungen, welche die VLOG-Zertifizierung betreffen, gelten z.B. Änderungen an der Risikoklasse, dem Sortiment und/oder den Prozessen.

Erläuterung: Die Erstellung von einer gruppenindividuellen Betriebsbeschreibung ist möglich, wenn alle relevanten Inhalte der VLOG-Betriebsbeschreibungen aufgenommen wurden und diese von der zuständigen Zertifizierungsstellen überprüft wurden.

F 3.2 Vertragliche Bindung der Gruppenmitglieder (KO)

Die Gruppenmitglieder sind über einen Vertrag / eine Teilnahmeerklärung an den Gruppenorganisator angeschlossen. Darin sind die Einhaltung der jeweiligen Stufe des VLOG-Standards sowie der Vorgaben und Pflichten aus dem gruppenindividuellen Risikomanagement geregelt. Das Mitglied bestätigt darin insbesondere die Umsetzung der Korrekturmaßnahmen und -fristen, welche vom Gruppenorganisator angeordnet wurden. Die Teilnahmeerklärung / der Vertrag ist vom Gruppenmitglied unterschrieben.

F 3.2.1 Datenfreigabeerklärung (nur für Gruppenorganisation Legehennen – Eier)

Der Vertrag bzw. die Teilnahmeerklärung zwischen Gruppenmitglied (Legebetrieb) und Gruppenorganisator enthält die Datenfreigabeerklärung gemäß Anhang (23e) bzw. wird durch diese ergänzt. Diese Datenfreigabeerklärung ist vom Gruppenmitglied (Legebetrieb) unterschrieben.

Erläuterung: Der Legebetrieb erlaubt damit die Datenweitergabe der VLOG-zertifizierten Printnummern an den VLOG.

F 3.3 Risikomanagement (KO)

Gefahrenanalyse

Es liegt eine dokumentierte Gefahrenanalyse für alle relevanten Futtermittel, Produkte, Tiere, Abläufe und Prozesse vor, für welche der Gruppenorganisator verantwortlich ist. Diese beinhaltet die Bewertung der Risiken für die Kennzeichnung „VLOG“ bzw. eine Kennzeichnung mit dem „Ohne GenTechnik“-Siegel (analog HACCP Konzept).

Die Gefahrenanalyse umfasst mindestens:

- Tiere und Futtermittel für den Bereich „Ohne Gentechnik“/“VLOG“

- Handhabung von Futtermitteln, Tieren und Produkten, welche die Anforderungen für die Kennzeichnung „VLOG“ bzw. eine Kennzeichnung mit dem „Ohne GenTechnik“-Siegel erfüllen und solchen, welche die Anforderungen der Kennzeichnung „VLOG“ bzw. der Kennzeichnung mit dem „Ohne GenTechnik“-Siegel nicht erfüllen
- Produktionsabläufe und Anlagenparameter
- Verfahren zur Reinigung, Prüfung von Beladung, Informationen zu Vorfrachten bei Fahrzeugen
- Lieferanten (Zertifizierungen, Verträge, Zuverlässigkeit etc.)
- Ggf. weitere unternehmensspezifische Punkte

Risikomanagement

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

Eine Überprüfung des Risikomanagements inkl. der Überarbeitung der Gruppenbeschreibung, z.B. im Rahmen eines internen Audits findet mindestens einmal pro Kalenderjahr statt.

F 3.4 Beauftragung externer Dienstleister

Werden Tätigkeiten an externe Dienstleister vergeben, werden diese in das Risikomanagement (vgl. Kapitel F 3.3) des Unternehmens einbezogen.

Für zertifizierungspflichtige Tätigkeiten (vgl. Kapitel B 1 Logistik, E 1 Landwirtschaft, G 1 Lebensmittelverarbeitung/-aufbereitung) im Bereich Herstellung, Transport, Lagerung, Umschlag und/oder (Strecken-)Handel, die vom VLOG-zertifizierten Unternehmen an externe Dienstleister vergeben werden, erfolgt eine Auditierung bzw. Zertifizierung des Dienstleisters nach Kapitel A 3.2.1.

F 3.5 Umsetzung der Vorgaben zur Probenahme und Analyse

Analysehäufigkeit

Pro landwirtschaftliches Gruppenmitglied liegen im jeweiligen Auditintervall mindestens die nach Kapitel E 4.10 geforderten Analysenergebnisse vor.

Probenahme- und Analysenplan

Der Gruppenorganisator verantwortet die Erstellung eines Probenahme- und Analysenplan**s** für die Gruppenmitglieder, welcher die risikoorientierte Beprobung und GVO-Analyse von Futtermitteln im Unternehmen definiert. Der Gruppenorganisator stellt die Einhaltung des Probenahme- und Analysenplans sicher. Die unterschiedlichen Produktions- bzw. Verfahrenstechniken der Gruppenmitglieder werden bei der Erstellung des Probenahme- und Analysenplans berücksichtigt.

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

- die Festlegung der zu beprobenden / zu analysierenden risikobehafteten Futtermittel beruhend auf einer schriftlich dokumentierten Gefahrenanalyse der eingesetzten risikobehafteten Futtermittel
- die Beschreibung des Probenahmeverfahrens (Art der Proben, Ort der Probenahme, Benennung des Probenehmers, Bildung von Rückstellmustern, Größe der Proben, Dokumentation der Probenahmen, eindeutige Kennzeichnung der Proben)
- die Häufigkeit und zeitliche Verteilung der Probenahmen und GVO-Analysen

- Festlegung der zu untersuchenden Parameter (vgl. Leitfaden Labore)
- die Beschreibung des Analyseverfahrens (beauftragtes Labor, Analysenumfang).

Der Probenahme- und Analysenplan ist planmäßig umgesetzt.

Auswertung der Analysedaten

Der Gruppenorganisator:

- sammelt die Analyseergebnisse der Gruppenmitglieder und wertet diese mindestens einmal im Kalenderjahr aus. Die Auswertungen erfolgen pro Gruppenmitglied.
- führt eine Lieferantenbewertung auf Grundlage der Auswertungsergebnisse durch.
- leitet ggf. risikoorientierte Maßnahmen für die Gruppenmitglieder ab.

Weitergabe der Analyseergebnisse an VLOG

Der Gruppenorganisator übermittelt im Zeitraum 01.01. bis 31.03. eines jeden Kalenderjahres die vollständige Auswertung/Übersicht der Analyseergebnisse gemäß Anhang (23d) als Excel-Datei[31] an den VLOG.

Umgang mit positiven Analyseergebnissen

Der Gruppenorganisator leitet bei positiven GVO-Analyseergebnissen (Korrektur-)Maßnahmen gemäß Anhang (5) und Kapitel F 3.7 ab.

Erläuterung: Werden Futtermittel-Sammelproben aus unterschiedlichen Futterlieferungen analysiert, sind deren Ergebnisse nicht als einzelbetriebliches Analyseergebnis anrechenbar.

Probenahmen und GVO-Analysen sind nicht notwendig, wenn für die eingesetzten risikobehafteten Futtermittel die gentechnischen Veränderungen technisch bedingt nicht analysiert werden können.

F 3.6 Schulung der Mitarbeiter und der Gruppenmitglieder durch den Gruppenorganisator

Alle Mitarbeiter des Gruppenorganisators, die in Bereiche eingebunden sind, welche für den „VLOG“-Betriebsablauf relevant sind, sind vor Aufnahme der Tätigkeit sowie laufend, mindestens einmal pro Kalenderjahr bzgl. der Anforderungen des VLOG-Standards und der dazu festgelegten Betriebsabläufe geschult. Diese Schulungen sind hinsichtlich deren Inhalte und Teilnehmer sowie des Schulungsdatums, Schulungsortes und der Referenten dokumentiert.

Der Gruppenorganisator kommuniziert alle relevanten Anforderungen und Informationen der „Ohne Gentechnik“-Produktion an die Gruppenmitglieder. Die Kommunikation der Informationen ist dokumentiert.

Erläuterung: Bereiche, die für den „VLOG“-Betriebsablauf relevant sind, sind z.B. QM, Einkauf etc.

Erläuterung: Ein Formular für die Bestätigung der VLOG-Mitarbeiterschulung steht Ihnen auf der VLOG-Website zur Verfügung: https://www.ohnegentechnik.org/mitarbeiterschulung. Die Nutzung der Vorlage ist freiwillig.

F 3.7 Umgang mit nicht-konformen Futtermitteln, Produkten und Tieren (KO)

Beim Gruppenorganisator liegt ein wirksames und dokumentiertes Verfahren zum Umgang mit nicht-konformen Futtermitteln, Produkten und Tieren vor. Dieses beinhaltet mindestens:

- die Kennzeichnung betroffener Futtermittel, Produkte und Tiere
- die Informierung von Kunden/Abnehmern, Lieferanten und Gruppenmitglied(ern)
- die Fehlerbehandlung
- die Einleitung, Überwachung, Auswertung und Dokumentation von Korrekturmaßnahmen
- die Sperrung und Freigabe von Futtermitteln, Produkten und Tieren
- die Dokumentation und Auswertung von Vorfällen

Die Verantwortlichkeiten im Verfahren sind festgelegt.

Erläuterung: Nicht-konforme Futtermittel können z.B. mittels positiver Analyseergebnisse identifiziert werden.

F 3.8 Reklamationsmanagement

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

F 3.9 Krisenmanagement (KO)

Der Gruppenorganisator verantwortet das Krisenmanagement für die gesamte VLOG-Gruppe.

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

- den Ablauf im Ereignisfall
- die Benennung von Verantwortlichen inkl. Stellvertreterregelungen
- Erreichbarkeiten (innerhalb und außerhalb der Geschäftszeiten)
- Eine Notrufnummernliste
- eine Regelung zur umgehenden Informierung der VLOG Geschäftsstelle mit dem VLOG-Ereignisfallblatt (vgl. Anhang (34)) sowie der Zertifizierungsstelle und betroffener Geschäftspartner und Kunden
- juristische Beratung (falls erforderlich)

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

F 3.10 Korrekturmaßnahmen / kontinuierlicher Verbesserungsprozess

Werden im Rahmen interner Audits, externer Audits oder des Reklamationsmanagements nicht-konforme Futtermittel, Produkte oder Tiere identifiziert und/oder Abweichungen von den Standard-Anforderungen festgestellt, ergreift der Gruppenorganisator ggf. zusammen mit den

Gruppenmitgliedern Korrekturmaßnahmen, um ein erneutes Auftreten zu verhindern, und dokumentiert diese.

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

F 3.11 Dokumentation und Aufbewahrungsfristen

Die Aufzeichnungen sind gut lesbar und authentisch. Eine nachträgliche Manipulation ist ausgeschlossen. Alle Dokumente im Zusammenhang mit der Gruppenzertifizierung sowie der Kennzeichnung "VLOG“ bzw. der Kennzeichnung mit dem „Ohne GenTechnik“-Siegel werden mindestens für den folgenden Zeitraum aufbewahrt, sofern nicht gesetzliche Vorgaben eine längere Aufbewahrungsfrist vorschreiben: mindestens 5 Jahre.

Erläuterung: Als Dokumente, die aufbewahrt werden müssen, gelten z.B. Lieferscheine, Lieferantenbewertungen, Schulungsunterlagen, etc.

F 3.12 Interne Audits

Pro Kalenderjahr wird mindestens ein interne**s** Audit~~s~~ beim Gruppenorganisator durchgeführt, das mindestens alle allgemeinen sowie unternehmensspezifischen Standard-Anforderungen der Stufe Gruppenorganisation abdeckt. Die internen Auditoren sind sachkundig und auditieren nicht ihre eigenen Tätigkeiten. Die Ergebnisse sind schriftlich dokumentiert und an die betroffenen Bereiche kommuniziert.

Teil G: Lebensmittelverarbeitung/-aufbereitung

G 1 Stufendefinition und Zertifizierungspflicht 115
G 2 Spezifische Angaben zum Zertifizierungsprozess 117
G 2.1 Kriterien zur Risikoeinstufung 117
G 2.2 Auditintervalle 117
G 2.3 K.O.-Kriterien 117
G 3 Allgemeine Anforderungen 117
G 3.1 Betriebsbeschreibung 117
G 3.2 Regelung von Verantwortlichkeiten / Organigramm 118
G 3.3 Risikomanagement (KO) 118
G 3.4 Beauftragung externer Dienstleister 118
G 3.5 Wareneingangskontrolle (KO) 119
G 3.6 Trennung der Warenströme / Ausschluss von Vermischungen und Vertauschung (KO) 120
G 3.7 Umgang mit nicht-konformen Rohstoffen/Produkten (KO) 120
G 3.8 Warenausgangskontrolle / Kennzeichnung auf Warenbegleitpapieren (KO) 120
G 3.9 Rückverfolgbarkeit (KO) 121
G 3.10 Reklamationsmanagement 121
G 3.11 Warenrücknahme 121
G 3.12 Krisenmanagement (KO) 121
G 3.13 Korrekturmaßnahmen / kontinuierlicher Verbesserungsprozess 122
G 3.14 Dokumentation und Aufbewahrungsfrist 122
G 3.15 Schulung der Mitarbeiter 122
G 3.16 Interne Audits 123
G 4 Spezifische Anforderungen an Rohstoffe pflanzlichen Ursprungs 123
G 4.1 Probenahme und Analyse 123
G 4.1.1 Probenahme- und Analysenplan 123
G 4.1.2 Probenahme- und Analysehäufigkeit 124
G 4.1.3 Umgang mit positiven Analyseergebnissen 124
G 5 Spezifische Anforderungen für risikobehaftete Rohstoffe/Zutaten 125
G 6 Spezifische Anforderungen für Transport, Lagerung, Umschlag und/oder Handel 125

Im folgenden Teil sind die spezifischen Regelungen und Anforderungen für die Stufe Lebensmittel und deren Unterstufen beschrieben.

