

"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

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 Gruppensertifizierungen	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 lizenzierte/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 $\leq 0,9\%$ sind als kennzeichnungskonform 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"-Siegel (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.

Reduziertes Erstaudit bei Futtermittelherstellern und/oder Futtermittellogistikunternehmen:

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.

i *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.

i *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 Einzelzertifizierung¹

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 gruppenspezifischen 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 Auditor² 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
<ul style="list-style-type: none"> • ≥ 75 % der maximal möglichen Punktzahl • Keine KO-Bewertung 	Bestanden	<ul style="list-style-type: none"> • Ausstellung des VLOG-Zertifikats
<ul style="list-style-type: none"> • ≥ 75 % der maximal möglichen Punktzahl • Keine KO-Bewertung • Eine Risiko-Bewertung 	Bestanden/ nicht bestanden	<ul style="list-style-type: none"> • 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
<p><u>Nur bei Dokumentenaudit (Erweiterungszertifizierung Landwirtschaft)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Keine KO-Bewertung • A-Bewertung für Anforderung Betriebsbeschreibung 	Bestanden	<ul style="list-style-type: none"> • Ausstellung des VLOG-Zertifikats bzw. Aufnahme in die VLOG-Gruppe
<ul style="list-style-type: none"> • < 75 % der maximal möglichen Punktzahl • Keine KO-Bewertung 	Nicht bestanden	<ul style="list-style-type: none"> • Keine Ausstellung eines VLOG-Zertifikats bzw. für Gruppenmitglieder oder Matrixmitglieder keine Einbindung in die Zertifizierung des Gruppen- oder Matrixorganisations • Zertifizierungsstelle informiert VLOG innerhalb von 2 Werktagen über nicht bestanden Audit (gilt nicht für nicht bestandene Gruppen- oder Matrixmitgliederaudits) • Es erfolgt ein neues Regelaudit
<ul style="list-style-type: none"> • Eine oder mehr KO-Bewertungen 	Nicht bestanden	<ul style="list-style-type: none"> • Keine Ausstellung eines VLOG-Zertifikats bzw. für Gruppenmitglieder oder Matrixmitglieder keine Einbindung in die Zertifizierung des Gruppen- oder Matrixorganisations

Auditergebnis	Status	Zertifikat, Maßnahmen
		<ul style="list-style-type: none"> • 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 bestandem Audit stellt die Zertifizierungsstelle unter Berücksichtigung von Kapitel A 3.9.2 dem Unternehmen spätestens 8 Wochen nach Audit⁴ 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 Gruppensertifizierung 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. stattgefundenen 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-/Matrixorganitors ab.
- Das Gruppen-/Matrixmitglied wird aus der Mitgliederliste des bisherigen Gruppen-/Matrixorganitors 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 Matrixorganitors 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 Analyseergebnissen	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

i *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: <ul style="list-style-type: none"> • Der Transport ist <u>nicht</u> in Risikomanagement eines der VLOG-zertifizierten Unternehmen eingebunden. • Zwischen Transporteur und zertifiziertem Unternehmen wurde <u>keine</u> 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: <ul style="list-style-type: none"> • 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	Standardanforderungen
		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
<p>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).</p>			
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/ Zutat 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/ Zutat 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	Standardanforderungen
	<p>Für den verplombten Handel von VLOG-zertifizierten Lebensmitteln zwischen zwei VLOG-zertifizierten Unternehmen, unter der Voraussetzung, dass:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Der Händler eigene Lieferscheine für zertifizierte Ware mit der Kennzeichnung „VLOG“ ausstellt und/oder • Der Händler nicht VLOG-zertifizierte Transporteure beauftragt bzw. der Transport <u>nicht</u> in das Risikomanagement eines der VLOG-zertifizierten Unternehmen eingebunden ist 	<p>Für den Handel von verplombten VLOG-zertifizierten Lebensmitteln zwischen zwei VLOG-zertifizierten Unternehmen, unter der Voraussetzung, dass alle der folgenden Bedingungen erfüllt sind:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 	<p>B 1-B 3, B 5</p>
		<p>Für Handel von VLOG-zertifizierten Lebensmitteln/Zutaten tierischen Ursprungs, sobald diese in Endverbraucherpackung verpackt wurden.</p>	
		<p>Für den Handel von gesackten/manipulationssicher verpackten Lebensmitteln.</p>	

	Zertifizierung gemäß VLOG-Standard erforderlich	Keine Zertifizierung gemäß VLOG-Standard erforderlich	Standard- anforderungen
<p>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.</p>			
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
	<p>Für den verplombten Streckenhandel von VLOG-zertifizierten Lebensmitteln zwischen zwei VLOG-zertifizierten Unternehmen, unter der Voraussetzung, dass:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 	<p>Für den verplombten Streckenhandel von VLOG-zertifizierten Lebensmitteln zwischen zwei VLOG-zertifizierten Lebensmittelunternehmen, unter der Voraussetzung, dass alle der folgenden Bedingungen erfüllt sind:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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	Standardanforderungen
		Unternehmens eingebunden. Hierfür liegt ein entsprechender Nachweis zur Einbindung vor. <ul style="list-style-type: none"> 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: <ul style="list-style-type: none"> Die Ware ist <u>nicht</u> nach VLOG-Standard zertifiziert Der abnehmende verarbeitende Betrieb kann <u>nicht</u> 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 <u>nicht</u> vor Der Transport ist <u>nicht</u> 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: <ul style="list-style-type: none"> 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	Standardanforderungen
		Lebensmitteln/Zutaten (z.B. sobald diese in Endverbraucherpackung verpackt wurden.)	
<p>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.</p>			
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.

i 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.

i 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.

i 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 berechnigte 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.

i *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.

i *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.*

i *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	Mindestanzahl der Probenahmen und /Analysen im „VLOG geprüft“-Warenausgang ^{5,6} pro Kalenderjahr	
	Lose „VLOG geprüft“-Futtermittel	VLOG-Sackware
Gesamt-Sortiment Standort		
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 Analyseergebnissen

Der Umgang mit positiven Analyseergebnissen 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	Probenahme und Analyse im „VLOG geprüft“-Wareneingang	Mindestanzahl der Probenahmen und Analysen im „VLOG geprüft“-Warenausgang (Handel inkl. Überführung) pro Kalenderjahr
Gesamt-Sortiment am Standort		
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 Labeler und Lohnhersteller (KO)

Es liegt eine schriftliche Vereinbarung zwischen Private Labeler und Lohnhersteller vor. Darin ist geregelt, für welche Prozesse und Aufgaben der "Ohne Gentechnik"-Produktion der Private Labeler 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 Labeler unverzüglich benachrichtigt.

B 8.3 Wareneingangskontrolle

Nimmt der Private Labeler 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 Labeler 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 Analyseergebnissen	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

i 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 Futtermittelarten	Für im Unternehmen hergestellte lose und/oder gesackte/verpackte Futtermittel, 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 <u>nicht</u> 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.

i *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.

i *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.

i *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 berechnigte 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.

i *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.*

i *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.

i *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.

i *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 Probenahme, 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 Probenahmen 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_qv-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.

Produktion am Standort	Bereich	Probenahme + Analyse im „VLOG geprüft“-Wareneingang (Rohware)	Mindestanzahl der Probenahmen + Analysen im „VLOG geprüft“-Wareneingang 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 Kalenderjahr⁹

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“-Siegel 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 Anlagengutachten 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 Futtermitteln 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 Standardnutzungsvertrag¹⁰ 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).

i *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.

i *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 Matrixorganisations, durch. Dabei verifiziert der Matrixorganisator die Angaben aus den jeweiligen standortbezogenen 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 Matrixorganisations. 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 Matrixorganisations durch eigene Erstaudits.

i *Erläuterung: Die Zertifizierungsstelle ist dabei für eine ausgewogene Verteilung der Audits bei den Standorten, unter Beachtung von Risikoeinstufung des Matrixorganisations, 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.

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

i *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 Matrixorganisor durch.

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

Der Matrixorganisor 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 Matrixorganisors. Der Matrixorganisor 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.

i *Erläuterung: Für das Ausstellen der Bescheinigung ist keine Erlaubnis des Matrixorganisors erforderlich. Es wird jedoch empfohlen, dass der Matrixorganisor 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 Matrixorganisations. 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 Matrixorganisations durch die Zertifizierungsstelle, bei den Matrixstandorten ein Audit gemäß den unten genannten Auditintervallen. Das Auditintervall beginnt jeweils mit dem Datum der ersten Zertifikatsausstellung.

Auditintervalle der verschiedenen Standorte:

- 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.

i *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 Matrixorganisors, 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.

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

i *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.

i *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 berechnigte 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	Futtrationen	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

i 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: <ul style="list-style-type: none"> • 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: <ul style="list-style-type: none"> • Imkerei: < 50 Völker • Legebetriebe: < 350 Tierplätze • Milchproduktion: Jahresbestand < 10 Kühe <i>Eine Dokumentenprüfung ist erforderlich.*</i>	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
	<p>Mindestfütterungsfrist angerechnet werden soll, falls sie die folgende Betriebsgröße erfüllen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Legehennen-Aufzucht: \geq 700 Tierplätze 	<p>Mindestfütterungsfrist angerechnet werden soll, falls sie die folgende Betriebsgröße erfüllen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Legehennen-Aufzucht: < 700 Tierplätze <p><i>Eine Dokumentenprüfung ist erforderlich.*</i></p>	
Aufzucht von Ferkeln	<p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Betrieb ist beim VLOG nicht als Ferkelaufzüchter registriert und • Betrieb erfüllt folgende Betriebsgröße: \geq 250 Tierplätzen für Mastferkel unter 30 kg 	<p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> • < 250 Tierplätze für Mastferkel unter 30 kg <p><i>Eine Dokumentenprüfung ist erforderlich.*</i></p>	E 1-E 4, ggf. J 1
		<p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Betrieb ist beim VLOG als Ferkelaufzüchter registriert <p><i>Für Informationen zur Registrierung wenden Sie sich bitte an die VLOG-Geschäftsstelle.</i></p> <p>Ein Nachweis gemäß Anhang (2) ist erforderlich (vgl. Kapitel E 4.7)</p>	E 1-E 4, ggf. J 1

	Zertifizierung gemäß VLOG-Standard erforderlich	Zulassung über Dokumentenprüfung, Registrierung und/oder Nachweis Anhang (2)	Standardanforderungen
Aufzucht von Rindern und sonstigen Wiederkäuern zur Milch- und Fleischerzeugung	<p>Für landwirtschaftliche Unternehmen, die Trockensteher¹¹ 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:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ≥ 20 Großvieheinheiten in der Wiederkäuer-Aufzucht/Haltung von Trockenstehern 	<p>Für landwirtschaftliche Unternehmen, die <u>Trockensteher und/oder Milchtiere ab der zweiten Laktation</u> 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:</p> <ul style="list-style-type: none"> • < 20 Großvieheinheiten in der Wiederkäueraufzucht/Haltung von Trockenstehern <p><i>Eine Dokumentenprüfung ist erforderlich.*</i></p>	E 1-E 4, ggf. J 1
		<p>Für landwirtschaftliche Unternehmen die <u>Jungvieh und Tiere in der ersten Laktation</u> 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</p> <p><i>Ein Nachweis gemäß Anhang (2) ist erforderlich (vgl. Kapitel E 4.7)</i></p>	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.	<i>Für sehr kleine Betriebe ist eine Dokumentenprüfung möglich. Genaue Grenzen für die Betriebsgrößen der einzelnen Tierarten erfragen Sie bitte bei der VLOG-Geschäftsstelle.</i>	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
<p>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.</p>			
	Für den Viehhandel mit VLOG-Tieren		E 1-E 4, E 6
	<p>Für Tiertransport von VLOG-Tieren, falls mindestens eine der drei folgenden Voraussetzungen erfüllt ist:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Die Beauftragung erfolgt <u>nicht</u> durch das VLOG-zertifizierte Unternehmen. • Der Transport ist <u>nicht</u> in Risikomanagement des VLOG-zertifizierten Unternehmens eingebunden. • Es besteht <u>keine</u> Vereinbarung zwischen Transporteur und zertifiziertem Unternehmen zur Einhaltung der Anforderungen des VLOG-Standards. 	<p>Für Tiertransport unter der Voraussetzung, dass alle drei der folgenden Umstände erfüllt sind:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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

i 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	<p>Nur möglich, wenn alle folgenden Kriterien erfüllt sind:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. 	<p>Am Standort befinden sich austauschbare kennzeichnungspflichtige Futtermittel.</p> <p>Einstufung in RK 1 ist nur möglich, wenn Anlagen/ Fütterungseinrichtungen/Maschinen mit Kontakt zu den austauschbaren kennzeichnungspflichtigen Futtermitteln komplett getrennt zur VLOG-Betriebseinheit sind.</p>	<p>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“-Produktion¹³.</p>
Wechsel der Futterqualitäten (kennzeichnungspflichtig und nicht kennzeichnungspflichtig) in der VLOG-Betriebseinheit/im VLOG-Stall	<p>Nach Beginn der „ohne Gentechnik“-konformen Fütterung findet in der VLOG-Betriebseinheit/im VLOG-Stall kein Wechsel zur Fütterung mit kennzeichnungspflichtigen Futtermitteln statt.</p>		<p>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).</p>
Zertifizierungsstatus von in der „Ohne Gentechnik“-	<p>Potentiell risikobehaftete Futtermittel und der Futtermittellieferant (Ausnahme vgl. Kapitel B 1, C 1) sind nach VLOG-Standard oder einem als gleichwertig</p>		<p>Es werden potentiell risikobehafteten Futtermittel verwendet, welche nicht</p>

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

Einstufungskriterium	Risikoklasse 0	Risikoklasse 1	Risikoklasse 2
<p>Produktion eingesetzten nicht kennzeichnungspflichtigen potentiell risikobehafteten Futtermittel (die nicht unter die Ausnahmen in Kapitel E 4.2 fallen)</p>	<p>anerkannten Standard zertifiziert. Dies gilt auch für in Mahl- und/oder Mischanlagen eingesetzte Öle zur Staubbindung.</p>		<p>nach VLOG-Standard oder einem als gleichwertig anerkannten Standard zertifiziert sind.</p> <p>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.</p>
<p>Einsatz von:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Überbetrieblich genutzten mobilen Mahl- und/oder Mischanlagen oder • stationäre Mahl- und/oder Mischanlagen landwirtschaftlicher Selbstmischer 	<p>Eingesetzte überbetrieblich genutzte mobile Mahl- und/oder Mischanlage ist nach VLOG-Standard zertifiziert.</p> <p>Stationäre Mahl- und/oder Mischanlage landwirtschaftlicher Selbstmischer verarbeitet ausschließlich kennzeichnungsfreie Futtermittel.</p>	<p>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.</p> <p>Eine Einstufung in Risikoklasse 1 ist nur möglich, wenn alle folgenden Anforderungen nachweislich erfüllt sind:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Für die eingesetzte Anlage liegt eine Zertifizierung in einem anerkannten 	<p>Eingesetzte mobile Mahl- und/oder Mischanlage ist nicht nach VLOG-Standard zertifiziert.</p> <p>Stationäre Mahl- und/oder Mischanlage landwirtschaftlicher Selbstmischer verarbeiten sowohl kennzeichnungspflichtige als auch kennzeichnungsfreie Futtermittel.</p> <p>Eine Einstufung in Risikoklasse 2 erfolgt, wenn für die eingesetzte Anlage keine Zertifizierung in einem anerkannten Qualitätssicherungssystem (z.B. QS, KAT) vorliegt.</p>

Einstufungskriterium	Risikoklasse 0	Risikoklasse 1	Risikoklasse 2
		<p>Qualitätssicherungssystem (z.B. QS, KAT, Bio¹⁴) vor.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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.

i *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

i *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 Betrieben¹⁵ besteht die Möglichkeit, dass dies im Rahmen der Betriebsbeschreibung erfolgt.

E 3.3 Risikomanagement

i *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

i *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-Analyseergebnissen 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.

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

i 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

i 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.

i 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 berechnigte 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.

i *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.

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

i *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.*

i *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, Mais¹⁶, Zuckerrübe¹⁷, 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 Betriebe¹⁸ 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 Warenbegleitpapiere 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 Futtermittletiketten 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 Gruppensertifizierung)	<ul style="list-style-type: none"> die VLOG-Zertifizierung (oder gleichwertig anerkannte Zertifizierung) des Vorbesitzers bzw. die Einbindung in eine VLOG-Gruppe wird regelmäßig, jedoch mindestens einmal im Kalenderjahr geprüft <u>und</u> es liegt eine schriftliche Bestätigung des Vorbesitzers gemäß Anhang (2) vor
	Vorbesitzer ist <u>nicht</u> VLOG-zertifiziert	<ul style="list-style-type: none"> der Aufzüchter ist nach E 1 nicht zertifizierungspflichtig <u>und</u> es liegt eine schriftliche Bestätigung des Vorbesitzers gemäß Anhang (2) vor
		Nur relevant für Ferkelaufzüchter: <ul style="list-style-type: none"> 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.

		<ul style="list-style-type: none"> • 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 <u>nicht</u> 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 gehandelt, 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 Futteraufnahme 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 Mischfuttermitteln²⁰ (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 Kategorien²¹ 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/gemahlene 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 Analyseergebnis 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/gemahlene Futtermittel.

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

	Mobile Mahl- und/oder Mischanlage ist VLOG zertifiziert²²	Mobile Mahl- und/oder Mischanlage ist nicht VLOG zertifiziert	Stationäre Mahl- und/oder Mischanlage (nur für im eigenen Betrieb eingesetzte Futtermittel)
Anlage verarbeitet ausschließlich kennzeichnungsfreie Futtermittel	Keine Probenahmen + Analysen notwendig	1 Analyseergebnis pro Auditintervall	Keine Probenahmen + Analysen notwendig
Anlage verarbeitet auch kennzeichnungspflichtige Futtermittel	Keine Probenahmen + Analysen notwendig		1 Analyseergebnis pro Auditintervall ODER Landwirt führt alle 5 Jahre einen Verschleppungstest bei der Anlage durch (vgl. Kapitel C 6.2)

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 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 (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 Pflanzgut 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 Gruppensertifizierung (schriftlicher Nachweis der Zertifizierungsstelle des Gruppenorganisations) 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 Gruppensertifizierung 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-Gruppensertifizierung Landwirtschaft. Die Gruppensertifizierung 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-Gruppensertifizierung 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 Gruppenmitglied²³: 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 Gruppenorganisors mit einer VLOG-anerkannter Zertifizierungsstelle sowie
- ein beidseitig unterzeichneter Standardnutzungsvertrag des Gruppenorganisors mit dem VLOG²⁴ 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 Gruppenorganisor
- Auditplanung der Zertifizierungsstelle mit dem Gruppenorganisor (Auditbereich, Auditzeitpunkt, Auditdauer)
- Auditdurchführung beim Gruppenorganisor 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 Gruppenorganisor beantragt bei der Zertifizierungsstelle die Gruppenzertifizierung nach VLOG-Standard und legt dabei die Gruppenbeschreibung (vgl. Kapitel F 3.1) vor.

Der Gruppenorganisor 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 Gruppenorganisor sowie Audits der Zertifizierungsstelle beim Gruppenorganisor 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 Gruppenorganisations. 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 Gruppenorganisations durch eigene Erstaudits.

Die Zertifizierungsstelle gleicht die Ergebnisse der Ersterhebungen mit den Ergebnissen des Gruppenorganisations ab und leitet ggf. Maßnahmen ein. Die Zertifizierungsstelle hat das Recht, die Ersterhebungen des Gruppenorganisations 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 Gruppenorganisors 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 Gruppenorganisors, 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 Gruppenorganisors 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 Gruppenorganisors 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 Gruppenorganisors 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 Gruppenorganisors 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 Gruppenorganisors 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 Gruppenorganitors. ~~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 Gruppenorganitors 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 Erstzertifizierung des Betriebes	1. Folgejahr	2. Folgejahr	3. Folgejahr	4. Folgejahr	5. Folgejahr	6. Folgejahr
<i>Beispiel</i>	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-Datei²⁵ 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-Datei³¹ 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.

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

i *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.

i *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 Analysenplans 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-Datei³¹ 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 Gruppenorganisations, 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 berechnigte 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 internes Audits 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

i 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
<p>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.</p> <p>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).</p>			
Tierische Lebensmittel/ Zutaten	<p>Für Verarbeitung/Aufbereitung/Verpackung tierischer Produkte bis zur Stufe Verpackung in Endverbraucherpackung, wenn tierische Produkte als „VLOG“ bzw. mit dem „Ohne GenTechnik“-Siegel gekennzeichnet sind.</p> <p>Für Einzelhandel, wenn Aufbereitung in Filialen erfolgt und die Kennzeichnung von losen tierischen Produkten mit dem „Ohne GenTechnik“-Siegel erfolgt (separater Standardteil H).</p>	Keine Bereiche relevant	<p>G 1-G 3, G 5, ggf. J 1</p> <p>H 1-H 3</p>
Pflanzliche Lebensmittel/ Zutaten	Für pflanzliche Produkte, die als „VLOG“ bzw. mit dem „Ohne GenTechnik“-Siegel gekennzeichnet werden bis zur Stufe Verpackung in Endverbraucherpackung.	Für pflanzliche Produkte, die nicht als „VLOG“ bzw. mit dem „Ohne GenTechnik“-Siegel gekennzeichnet werden sollen.	<p>G 1-G 5, J 1</p> <p>G 1- G 5, J 1</p>

	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 Regelaudits 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.

i *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.

i *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 vor²⁶.

- 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.

i *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.

i *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.

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

G 3.8 Warenausgangskontrolle/Kennzeichnung auf Warenbegleitpapieren (KO)

i *Erläuterung: Für VLOG-zertifizierte Produkte in Endverbraucherpackungen 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 berechnigte 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.

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

i 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 internes Audits 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 Analyseergebnissen 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 Gruppensertifizierung 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 Gruppensertifizierung Einzelhandel erfolgt.

H 1 Stufendefinition und Zertifizierungspflicht

i *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-Gruppensertifizierung 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-Gruppensertifizierung 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 Gruppensertifizierung Einzelhandel

Als Voraussetzung für die Gruppensertifizierung muss:

- ein bestehender Vertrag des Gruppenorganitors mit einer VLOG-anerkannten Zertifizierungsstelle sowie
- ein beidseitig unterzeichneter Standardnutzungsvertrag des Gruppenorganitors mit dem VLOG²⁸ 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 Gruppensertifizierung 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 Gruppenorganitor gemäß Kapitel A 3.6 (Auditbereich, Auditzeitpunkt, Auditdauer)
- Auditdurchführung beim Gruppenorganitor 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 Gruppenorganitors. Der Gruppenorganitor 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 Gruppenorganitors 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 Gruppenorganisors 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 Gruppenorganisors 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 Gruppenorganisors 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 Gruppenorganisors 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 Gruppensertifizierung Einzelhandel enthält die Mitgliederliste pro Filiale den letzten Regelaudittermin.

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 Gruppenorganisations 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 Gruppensertifizierung 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 Bedientheke²⁹ 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 beigelegt (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 Gruppenorganisations, 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 Gruppenorganisors 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 Kunden³⁰*

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 Bewerter 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 Eierzeugung 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. Schrotten, 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.