G 1 Stufendefinition und Zertifizierungspflicht

Erläuterung: Verschiedene Zertifizierungen werden vom VLOG als gleichwertig zur Zertifizierung nach VLOG-„Ohne Gentechnik"-Produktions- und Prüfstandard anerkannt. Eine zusätzliche VLOG-Zertifizierung des betroffenen Produktes/Futtermittels bzw. der Dienstleistung ist nicht erforderlich, wenn dieses bzw. diese nach einem dieser Standards zertifiziert ist. Eine Liste der anerkannten Standards finden Sie unter: https://www.ohnegentechnik.org/GLAS.

	Zertifizierung gemäß VLOG-Standard erforderlich	Keine Zertifizierung gemäß VLOG-Standard erforderlich	Standard-anforderungen
Lebensmittelaufbereitung: Die Aufbereitung umfasst die Sortierung, Kennzeichnung von unverarbeiteten Erzeugnissen gemäß Verordnung (EG) Nr. 852/2004 sowie die in Art. 2 (1) n) der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 genannten Tätigkeiten und das Schlachten von Tieren. **Lebensmittelverarbeitung:** Die Verarbeitung umfasst eine wesentliche Veränderung des ursprünglichen Lebensmittels, beispielsweise durch Erhitzen, Räuchern, Pökeln, Reifen, Trocknen, Marinieren, Extrahieren, Extrudieren, Filtrieren oder durch eine Kombination dieser verschiedenen Verfahren; (VO (EG) Nr. 852/2004).			
Tierische Lebensmittel/ Zutaten	Für Verarbeitung/Aufbereitung/Verpackung tierischer Produkte bis zur Stufe Verpackung in Endverbraucherverpackung, wenn tierische Produkte als „VLOG" bzw. mit dem „Ohne GenTechnik-Siegel gekennzeichnet sind. Für Einzelhandel, wenn Aufbereitung in Filialen erfolgt und die Kennzeichnung von losen tierischen Produkten mit dem „Ohne GenTechnik"-Siegel erfolgt (separater Standardteil H).	Keine Bereiche relevant	G 1-G 3, G 5, ggf. J 1 H 1-H 3
Pflanzliche Lebensmittel/ Zutaten	Für pflanzliche Produkte, die als „VLOG" bzw. mit dem „Ohne GenTechnik"-Siegel gekennzeichnet werden bis zur Stufe Verpackung in Endverbraucherverpackung.	Für pflanzliche Produkte, die nicht als „VLOG" bzw. mit dem „Ohne GenTechnik"-Siegel gekennzeichnet werden sollen.	G 1-G 5, J 1 G 1- G 5, J 1

	Zertifizierung gemäß VLOG-Standard erforderlich	Keine Zertifizierung gemäß VLOG-Standard erforderlich	Standard-anforderungen
	Für pflanzliche risikobehaftete Produkte, die als „VLOG“ bzw. mit dem „Ohne GenTechnik“-Siegel gekennzeichnet werden sollen und die mit pflanzlichen Zutaten hergestellt werden, für die ein plausibles Risiko für das Verschleppen/Auftauchen von nicht zugelassenen GVO-Varianten besteht (vgl. Kapitel G 5).		
Lebensmitteltransport und Lebensmittelhandel fallen unter die Stufe Logistik. Es ist die Checkliste für die Stufe Logistik (vgl. Anhang (14)) anzuwenden.			

G 2 Spezifische Angaben zum Zertifizierungsprozess

G 2.1 Kriterien zur Risikoeinstufung

Risikoklasse 0 (Es besteht kein oder ein sehr geringes Risiko)

- Unternehmen, die austauschbare GVO verarbeiten bzw. im Unternehmen lagern, können grundsätzlich nicht in die Risikoklasse 0 eingestuft werden

Risikoklasse 1 (Es besteht ein mittleres Risiko)

- Unternehmen und Prozessstufen mit klarer räumlicher Trennung der Verarbeitung von Produkten, für die eine „Ohne Gentechnik"-Kennzeichnung zulässig wäre und Produkten, welche die Anforderungen der „Ohne Gentechnik"-Kennzeichnung nicht erfüllen

Risikoklasse 2 (Es besteht ein hohes Risiko)

- Unternehmen und Prozessstufen ohne räumliche, aber zeitlicher Trennung der Verarbeitung von Produkten, für die eine „Ohne Gentechnik"-Kennzeichnung zulässig wäre und Produkten, welche die Anforderungen der „Ohne Gentechnik"-Kennzeichnung nicht erfüllen
- Analyseergebnis aus betrachtetem Auditzeitraum hat Überschreitung des Grenzwertes von 0,1 % GVO pro Zutat ergeben, was aus unterlassenen Maßnahmen des Unternehmens zur Vermeidung von Verschleppungen resultierte.

G 2.2 Auditintervalle

Pro Kalenderjahr wird ein Regelaudit durchgeführt.

G 2.3 K.O.-Kriterien

Folgende Kriterien sind als K.O.-Kriterien (KO) festgelegt:

- Risikomanagement (G 3.3)
- Wareneingangskontrolle (G 3.5)
- Trennung der Warenströme / Ausschluss von Vermischungen und Vertauschung (G 3.6)
- Umgang mit nicht-konformen Rohstoffen/Produkten (G 3.7)
- Warenausgangskontrolle / Kennzeichnung auf Warenbegleitpapieren (G 3.8)
- Rückverfolgbarkeit (G 3.9)
- Krisenmanagement (G 3.12)

G 3 Allgemeine Anforderungen

G 3.1 Betriebsbeschreibung

Die Betriebsbeschreibung (Anhang (25)) liegt vor und ist aktuell.

Die Zertifizierungsstelle wird zeitnah über wesentliche Änderungen, welche die VLOG-Zertifizierung betreffen, informiert.

Erläuterung: Dokumente in digitaler Form und elektronische Daten werden akzeptiert. Zum Audit werden die aktuelle Betriebsbeschreibung, Anlagen (VLOG-Vorlagen oder eigene inhaltlich gleichwertige Dokumente) und darin aufgeführte Dokumente und Analyseergebnisse dem Auditor zur Einsicht vorgelegt. Auf Wunsch des Unternehmens können – mit Ausnahme der Betriebsbeschreibung und der darin genannten Unterlagen – Informationen zur Wahrung der Vertraulichkeit im Unternehmen verbleiben. Der Auditor muss diese jedoch eingesehen haben. Die aktuelle Betriebsbeschreibung und die darin genannten Unterlagen werden dem Auditor zur Weiterbearbeitung in der Zertifizierungsstelle und Weitergabe an VLOG übermittelt. Als wesentliche Änderungen, welche die Zertifizierung betreffen gelten z.B. Änderung der Risikoklasse, am Sortiment und/oder an Prozessen.

G 3.2 Regelung von Verantwortlichkeiten / Organigramm

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

Erläuterung: Auch Aushilfskräfte, Auszubildende, Praktikanten, etc. sind aufzunehmen, sofern deren Tätigkeiten relevant sind. Diese Übersicht ist beim Hinzukommen oder Ausscheiden von Personen sowie der Änderung von Verantwortlichkeiten zu aktualisieren.

G 3.3 Risikomanagement (KO)

Gefahrenanalyse

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

Die Gefahrenanalyse beinhaltet mindestens die folgenden Punkte:

- Rohstoffe und Produkte (inkl. Zusatzstoffe, Enzyme, Mikroorganismenkulturen, Verarbeitungshilfsstoffe und sonstige Stoffe im Sinne des § 3 Abs. 5 EGGenTDurchfG) für den Bereich „Ohne Gentechnik“/“VLOG“ (inkl. Herkunftsländer)
- Handhabung von Rohstoffen/Produkten, für die eine „Ohne Gentechnik“-/„VLOG“-Kennzeichnung zulässig wäre, und Rohstoffen/Produkten, welche die Anforderungen der „Ohne Gentechnik“-/„VLOG“-Kennzeichnung nicht erfüllen
- Produktionsabläufe und Anlagenparameter
- Verfahren zur Reinigung, Vorfrachten bei Fahrzeugen
- Lieferanten (Zertifizierungen, Verträge, Zuverlässigkeit etc.)
- Ggf. weitere unternehmensspezifische Punkte

Risikomanagement

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

G 3.4 Beauftragung externer Dienstleister

Werden Tätigkeiten an externe Dienstleister vergeben, werden diese in das Risikomanagement (vgl. Kapitel G 3.3) des Unternehmens einbezogen.

Für zertifizierungspflichtige Tätigkeiten (vgl. Kapitel B 1 Logistik, G 1 Lebensmittelverarbeitung/-aufbereitung) im Bereich Lebensmittelverarbeitung/-aufbereitung, Transport, Lagerung, Umschlag und/oder Handel, die vom VLOG-zertifizierten Unternehmen an externe Dienstleister vergeben werden, erfolgt eine Auditierung bzw. Zertifizierung des Dienstleisters nach Kapitel A 3.2.1.

G 3.5 Wareneingangskontrolle (KO)

Im Wareneingang ist sichergestellt, dass sämtliche „Ohne Gentechnik"-/"VLOG"-Rohstoffe, und Produkte den Vorgaben entsprechen (vgl. Kapitel A 1.3.2 und A 1.4).

Unvollständige Warenbegleitpapiere sind beim Lieferanten zu reklamieren. Werden systembedingt keine Lieferscheine/Warenbegleitpapiere erstellt (z.B. Milchabholung), erfolgt eine eindeutige vertragliche Regelung über die Lieferung.

Wareneingangskontrolle von tierischen Rohstoffen/Produkten:

Für alle eingesetzten Rohstoffe und Produkte tierischen Ursprungs liegt eine Zertifizierung gemäß VLOG-Standard vor[26].

- Beim Wareneingang werden die Warenbegleitpapiere auf die Kennzeichnung „VLOG" kontrolliert.
- Die VLOG-Zertifizierung des Lieferanten wird regelmäßig, jedoch mindestens einmal im Kalenderjahr geprüft.

Alternativ zur VLOG-Zertifizierung liegt eine Zertifizierung nach einem als gleichwertig anerkannten Standard vor.

Wareneingangskontrolle von nicht VLOG-zertifizierten Rohstoffen/Produkten nicht-tierischen Ursprungs:

Für alle Rohstoffe nicht-tierischen Ursprungs liegt vom Lieferanten:

- eine Bescheinigung über GVO-Freiheit nach VLOG „Ohne Gentechnik"-Produktions- und Prüfstandard (Anhang (1)) vor.

Das Unternehmen überprüft einmal pro Kalenderjahr in angemessener Weise, ob die Bescheinigung in der ausgegebenen Form noch gültig ist und die Spezifikation für den Artikel unverändert ist.

Wareneingangskontrolle von VLOG-zertifizierten Rohstoffe/Produkte nicht-tierischen Ursprungs:

- werden beim Wareneingang die Warenbegleitpapiere auf die Kennzeichnung „VLOG" kontrolliert.
- wird die VLOG-Zertifizierung des Lieferanten regelmäßig, jedoch mindestens einmal im Kalenderjahr geprüft.

[26] Honig oder andere Imkereiprodukte, die nicht nach VLOG-Standard oder Verordnung (EG) Nr. 834/2007 zertifiziert sind, können in „VLOG"-Lebensmitteln verarbeitet werden, wenn nachweislich im Umkreis von 10 km von den Bienenständen keine GVO angebaut oder freigesetzt werden oder alternativ für die Charge ein Analyseergebnis vorliegt, dass nach den Vorgaben des VLOG ermittelt wurde und keine genetische Veränderung nachweist.

Erläuterung: Bei nicht VLOG-zertifizierten Rohstoffen/Produkten nicht-tierischen Ursprungs kann zusätzlich zur Lieferantenbescheinigung ein Zusatz auf dem Lieferschein und/oder eine eindeutige vertragliche Regelung vorliegen.

Für die Kennzeichnung von nicht VLOG-zertifizierten Rohstoffen/Produkten, welche die Anforderungen des EGGenTDurchfG und VLOG-Standards erfüllen, empfiehlt VLOG folgende Formulierung auf den Warenbegleitpapieren: „Zutat geeignet für die Herstellung von „Ohne Gentechnik"-Lebensmitteln".