VLOG Standard Anhang 1	Bescheinigung über GVO-Freiheit nach VLOG „Ohne Gentechnik“ Produktions- und Prüfstandard/ EGGenTDurchfG Lebensmittelzutaten, Verarbeitungshilfsstoffe und sonstige Stoffe	Version: 01.09.20 Verpflichtend ab: 01.01.21
---------------------------	---	--

Hersteller/Lieferant

Name:	<input type="text"/>	Tel./Fax	<input type="text"/>
Straße:	<input type="text"/>	E-Mail:	<input type="text"/>
PLZ/Ort:	<input type="text"/>	Land:	<input type="text"/>

Wir sichern für folgendes Produkt und alle seine Bestandteile zu:

Artikelnummer-Lieferant:	<input type="text"/>
Artikelnummer-Kunde:	<input type="text"/>
Genauere Produktbezeichnung:	<input type="text"/>
Stand/Version der gültigen Produktspezifikation*:	<input type="text"/>
Mit den beinhalteten Komponenten:	Letzte/r lebende(r) Organismus(en)**
<input type="text"/>	<input type="text"/>

* Diese Bescheinigung gilt als Bestandteil der genannten Spezifikationen. Die genannte Spezifikation liegt dem Kunden vor.

** bitte für alle im Produkt vorhandenen Stoffe den letzten im Herstellungsprozess verwendeten lebenden Organismus auflisten.

- (a) Das Produkt und die zur Herstellung verwendeten Lebensmittel und Lebensmittelzutaten enthalten keine genetisch veränderten Organismen (GVO), sie bestehen nicht aus GVO und sind nicht aus GVO hergestellt. Verschleppungen von GVO werden nur toleriert, wenn der GVO in der EU zugelassen ist und den Bestimmungsgrenzwert von i.d.R. 0,1 % je Zutat nicht überschreitet. Bei Imkereiprodukten wurden im Umkreis von 10 km von den Bienenständen keine GVO angebaut oder freigesetzt. Alternativ liegt für die Charge ein Analyseergebnis vor, dass nach den Vorgaben des VLOG ermittelt wurde und keine genetische Veränderung nachweist.
- (b) Für Zutaten tierischen Ursprungs liegt eine Zertifizierung nach VLOG-Standard, EU-Öko-Verordnung oder einem anderen als gleichwertig anerkanntem Standard vor.
- (c) Zum Zubereiten, Bearbeiten, Verarbeiten oder Mischen des Lebensmittels oder der Lebensmittelzutaten sind keine durch einen GVO hergestellten Lebensmittel, Lebensmittelzutaten, Verarbeitungshilfsstoffe sowie sonstige Stoffe im Sinne des § 3a Abs. 5 EGGGenTDurchfG (siehe Glossar) verwendet worden (Betrachtungstiefe: im Herstellungsprozess retour bis zum letzten lebenden Organismus). Verarbeitungshilfsstoffe und sonstige Stoffe im Sinne des § 3a Abs. 5 EGGGenTDurchfG sind auch dann nicht zu den vorgenannten Zwecken verwendet worden, wenn sie oder ihre Bestandteile als aus GVO bestehend, GVO enthaltend oder aus GVO hergestellt nach VO (EG) Nr. 1829/2003 oder 1830/2003 gekennzeichnet waren oder, soweit sie in den Verkehr gebracht worden wären, zu kennzeichnen gewesen wären.

VLOG Standard Anhang 1	Bescheinigung über GVO-Freiheit nach VLOG „Ohne Gentechnik“ Produktions- und Prüfstandard/ EGGenTDurchfG Lebensmittelzutaten, Verarbeitungshilfsstoffe und sonstige Stoffe	Version: 01.09.20 Verpflichtend ab: 01.01.21
---------------------------	---	--

Für alle im oben genannten Produkt enthaltenen bzw. verwendeten Komponenten liegen uns geeignete Nachweise vor, dass die Anforderungen (a) bis (c) eingehalten sind. Aktuelle Erklärungen befinden sich in unseren Unterlagen. Uns liegen keine Anhaltspunkte vor, die Zweifel an der Einhaltung der gesetzlichen Anforderungen an die Kennzeichnung „Ohne Gentechnik“ begründen. Wir verpflichten uns, unserem Kunden/Abnehmer und seiner Zertifizierungs- oder Lizenzierungsstelle unverzüglich eine Änderung-/Korrekturmeldung zu machen, wenn diese Erklärung widerrufen oder geändert wird, oder wenn Informationen bekannt werden, die Zweifel an der gesetzlichen Einhaltung der Anforderungen an die Kennzeichnung begründen.

Die für die Kontrolle des Kunden zuständige Zertifizierungs- oder Lizenzierungsstelle ist berechtigt, die Richtigkeit dieser Bestätigung zu prüfen und Proben für den analytischen Nachweis zu ziehen.

Wir haften für die Richtigkeit der Angaben dieser Erklärung.

Name, Funktion

Ort

Datum

Unterschrift

Firmenstempel

Glossar

Begriff	Erläuterung
EGGenTDurchfG	EG-Gentechnik-Durchführungsgesetz: Gesetz zur Durchführung der Verordnungen der Europäischen Gemeinschaft oder der Europäischen Union auf dem Gebiet der Gentechnik und über die Kennzeichnung ohne Anwendung gentechnischer Verfahren hergestellter Lebensmittel. Die relevanten Anforderungen der §§ 3a und 3b dieses Gesetzes für die eingesetzten Zutaten und sonstige Stoffe sind in dieser Bescheinigung abgebildet.
GVO- „genetisch veränderter Organismus“	Ein Organismus, dessen genetisches Material so verändert worden ist, wie es auf natürliche Weise durch Kreuzen und/oder natürliche Rekombination nicht möglich ist, mit Ausnahme von Organismen, bei denen eine genetische Veränderung durch den Einsatz der in Anhang 1B der Richtlinie 2001/18/EG aufgeführten Verfahren herbeigeführt wurde (Art. 2 Abs. 1 Nr. 5 der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003).
„aus GVO hergestellt“	Vollständig oder teilweise aus GVO abgeleitet, jedoch nicht aus GVO bestehend oder GVO enthaltend (Art. 2 Abs. 1 Nr. 10 der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003).
„durch GVO hergestellt“	Unter Verwendung eines GVO als letzten lebenden Organismus im Produktionsverfahren gewonnen, jedoch nicht aus GVO bestehend, GVO enthaltend oder aus GVO hergestellt (Art. 2 Buchst. v der Verordnung (EG) Nr. 834/2007).
„lebender Organismus“	Jede biologische Einheit, die fähig ist, sich zu vermehren oder genetisches Material zu übertragen (Art. 2 Nr. 1 der Richtlinie 2001/18/EG, z.B. Maiskorn; Kartoffel). Die Fähigkeit zur Vermehrung kann z.B. durch Zerkleinerung, Trocknung oder Erhitzen verloren gehen (z.B. Maisstärke; Kartoffelstärke).
Verarbeitungshilfsstoffe	Stoffe, die nicht selbst als Lebensmittelzutaten verzehrt werden, jedoch bei der Verarbeitung von Rohstoffen, Lebensmitteln oder deren Zutaten aus technologischen Gründen während der Be- oder Verarbeitung verwendet werden und unbeabsichtigte, technisch unvermeidbare Rückstände oder Rückstandsderivate im Enderzeugnis hinterlassen können, unter der Bedingung, dass diese Rückstände gesundheitlich unbedenklich sind und sich technologisch nicht auf das Enderzeugnis auswirken (Art. 2 Buchst. y der Verordnung (EG) Nr. 834/2007).
„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. Dazu gehören <ul style="list-style-type: none"> • Bestandteile einer Zutat, die während der Herstellung vorübergehend entfernt und dann dem Lebensmittel wieder hinzugefügt werden, ohne dass sei mengenmäßig ihren ursprünglichen Anteil überschreiten, • Zusatzstoffe, Aromen, Enzyme und Mikroorganismenkulturen, die in einer oder mehreren Zutaten eines Lebensmittels enthalten waren, sofern sie im Enderzeugnis keine technologische Wirkung mehr ausüben, • Lösungsmittel und Trägerstoffe für Zusatzstoffe, Aromen, Enzyme und Mikroorganismenkulturen, sofern sie in nicht mehr als technologisch erforderlichen Mengen verwendet werden, • Extraktionslösungsmittel und • Stoffe, die auf dieselbe Weise und zu demselben Zweck wie Verarbeitungshilfsstoffe verwendet werden und – auch in veränderter Form – im Enderzeugnis vorhanden sind.
Gleichwertig anerkannter Standard	Alle vom VLOG als gleichwertig anerkannten Standards finden Sie hier: Als gleichwertig anerkannte Standards

VLOG Standard Anhang 2	Bescheinigung über die „Ohne Gentechnik“ konforme Fütterung von Tieren	Version: 01.09.20 Verpflichtend ab: 01.01.21
---------------------------	---	--

Lieferant

Name:	<input type="text"/>	Tel./Fax:	<input type="text"/>
Straße:	<input type="text"/>	E-Mail:	<input type="text"/>
PLZ/Ort:	<input type="text"/>	Land:	<input type="text"/>

Für die folgenden Tiere/Tiergruppen bestätigen wir die „Ohne Gentechnik“-konforme Fütterung¹:

Ohrmarkennummer/Stempel/sonstige Angabe zur eindeutigen Identifikation der Tiere/Tiergruppen	Fütterung „Ohne Gentechnik“-konform seit ² :
<input type="text"/>	<input type="text"/>

Weitere Tiere siehe Anlage³:

Für alle oben genannten Tiere/Tiergruppen liegen uns geeignete Nachweise vor, dass die Anforderungen an die „Ohne Gentechnik“-konforme Fütterung eingehalten sind. Wir verpflichten uns, unserem Kunden/Abnehmer und seiner Zertifizierungs- oder Lizenzierungsstelle unverzüglich eine Änderung-/Korrekturmeldung zu machen, wenn diese Erklärung widerrufen oder geändert wird oder wenn Informationen bekannt werden, die Zweifel an der Richtigkeit dieser Bescheinigung begründen.

Wir ermächtigen den Verband Lebensmittel ohne Gentechnik (VLOG), im Rahmen von Stichprobenprüfungen oder im Verdachtsfall die Richtigkeit dieser Bestätigung in Vor-Ort-Kontrollen zu prüfen und Proben für den analytischen Nachweis zu ziehen. Diese Kontrollen können im Auftrag des VLOG durch Dritte durchgeführt werden.

Wir haften für die Richtigkeit der Angaben dieser Erklärung.

Name, Funktion

Ort/Datum

Unterschrift

Firmenstempel

¹ Unter der „Ohne Gentechnik“-konformen Fütterung wird eine Fütterung verstanden, bei der ausschließlich Futtermitteln verwendet wurden, die nicht unter die Kennzeichnungspflicht der EU Verordnungen VO (EG) Nr. 1829/2003 und 1830/2003 fallen. Futtermittel dürfen demnach weder selbst GVO sein, Bestandteile aus GVO enthalten oder aus GVO hergestellt worden sein.

² Hier wird das Datum angegeben, ab dem das Tier vor dem Verkauf durchgängig konform gefüttert wurde. Bei Unterbrechungen beginnt die Zählung bzw. Mindestfütterungsfrist von Neuem.

³ Hier ist der Name der Anlage anzugeben. Zudem sind auf der Anlage das Datum der Bescheinigung sowie Tier und Datum ab dem die „Ohne Gentechnik“-konforme Fütterung durchgängig begonnen hat aufzuführen

I. Betriebsidentifikation und Angaben zu den Tieren

Balis-/VVVO-Nr.: Name:
 Straße: PLZ/Ort:
 Telefon: Fax: Lieferdatum:

Nr.	Tierart/Gattung	Ohrmarke	Geburtsdatum	„ohne Gentechnik“- Umstellungsdatum	VLOG-konform*
1	<input style="width: 100%;" type="text"/>	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein			
2	<input style="width: 100%;" type="text"/>	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein			
3	<input style="width: 100%;" type="text"/>	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein			
4	<input style="width: 100%;" type="text"/>	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein			
5	<input style="width: 100%;" type="text"/>	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein			

Anzahl der zu schlachtenden Tiere gesamt:

* Für die Einstufung als „VLOG-konform“ muss jedes Einzeltier die Anforderungen der „Ohne-Gentechnik“-Fütterung für einen vorgegebenen Zeitraum vor der Schlachtung erfüllen. Bei Schweinen sind das vier Monate, bei Rindern zwölf Monate und auf jeden Fall mindestens drei Viertel des Lebens. Zur Berechnung bei Rindern kann nachstehende Formel genutzt werden:

$$\frac{\text{Anzahl Tage Ohne Gentechnik – Fütterung (Umstellungsdatum bei Lieferdatum)}}{\text{Anzahl Tage gesamt (Geburtsdatum bis Lieferdatum)}} \times 100 < 75\% \text{ konform}$$

Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von bestimmten Lebensmitteln tierischen Ursprungs (Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung - Tier-LMHV)

Anlage 7 (zu § 10 Absatz 2) Informationen zur Lebensmittelsicherheit nach Anhang II Abschnitt III Nr. 1 in Verbindung mit Nr. 3 und 4 Buchstabe b Satz 2 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 für Tiere, die in einen Schlachthof verbracht wurden oder verbracht werden sollen.

II. Standarderklärung

Der Lebensmittelunternehmer, der für den Herkunftsbetrieb der oben genannten Tiere verantwortlich ist, erklärt folgendes:

1. Über den Tiergesundheitsstatus des Herkunftsbetriebes, den Gesundheitsstatus der Tiere und zu Produktionsdaten, die das Auftreten einer Krankheit anzeigen könnten, liegen keine relevanten Informationen vor. Dem Herkunftsbetrieb sind keine relevanten Informationen über frühere Schlachtier- und Fleischuntersuchungen bekannt.
 - 1a. Bei Schweine-haltenden Betrieben amtlich anerkannte Anwendung kontrollierter Haltungsbedingungen Ja Nein
2. Es liegen keine Anzeichen für das Auftreten von Krankheiten vor, die die Sicherheit des Fleisches beeinträchtigen könnten.
3. Im Zeitraum von 7 Tagen vor Verbringung der Tiere zur Schlachtung, im Falle von Masthähnchen während der gesamten Mastperiode, bestanden
 - keine Wartezeiten für verabreichte Tierarzneimittel
 - Wartezeiten für folgende Tierarzneimittel

Es wurden keine sonstigen Behandlungen durchgeführt, ausgenommen (z.B. Repellentien).
4. Es liegen keine Ergebnisse von Probenanalysen vor, die für den Schutz der öffentlichen Gesundheit von Bedeutung sind, ausgenommen:
5. Name und Anschrift des normalerweise hinzugezogenen Tierarztes:

Ort

Datum

Unterschrift Landwirt

VLOG Standard Anhang 4	Probenahmeprotokoll - Untersuchung auf GVO-	Version: 01.09.20 Verpflichtend ab: 01.01.21
---------------------------	--	--

Unternehmen (Bezeichnung, ggf. Stempel):

Versand Analyseergebnis an (E-Mail):

Ggf. Identifizierungsnummer:

Proben-Entnahmestelle, ggf. Skizze beilegen:

Name des Probenehmers:

Probenart: Saatgut Futtermittel Rohstoff Produkt

VLOG-zertifiziert: Ja Nein

Typ/Bezeichnung:

Hersteller (u.U. Herstellungsdatum):

Chargen-Nummer bzw. betriebsinterne Nr.:

MHD (wenn vorhanden):

Zusammensetzung*, ggf. Anlagen beilegen:

* Bei Futtermittelproben von Selbstmischern, muss das Mischprotokoll mit Zusammensetzung und Mischdatum angefügt oder eingetragen werden. Bei zugekauften Futtermitteln, Saatgut und Rohstoffen sollte das Etikett oder Warenbegleitpapier, ggf. die Spezifikation mit angehängt werden.

Probenbezeichnung (spezifische Nummern):

Die Probenbehälter sind mit der Probenbezeichnung, dem Probenahmedatum und ggf. der landwirtschaftlichen Betriebsnummer zu kennzeichnen.

Probenbehälter 1:

Probenbehälter 2:

Probenbehälter 3 (verbleibt im Unternehmen):

Ort, Datum

Unterschrift
Unternehmen/Vertreter

Unterschrift
Probenehmer/Auditor

VLOG Standard Anhang 5	Umgang mit positiven Analyseergebnissen (Futtermittel)	Version: 25.02.21 Verpflichtend ab: 25.02.21
---------------------------	---	--

Bewertung von Analyseergebnissen und abzuleitende Maßnahmen

Für die Absicherung der „Ohne Gentechnik“-Produktion ist eine rasche Analyse der gezogenen Proben ebenso wichtig wie die eindeutige Bewertung der Analyseergebnisse und die ggfs. notwendige Ableitung und Durchführung von (Sofort- und Korrektur-) Maßnahmen. Der Umgang mit GVO-positiven Analyseergebnissen von Futtermitteln im Rahmen des VLOG-Standards erfolgt anhand des nachfolgenden Schaubilds bzw. des [Leitfadens zum Umgang mit falsch gekennzeichnetem Futter in der VLOG-Produktion](#).

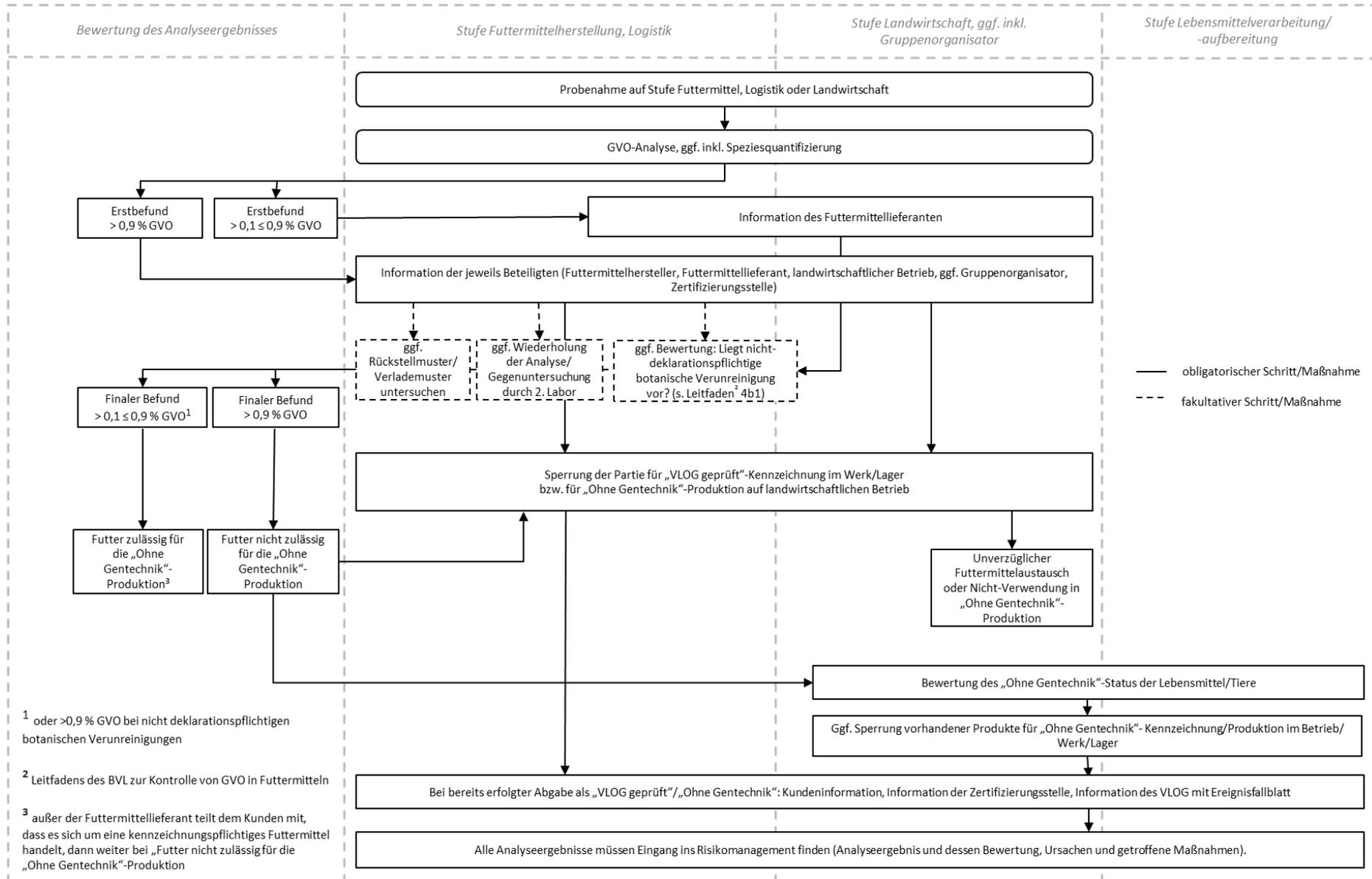
Zweit- oder Drittanalysen der beprobten Partie sind grundsätzlich zulässig, sie müssen aber umgehend erfolgen (Expressanalyse). Liegen zu einer Probenahme zwei Analyseergebnisse mit unterschiedlichen Aussagen vor, findet folgendes Vorgehen Anwendung und führt zum finalen Befund:

- Überschneiden sich Analyseergebnisse inklusive der erweiterten Messunsicherheit, wird der Mittelwert aus den Analyseergebnissen gebildet.
- Überschneiden sich diese Analyseergebnisse inklusive der erweiterten Messunsicherheit nicht, wird eine dritte Analyse der Partie beauftragt.

Das Analyseergebnis zur GVO-Verschleppung im Futtermittel wird an die je nach Situation relevanten Systempartner übermittelt. Der Futtermittellieferant muss prüfen, ob weitere Futtermittelabnehmer von dem Vorfall betroffen sind und diese informieren.

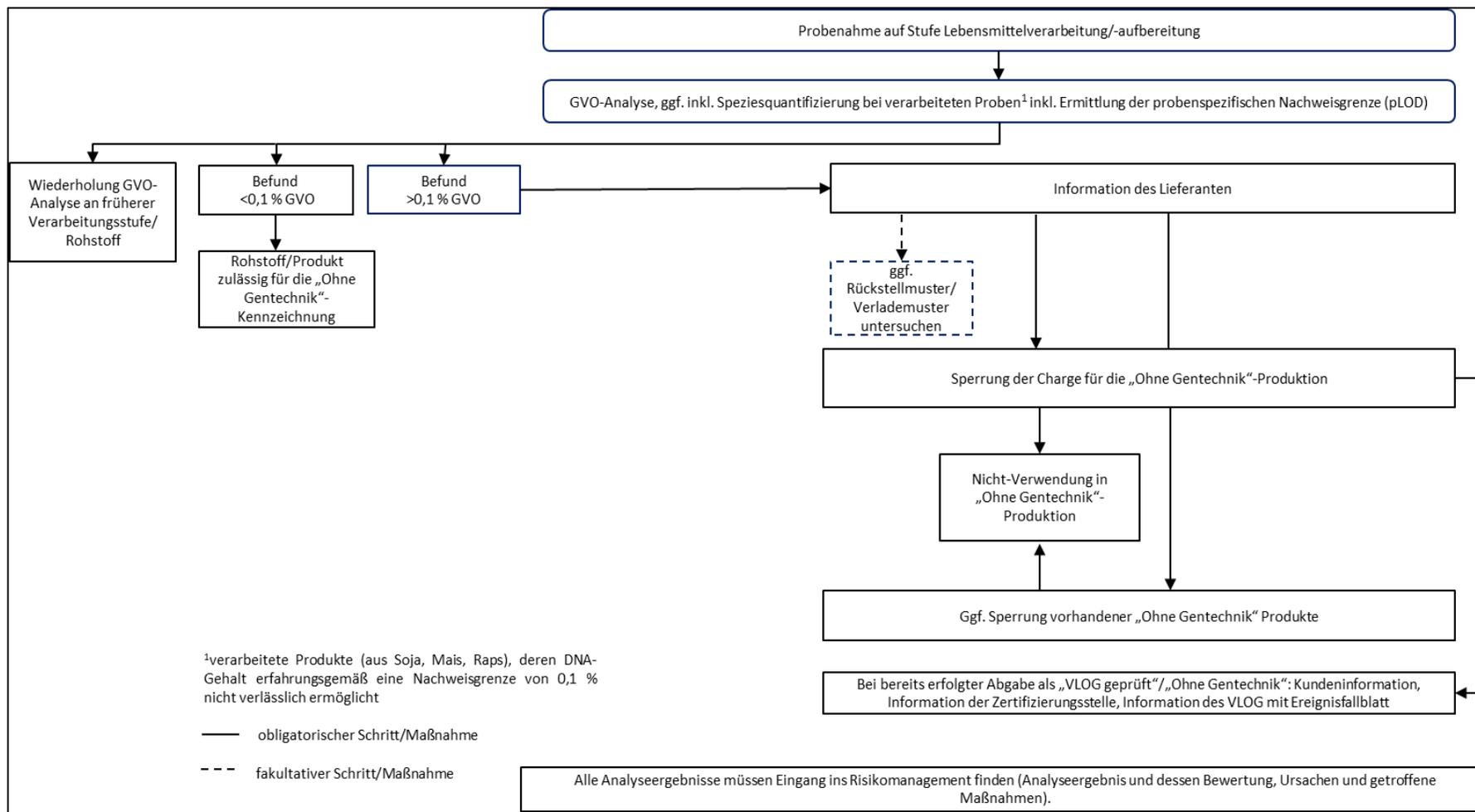
Im Falle eines fehlerhaft gekennzeichneten und in Verkehr gebrachten Futter- bzw. Lebensmittels, sind die Abnehmer, die Zertifizierungsstelle des Produzenten und der VLOG (unter Verwendung des stufenspezifischen Ereignisfallblatts) zu informieren.