G 3.6 Trennung der Warenströme / Ausschluss von Vermischungen und Vertauschung (KO)

Durch räumliche und/oder zeitliche Trennung der Warenflüsse gelangen zu keinem Zeitpunkt Rohstoffe/Produkte, die nicht für eine „Ohne Gentechnik"-/„VLOG"-Kennzeichnung geeignet sind, in den Warenfluss der Produkte, die mit „Ohne Gentechnik"/„VLOG" bzw. dem „Ohne GenTechnik"-Siegel gekennzeichneten werden sollen. Wo notwendig, wird eine Zwischenreinigung durchgeführt.

Zudem erfolgt auf allen Prozessstufen eine eindeutige und lückenlose Kennzeichnung aller Rohstoffe/ Halbfertig- /Endprodukte.

Erläuterung: Erfolgt eine Fütterung der Tiere auf Schlachtbetrieben (z.B. aufgrund längerer Wartezeiten) muss sichergestellt werden, dass das verfütterte Futtermittel nach den VO (EG) Nr. 1829/2003 bzw. 1830/2003 nicht kennzeichnungspflichtig ist.

G 3.7 Umgang mit nicht-konformen Rohstoffen/Produkten (KO)

Es liegt ein wirksames und dokumentiertes Verfahren zum Umgang mit nicht-konformen Rohstoffen/Produkten vor.

Dieses beinhaltet mindestens:

- die Kennzeichnung betroffener Rohstoffe und Produkte
- die Informierung von Kunden/Abnehmern und Lieferanten
- die Fehlerbehandlung
- die Einleitung, Überwachung, Auswertung und Dokumentation von Korrekturmaßnahmen
- die Sperrung und Freigabe von Rohstoffen und Produkten
- die Dokumentation und Auswertung von Vorfällen

Die Verantwortlichkeiten im Verfahren sind festgelegt.

Erläuterung: Nicht-konforme Rohstoffe oder Produkte können z.B. mittels positiver Analyseergebnisse identifiziert werden.

G 3.8 Warenausgangskontrolle/Kennzeichnung auf Warenbegleitpapieren (KO)

Erläuterung: Für VLOG-zertifizierte Produkte in Endverbraucherverpackungen ist keine Kennzeichnung der Warenbegleitpapiere mit „VLOG" und/oder dem „Ohne GenTechnik"-Siegel erforderlich.

VLOG-zertifizierte Rohstoffe und Produkte sind auf allen Warenbegleitpapieren bzw. bei gesackter Ware auf der Verpackung eindeutig mit der Formulierung „VLOG" und/oder dem „Ohne GenTechnik"-

Siegel (vgl. Kapitel A 1.2.1) gekennzeichnet. Es ist klar ersichtlich, auf welche Rohstoffe/Produkte sich die Kennzeichnungen beziehen.

Werden systembedingt keine Lieferscheine/Warenbegleitpapiere erstellt (z.B. Milchabholung), erfolgt eine eindeutige vertragliche Regelung über die Lieferung, welche die oben genannte Kennzeichnung sicherstellt.

Erläuterung: Für die Kennzeichnung von nicht VLOG-zertifizierten Rohstoffen/Produkten, welche die Anforderungen des EGGenTDurchfG und des VLOG-Standards erfüllen, empfiehlt VLOG die folgende Formulierung auf den Warenbegleitpapieren: „Zutat geeignet für die Herstellung von „ohne Gentechnik"- gekennzeichneten Lebensmitteln".
Bei Werbung und Inverkehrbringung darf nur die Angabe „Ohne Gentechnik" verwendet werden.

G 3.9 Rückverfolgbarkeit (KO)

Das eingeführte/installierte Rückverfolgbarkeitssystem stellt sicher, dass:

- alle im Unternehmen vorhandenen „Ohne Gentechnik"-/„VLOG"-Rohstoffe und -Produkte jederzeit eindeutig identifiziert werden können.
- innerhalb von einem Arbeitstag der Warenfluss von „Ohne Gentechnik"-/„VLOG"-Rohstoffen und -Produkten sowie Mengenaufstellungen und Auswertungen erstellt werden können, die Rückschlüsse über Warenflüsse und deren Plausibilität zulassen.

Erläuterung: Hierzu werden u.a. folgende Daten ermittelt:

- *Informationen zum Lieferanten und Lieferdatum*
- *Menge*
- *Chargenbildungen, falls erfolgt (inkl. Rework)*
- *Informationen zum Auslieferungsdatum und den belieferten Kunden*

G 3.10 Reklamationsmanagement

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

G 3.11 Warenrücknahme

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

G 3.12 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 „Ohne Gentechnik"-/„VLOG"-Rohstoffen und -Produkten haben. Dieses Verfahren ist implementiert und umfasst mindestens:

- den Ablauf im Ereignisfall
- die Benennung von Verantwortlichen inkl. Stellvertreterregelungen
- Erreichbarkeiten (innerhalb und außerhalb der Geschäftszeiten)
- eine Notrufnummernliste
- Regelungen zur umgehenden Informierung der VLOG Geschäftsstelle mit dem VLOG-Ereignisfallblatt (vgl. Anhang (35)) sowie des Zertifizierers sowie betroffener Geschäftspartner und Kunden
- juristische Beratung (falls erforderlich)

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

G 3.13 Korrekturmaßnahmen / kontinuierlicher Verbesserungsprozess

Werden im Rahmen interner Audits, externer Audits oder des Reklamationsmanagements nicht-konforme Rohstoffe oder Produkte identifiziert und/oder Abweichungen von den Standard-Anforderungen festgestellt, ergreift 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.

G 3.14 Dokumentation und Aufbewahrungsfrist

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

Alle Dokumente im Zusammenhang mit der Kennzeichnung „Ohne Gentechnik“/„VLOG“ bzw. dem „Ohne GenTechnik“-Siegel werden mindestens für den folgenden Zeitraum aufbewahrt, sofern nicht gesetzliche Vorgaben eine längere Aufbewahrungsfrist vorsehen: Mindesthaltbarkeitsdatum der Charge/Partie + ein Jahr und mindestens zwei Jahre.

Erläuterung: Als Dokumente, die aufbewahrt werden müssen, gelten z.B. Warenbegleitpapiere, Unbedenklichkeitsbescheinigung, Produktions- und Warenflussaufzeichnungen (inkl. Rework), Schulungsunterlagen, etc.

G 3.15 Schulung der Mitarbeiter

Alle Mitarbeiter, die in Bereiche eingebunden sind, welche für den im „VLOG“-Betriebsablauf relevant sind, 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 Inhalte und Teilnehmer sowie des Schulungsdatums, Schulungsortes und der Referenten dokumentiert.

Erläuterung: Die Intensität der Schulung orientiert sich an der Verantwortung des Mitarbeiters für den ordnungsgemäßen „VLOG“-Betriebsablauf und kann dementsprechend je nach Mitarbeiter variieren.

Erläuterung: Ein Formular für die Bestätigung der VLOG-Mitarbeiterschulung steht Ihnen auf der VLOG-Website zur Verfügung: https://www.ohnegentechnik.org/mitarbeiterschulung. Die Nutzung der Vorlage ist freiwillig.

G 3.16 Interne Audits

Pro Kalenderjahr wird mindestens ein interne**s** Audit**s** im Unternehmen durchgeführt, das mindestens alle allgemeinen sowie unternehmensspezifischen Standard-Anforderungen der Stufe Lebensmittelverarbeitung/ -aufbereitung abdeckt. Die internen Auditoren sind sachkundig und auditieren nicht ihre eigenen Tätigkeiten. Die Ergebnisse sind schriftlich dokumentiert und an die betroffenen Bereiche kommuniziert.

G 4 Spezifische Anforderungen an Rohstoffe pflanzlichen Ursprungs

G 4.1 Probenahme und Analyse

Es erfolgt eine risikoorientierte Beprobung und GVO-Analyse von für die „Ohne Gentechnik“/“VLOG“-Produktion relevanten Rohstoffen und Produkte nach den folgenden Ausführungen.

G 4.1.1 Probenahme- und Analysenplan

Es liegt ein schriftlicher Probenahme- und Analysenplan vor, der das Probenahme- und Analyseverfahren beschreibt.

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

- die Beschreibung des Probenahmeverfahrens (Art der Proben, Ort der Probenahmen, Benennung des Probenehmers, Bildung von Rückstellmustern, Größe der Proben, Dokumentation der Probenahmen, eindeutige Kennzeichnung der Proben)
- die Häufigkeit und zeitliche Verteilung der Probenahmen und GVO-Analysen
- die Festlegung der zu untersuchenden Parameter (vgl. Leitfaden Labore)
- die Beschreibung des Analyseverfahrens (beauftragtes Labor, Analyseumfang).

Der Probenahme- und Analysenplan ist planmäßig umgesetzt.

Probenahmen und GVO-Analysen können reduziert werden, wenn die eingesetzten Rohstoffe und Produkte nicht risikobehaftet sind und/oder die gentechnischen Veränderungen technisch bedingt nicht analysiert werden können.

In diesem Fall liegt für die Erstellung eines Probenahme- und Analysenplans eine Risikoanalyse vor, die mindestens die folgenden Kriterien für alle in der „Ohne Gentechnik“-Produktion eingesetzten Rohstoffe/Produkte umfasst:

- Herkunftsland Rohstoff/Produkt
- Anbauzulassung von GVO (global und im Herkunftsland)
- Kreuzkontamination

- Analysierbarkeit des Rohstoffs/Produktes
- Vermischung und/oder Verschleppung bei Transport, Lagerung und Verarbeitung
- Zertifizierungsstatus des Rohstoffs/Produkts (z.B. VLOG oder als gleichwertig anerkannte Standards)

Erläuterung: Eine Bewertungshilfe zur Analysierbarkeit von Rohstoffen steht auf der VLOG-Website zur Verfügung: https://www.ohnegentechnik.org/analysierbarkeit_gv-bestandteile.

G 4.1.2 Probenahme- und Analysehäufigkeit

Pro Kalenderjahr wird im Unternehmen mindestens die in Tabelle 11 aufgeführten Probenahme- und Analysehäufigkeit umgesetzt.

Im Fall einer gemäß Kapitel G 4.1.1 erstellten Risikoanalyse legt das Unternehmen den Rahmen der Reduzierung der Probenahme- und Analysehäufigkeit fest.

Die Zertifizierungsstelle überprüft und entscheidet auf Grundlage der Risikoanalyse über die Reduzierung der Probenahme- und Analysehäufigkeit. Die Entscheidung der Reduzierung wird dokumentiert. Zusätzlich informiert die Zertifizierungsstelle den VLOG über genehmigte Reduzierungen und übermittelt auf Anfrage des VLOG die zugrunde liegende Risikoanalyse.

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

Risikoklasse	Mindestanzahl der Probenahmen + Analysen im „Ohne Gentechnik“-Wareneingang pro Kalenderjahr[27]
0	2 Probenahmen + Analysen
1	6 Probennahmen + Analysen
2	12 Probennahmen + Analysen

Tabelle 11: Mindestanzahl an Probenahmen + Analysen im "Ohne Gentechnik"-Wareneingang pro Kalenderjahr

Erläuterung: Die Probenanzahl kann entsprechend reduziert werden, wenn im Auditzeitraum die Anzahl der bezogenen Chargen kleiner ist als die in Tabelle 11 aufgeführte Mindestprobenanzahl.
Des Weiteren können chargenbezogene Analyseergebnisse eines VLOG-anerkannten Labors bei der Erfüllung der Mindestprobenanzahl berücksichtigt werden.

Erläuterung: Es ist keine Probenahme und Analyse von Rohstoffen/Produkten erforderlich, die gemäß VLOG oder einem anderen als gleichwertig anerkannten Standard zertifiziert sind.

G 4.1.3 Umgang mit positiven Analyseergebnissen

Der Umgang mit positiven Analysenergebnissen erfolgt gemäß Anhang (6).

Die Handhabung der im Unternehmen vorhandenen betroffenen Rohstoffe und Produkte erfolgt gemäß Kapitel G 3.7.

[27] Die Probenanzahl bezieht sich auf die gesamte Menge der Rohstoffe, die in der “Ohne Gentechnik“-Produktion verwendet werden.

G 5 Spezifische Anforderungen für risikobehaftete Rohstoffe/Zutaten

Spezifische Anforderungen an risikobehaftete Rohstoffe (z.B. Reis, Lachs) sind außerhalb des VLOG-Standards im Dokument „Risikobehaftete Rohstoffe/Zutaten“ aufgeführt.

Diese Übersicht der risikobehafteten Rohstoffe/Zutaten wird nach aktuellem Bedarf um weitere Rohstoffe bzw. Zutaten erweitert und die jeweiligen Anforderungen dementsprechend aktualisiert:

https://www.ohnegentechnik.org/risikobehaftete_zutaten.

G 6 Spezifische Anforderungen für Transport, Lagerung, Umschlag und/oder Handel

Führt das Unternehmen zertifizierungspflichtige Tätigkeiten im Bereich Transport, Lagerung, Umschlag, Handel und/oder Streckenhandel von Lebensmitteln durch, so sind die relevanten Anforderungen Teil B eingehalten. Die Checkliste für die Stufe Logistik (vgl. Anhang (14)) ist anzuwenden.