Im internen Audit und VLOG-Audit der neutralen Zertifizierungsstelle wird geprüft, ob die Analyseergebnisse korrekt bewertet und ggf. notwendige (Korrektur-)Maßnahmen korrekt umgesetzt wurden.



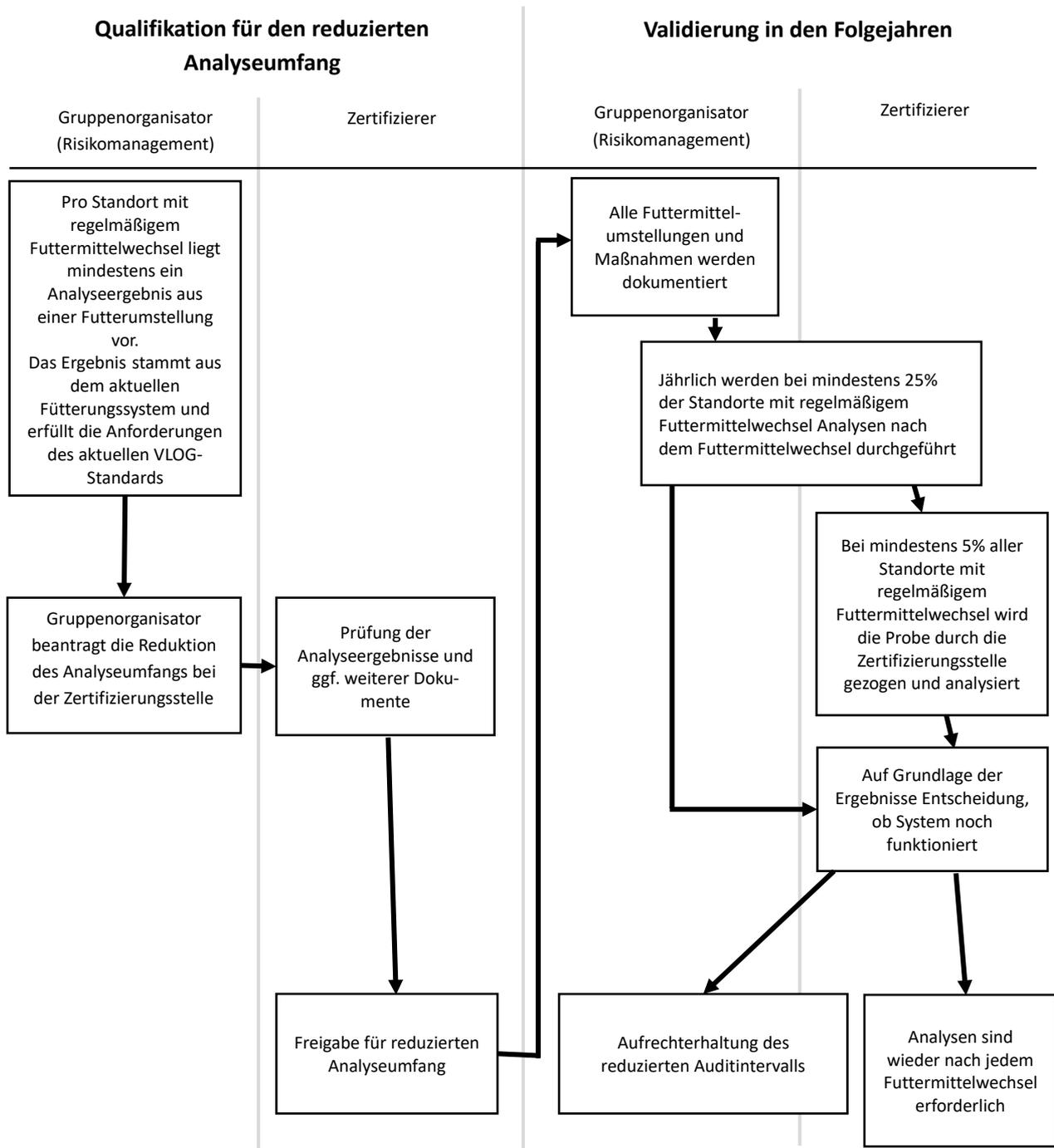
Bewertung von Analyseergebnissen und abzuleitende Maßnahmen

Für die Glaubwürdigkeit der „Ohne Gentechnik“-Produktion ist eine rasche Analyse der gezogenen Proben ebenso wichtig wie die eindeutige Bewertung der Analyseergebnisse und die ggf. notwendige Ableitung und Durchführung von (Sofort- und Korrektur-) Maßnahmen. Der Umgang mit Analyseergebnissen von Lebensmitteln im Rahmen des VLOG-Standards erfolgt anhand des nachfolgenden Schaubilds.



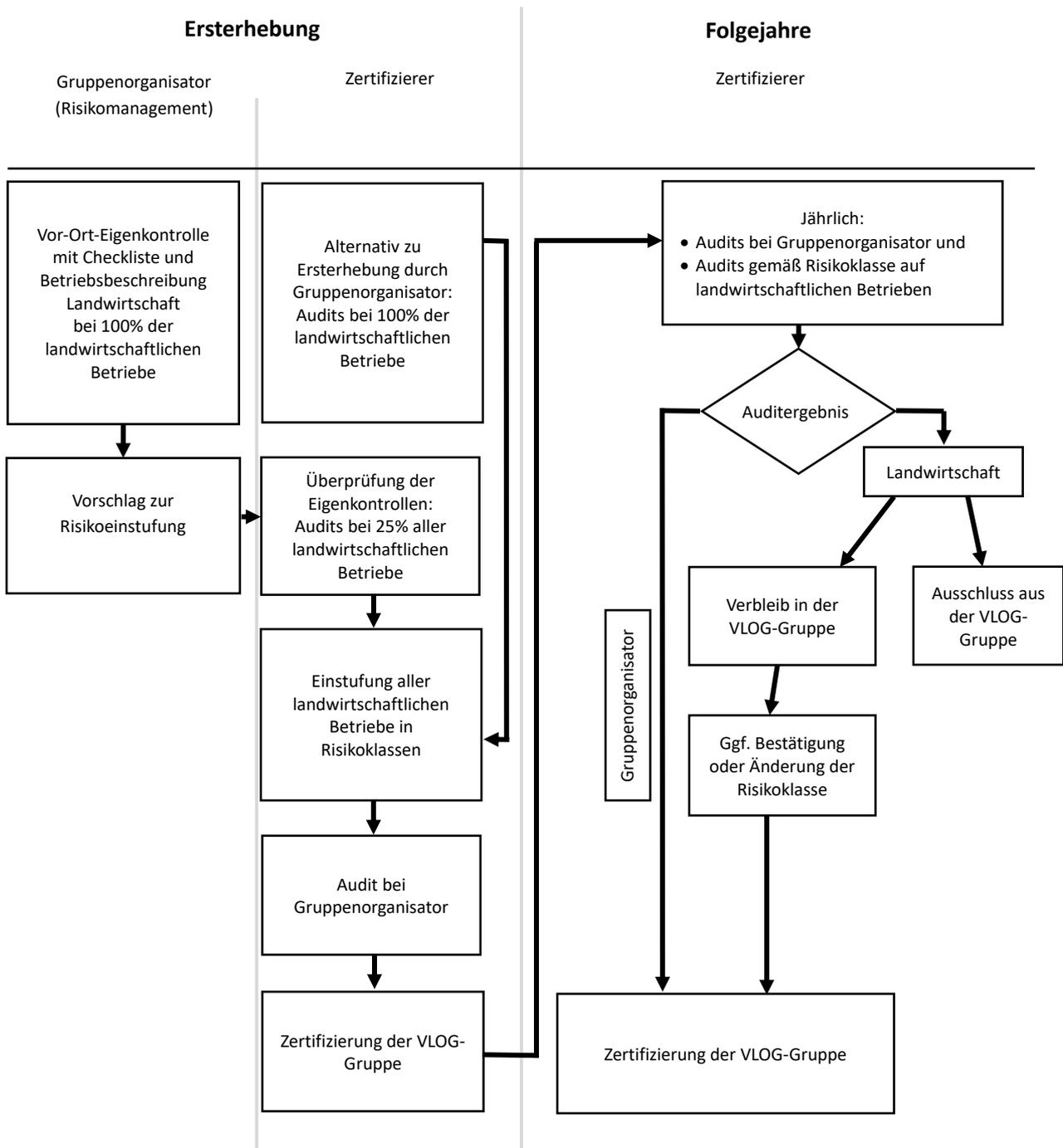
VLOG Standard Anhang 7	Reduktion des Analyseumfangs nach Futterwechsel in Gruppenorganisationen	Version: 01.09.20 Verpflichtend ab: 01.01.21
---	---	--

Schematische Darstellung des Ablaufs der Reduktion des Analyseumfangs in der Gruppenzertifizierung auf der landwirtschaftlichen Stufe. Dieses Fließdiagramm gibt den Ablauf der Zertifizierung grob wieder. Details ergeben sich aus Kapitel E 4.10.3.

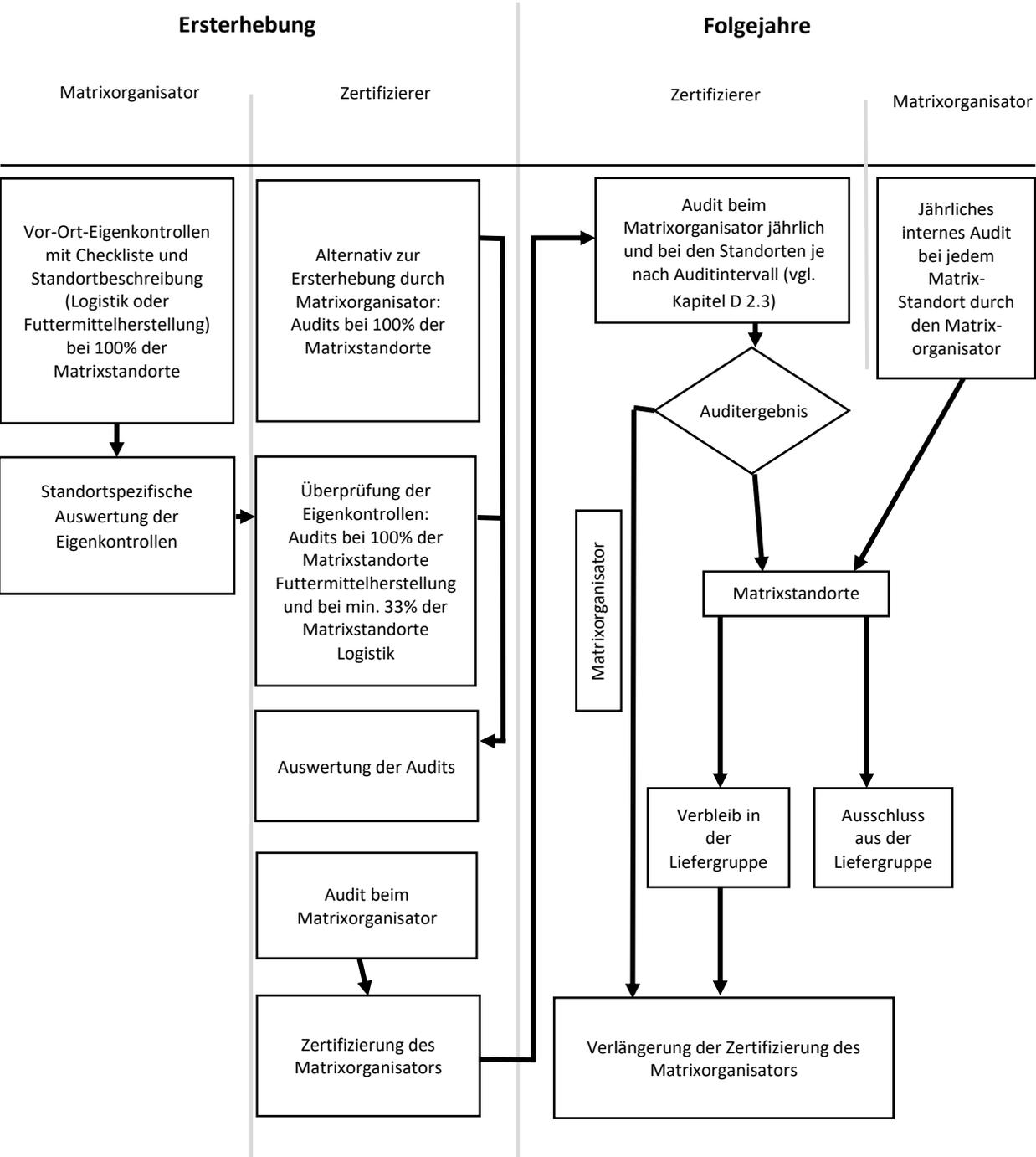


VLOG Standard Anhang 8	Ablauf der VLOG-Gruppenzertifizierung auf landwirtschaftlicher Stufe	Version: 01.09.20 Verpflichtend ab: 01.01.21
---	--	--

Schematische Darstellung des Ablaufs der Gruppenzertifizierung auf der landwirtschaftlichen Stufe. Dieses Fließdiagramm kann den Ablauf der Zertifizierung nur grob wiedergeben. Details ergeben sich aus Kapitel F2.



Schematische Darstellung des Ablaufs der Matrixzertifizierung von Matrixorganisationen mit vertraglich angeschlossenen Matrixstandorten. Dieses Fließdiagramm kann den Ablauf der Zertifizierung nur grob wiedergeben. Details ergeben sich aus Teil D.



VLOG Standard Anhang 10	Umgang mit Abweichungen und Verstößen	Version: 01.09.21 Verpflichtend ab: 01.01.22
------------------------------------	--	---

Beispielhafte Auslöser durch Unternehmen	Sanktion durch Zertifizierungsstelle
Leichte Abweichung (B-Bewertung, nicht erfüllt)	<ul style="list-style-type: none"> • Schriftlicher Hinweis <p>(Eigentlich keine Sanktion, sondern Hilfsmittel zur Vermeidung zukünftiger Verstöße)</p>
Verstöße gegen Dokumentationspflichten, die die Sicherheit des Systems gefährden können (mögliche Bewertung: nicht erfüllt, Risiko)	<ul style="list-style-type: none"> • Verstärkte Aufzeichnungs- und Meldepflicht • Ggfs. Nachaudit • Ggfs. zusätzliche Probenahme und Analyse • Zertifikatserteilung erst nach Umsetzung und Prüfung der Korrekturmaßnahme durch die Zertifizierungsstelle
Abweichungen oder Verstöße, die die Sicherstellung der „ohne Gentechnik“-Lebensmittel- bzw. „VLOG geprüft“-Futtermittel gefährden, z.B. Verwendung konventioneller Rohstoffe, fehlende Einhaltung von Umstellungszeiten, fehlende Chargentrennung, etc. (mögliche Bewertung: nicht erfüllt, Risiko, KO)	<ul style="list-style-type: none"> • Abmahnung • Nachaudit • Ggfs. zusätzliche Probenahme und Analyse • Bei Bewertung Risiko: Zertifikatserteilung erst nach Umsetzung und Prüfung der Korrekturmaßnahme durch die Zertifizierungsstelle • Bei Bewertung KO: Entzug des VLOG-Zertifikats innerhalb von 2 Werktagen
Feststellung von GVO bei Identifikation einer konkret betroffenen Menge (z.B. Partie im Futtermittelwerk, etc.)	<ul style="list-style-type: none"> • Ausschluss nicht konformer Waren / Erzeugnisse von der Auslobung als „Ohne Gentechnik“-Produkte • Nachaudit • Ggfs. zusätzliche Probenahme und Analyse
Wiederholter Verstoß gegen den VLOG-Standard	<ul style="list-style-type: none"> • Abmahnung • Nachaudit • Ggfs. zusätzliche Probenahme und Analyse • Aussetzung der Zertifizierung mit zeitlich begrenztem Vermarktungsverbot von „Ohne Gentechnik“ Lebensmitteln bzw. „VLOG geprüft“-Futtermitteln
<ul style="list-style-type: none"> • Schwerwiegende Verstöße; • Fehlende Bereitschaft zur Einhaltung der Vorgaben; • Nutzung des VLOG-Zertifikats für nicht zertifizierte Produkte/ Futtermittel oder in irreführender Art und Weise; • Verweigertes oder nicht konformes Nachaudit(-ergebnis) nach Aussetzung der Zertifizierung 	<ul style="list-style-type: none"> • Lösung des Kontrollvertrages • Entzug des VLOG-Zertifikats

VLOG Standard Anhang 11	Vorlage VLOG-Zertifikat	Version: 01.09.21 Verpflichtend ab: 01.01.22
------------------------------------	--------------------------------	---

ZERTIFIKAT

Die Zertifizierungsstelle

Musterzertifizierungsstelle GmbH

VLOG-Anerkennungs-Nr.: ZS-40XXXX

bestätigt aufgrund eines Anerkennungsvertrags mit dem VLOG e.V. und eines Audits am ##.##.####, dokumentiert in einem Bericht,

dass die Produkte/Futtermittel und Prozesse von:

Musterunternehmen GmbH & CO. KG

Behördliche Zulassungsnummer (wenn vorhanden):

VLOG-ID (10-xxxxx):

Musterstraße 1, 10101 Musterstadt

Deutschland

am Standort: [####, ggf. Verweis auf Anhang ####]

VLOG Sub-ID (wenn zutreffend, 10-xxxx-A/-B etc.):

tätig auf der Stufe: [Logistik, Futtermittelherstellung, Matrixzertifizierung, Landwirtschaft, Gruppenorganisation Landwirtschaft, Lebensmittelverarbeitung/-aufbereitung, Einzelhandel]

- der/den Unterstufe(n): [#### Vgl. Kapitel A 2.1]

für den Geltungsbereich des Audits: [#### Vgl. Kapitel A 3.4 und Anhang 12, ggf. Verweis auf Anhang ####] die Anforderungen des VLOG-„Ohne Gentechnik“-Produktions- und Prüfstandards (Version 22.01, 01.09.2021), basierend auf §3a und 3b des EGGenTDurchfG, erfüllen.

Die VLOG-Zertifizierung berechtigt – unter Voraussetzung eines Lizenzvertrags mit dem VLOG– zur Nutzung des „Ohne GenTechnik“- /bzw. “VLOG geprüft“-Siegels.



Erläuterung: Welches Logo verwendet wird, ist abhängig von der zertifizierten Stufe.

ggf. Berichts-Nr.: #####

Zertifikats-Nr.: #####

Zertifikatsgültigkeit bis: ##.##.20##

Datum Zertifikatsausstellung: ##.##.20##

Ort, Datum Name/Unterschrift des Zertifizierers

VLOG Standard Anhang 12	Geltungsbereiche der VLOG-Zertifizierung	Version: 04.11.21 Verpflichtend ab: 01.01.22
------------------------------------	---	---

Folgende Geltungsbereiche der VLOG-Zertifizierung werden gemäß Kapitel A 2.1 und A 3.4 näher definiert:

Stufe	Unterstufe	Geltungsbereich
Logistik	Transport	<ul style="list-style-type: none"> • Futtermittel (lose) • Lebensmittel (lose)
	Lagerung	<ul style="list-style-type: none"> • Futtermittel (lose) • Lebensmittel (lose)
	Umschlag	<ul style="list-style-type: none"> • Futtermittel • Lebensmittel
	(Strecken-)Handel	<ul style="list-style-type: none"> • Futtermittel (lose) • Futtermittel (verpackt) • Inklusive Überführung von Einzelfuttermitteln in „VLOG geprüft“ • Lebensmittel (lose) • Lebensmittel (verpackt)
	Private Labeling	<ul style="list-style-type: none"> • Futtermittel (lose) • Futtermittel (verpackt)
Futtermittel-herstellung	Futtermittel-herstellung	<ul style="list-style-type: none"> • Einzelfuttermittel • Mineralfuttermittel • Vormischungen • Mischfuttermittel (inkl. Allein- und Ergänzungsfuttermittel) • Futtermittelzusatzstoffe • Leckmassen
	Mobile Mahl- und Mischanlagen	
Matrixorganisation	Transport	<ul style="list-style-type: none"> • Futtermittel (lose) • Lebensmittel (lose)

Stufe	Unterstufe	Geltungsbereich	
	Lagerung	<ul style="list-style-type: none"> • Futtermittel (lose) 	<ul style="list-style-type: none"> • Lebensmittel (lose)
	Umschlag	<ul style="list-style-type: none"> • Futtermittel 	<ul style="list-style-type: none"> • Lebensmittel
	(Strecken-)Handel	<ul style="list-style-type: none"> • Futtermittel (lose) • Futtermittel (verpackt) • Inklusive Überführung von Einzelfuttermitteln in „VLOG geprüft“ 	<ul style="list-style-type: none"> • Lebensmittel (lose) • Lebensmittel (verpackt)
	Private Labeling	<ul style="list-style-type: none"> • Futtermittel (lose) 	<ul style="list-style-type: none"> • Futtermittel (verpackt)
	Futtermittelherstellung	<ul style="list-style-type: none"> • Einzelfuttermittel • Mineralfuttermittel • Vormischungen • Mischfuttermittel (inkl. Allein- und Ergänzungsfuttermittel) 	<ul style="list-style-type: none"> • Futtermittelzusatzstoffe • Leckmassen
	Mobile Mahl- und Mischanlagen		