Teil H: Einzelhandel – Abgabe loser tierischer Lebensmittel

H 1 Stufendefinition und Zertifizierungspflicht 127
H 2 Details zum Zertifizierungsprozess 128
H 2.1 Bedingungen und Voraussetzung für die Gruppenzertifizierung Einzelhandel 128
H 2.2 Zertifizierungsprozess 128
H 2.2.1 Folgezertifizierung und Überwachung / Auditintervalle 128
H 2.2.2 Auswirkung von Auditergebnissen auf die Kennzeichnung und Vermarktung .. 129
H 2.2.3 Zertifikatserteilung 130
H 2.2.4 Verteilung von Auditberichten 130
H 2.3 Beauftragung von mehreren Zertifizierungsstellen 130
H 2.4 K.O.-Kriterien 130
H 3 Anforderungen an Gruppenorganisatoren und Gruppenmitglieder 131
H 3.1 Gruppenbeschreibung 131
H 3.2 Vertragliche Bindung der Gruppenmitglieder (KO) 132
H 3.3 Risikomanagement (KO) 132
H 3.4 Beschaffung (Lieferanten und Herstellerbescheinigung) 133
H 3.5 Wareneingangskontrolle (KO) 133
H 3.6 Trennung der Warenströme / Ausschluss von Vermischungen und Vertauschung (KO) 133
H 3.7 Be- und Verarbeitung 134
H 3.8 Schulung der Mitarbeiter und der Gruppenmitglieder durch den Gruppenorganisator 134
H 3.9 Umgang mit nicht-konformen Rohstoffen/Produkten (KO) 134
H 3.10 Kennzeichnung 135
H 3.11 Rückverfolgbarkeit (KO) 135
H 3.12 Krisenmanagement (KO) 135
H 3.13 Korrekturmaßnahmen / kontinuierlicher Verbesserungsprozess 136
H 3.14 Dokumentation und Aufbewahrungsfristen 136
H 3.15 Interne Audits 136

Im folgenden Teil sind Anforderungen an die Abgabe loser tierischer Lebensmittel im Einzelhandel beschrieben, deren Zertifizierung im Rahmen der Gruppenzertifizierung Einzelhandel erfolgt.

H 1 Stufendefinition und Zertifizierungspflicht

Erläuterung: Verschiedene Zertifizierungen werden vom VLOG als gleichwertig zur Zertifizierung nach VLOG-„Ohne Gentechnik"-Produktions- und Prüfstandard anerkannt. Eine zusätzliche VLOG-Zertifizierung des betroffenen Produktes/Futtermittels bzw. der Dienstleistung ist nicht erforderlich, wenn dieses bzw. diese nach einem dieser Standards zertifiziert ist. Eine Liste der anerkannten Standards finden Sie unter: https://www.ohnegentechnik.org/GLAS.

	Zertifizierung gemäß VLOG-Standard erforderlich	Keine Zertifizierung gemäß VLOG-Standard erforderlich	Standard-anforderungen
Einzelhandel: Die Stufe Einzelhandel umfasst die Handhabung und/oder Bearbeitung bzw. Verarbeitung von Lebensmitteln und ihre Lagerung am Ort des Verkaufs und der Abgabe an den Endverbraucher.			
VLOG-Gruppe Einzelhandel: Eine VLOG-Gruppe Einzelhandel ist der Zusammenschluss von filialisierten Unternehmen (den sogenannten Gruppenmitgliedern Einzelhandel) zum Zwecke einer VLOG-Gruppenzertifizierung Einzelhandel.			
Gruppenorganisator Einzelhandel, folgend Gruppenorganisator: Das Unternehmen einer VLOG-Gruppe Einzelhandel mit Verantwortung für ein Risikomanagement, das die Gruppenmitglieder Einzelhandel einschließt. Im Rahmen der VLOG-Gruppenzertifizierung Einzelhandel erfolgt die Zertifizierung für den Gruppenorganisator, d.h. dieser erhält das Zertifikat für die VLOG-Gruppe Einzelhandel.			
Gruppenmitglied Einzelhandel, folgend Gruppenmitglieder: Filiale/Standort, die/der vertraglich in eine VLOG-Gruppe integriert ist.			
	Für tierische lose Ware im Bereich Gruppenorganisator und Thekenverkauf, die mit dem „Ohne GenTechnik"-Siegel gekennzeichnet werden	Keine Bereiche relevant	H 1-H 3

H 2 Details zum Zertifizierungsprozess

H 2.1 Bedingungen und Voraussetzung für die Gruppenzertifizierung Einzelhandel

Als Voraussetzung für die Gruppenzertifizierung muss:

- ein bestehender Vertrag des Gruppenorganisators mit einer VLOG-anerkannten Zertifizierungsstelle sowie
- ein beidseitig unterzeichneter Standardnutzungsvertrag des Gruppenorganisators mit dem VLOG[28] inkl. der vom VLOG erteilten VLOG-ID

vorliegen.

Erläuterung: Eine VLOG-Gruppe gibt in der Regel einen weitaus überwiegenden Anteil der losen „VLOG"- Lebensmittel (mindestens 90 % der Produkte) an den Endverbraucher ab. Ist dies nicht der Fall, sind innerhalb des Unternehmens und bei der VLOG-Zertifizierung zusätzlich die Standard-Anforderungen für die Lebensmittelverarbeitung/-aufbereitung (vgl. Teil G) zu berücksichtigen.

H 2.2 Zertifizierungsprozess

Die Gruppenzertifizierung erfolgt gemäß den nachfolgenden Schritten:

- Beantragung der Zertifizierung bei einer vom VLOG anerkannten Zertifizierungsstelle und Vorlage der Gruppenbeschreibung (vgl. Kapitel H 3.1)
- Auditplanung der Zertifizierungsstelle mit dem Gruppenorganisator gemäß Kapitel A 3.6 (Auditbereich, Auditzeitpunkt, Auditdauer)
- Auditdurchführung beim Gruppenorganisator und den Gruppenmitgliedern gemäß Kapitel A 3.7 durch den Auditor inkl. Bewertung der Anforderungen gemäß Kapitel A 3.9
- Auditbewertung/Review durch die Zertifizierungsstelle gemäß Kapitel A 3.9.2
    - inkl. Bestätigung/Korrektur des Auditergebnisses
    - inkl. Bestätigung der zugelassenen Gruppenmitglieder
- Zertifizierung der VLOG-Gruppe Einzelhandel gemäß Kapitel H 1 bis H 2.2.4

H 2.2.1 Folgezertifizierung und Überwachung / Auditintervalle

Die Zertifizierungsstelle verantwortet und überwacht die Einhaltung der Audittermine. Dies erfolgt mit Unterstützung des Gruppenorganisators. Der Gruppenorganisator verantwortet die Umsetzung der Korrekturmaßnahmen bei den Gruppenmitgliedern. Die Überwachung der Wirksamkeit der Korrekturmaßnahmen verantwortet die Zertifizierungsstelle.

Erläuterung: Mit Beginn der neuen Auditsaison sind von Seiten des Gruppenorganisators die für das Jahr geplanten Audits bei den Gruppenmitgliedern mit der Zertifizierungsstelle abzustimmen.

[28] bis 20.06.17 Zertifizierungsvertrag genannt

Erstzertifizierung

Pro Kalenderjahr erfolgt ein Audit des Gruppenorganisators durch die Zertifizierungsstelle, bei den Gruppenmitgliedern ein Audit gemäß dem folgenden Stichprobenumfang:

- 10 % der Gruppenmitglieder pro Kalenderjahr bei zentralem Einkauf der „Ohne Gentechnik“-/ “VLOG“-Lebensmittel und Sicherstellung der Rückverfolgbarkeit bis zum Abverkauf an den Kunden (vgl. Kapitel H 3.11). Diese Audits finden angekündigt statt.
- 10 % der Gruppenmitglieder pro Kalenderjahr bei zentralem Einkauf der „Ohne Gentechnik“-/ “VLOG“-Lebensmittel und Sicherstellung der Rückverfolgbarkeit bis in die Bedientheke (vgl. Kapitel H 3.11). Diese Audits finden unangekündigt statt.
- 100 % der Gruppenmitglieder bei möglichem dezentralem Einkauf der „Ohne Gentechnik“-/ “VLOG“-Lebensmittel**.** Diese Audits finden angekündigt statt.

Auf Grundlage der Angaben des Gruppenorganisators in der Gruppenbeschreibung (vgl. Kapitel H 3.1) führt die Zertifizierungsstelle bei zentralem Einkauf angekündigte oder unangekündigte Audits in den Filialen durch. Erfolgen angekündigte Audits und die Zertifizierungsstelle kommt im Rahmen der Vor-Ort-Kontrollen zu dem Ergebnis, dass die Rückverfolgbarkeit lediglich bis in die Bedientheke sichergestellt werden kann, finden die 10 % Kontrollen der Filialen in den Folgejahren unangekündigt statt.

Folgezertifizierung

Pro Kalenderjahr erfolgt ein Audit des Gruppenorganisators durch die Zertifizierungsstelle, bei den Gruppenmitgliedern ein Audit gemäß dem folgenden Stichprobenumfang:

- 10 % der Gruppenmitglieder pro Jahr bei zentralem Einkauf der „Ohne Gentechnik“-/“VLOG“-Lebensmittel und Sicherstellung der Rückverfolgbarkeit bis zum Abverkauf an den Kunden (vgl. Kapitel H 3.11). Diese Audits finden angekündigt statt.
- 10 % der Gruppenmitglieder pro Jahr bei zentralem Einkauf der „Ohne Gentechnik“-/“VLOG“-Lebensmittel und Sicherstellung der Rückverfolgbarkeit bis in die Bedientheke (vgl. Kapitel H 3.11). Diese Audits finden unangekündigt statt.
- 100 % der Gruppenmitglieder bei möglichem dezentralem Einkauf der „Ohne Gentechnik“-/ „VLOG“-Lebensmittel. Diese Audits finden angekündigt statt.

Erläuterung: Können alle Prüfkriterien einschließlich der Einsicht der Original-Buchführungsunterlagen bei den Gruppenmitgliedern kontrolliert werden, kann eine separate Vor-Ort-Auditierung des Gruppenorganisators entfallen.

H 2.2.2 Auswirkung von Auditergebnissen auf die Kennzeichnung und Vermarktung

- Wurde aufgrund der Auditergebnisse die Zertifizierung der VLOG-Gruppe Einzelhandel ausgesetzt oder entzogen, ist die Kennzeichnung von Produkten mit dem „Ohne GenTechnik“-Siegel für die gesamte VLOG-Gruppe Einzelhandel nicht zulässig.
- Die Vermarktung von „VLOG“-Lebensmitteln kann auch weiterhin durch die Gruppe Einzelhandel erfolgen, wenn einzelne Gruppenmitglieder aus der Gruppe ausgeschlossen wurden. In diesem Fall ist einzig für die ausgeschlossenen Gruppenmitglieder die Vermarktung als „VLOG“ bzw. mit dem „Ohne GenTechnik“-Siegel nicht mehr zulässig.

H 2.2.3 Zertifikatserteilung

Die Zertifizierung wird gemäß Kapitel A 3.11 für den Gruppenorganisator für den Geltungsbereich „Lose Ware“ erteilt. In einem Zertifikatsanhang sind die beteiligten Filialen aufgeführt.

Der Gruppenorganisator meldet Änderungen der Mitglieder umgehend an die Zertifizierungsstelle. Es liegt in der Verantwortung der Zertifizierungsstelle zu entscheiden, ob zusätzliche Audits durchgeführt werden müssen.

Bei Gruppenzertifizierung Einzelhandel enthält die Mitgliederliste pro Filiale den letzten Regelauditttermin.

H 2.2.4 Verteilung von Auditberichten

Der Gruppenorganisator bzw. das auditierte Gruppenmitglied erhalten je Audit einen Auditbericht inkl. festgestellter Abweichungen und umzusetzender Maßnahmen von der Zertifizierungsstelle.

Erläuterung: Der Auditbericht der Gruppenmitglieder wird je nach Festlegung an die Gruppenmitglieder über den Gruppenorganisator verteilt oder direkt an diese versandt.

H 2.3 Beauftragung von mehreren Zertifizierungsstellen

Beauftragt der Gruppenorganisator mehr als eine Zertifizierungsstelle mit der Auditierung der Gruppenmitglieder:

- beschreibt der Gruppenorganisator die Zertifizierungsbereiche der verschiedenen Zertifizierungsstellen (z.B. welche Zertifizierungsstelle auditiert welche Gruppenmitglieder/ Mitgliedergruppen)
- sind die Gruppen so zu wählen, dass jede Zertifizierungsstelle selbstständig die jeweilige Gruppe bzw. Ihren Geltungsbereich auditiert.
- liegt jeder Zertifizierungsstelle die Gruppenbeschreibung vor.
- prüft jede Zertifizierungsstelle auch die Einhaltung der Anforderungen des Gruppenorganisators am festgelegten Geltungsbereich. Je nach Anforderung können die Prüfungen vor Ort beim Gruppenorganisator oder aber auch bei den Gruppenmitgliedern Einzelhandel stattfinden. Diese Überprüfung kann auch durch einen Informationsaustausch der Zertifizierungsstellen untereinander oder mit dem Gruppenorganisator erfolgen. Es ist nicht notwendig, dass jede Zertifizierungsstelle den Gruppenorganisator selbst vor Ort auditiert.
- stellt eine Zertifizierungsstelle, in Absprache mit den anderen beteiligten Zertifizierungsstellen, ein Zertifikat für die gesamte Gruppe aus.
- ist eine schriftliche Vereinbarung zwischen den Zertifizierungsstellen notwendig, welche den Austausch von Informationen und den jeweiligen Verantwortungsbereich regelt
- stellt der Gruppenorganisator sicher, dass alle zertifizierungspflichtigen Tätigkeiten auditiert werden.

H 2.4 K.O.-Kriterien

Folgende Kriterien sind für die Gruppenzertifizierung Einzelhandel als K.O.-Kriterien (KO) festgelegt:

- Vertragliche Bindung der Gruppenmitglieder (H 3.2)

- Risikomanagement (H 3.3)
- Wareneingangskontrolle (H 3.5)
- Trennung der Warenströme / Ausschluss von Vermischungen und Vertauschung (H 3.6)
- Umgang mit nicht-konformen Rohstoffen/Produkten (H 3.9)
- Rückverfolgbarkeit (H 3.11)
- Krisenmanagement (H 3.12)

H 3 Anforderungen an Gruppenorganisatoren und Gruppenmitglieder

H 3.1 Gruppenbeschreibung

Mit Antragsstellung zur VLOG-Zertifizierung liegt der Zertifizierungsstelle eine aktuelle Gruppenbeschreibung vor, welche vom Gruppenorganisator eingereicht wird.

Die Gruppenbeschreibung enthält/benennt mindestens:

- Organigramm des Unternehmens inkl. der für den „VLOG“-Betriebsablauf relevanten Verantwortlichkeiten und Stellvertreterregelungen.
- Übersicht über alle Standorte bzw. Gruppenmitglieder einschließlich ausgelagerter Lagerungs- oder Produktionsprozesse
- den Verantwortlichen für die Gruppenzertifizierung beim Gruppenorganisator inkl. der Kontaktdaten und Stellvertreterregelung
- Sortimentsliste: Übersicht, ggf. Spezifikationen der im Unternehmen angebotenen losen „Ohne Gentechnik“-Ware, ggf. inkl. Berücksichtigung von Rework
- Mitgliederliste: Auflistung und Tätigkeitsbeschreibung der Gruppenmitglieder mit Information darüber, ob der Einkauf der „Ohne Gentechnik“-/„VLOG“-Lebensmittel bei dem Gruppenmitglied zentral oder dezentral organisiert wird
- Information, ob die Rückverfolgbarkeit bis zum Abverkauf an den Kunden oder bis in die Bedientheke[29] gewährleistet werden kann
- eine Auflistung und Tätigkeitsbeschreibung der Subunternehmer / Lohnverarbeiter / ausgelagerten Prozesse, welche in die VLOG-Gruppe eingebunden sind inkl. Verantwortlichen und deren Kontaktdaten
- eine Auflistung aller Bereiche, für welche der Gruppenorganisator verantwortlich ist *(z.B. Risikomanagement, Krisenmanagement etc.).* Bei weiterer Verarbeitung loser „Ohne Gentechnik“-/„VLOG“-Ware und bei Einsatz weiterer Zutaten, die nicht von VLOG-zertifizierten Lieferanten bezogen werden (z.B. Marinaden, Gewürzmischungen) liegt eine Aufstellung aller Rezepturen mit festgelegten mengen- oder gewichtsbezogenen Angaben zu Zutaten und Komponenten vor. Dabei ist relevantes Rework mit zu berücksichtigen.
- Liste aller zugelassenen Lieferanten der „Ohne Gentechnik“-/„VLOG“-Lebensmittel und -Zutaten

[29] Kommt es in der Filiale z.B. zu falschen PLU-Eingabe in die Kasse durch das Thekenpersonal, kann eine Rückverfolgbarkeit lediglich bis in die Bedientheke gewährleistet werden.

Die Gruppenbeschreibung Einzelhandel wird vom Gruppenorganisator aktuell gehalten. Die Zertifizierungsstelle wird zeitnah vom Gruppenorganisator über betriebsinterne Veränderungen informiert, welche die Zertifizierung betreffen. Die Gruppenbeschreibung Einzelhandel liegt aktuell beim Gruppenorganisator und den Gruppenmitgliedern vor.

Zum Audit werden die aktuelle Gruppenbeschreibung, Anlagen und darin aufgeführte Dokumente dem Auditor zur Einsicht vorgelegt. Die aktuelle Sortiments- und Mitgliederliste wird dem Auditor zur Weitergabe an VLOG übermittelt.

Der Gruppenorganisator übermittelt dem VLOG auf dessen Anfrage unverzüglich die aktuelle Mitgliederliste.

Erläuterung: Die Benennung der Verantwortlichkeiten im Organigramm, innerhalb der Filialen, kann an Funktionen/Stellenbeschreibungen gekoppelt werden.

Wird in der VLOG-Gruppe Einzelhandel das Verkaufskonzept für alle Filialen zentral vorgegeben und von allen Filialen identisch umgesetzt, ist es ausreichend, wenn die Gruppenbeschreibung einmalig erstellt wird und jeweils aktuell bei den Gruppenmitgliedern vorliegt. Alternativ sind abweichende Besonderheiten einzelner Filialen entsprechend in der Gruppenbeschreibung dokumentiert.

Die dem Auditor zur Einsicht vorzulegenden Unterlagen können elektronisch vorliegen. Auf Wunsch des Unternehmens können – mit Ausnahme der Sortiments- und Mitgliederliste – Informationen zur Wahrung der Vertraulichkeit im Unternehmen verbleiben. Der Auditor muss diese jedoch eingesehen haben.

H 3.2 Vertragliche Bindung der Gruppenmitglieder (KO)

Die Gruppenmitglieder sind über einen Vertrag / eine Teilnahmeerklärung an den Gruppenorganisator angeschlossen. Darin sind mindestens folgende Punkte geregelt:

- die Einhaltung des VLOG-Standards
- die Vorgaben und Pflichten aus dem gruppenindividuellen Risikomanagement.

Der Vertrag (die Teilnahmeerklärung) ist vom Gruppenmitglied unterschrieben.

H 3.3 Risikomanagement (KO)

Gefahrenanalyse

Es liegt eine dokumentierte Gefahrenanalyse für alle relevanten Rohstoffe, Produkte, Abläufe und Prozesse vor, für welche der Gruppenorganisator verantwortlich ist. Diese beinhaltet die Bewertung der Risiken für eine „Ohne GenTechnik"-Kennzeichnung (analog HACCP Konzept).

Die Gefahrenanalyse umfasst mindestens:

- Rohstoffe und Produkte für den Bereich „Ohne Gentechnik"/„VLOG"
- Handhabung von Rohstoffen und Produkten, für die eine „Ohne Gentechnik"/„VLOG"-Kennzeichnung zulässig wäre und Rohstoffen und Produkten, welche die Anforderungen der „Ohne Gentechnik"-/„VLOG"-Kennzeichnung nicht erfüllen
- Verfahren zur Reinigung und Desinfektion
- Lieferanten (Zertifizierungen, Verträge, Zuverlässigkeit etc.)
- Verkauf/Deklaration

- Ggf. weitere unternehmensspezifische Punkte

Risikomanagement

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

Eine Überprüfung des Risikomanagements inkl. der Überarbeitung der Gruppenbeschreibung, z.B. im Rahmen eines internen Audits findet mindestens einmal pro Kalenderjahr statt.

Erläuterung: Werden der losen „Ohne Gentechnik“-/„VLOG“-Ware in der Filiale weitere Zutaten hinzugefügt, die nicht von VLOG-zertifizierten oder nach einem gleichwertig anerkannten Standard zertifizierten Lieferanten bezogen werden (z.B. Marinaden), ist die Gefahrenanalyse auf eine Bewertungsmöglichkeit des Einsatzes von Aromen, Enzymen, Mikroorganismenkulturen, Zusatzstoffen, Hilfsstoffen und sonstigen Lebensmittelzutaten aufgrund von vorgelegten Bescheinigungen durch die Lieferanten auszuweiten. Eine Vorlage für eine korrekte Bescheinigung über die GVO-Freiheit ist dem VLOG-Standard beigefügt (vgl. Anhang (1)). Der Einsatz von Rohstoffen tierischen Ursprungs ist nur zulässig, wenn diese nach VLOG-Standard oder einem als gleichwertig anerkannten Standard zertifiziert sind.

H 3.4 Beschaffung (Lieferanten und Herstellerbescheinigung)

Es liegt beim Gruppenorganisator ein System zur Lieferanten- und Artikelfreigabe vor. Die Bestellung der losen und verpackten „Ohne Gentechnik“-/„VLOG“-Ware ist nachvollziehbar.

Für die lose „Ohne Gentechnik“-/„VLOG“-Ware liegen zudem folgende Dokumente vor:

- Lieferantenliste
- Artikelliste
- Spezifikationen

Die Freigabe von Rezepturen/Rezepturänderungen erfolgt durch einen Verantwortlichen im Betrieb.

H 3.5 Wareneingangskontrolle (KO)

Im Wareneingang ist sichergestellt, dass sämtliche „Ohne Gentechnik“-/“VLOG“-Rohstoffe und Produkte den Vorgaben entsprechen (vgl. Kapitel A 1.3.2 und A 1.4).

- Es erfolgt eine dokumentierte Prüfung der „VLOG“-Kennzeichnung auf Verpackung und Lieferpapieren und/oder Rechnung.
- Die Zulassung des Lieferanten wird geprüft.
- Die VLOG-Zertifizierung des Lieferanten wird regelmäßig, jedoch mindestens einmal im Kalenderjahr geprüft.
- Für nicht VLOG-zertifizierte Rohstoffe nicht-tierischen Ursprungs liegt eine GVO-Freiheitsbescheinigung gemäß Anhang (1) vor.

H 3.6 Trennung der Warenströme / Ausschluss von Vermischungen und Vertauschung (KO)

Durch räumliche und/oder zeitliche Trennung der Warenflüsse gelangen zu keinem Zeitpunkt Produkte, die nicht für eine Kennzeichnung mit „VLOG“ bzw. dem „Ohne GenTechnik“-Siegel geeignet

sind, in den Warenfluss der Produkte die mit „VLOG“ bzw. dem „Ohne GenTechnik“-Siegel gekennzeichnet werden sollen. Wo notwendig, wird eine Zwischenreinigung durchgeführt.

Zudem erfolgt auf allen Prozessstufen eine eindeutige und lückenlose Kennzeichnung aller Rohstoffe/Halbfertig-/Endprodukte. Dies gilt insbesondere auch, wenn Waren von der Zentrale an die einzelnen Filialen gesendet wird. Hier muss „VLOG“-Ware eindeutig als solche zu erkennen sein.

Erläuterung: Die Waren sind während der Lagerung, Handhabung und Präsentation/Verkauf räumlich (z.B. über Regalböden, Kisten, Schalen) sowie durch eine eindeutige und lückenlose Kennzeichnung der „Ohne Gentechnik“-/„VLOG“ Rohstoffe/-Halbfertigprodukte/-Endprodukte zu trennen.

Eine gemeinsame Lagerung von loser „Ohne Gentechnik“-/„VLOG“-Ware mit loser Ware, die für eine „Ohne Gentechnik“-Kennzeichnung nicht geeignet ist, ist nicht zulässig. Eine eindeutige Trennung z.B. durch verschiedene Behältnisse ist notwendig.

Alle Mehrweg-Geräte und -Gefäße, die zur Verarbeitung, Präsentation und Aufbewahrung von „Ohne Gentechnik“-/„VLOG“-Produkten genutzt werden, sind vor dem Wechsel auf „Ohne Gentechnik“-/ „VLOG“-Produkte soweit vorzubereiten, dass eine Vermischung ausgeschlossen wird.

Risikoorientiert sind im Risikomanagement Maßnahmen zur Trennung, Zwischenreinigungen und Produktionsreihenfolgen zu definieren und umzusetzen.

H 3.7 Be- und Verarbeitung

Für alle selbst verarbeiteten „Ohne Gentechnik“-/„VLOG“-Produkte sind mengen- bzw. gewichtsbezogene verbindliche Rezepturen dokumentiert.

Die Rezepturen enthalten nur Zutaten, die den Vorgaben für die Herstellung von „Ohne Gentechnik“-Produkten gemäß dem VLOG-Standard entsprechen.

H 3.8 Schulung der Mitarbeiter und der Gruppenmitglieder durch den Gruppenorganisator

Alle Mitarbeiter des Gruppenorganisators, die in Bereiche eingebunden sind, welche für den „VLOG“-Betriebsablauf relevant sind, sind vor Aufnahme der Tätigkeit sowie laufend, mindestens einmal pro Kalenderjahr, bzgl. der Anforderungen des VLOG-Standards und der dazu festgelegten Betriebsabläufe geschult. Diese Schulungen sind hinsichtlich deren Inhalte und Teilnehmer sowie des Schulungsdatums, Schulungsortes und der Referenten dokumentiert.
Der Gruppenorganisator kommuniziert alle relevanten Anforderungen und Informationen der „Ohne Gentechnik“-Produktion an die Gruppenmitglieder. Die Kommunikation der Informationen ist dokumentiert.