Landwirtschaft	Tierische Produktion	<ul style="list-style-type: none"> • Rinder – Kuhmilch (roh) • Rinder – Milchkühe & Färsen/Kalbinnen (Fleisch/Tiere) • Rinder – Mastvieh • Rinder – Zuchtbullen • Schweine – Ferkelaufzucht/Sauenhaltung • Schweine – Mastschweine • Schweine – Zuchttiere • Geflügel – Legehennen (Fleisch/Tiere) • Geflügel – Eier • Geflügel – Mastgeflügel (unter Angabe der Art: Puten/Hähnchen/Enten/Gänse) • Geflügel – Junghennen 	<ul style="list-style-type: none"> • Geflügel – Eintagsküken (unter Angabe der Art: Puten/Hähnchen) • Schafe – Fleisch/Tiere • Schafe – Schafmilch (roh) • Ziegen – Fleisch/Tiere • Ziegen – Ziegenmilch (roh) • Pferde • Kaninchen • Zuchtwild • Aquakultur (unter Angabe der Art) • Imkerei – Honig/Bienen • Kamele
	Tiertransport, Viehhandel		
Gruppenorganisation Landwirtschaft	Tierische Produktion	<ul style="list-style-type: none"> • Rinder – Kuhmilch (roh) • Rinder – Milchkühe & Färsen/Kalbinnen (Fleisch/Tiere) • Rinder – Mastvieh • Rinder – Zuchtbullen • Schweine – Ferkelaufzucht/Sauenhaltung • Schweine – Mastschweine • Schweine – Zuchttiere • Geflügel – Legehennen (Fleisch/Tiere) • Geflügel – Eier • Geflügel – Mastgeflügel (unter Angabe der Art: Puten/Hähnchen/Enten/Gänse) • Geflügel – Junghennen 	<ul style="list-style-type: none"> • Geflügel – Eintagsküken (unter Angabe der Art: Puten/Hähnchen) • Schafe – Fleisch/Tiere • Schafe – Schafmilch (roh) • Ziegen – Fleisch/Tiere • Ziegen – Ziegenmilch (roh) • Pferde • Kaninchen • Zuchtwild • Aquakultur (unter Angabe der Art) • Imkerei – Honig/Bienen • Kamele

<p>VLOG Standard Anhang 12</p>	<p>Geltungsbereiche der VLOG-Zertifizierung</p>	<p>Version: 04.11.21 Verpflichtend ab: 01.01.22</p>
---	--	--

<p>Lebensmittel- verarbeitung/- aufbereitung</p>	<p>N.A.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Schlachtung (Rinder) • Schlachtung (Schweine) • Schlachtung (Geflügel) • Schlachtung (Fisch/Meeresfrüchte unter Angabe der Art) • Zerlegung (Rinder) • Zerlegung (Schweine) • Zerlegung (Geflügel) • Zerlegung (Fisch/Meeresfrüchte unter Angabe der Art) • Fischerzeugnisse • Fleisch – naturbelassen (unter Angabe der Tierart) • Fleisch – mariniert/gewürzt (unter Angabe der Tierart) • Fleischerzeugnisse (unter Angabe des Produkts: schnittfeste/streichfähige Rohwurst, Brühwürstchen, Brühwurst, Kochstreichwurst, Blutwurst, Sülzwurst, Pasteten, Leberwurst, Kochmettwurst, Presswurst, Gegarte/rohe Pökelfleischerzeugnisse, Corned Meat) • Fond, Brühe, Bouillon (unter Angabe der Tierart) • Fond, Brühe, Bouillon (Gemüse) • Milch (Vollmilch, Magermilch) • Milch (Rohmilch) • Sauermilcherzeugnisse • Naturjoghurt • Joghurtherzeugnisse • Kefirerzeugnisse • Buttermilcherzeugnisse • Sahne und Sahneerzeugnis 	<ul style="list-style-type: none"> • Milchprodukte mit Fruchtzubereitungen • Milchmischgetränke • Pudding, Cremespeisen, Desserts, süße Soßen • Butter, Butterfett • Margarine • Milchersatzerzeugnisse • Hartkäse • Schnittkäse • Halbfester Schnittkäse • Weichkäse • Sauermilchkäse • Frischkäse • Salzlakenkäse • Pasta filata Käse • Schmelzkäse, Schmelzkäsezubereitung • Käsezubereitungen • Speisequark • Kräuterquark • Trockenmilcherzeugnisse (unter Angabe des Produkts: Milchpulver, Joghurtpulver, Kefirpulver, Magermilchpulver, Buttermilchpulver, Molkenpulver) • Pulvermischungen für Molkereiprodukte • Laktose • Milcheiweiß • Milchpermeat • Speiseeis
---	-------------	--	---

VLOG Standard Anhang 12	Geltungsbereiche der VLOG-Zertifizierung	Version: 04.11.21 Verpflichtend ab: 01.01.22
------------------------------------	---	---

Lebensmittel- verarbeitung/- aufbereitung		<ul style="list-style-type: none"> • Kaffeesahne • Ungezuckerte Kondensmilcherzeugnisse • Gezuckerte Kondensmilcherzeugnisse • Molke und Molkenherzeugnisse • Magermilchkonzentrat, Molkenkonzentrat • Fleischersatzherzeugnisse • Pflanzliche Brotaufstriche und Dips • Eier • gekochte, gefärbte Eier • Vollei flüssig, Eigelb flüssig, Eiweiß flüssig • Volleipulver, Eigelbpulver, Eiweißpulver • Saccharose (Zucker aus Zuckerrübe) • Saccharose (Zucker aus Zuckerrohr) • Flüssigzucker • Invertzuckersirup • Glukose, Glukosesirup • Fruktose, Fruktosesirup • Honig • Süßwaren • Fruchtzubereitungen • Fruchtaufstriche • Fruchtsäfte 	<ul style="list-style-type: none"> • (tief-)gekühlte(s) Obst(-mischungen) • (tief-)gekühlte(s) Gemüse(-mischungen) • Fruchtkonserven • Gemüsekonserven • Hülsenfrüchte • Speisefett (unter Angabe der Art) • Speiseöl (unter Angabe der Art) • Bier • Teigwaren • Getreide und Getreideerzeugnisse • Kleingebäck • Gewürze, Gewürzzubereitungen, Marinaden • Stabilisatoren • Enzyme, Enzymzubereitungen • Verarbeitungshilfsstoffe • Schneiden/Zerkleinern (unter Angabe des Produkts) • Raspeln (unter Angabe des Produkts)
Einzelhandel	N.A.	<ul style="list-style-type: none"> • Lose Fleischerzeugnisse • Lose Fleischerzeugnisse gewürzt/mariniert 	<ul style="list-style-type: none"> • Lose Käseerzeugnisse • Lose Käseerzeugnisse gewürzt/mariniert

Weitere Geltungsbereiche können nach Rücksprache mit VLOG vergeben werden.

VLOG Standard Anhang 13	VLOG Betriebsbeschreibung Stufe Logistik	Version 01.09.21
------------------------------------	---	-------------------------

TEIL 1: UNTERNEHMENSPARAMETER

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

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

Tätigkeitsbeschreibung

Geltungsbereiche der VLOG-Zertifizierung (vgl. Anhang 12 des VLOG Standards)	Anteil (%) an der Gesamtproduktion	Jahrestonnage Warenausgang
<input type="checkbox"/> Transport		
<input type="checkbox"/> Lagerung		
<input type="checkbox"/> Umschlag		
<input type="checkbox"/> (Strecken-)Handel <input type="checkbox"/> inkl. Überführung von Einzelfuttermitteln in „VLOG geprüft“		
Von		
<input type="checkbox"/> Futtermitteln		
<input type="checkbox"/> Lebensmitteln		

Nutzung des "VLOG geprüft" und/oder „Ohne GenTechnik“-Siegels

Für die Kennzeichnung der VLOG-zertifizierten Futtermittel und/oder Lebensmittel wird das "VLOG geprüft"-und/oder "Ohne GenTechnik"-Siegel auf folgenden Dokumenten/Medien verwendet. Ein Lizenzvertrag mit VLOG liegt vor:

Etiketten, Lieferscheine, Website Andere Medien (Flyer, Katalog, Sonstiges)
 Deklarationen Rechnungen

¹ 10-xxxx siehe Standardnutzungsvertrag mit dem VLOG

VLOG Standard Anhang 13	VLOG Betriebsbeschreibung Stufe Logistik	Version 01.09.21
------------------------------------	---	-------------------------

TEIL 2: ORGANISATION DER „VLOG“-PRODUKTION

Weitere Standorte

- Es sind keine weiteren Standorte in die VLOG-Zertifizierung eingebunden.
- Es sind folgende Standorte in die VLOG-Zertifizierung eingebunden:

Name des Unternehmen	Anschrift	Tätigkeit/Prozess

Weitere s. formlose Anlage

Subunternehmer/Lohnverarbeiter

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

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

weitere s. formlose Anlage

TEIL 3: PROBENAHEME & GVO-ANALYSE

- Probenahme und Analyse sind nicht erforderlich:
- Ausschließlich Lagerung, Transport und/oder Umschlag
 - Handel: Ausschließlich manipulationssicher verpackte Waren (z.B. Futtermittel als Sackware, endverpackte Lebensmittel, etc.).
 - Handel von Rohstoffen/Produkten: Ausschließlich VLOG oder nach einem anderen als gleichwertig anerkannten Standard zertifiziert.
- Probenahmen (Rückstellmuster) und Analysen von Futtermitteln und/oder Lebensmitteln in der „Ohne Gentechnik“-Produktion sind erforderlich. Es liegt ein schriftlicher Probenahme- und Analyseplan im Unternehmen vor. :
- Handel von „VLOG geprüft“-Futtermitteln
 - Überführung von Futtermitteln in „VLOG geprüft“-Qualität
 - Private Labelling von Futtermitteln
 - Handel von VLOG-Lebensmitteln

VLOG Standard Anhang 13	VLOG Betriebsbeschreibung Stufe Logistik	Version 01.09.21
------------------------------------	---	-------------------------

TEIL 4: VORZUBEREITENDE UNTERLAGEN

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

- Liste aller gelagerten, transportierten, umgeschlagenen und gehandelten Rohstoffe, Lebensmittel und Futtermittel des „VLOG“- bzw. „VLOG-geprüft“- Bereichs. Die Liste umfasst mindestens folgende Angaben:
 - Genaue Bezeichnung des Rohstoffs, Lebensmittels bzw. des Futtermittels
 - Angabe welcher GVO-Nachweis vorliegt (z.B. VLOG-Bescheinigung zur GVO-Freiheit, Spezifikation, Lieferschein)
- Liste aller Lieferanten „VLOG“- Produkte bzw. „VLOG-geprüft“- Futtermittel (Produkte mit „Ohne Gentechnik“- bzw. Futtermittel mit „VLOG-geprüft“-Siegel)

TEIL 5: AKTUALITÄT & EIGENKONTROLLE DER BETRIEBSBESCHREIBUNG

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

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

VLOG "Ohne Gentechnik" Produktions- und Prüfstandard - Checkliste Stufe B_Logistik

V22.01

Datum des Audits: _____

Auditdauer (Uhrzeit von - bis): _____

Auditor: _____

Kombination mit Standard(s): _____

zuständige Zertifizierungsstelle: _____

VLOG-ID (10-xxxx) bzw. Matrixorganisator: _____

Unternehmen: _____

Ident. Nummer, wenn vorhanden: _____

Auditierte Standorte (inkl. Adresse): _____

Wird das "Ohne GenTechnik"- bzw. "VLOG geprüft"- Siegel genutzt? ja nein

Existiert ein Unterlizenz-/ bzw. Lizenzvertrag mit dem VLOG? ja nein

Probenahme während Audit: ja nein

Schwerpunkt des Betriebsrundgangs: _____

Geltungsbereich der Zertifizierung: _____

Unterschrift des Auditors: _____

Unterschrift des Unternehmens: _____

Nr. im Standard	Thema im Standard	Bewertung (bitte mit x ankreuzen)							Korrekturmaßnahmen	
		A	B	C	N.A.	Risiko	KO	Bewertung / Erklärung	Korrekturmaßnahme (Unternehmen)	Verantwortlichkeiten/ Termine/Status (Unternehmen)
		10 Pkt	5 Pkt	-10 Pkt	N.A.	-15% der Gesamtpunkte	nicht bestanden			
B 3	Allgemeine Anforderungen an die Stufe Logistik									
B3.1	Betriebsbeschreibung									
B3.2	Regelung von Verantwortlichkeiten / Organigramm									