Erläuterung: Als Bereiche, die für den „VLOG“-Betriebsablauf relevant sind, gelten z.B. QM, Einkauf etc.

Erläuterung: Ein Formular für die Bestätigung der VLOG-Mitarbeiterschulung steht Ihnen auf der VLOG-Website zur Verfügung: https://www.ohnegentechnik.org/mitarbeiterschulung. Die Nutzung der Vorlage ist freiwillig.

H 3.9 Umgang mit nicht-konformen Rohstoffen/Produkten (KO)

Es liegt ein wirksames und dokumentiertes Verfahren zum Umgang mit nicht-konformen Rohstoffen/Produkten vor.

Dieses beinhaltet mindestens:

- die Kennzeichnung betroffener Rohstoffe und Produkte
- die Informierung der Lieferanten und des Gruppenorganisators bzw. Gruppenmitglieds
- die Fehlerbehandlung
- die Einleitung, Überwachung, Auswertung und Dokumentation von Korrekturmaßnahmen
- die Sperrung und Freigabe von Rohstoffen und Produkten
- die Dokumentation und Auswertung von Vorfällen.

Verantwortlichkeiten im Verfahren sind festgelegt.

H 3.10 Kennzeichnung

Auf Preisschildern bzw. Etiketten wird die Kennzeichnung als „Ohne Gentechnik“ oder die Kennzeichnung mit dem „Ohne GenTechnik“-Siegel vorgenommen.

H 3.11 Rückverfolgbarkeit (KO)

Das eingeführte/installierte Rückverfolgbarkeitssystem stellt sicher, dass:

- alle im Unternehmen vorhandenen „Ohne Gentechnik“-/„VLOG“-Rohstoffe und -Produkte jederzeit eindeutig identifiziert werden können.
- innerhalb von einem Arbeitstag der Warenfluss von „Ohne Gentechnik“-/„VLOG“-Rohstoffen und Produkte sowie Mengenaufstellungen und Auswertungen erstellt werden können, die Rückschlüsse über Warenflüsse und deren Plausibilität zulassen.

Erläuterung: Hierzu werden u.a. folgende Daten ermittelt:

- *Informationen zum Lieferanten und Lieferdatum*
- *Menge*
- *falls erfolgt Chargenbildungen (inkl. Rework)*
- *Informationen zum Auslieferungsdatum und den belieferten Kunden*[30]

Im Unternehmen wird der Abverkauf sowie die Veredelungen, Abschreibungen und Bestandskorrekturen von losen „Ohne Gentechnik“-/„VLOG“-Produkten artikelgenau und mengenmäßig nachvollziehbar dokumentiert. Die Systematik der Kennzeichnung ist definiert und klar erkenntlich.

H 3.12 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 „Ohne Gentechnik“-/„VLOG“-Rohstoffen und Produkten haben. Dieses Verfahren ist implementiert, berücksichtigt alle Filialen und umfasst mindestens:

- den Ablauf im Ereignisfall

[30] Wird systembedingt die Rückverfolgbarkeit lediglich bis in die Bedientheke und nicht bis zum Abverkauf an den Kunden (z.B. aufgrund falscher PLU-Eingaben durch Thekenpersonal) gewährleistet, so werden pro Kalenderjahr 10 % der Filialen unangekündigt auditiert.

- die Benennung von Verantwortlichen inkl. Stellvertreterregelungen
- Erreichbarkeiten innerhalb und außerhalb der Geschäftszeiten
- eine Notrufnummernliste
- Regelungen zur umgehenden Informierung der VLOG Geschäftsstelle mit dem VLOG-Ereignisfallblatt (vgl. Anhang (35)) sowie des Zertifizierers
- juristische Beratung (falls erforderlich)

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

H 3.13 Korrekturmaßnahmen / kontinuierlicher Verbesserungsprozess

Werden im Rahmen interner Audits, externer Audits oder des Reklamationsmanagements nicht konforme-Produkte identifiziert und/oder Abweichungen von den Standard-Anforderungen festgestellt, ergreift 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.

H 3.14 Dokumentation und Aufbewahrungsfristen

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

Alle Dokumente im Zusammenhang mit der Kennzeichnung „Ohne Gentechnik“/„VLOG“ werden mindestens für den folgenden Zeitraum aufbewahrt, sofern nicht gesetzliche Vorgaben eine längere Aufbewahrungsfrist vorsehen: mindesten zwei Jahre.

Erläuterung: Als Dokumente, die aufbewahrt werden müssen, gelten z.B. Warenbegleitpapiere, Lieferantenerklärungen, Produktions- und Warenflussaufzeichnungen (inkl. Rework), Schulungsunterlagen, etc.

H 3.15 Interne Audits

Pro Kalenderjahr wird je ein internes Audits durch den Gruppenorganisator beim Gruppenorganisator und allen Filialen durchgeführt, das mindestens alle allgemeinen sowie unternehmensspezifischen Standard-Anforderungen der Stufe Einzelhandel abdeckt. Die internen Auditoren sind sachkundig und auditieren nicht ihre eigenen Tätigkeiten. Die Ergebnisse sind schriftlich dokumentiert und an die betroffenen Bereiche kommuniziert.

Im Rahmen des internen Audits werden pro Kalenderjahr mindestens zwei risikoorientierte Stichprobenkontrollen zur Warenrückverfolgung inkl. Mengenabgleich durchgeführt und die Ergebnisse dokumentiert. Dabei werden auch zusammengesetzte Lebensmittel berücksichtigt, wenn diese im Unternehmen bzw. in den Filialen selbst hergestellt werden.

Folgende weitere Prüfpunkte werden berücksichtigt:

- „Ohne Gentechnik“-/„VLOG“-Kennzeichnung im Unternehmen
- Aktualität und Umsetzung Verfahrens- und Arbeitsanweisungen

Teil I: Anforderungen an Zertifizierungsstellen, Auditoren, Bewerter und Zertifizierer

Die Anforderungen an Zertifizierungsstellen, Auditoren, Bewerter und Zertifizierer wurden aus dem „Ohne Gentechnik“-Produktions- und Prüfstandards ausgelagert und werden stattdessen im „Leitfaden Zertifizierungsstellen, Auditoren, Bewerter und Zertifizierer“ aufgeführt.

Der Leitfaden steht auf der VLOG-Website zum Download zur Verfügung.

Teil J: Anforderungen an Labore und Analysen

Die Anforderungen an VLOG-Labore (ehemals Kapitel J 2 - J 3) wurden aus dem „Ohne Gentechnik“-Produktions- und Prüfstandards ausgelagert und werden stattdessen im „Leitfaden Labore & GVO-Analysen“ aufgeführt.

Der Leitfaden steht auf der VLOG-Website zum Download zur Verfügung.

J 1 Anforderungen an Auftraggeber von Untersuchungen 139
J 1.1 Beauftragung eines vom VLOG-anerkannten Labors 139
J 1.2 Probennahme 139

J 1 Anforderungen an Auftraggeber von Untersuchungen

J 1.1 Beauftragung eines vom VLOG-anerkannten Labors

Der Auftraggeber der GVO-Analyse ist verpflichtet,

- regelmäßig, mindestens einmal im Kalenderjahr die VLOG-Anerkennung des beauftragten Labors zu prüfen.

Bei der Beauftragung werden folgende Informationen im Prüfauftrag oder mitgeltenden Dokumenten angegeben und an das Labor übermittelt:

- Beauftragung von GVO-Analysen gemäß den VLOG-Anforderungen
- Zusammensetzung der Probe:

Sind Soja-, Mais-, Raps- und/oder Reis-Einzelfutter bzw. -Zutaten enthalten, ist anzugeben, in welcher Form diese enthalten sind (z.B. Mais als Maisschlempe, Soja als Sojaextraktionsschrot). Kopien der Warenbegleitpapiere/Deklarationen werden mit der Probe an das Labor versandt.

Erläuterung: Als Orientierungshilfe für das Erstellen eines Auftragsformulars, das alle Mindestangaben enthält, die dem Labor für die Analysen von VLOG-Proben vorliegen müssen, dient Anlage 3 des Leitfadens für Labore.

J 1.2 Probennahme

Für die GVO-Analyse werden abhängig von der Probenmatrix folgende Mindestmengen an Probenmaterial gezogen:

- Futtermittel: mindestens 400 g, maximal 1 kg
- Rohware/Rohstoffe (ganze Körner Mais, Sojabohnen, Raps u.ä.): mindestens 3000 Körner bzw. ca. die Probenmenge, die jeweils dieser Anzahl entspricht (Mais mind. 1000 g; Soja mind. 700 g, Raps mind. 60 g)

Erläuterung: Die genannten Mindestmengen beziehen sich auf ganze Körner bzw. Bohnen. Für Rohstoffe, die eine bessere Homogenität aufweisen (z.B. Sojaproteinkonzentrat) können geringere Einwaagen in Absprache mit dem zuständigen Labor und dem Auftraggeber verwendet werden.

- Reis und Reisprodukte: mindestens 500 g
- Lachsfilet: mindestens je 5 g von mindestens 10 Tieren
- Lachsprodukte: mindestens 50 g

Die zu ziehenden Mindestmengen anderer, in diesem Kapitel nicht genannten Rohstoffe sind mit dem beauftragten Labor zu vereinbaren.

Glossar: Begriffsdefinitionen

Nachfolgend finden Sie die Definitionen und Erläuterungen der in diesem Dokument verwendeten Begriffe und Abkürzungen:

Auditor: Durch die Zertifizierungsstelle für die Auditierung von Unternehmen zur Verfügung gestelltes Personal, dessen Tätigkeiten in ISO/IEC 17065 beschrieben werden.

Austauschbare bzw. nicht austauschbare GV Futtermittel/Rohstoffe: Genetisch veränderte Futtermittel sind austauschbar, wenn ihr Einsatz hinsichtlich der Futtermittelart auch in der "Ohne Gentechnik"-Produktion denkbar ist; z.B. GV-Sojaschrot im Bereich Schweinemast und einer "Ohne Gentechnik"-Milchproduktion. Nicht austauschbar ist ein Futtermittel, das einer Produktionsschiene klar zugeordnet ist und ein Einsatz in der "Ohne Gentechnik"-Produktion praxisfern ist; z.B. GV-Milchaustauscher für Kälberaufzucht und einer "Ohne Gentechnik"-Milchproduktion.

Betrieb: Rechtlich eigenständiges Unternehmen mit einem oder mehreren Standorten.

Betriebseinheit: Teil eines landwirtschaftlichen Betriebs, welcher bis auf die Organisation vollständig von anderen Betriebsteilen getrennt sind. Dies können z.B. unterschiedliche Stallungen oder auch Futterlagerungsstätten sein.

Für landwirtschaftliche Betriebe in Deutschland werden Teile eines landwirtschaftlichen Betriebes, denen eine VVVO-Nummer zugewiesen ist, in der Regel als eine Betriebseinheit definiert.

Bewerter: Durch die Zertifizierungsstelle zur Verfügung gestelltes Personal. Alle Informationen und Ergebnisse, die mit dem Audit vor Ort (Evaluierung) zusammenhängen, sind zu bewerten. Der Bewerter darf in das Audit vor Ort (Evaluierung) nicht einbezogen sein. Der Bewerter gibt dem Zertifizierer eine Empfehlung zur Zertifizierungsentscheidung. Sind Bewerter und Zertifizierer nicht dieselbe Person, ist das Ergebnis des Bewerters separat zu dokumentieren.

Charge: vgl. Partie.

Duale Produktion: Gemeinsame Nutzung von Anlagen und/oder Transportmitteln für die Herstellung, Verarbeitung, Transport, Lagerung, Umschlag und/oder Handel von „Ohne Gentechnik“-Lebensmitteln bzw. „VLOG geprüft“-Futtermitteln und Lebensmitteln die nicht den „Ohne Gentechnik“- bzw. „VLOG geprüft“-Vorgaben entsprechen.

EGGenTDurchfG: Gesetz zur Durchführung der Verordnungen der Europäischen Gemeinschaft auf dem Gebiet der Gentechnik und über die Kennzeichnung ohne Anwendung gentechnischer Verfahren hergestellter Lebensmittel (EG-Gentechnik-Durchführungsgesetz).

Einzelfuttermittel: Einzelfuttermittel sind Futtermittel, die unmittelbar als solche oder in verarbeiteter Form zur Verfütterung oder zur Herstellung von Mischfuttermitteln bestimmt sind. Einzelfuttermittel sind pflanzlichen, tierischen oder aquatischen Ursprungs oder andere organische oder anorganische Stoffe.

Einzelhandel: Die Handhabung und/oder Be- oder Verarbeitung von Lebensmitteln und ihre Lagerung am Ort des Verkaufs oder der Abgabe an den Endverbraucher; hierzu gehören Läden, Supermarkt-Vertriebszentren und Großhandelsverkaufsstellen.

Ergänzungsfuttermittel: Mischfuttermittel, das einen hohen Gehalt an bestimmten Stoffen aufweist, aber aufgrund seiner Zusammensetzung nur mit anderen Futtermitteln zusammen für die tägliche Ration ausreicht.

Externer Dienstleister: Unternehmen (Auftragnehmer), welches gegen Entgelt Tätigkeiten und Prozesse für ein anderes Unternehmen (Auftraggeber) durchführt. Dauer und Inhalt dieser Leistungen sind schriftlich festzulegen (z.B. vertragliche Vereinbarung).

Beispiele für externe Dienstleistungen auf den verschiedenen Stufen:

- Logistik: Transport/Lagerung von Futtermitteln/Lebensmitteln
- Futtermittelherstellung: Lohnherstellung eines Futtermittels (Private Labelling)
- Landwirtschaft: Auslagerung eines Teils der Produktion in eine Betriebsstätte / einen Stall, welcher nicht zum Unternehmen gehört
- Lebensmittelverarbeitung: Aufschneiden von Käse (Aufschneidewerk), Entkeimung von Gewürzen, Abfüllung von Lebensmitteln

Fehlerhafte Produkte: Lebensmittel oder Futtermittel, die die „Ohne Gentechnik"- bzw. "VLOG geprüft"-Anforderungen nicht erfüllen.

Fremdvergabe: Liegt vor, wenn das vergebende Labor nicht für diesen Parameter akkreditiert ist und GVO-Analysen an ein anderes Labor abgibt.

Futtermittel: Stoffe oder Erzeugnisse, auch Zusatzstoffe, verarbeitet, teilweise verarbeitet oder unverarbeitet, die zur oralen Tierfütterung bestimmt sind.

Futtermittelherstellung/-verarbeitung: Alle Prozessschritte, welche die Futtermittelaufbereitung umfassen, z.B. die Herstellung von Rapsextraktionsschrot (das bei der Extraktion von Öl aus Rapssaat als Nebenprodukt anfällt), Mahlen, Trocknen etc.

Futtermittelunternehmen: Alle Unternehmen, gleichgültig, ob sie auf Gewinnerzielung ausgerichtet sind oder nicht und ob sie öffentlich oder privat sind, die an der Erzeugung, Herstellung, Verarbeitung, Lagerung, Umschlag, Beförderung oder dem Vertrieb von Futtermitteln beteiligt sind, einschließlich Erzeuger, die Futtermittel zur Verfütterung in ihrem eigenen Betrieb erzeugen, verarbeiten oder lagern (VO (EG) Nr. 178/2002).

Gruppenmitglied: (Landwirtschaftliches) Unternehmen, Standort oder Filiale, das/der/die vertraglich in eine VLOG-Gruppe integriert ist.

Gruppenorganisator: Unternehmen einer VLOG-Gruppe, welches die Zertifizierung der Gruppe organisiert und die Verantwortung für ein Risikomanagement innehat.

GVO: Gentechnisch veränderte Organismen; gem. GenTG, EU-Richtlinie 2001/18/EG sind GVO Organismen, bei denen das genetische Material mit Hilfe molekularbiologischer Methoden in einer Weise verändert worden ist, wie es natürlicherweise durch Kreuzen und/oder Rekombination nicht möglich ist.

Handel: Handel umfasst alle Tätigkeiten, in deren Rahmen Waren gekauft – also nicht selbst hergestellt – und wieder veräußert werden. Im Gegensatz zum Streckenhandel nimmt der Händler die Ware in physischen Besitz. Er führt also über den Handel (Kauf/Verkauf) hinaus auch Lagerung, Umschlag und/oder Transport durch.

Internes Audit: Allgemeiner Auditprozess für alle Aktivitäten des Unternehmens. Durchgeführt von oder im Namen des Unternehmens zu internen Zwecken. Interne Auditierung ist eine unabhängige, objektive Kontroll- und Beratungsaktivität, die darauf ausgerichtet ist einen zusätzlichen Wertezuwachs zu liefern und die Arbeitsabläufe eines Unternehmens zu verbessern.

Kalenderjahr: Der Zeitraum vom 01.01. bis 31.12. eines Jahres. Der VLOG-Standard bezieht sich hierbei auf den gregorianischen Kalender.

Kennzeichnungsfreie Futtermittel: Futtermittel, die nach den VO (EG) Nr. 1829/2003 und 1830/2003 nicht als „genetisch verändert" zu kennzeichnen sind.

Kennzeichnungspflichtige Futtermittel: Futtermittel, die nach den VO (EG) Nr. 1829/2003 und 1830/2003 als „genetisch verändert“ zu kennzeichnen sind.

Kennzeichnungsfreie Rohstoffe/Produkte: Lebensmittel, die nach den VO (EG) Nr. 1829/2003 und 1830/2003 nicht als „genetisch verändert“ zu kennzeichnen sind.

Kennzeichnungspflichtige Rohstoffe/Produkte: Lebensmittel, die nach den VO (EG) Nr. 1829/2003 und 1830/2003 als „genetisch verändert“ zu kennzeichnen sind.

Kleiner landwirtschaftlicher Betrieb:

- Betriebsschwerpunkt Milch mit einem Milchviehbestand von weniger als 40 laktierenden Tieren.
- Betriebsschwerpunkt Eiererzeugung mit einem Bestand von unter 10.000 Tieren.
- Betriebsschwerpunkt Hähnchenmast mit einer Anzahl von Mastplätzen unter 16.000.
- Betriebsschwerpunkt Schweinemast mit einer Anzahl von Mastplätzen unter 600 Tieren.
- Oder ein Betrieb (unabhängig des Betriebsschwerpunktes und unabhängig von der Tierzahl), auf dem zusätzlich zum Betriebsleiter und ggf. Familienmitgliedern nicht mehr als eine Fremdarbeitskraft in Vollzeit (mindestens 38 h/Woche) arbeitet.
- Für die Kleinbetriebs-Definition von nicht aufgeführten Betriebsschwerpunkten gibt der VLOG auf Nachfrage eine Definition.

Komponente: Alle Zutaten, Zusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe oder sonstige Stoffe im Sinne des § 3a des EGGenTDurchfG die bei der Herstellung von Futtermitteln oder Lebensmitteln verwendet werden.

K.O.-Kriterium: Anforderung, deren Nichterfüllung einen kritischen Einfluss auf die „ohne Gentechnik“-/“VLOG geprüft“-Kennzeichnung hat.

Konventionelle Qualität, Produkte und Rohstoffe: Diese ist nicht für den „Ohne Gentechnik“-Prozess einsetzbar.

Korrektur: Beseitigung eines bekannten Fehlers.

Korrekturmaßnahme: Eine Handlung bzw. ein Vorgang, die/die zur Beseitigung der Ursachen eines Fehlers, Mangels oder einer anderen unerwünschten Situation führt, um deren Wiederkehren zu vermeiden bzw. um die Häufigkeit des Wiederkehrens zu reduzieren.

Lagerung: Die Dienstleistung der zeitlich befristeten Lagerung von Lebensmitteln und/oder Futtermitteln im Auftrag Dritter oder die Lagerung in eigenen, externen Lagerstätten (Außenlager).

Lebensmittel: Alle Stoffe oder Erzeugnisse, die dazu bestimmt sind oder von denen erwartet werden kann, dass sie in verarbeitetem, teilweise verarbeitetem oder unverarbeitetem Zustand von Menschen aufgenommen werden.

Lebensmittelaufbereitung: Die Aufbereitung umfasst die Sortierung, Kennzeichnung von unverarbeiteten Erzeugnissen gemäß Verordnung (EG) Nr. 852/2004 sowie die in Art. 2 (1) n) der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 genannten Tätigkeiten und das Schlachten von Tieren.

Lebensmittelunternehmer: Alle Unternehmen, gleichgültig, ob sie auf Gewinnerzielung ausgerichtet sind oder nicht und ob sie öffentlich oder privat sind, die eine mit der Produktion, der Verarbeitung und dem Vertrieb von Lebensmitteln zusammenhängende Tätigkeit ausführen.

Lebensmittelverarbeitung: Die Verarbeitung umfasst eine wesentliche Veränderung des ursprünglichen Lebensmittels, beispielsweise durch Erhitzen, Räuchern, Pökeln, Reifen, Trocknen, Marinieren, Extrahieren, Extrudieren oder durch eine Kombination dieser verschiedenen Verfahren; (VO (EG) Nr. 852/2004).

Letzter lebender Organismus: Letzter Organismus, der seine Erbinformation weitergeben kann.

Lieferant: Unternehmen, von dem die Ware gekauft wird. Dies kann z.B. der Hersteller oder Händler sein.

Logistikunternehmen: Alle Unternehmen, die logistische Aktivitäten mit Lebensmittel und Futtermitteln durchführen, wie Transport, Lagerung, Umschlag, Vertrieb, Beladung und Entladung.

Matrixmitglied: Unternehmen, das vertraglich in eine VLOG-Matrix integriert ist.

Matrixorganisator: Unternehmen einer VLOG-Matrix, welches die Zertifizierung der Matrix organisiert und Verantwortung für ein Risikomanagement innehält, welches alle Matrix-Standorte umfasst.

Matrixstandort: Standort, welcher über ein Matrixmitglied vertraglich in eine VLOG-Matrix integriert ist.

Mineralfutter: Ergänzungsfuttermittel mit mindestens 40 % Rohasche.

Mischfuttermittel: Mischungen aus Einzelfuttermitteln (Futtermittelausgangserzeugnissen), mit oder ohne Zusatzstoffe, die als Allein- oder Ergänzungsfuttermittel zur Tierernährung bestimmt sind.

Mobile Mahl- und/oder Mischanlagen (MMA): MMA die gewerblich und überbetrieblich genutzt wird. Diese wird als Futtermittelunternehmen eingestuft (vgl. Teil C).

Nicht kennzeichnungspflichtige Futtermittel / kennzeichnungsfreie Futtermittel: Futtermittel, die nach der VO (EG) Nr. 1829/2003 oder 1830/2003 nicht kennzeichnungspflichtig in Bezug auf GVO sind.

Nicht-konforme Futtermittel, Tiere, Rohstoffe, Produkte: Diese entsprechen nicht den Vorgaben des VLOG-Standards.

„Ohne Gentechnik"-konforme Fütterung: Fütterung, welche die Vorgaben des EG-Gentechnik-Durchführungsgesetzes erfüllt (d.h. Fütterung mit ausschließlich kennzeichnungsfreien Futtermitteln).

„Ohne Gentechnik"-Qualität, Produkte und Rohstoffe: Diese erfüllen die Anforderungen des EGGenTDurchfG und des VLOG-Standards und dürfen daher im „Ohne Gentechnik"-Prozess eingesetzt werden.

Nicht VLOG-Tiere: Tiere, die nicht gemäß VLOG-Standard zertifiziert sind.

Partie: Eine identifizierbare Menge an Futtermitteln, die nachweislich gemeinsame Eigenschaften haben, wie Ursprung, Sorte, Art der Verpackung, Verpacker, Übersender oder Kennzeichnung.

Pflanzliche Produktion: Der Anbau von Primärprodukten einschließlich Ernten und Wildsammlung.

Positives Analyseergebnis: Jedes Analyseergebnis, welches die Anwesenheit von GVO in einem Futtermittel, Rohstoff oder Produkt bestätigt (unabhängig der Höhe des GVO-Anteils). Das Vorliegen eines positiven Analyseergebnisses führt nicht automatisch zum Ausschluss der Ware aus der „VLOG geprüft"- bzw. „Ohne Gentechnik"-Produktion oder -Vermarktung. Für die Einstufung sind die jeweiligen Grenzwerte und Bedingungen der EU-Verordnungen 1829/2003 und 1830/2003 und des EGGentDurchfG zu beachten (vgl. Kapitel A 1.3.1 und A 1.3.2).

Private Labelling (Futtermittel): Private Labelling beschreibt die Tätigkeit eines Unternehmens (z.B. Händler, Streckenhändler), Futtermittel die von einem anderen Unternehmen hergestellt wurden, unter seinem eigenen Marken- oder Firmennamen zu vertreiben. Entweder wird das Futtermittel dabei nach den Anforderungen des Private Labellers von einem anderen Unternehmen im Lohn hergestellt oder die Ware wird vom Hersteller übernommen und unter eigenem Namen vertrieben.

Produkte (Lebensmittel): Alle Stoffe oder Erzeugnisse, die dazu bestimmt sind oder von denen nach vernünftigem Ermessen erwartet werden kann, dass sie in vollständig verarbeitetem, teilweise verarbeitetem oder unverarbeitetem Zustand von Menschen aufgenommen werden.

Risiko (im Sinne des Standards): Die Wahrscheinlichkeit des Auftretens eines Schadens bzw. einer Nichtkonformität (gesetzlich oder standardbezogen) für "Ohne Gentechnik"-Lebensmittel bzw. „VLOG geprüft"-Futtermittel.

Risikobehaftete Futtermittel: Futtermittel, die aufgrund von GVO-Anbausituation der Pflanzenspezies, Herkunft, Verarbeitungs- und/oder Lieferkette ein erhöhtes Risiko von GVO-Verschleppungen mit sich bringen. Diese müssen gemäß VLOG-Standard durch ein GVO-Analysemonitoring oder eine VLOG-Zertifizierung abgesichert werden.

- Bei der Stufe Futtermittel erfolgt die Einstufung von Futtermitteln in risikobehaftete Futtermittel auf Grundlage der Risikobeurteilung des Futtermittelunternehmens (vgl. Kapitel C 3.3).
- Für die Stufe Landwirtschaft definiert Kapitel E 4.2 risikobehaftete Futtermittel.

Rohstoffe: Alle Stoffe, die zur Erzeugung eines Lebensmittels eingesetzt werden.

Sonstige Stoffe im Sinne des § 3a Abs. 5 EGGenTDurchfG: Stoffe im Sinne des § 5 Abs. 2 der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung (LMKV) in der Fassung der Verordnung vom 18.12.2007.

Spediteur: Vgl. Transporteur.

Standort: Als Standort gelten alle Räumlichkeiten und Gebäude eines Unternehmens an einer postalischen Adresse. Als eine Adresse gelten z.B. „Bahnhofstraße 3a" oder „Wiesengrund 1-5".

Stationäre Mahl- und/oder Mischanlagen (MMA): MMA, die auf dem Betrieb vorhanden ist und nur betriebsintern genutzt wird**.**

Streckenhandel: Beschreibt die Handelsform, bei welcher die Waren vom Lieferanten direkt zum Kunden des Streckenhändlers transportiert werden. Der Streckenhändler nimmt die Ware nicht in physischen Besitz, ist aber Vertragspartner des Kunden und erstellt die Rechnung über die Waren.

Tierische Produktion: Die Erzeugung oder die Aufzucht von tierischen Primärprodukten einschließlich Melken und landwirtschaftlicher Nutztierproduktion (inkl. Aquakultur) vor dem Schlachten.

Tierkategorie: Als unterschiedliche Tierkategorien gelten Tiere, die sich in ihrer Haltungsart grundsätzlich von anderen Tieren unterscheiden (z.B. Zuchtschweine/Mastschweine, Legehennen/ Masthühner, Großvieh/Milchvieh).

Tiertransport: Jede Bewegung von Tieren in einem oder mehreren Transportmitteln sowie alle damit zusammenhängenden Vorgänge, einschließlich des Verladens, Entladens, Umladens und Ruhens, bis zum Ende des Entladens der Tiere am Bestimmungsort. Ein reiner Tiertransporteur ist nur Besitzer der Tiere.

Transport: Transport ist die Überführung von Waren von einem Ort zu einem anderen.

Transporteur: Unternehmen, welches Ware von einem Ort zu einem anderen überführt. Die Ware muss nicht Eigentum des Transporteurs/Spediteurs sein.

Überführung von Einzelfuttermittel in „VLOG geprüft"-Qualität: Durch den Einbezug

- in die VLOG-Zertifizierung,
- das unternehmenseigene Risikomanagement (Kapitel B 3.3 und B 7.1) und
- insbesondere in ein GVO-Monitoringsystem gemäß Kapitel B 7.2C 3.3

können zugekaufte Einzelfuttermittel bei einem Futtermittelhändler die „VLOG geprüft"-Qualität erlangen. Dabei können Einzelfuttermittel auch verarbeitet werden (z.B. Schroten, Mahlen, Pelletieren).

Umschlag: Umschlagen umfasst alle Tätigkeiten, die in direktem Zusammenhang mit dem Wechseln von Verkehrsmitteln stehen (Entladen, ggf. Zwischenlagerung sowie Wiederbeladung von Transportmitteln).

Unangekündigtes Audit: Audit, das im Bereich Einzelhandel in den Filialen ohne jegliche vorherige Ankündigung durch die Zertifizierungsstelle stattfindet.

Unterauftragsvergabe: Unterauftragsvergabe bedeutet, dass das Labor selbst für diesen Parameter akkreditiert ist, diesen Parameter aber aus besonderen Umständen, z.B. Mangel an Laborpersonal oder Ressourcen, an ein anderes, für diesen Parameter akkreditiertes Labor, weitergibt.

Unternehmen: Sitz der Verwaltung des jeweiligen Mitgliedbetriebes. Allgemeine Organisation die aus mehreren Standorten/Betriebseinheiten bestehen kann.

Verarbeitung: Eine wesentliche Veränderung des ursprünglichen Erzeugnisses, beispielsweise durch Erhitzen, Räuchern, Pökeln, Reifen, Trocknen, Marinieren, Extrahieren, Extrudieren oder durch eine Kombination dieser verschiedenen Verfahren; (VO (EG) Nr. 852/2004).

Verarbeitungserzeugnisse: Lebensmittel, die aus der Verarbeitung unverarbeiteter Erzeugnisse hervorgegangen sind; diese Erzeugnisse können Zutaten enthalten, die zu ihrer Herstellung oder zur Verleihung besonderer Merkmale erforderlich sind.

Viehhandel: Jede Bewegung von Tieren in einem oder mehreren Transportmitteln sowie alle damit zusammenhängenden Vorgänge, einschließlich des Verladens, Entladens, Umladens und Ruhens, bis zum Ende des Entladens der Tiere am Bestimmungsort. Im Gegensatz zum Tiertransport ist der Viehhändler Eigentümer der Tiere und nimmt die Tiere ggf. auch in Besitz.

„VLOG geprüft"-Qualität: Qualität eines Futtermittels, welches gemäß VLOG-Standard zertifiziert ist.

VLOG-Gruppe Einzelhandel: Der Zusammenschluss von filialisierten Unternehmen (den sogenannten Gruppenmitgliedern) zum Zwecke einer VLOG-Gruppenzertifizierung Einzelhandel.

VLOG-Gruppe Landwirtschaft: Der Zusammenschluss von mindestens zwei landwirtschaftlichen Unternehmen/Standorten (den sogenannten landwirtschaftlichen Gruppenmitgliedern) zum Zwecke einer VLOG-Gruppenzertifizierung Landwirtschaft. Die Gruppenzertifizierung ist sowohl für ein Unternehmen mit mindestens zwei Standorten als auch für die gemeinsame Zertifizierung von mehreren Unternehmen mit ihren Standorten möglich.

„VLOG"-Rohstoffe, Produkte: Rohstoffe und Produkte, die gemäß VLOG-Standard zertifiziert sind und im „Ohne Gentechnik"-Prozess eingesetzt werden können.

VLOG-Standard: „Ohne Gentechnik"-Produktions- und Prüfstandard in der jeweils gültigen Version.

VLOG-Tiere/VLOG-Tierkategorien: Tiere bzw. Tiergruppen, die für eine „Ohne Gentechnik"-Kennzeichnung der daraus hergestellten Lebensmittel geeignet sind und aus landwirtschaftlichen Unternehmen stammen, die

- entweder selbst für Tiere bzw. Fleisch nach VLOG-Standard zertifiziert sind oder
- in eine Gruppenzertifizierung nach VLOG-Standard für Tiere bzw. Fleisch eingebunden sind.

VLOG-Zertifikat: Von einer vom VLOG anerkannten Zertifizierungsstelle ausgestellte Bestätigung zur erfolgreichen Erfüllung des VLOG-Standards.

Zertifizierer: Durch die Zertifizierungsstelle für die Zertifizierung von Unternehmen zur Verfügung gestelltes Personal, dessen Tätigkeiten in ISO/IEC 17065 beschrieben werden.

Anhänge

Teil 1 Lieferantenerklärungen

(1) Bescheinigung über GVO-Freiheit
(2) Bescheinigung über die „ohne Gentechnik“-konforme Fütterung von Tieren
(3) Musterlieferschein für Anlieferung am Schlachthof (Lieferschein und Standarderklärung nach Anlage 7)

Teil 2 Analytik

(4) Probenahmeprotokoll
(5) Umgang mit positiven Analyseergebnissen (Futtermittel)
(6) Umgang mit positiven Analyseergebnissen (Lebensmittel)
(7) Reduktion des Analyseumfangs nach Futterwechsel in Gruppenorganisationen

Teil 3 Zertifizierung

(8) Ablauf der VLOG-Gruppenzertifizierung auf landwirtschaftlicher Stufe
(9) Ablauf der VLOG-Matrixzertifizierung Logistik und Futtermittelherstellung
(10) Umgang mit Abweichungen und Verstößen
(11) Vorlage VLOG-Zertifikat
(12) Geltungsbereiche der VLOG-Zertifizierung

Teil 4 Auditunterlagen

(13) Betriebsbeschreibung Logistik
(14) Checkliste Logistik
(15) Betriebsbeschreibung Futtermittelherstellung
(16) Checkliste Futtermittelherstellung
(17) Betriebsbeschreibung mobile Mahl- und/oder Mischanlagen
(18) Matrixbeschreibung und Standortliste
(19) Checkliste Matrixorganisation
(20) Betriebsbeschreibung Landwirtschaft
(21) Betriebsbeschreibung Viehtransport/Viehhandel
(22) Checkliste Landwirtschaft inkl. Viehtransport/Viehhandel
(23) Gruppenbeschreibung Landwirtschaft und Mitgliederliste
(23a) Mitgliederliste
(23b) Mitgliederliste Legehennen
(23c) Stallplatzübersicht
(23d) Auswertung/Übersicht der Analyseergebnisse
(23e) Datenfreigabeerklärung
(24) Checkliste Gruppenorganisation
(25) Betriebsbeschreibung Lebensmittelverarbeitung/-aufbereitung
(26) Checkliste Lebensmittelverarbeitung/-aufbereitung
(27) Gruppenbeschreibung Einzelhandel – Lose Ware
(28) Checkliste Einzelhandel – Lose Ware (Zentrale)
(29) Checkliste Einzelhandel – Lose Ware (Filiale)

Teil 5 Protokolle und Bestätigungen

(30) Mahl- und Mischprotokoll
(31) VLOG-Ereignisfallblatt Futtermittelherstellung und -logistik
(32) VLOG-Ereignisfallblatt Matrixorganisator
(33) VLOG-Ereignisfallblatt Landwirtschaft und Viehhandel
(34) VLOG-Ereignisfallblatt Gruppenorganisation Landwirtschaft
(35) VLOG-Ereignisfallblatt Lebensmittelverarbeitung, -logistik und Einzelhandel

Literatur

- Leitfaden zur Kontrolle von GVO in Futtermitteln (Stand November 2011). Überwachung des Herstellens, Behandelns, Verwendens und Inverkehrbringens von Futtermitteln im Zusammenhang mit gentechnisch veränderten Organismen (GVO). Orientierungsrahmen zur Anwendung der Rechtsvorschriften. Erarbeitet von der PG GVO in Futtermitteln der LAV Arbeitsgruppe Futtermittel unter Beteiligung des Bundes und des VDLUFA
- Probenahme von Futtermitteln zur Untersuchung auf Bestandteile von in der EU zugelassenen GVO im Rahmen einer Überprüfung der Kennzeichnungspflicht; erstellt vom Arbeitskreise PCR-Analytik der Fachgruppe Futtermittel des Verbandes Deutscher Untersuchungs- und Forschungsanstalten (VDLUFA) vom Juli 2010
- Konzept zur Analytik von gentechnisch veränderten Futtermitteln. Arbeitspapier des Arbeitskreises PCR-Analytik der Fachgruppe Futtermittel des Verbandes Deutscher Untersuchungs- und Forschungsanstalten (VDLUFA) vom Februar 2011
- Praxishandbuch Bio-Produkte ohne Gentechnik von Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft (BÖLW), Ökoinstitut und dem Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL).
- Rechtliche Stellungnahme der Anwaltskanzlei [GGSC] im Auftrag des VLOG vom 23.11.2015 https://www.ohnegentechnik.org/GGSC_fuetterungsfrist

Datenschutz

Der VLOG verpflichtet sich, mit den seine Vertragspartner betreffenden personenbezogenen Daten sorgfältig und nach den datenschutzrechtlichen Bestimmungen des deutschen Datenschutzgesetzes (DSG) und der Datenschutz-Grundverordnung (DSGVO) zu verfahren. Die Verantwortlichen im VLOG halten alle erforderlichen technischen und organisatorischen Maßnahmen zur Datensicherheit ein. Personenbezogene Daten, von denen der VLOG im Zuge der Vertragsbeziehungen Kenntnis erlangt, werden ausschließlich zur Durchführung dieser Vertragsbeziehung verarbeitet. Folgende Datenkategorien werden verarbeitet:

- Stammdaten (z. B. Name, Adresse, Kontaktdaten, rechtliche Vertreter, Unternehmenssitze)
- Betriebsdaten
- Vertragsdaten
- Korrespondenz

VLOG verarbeitet und speichert personenbezogenen Daten nur so lange, wie dies zur Erfüllung der vertraglichen Pflichten erforderlich ist. Nach Wegfall der vertraglichen Pflichten werden die Daten gesperrt oder gelöscht.

Es können darüber hinaus gesetzliche Aufbewahrungspflichten bestehen, beispielsweise handels- oder steuerrechtliche Aufbewahrungspflichten (z.B. Handelsgesetzbuch, Abgabenordnung). Sofern solche Pflichten zur Aufbewahrung bestehen, werden die Daten mit Ende dieser Aufbewahrungspflichten gesperrt oder gelöscht.