Nr. im Standard	Thema im Standard		A	B	C	N.A.	Risiko	KO	Bewertung / Erklärung	Korrekturmaßnahme (Unternehmen)	Verantwortlichkeiten/ Termine/Status (Unternehmen)
			10 Pkt	5 Pkt	-10 Pkt	N.A.	-15% der Gesamtpunkte	nicht bestanden			
B3.3	Risikomanagement	KO									
B3.4	Beauftragung externer Dienstleister										
B3.5	Trennung der Warenströme/Ausschluss von Vermischungen	KO									
B3.6	Umgang mit nicht-konformen Futtermitteln, Rohstoffen und Produkten	KO									
B3.7	Warenausgangskontrolle/Kennzeichnung auf Warenbegleitpapieren										
B3.8	Rückverfolgbarkeit	KO									
B3.9	Reklamationsmanagement										
B3.10	Warenrücknahme										

Nr. im Standard	Thema im Standard	A	B	C	N.A.	Risiko	KO	Bewertung / Erklärung	Korrekturmaßnahme (Unternehmen)	Verantwortlichkeiten/ Termine/Status (Unternehmen)
		10 Pkt	5 Pkt	-10 Pkt	N.A.	-15% der Gesamtpunkte	nicht bestanden			
B3.11	Krisenmanagement	KO								
B3.12	Korrekturmaßnahmen / kontinuierlicher Verbesserungsprozess									
B3.13	Dokumentation und Aufbewahrungsfrist									
B3.14	Schulung der Mitarbeiter									
B3.15	Interne Audits									
B4	Spezifische Anforderungen Lagerung und Umschlag	Ist diese Unterstufe für das Unternehmen nicht zutreffend, werden alle Punkte auf N.A. gesetzt. Ist diese Unterstufe zutreffend, so dürfen KO-Kriterien nicht auf N.A. gesetzt werden								
B4.1	Wareneingangskontrolle	KO								

Nr. im Standard	Thema im Standard	A	B	C	N.A.	Risiko	KO	Bewertung / Erklärung	Korrekturmaßnahme (Unternehmen)	Verantwortlichkeiten/ Termine/Status (Unternehmen)
		10 Pkt	5 Pkt	-10 Pkt	N.A.	-15% der Gesamtpunkte	nicht bestanden			
B5	Spezifische Anforderungen Handel	Ist diese Unterstufe für das Unternehmen nicht zutreffend, werden alle Punkte auf N.A. gesetzt. Ist diese Unterstufe zutreffend, so dürfen KO-Kriterien nicht auf N.A. gesetzt werden								
B5.1	Wareneingangskontrolle	KO								
B5.2	Probenahme und Analyse									
B6	Spezifische Anforderungen Streckenhandel	Ist diese Unterstufe für das Unternehmen nicht zutreffend, werden alle Punkte auf N.A. gesetzt. Ist diese Unterstufe zutreffend, so dürfen KO-Kriterien nicht auf N.A. gesetzt werden								
B6.1	Wareneingangskontrolle	KO								
B7	Spezifische Anforderungen Überführung von Futtermitteln in "VLOG geprüft"	Ist diese Unterstufe für das Unternehmen nicht zutreffend, werden alle Punkte auf N.A. gesetzt. Ist diese Unterstufe zutreffend, so dürfen KO-Kriterien nicht auf N.A. gesetzt werden								
B7.1	Spezifische Anforderungen Risikomanagement									
B7.2	Probenahme und Analyse zur Überführung									

Nr. im Standard	Thema im Standard	A	B	C	N.A.	Risiko	KO	Bewertung / Erklärung	Korrekturmaßnahme (Unternehmen)	Verantwortlichkeiten/ Termine/Status (Unternehmen)
		10 Pkt	5 Pkt	-10 Pkt	N.A.	-15% der Gesamtpunkte	nicht bestanden			
B8	Spezifische Anforderungen Private Labelling	Ist diese Unterstufe für das Unternehmen nicht zutreffend, werden alle Punkte auf N.A. gesetzt. Ist diese Unterstufe zutreffend, so dürfen KO-Kriterien nicht auf N.A. gesetzt werden								
B8.1	Zertifizierungsstatus des Lohnherstellers	KO								
B8.2	Vertragliche Vereinbarung zwischen Private Labeler und Lohnhersteller	KO								
B8.3	Wareneingangskontrolle									
B8.4	Probenahme und Analyse zur Überführung									

Bewertung

Anzahl A-Kriterien	0	
Anzahl B-Kriterien	0	
Anzahl C-Kriterien	0	
Anzahl der NA-Kriterien	0	
Anzahl KO	0	
Anzahl Risiko	0	
Summe der Punkte	0,00	
Maximal erreichbare Punktzahl	250,00	
Anzahl der bewerteten Kriterien	0	
Erreichte Prozent	fehlende oder fehlerhafte Eingaben!	nicht bestanden

VLOG Standard Anhang 15	VLOG Betriebsbeschreibung Stufe Futtermittelherstellung	Version 01.09.21
------------------------------------	--	------------------

TEIL 1: UNTERNEHMENSPARAMETER

Bitte füllen Sie alle Tabellen vollständig aus und kreuzen Sie immer die Antworten an, die für Ihr Unternehmen aktuell zutreffend sind. Für VLOG-zertifizierte Betreiber von mobilen Mahl- und Mischanlagen ist eine separate VLOG-Betriebsbeschreibung (VLOG-Standard Anhang 17) verfügbar.

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

Tätigkeitsbeschreibung

Geltungsbereiche der VLOG-Zertifizierung (vgl. Anhang 12 des VLOG Standards)	Anteil (%) an der Gesamtproduktion	Jahrestonnage Warenausgang
<input type="checkbox"/> Einzelfuttermittel		
<input type="checkbox"/> Mischfuttermittel		
<input type="checkbox"/> Mineralfuttermittel		
<input type="checkbox"/> Leckmassen		
<input type="checkbox"/> Futtermittelzusatzstoffe		
<input type="checkbox"/> Vormischungen		

Das Unternehmen führt zertifizierungspflichtige Tätigkeiten der VLOG-Stufe Logistik durch (Transport, Umschlag, Lagerung, (Strecken-)Handel, Private Labelling von Futtermitteln). Die VLOG-Betriebsbeschreibung Logistik (VLOG-Standard Anhang 13) liegt bei.

 BB Logistik

Nutzung des "VLOG geprüft"-Siegels

Für die Kennzeichnung der VLOG-zertifizierten Futtermittel wird das "VLOG geprüft"-Siegel auf folgenden Dokumenten/Medien verwendet. Ein Lizenzvertrag mit VLOG liegt vor:

Etiketten, Lieferscheine, Website Andere Medien (Flyer, Katalog, Deklarationen Rechnungen sonstiges)

¹ 10-xxxx siehe Standardnutzungsvertrag mit dem VLOG

VLOG Standard Anhang 15	VLOG Betriebsbeschreibung Stufe Futtermittelherstellung	Version 01.09.21
------------------------------------	--	-------------------------

TEIL 2: ORGANISATION DER „VLOG GEPRÜFT“-PRODUKTION

Weitere Standorte

- Es sind keine weiteren Standorte in die „VLOG geprüft“-Produktion eingebunden.
- Es sind folgende Standorte in die „VLOG geprüft“-Produktion und -Zertifizierung eingebunden.

Name des Unternehmens	Anschrift	Tätigkeit/Prozess

weitere s. formlose Anlage

Subunternehmer/Lohnverarbeiter

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

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

weitere s. formlose Anlage

Kennzeichnungspflichtige Futtermittel im Unternehmen/am Standort

- Im Unternehmen/am Standort sind keine kennzeichnungspflichtigen Futtermittel, technischen Hilfsstoffe oder sonstige Produktionsmittel vorhanden.
- Das Unternehmen/der Standort ist komplett auf die „VLOG geprüft“-Produktion umgestellt.
- Das Unternehmen/der Standort verarbeitet bzw. bereitet neben „VLOG geprüft“-Futtermitteln auch kennzeichnungsfreie Futtermittel auf.
- Im Unternehmen/am Standort sind kennzeichnungspflichtige Futtermittel, technische Hilfsstoffe oder sonstige Produktionsmittel vorhanden.
Die Trennung zwischen „VLOG geprüft“-Produktion und GVO-Produktion ist folgendermaßen organisiert:
- Zeitliche Trennung Räumliche Trennung

VLOG Standard Anhang 15	VLOG Betriebsbeschreibung Stufe Futtermittelherstellung	Version 01.09.21
------------------------------------	--	-------------------------

TEIL 3: PROBENAHMEN & GVO-ANALYSEN

GVO-Analysen sind notwendig, um die „VLOG geprüft“-Produktion abzusichern. Im Unternehmen liegt ein schriftlicher Probenahme- und Analyseplan vor.

- Risikobehaftete Futtermittel im Wareneingang
- GVO-Monitoring im Warenausgang

TEIL 4: VORZUBEREITENDE UNTERLAGEN

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

- Liste aller Futtermittel, Hilfsstoffe und sonstigen Produktionsmittel die in "VLOG geprüft"-Futtermittel eingesetzt werden. Die Liste umfasst mindestens die genaue Bezeichnung des Futtermittels, Hilfsstoffe bzw. sonstige Produktionsmittel
- Sortimentsliste „VLOG geprüft“-Futtermittel (inkl. B2B-Futtermittel)

TEIL 5: AKTUALITÄT & EIGENKONTROLLE DER BETRIEBSBESCHREIBUNG

Die Betriebsbeschreibung wurde 1x pro Kalenderjahr vom Unternehmen selbst geprüft und ist aktuell. Hiermit bestätigen wir die Richtigkeit der oben genannten Daten:

Prüfjahr	202 <input type="checkbox"/>	202 <input type="checkbox"/>	202 <input type="checkbox"/>
Name	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Funktion	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Datum	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Unterschrift	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>

VLOG "Ohne Gentechnik" Produktions- und Prüfstandard - Checkliste Futtermittelherstellung

V22.01

Datum des Audits: _____

Auditdauer (Uhrzeit von - bis): _____

Auditor: _____

Kombination mit Standard(s): _____

zuständige Zertifizierungsstelle: _____

VLOG-ID (10-xxxxx) bzw. Matrixorganisator: _____

Unternehmen: _____

Ident. Nummer, wenn vorhanden: _____

Auditierte Standorte (inkl. Adresse): _____

Wird das "Ohne GenTechnik"- bzw. "VLOG geprüft"- Siegel genutzt? ja nein

Existiert ein Lizenzvertrag mit dem VLOG? ja nein

Duale oder ausschließlich kennzeichnungsfreie Produktion? Duale kennzeichnungsfreie Produktion

Schwerpunkt des Betriebsrundgangs: _____

Probenahme während Audit: ja nein

Geltungsbereich der Zertifizierung: _____

Unterschrift des Auditors: _____

Unterschrift des Unternehmens: _____

Nr. im Standard	Thema im Standard	Bewertung (bitte mit x ankreuzen)							Korrekturmaßnahmen	
		A	B	C	N.A.	Risiko	KO	Bewertung/Erklärung	Korrekturmaßnahme (Unternehmen)	Verantwortlichkeiten/ Termine/Status (Unternehmen)
		10 Pkt	5 Pkt	-10 Pkt	N.A.	-15% der Gesamtpunkte	nicht bestanden			
C 3	Allgemeine Anforderungen an die Stufe Futtermittelherstellung									
C3.1	Betriebsbeschreibung									

Nr. im Standard	Thema im Standard		A	B	C	N.A.	Risiko	KO	Bewertung/Erklärung	Korrekturmaßnahme (Unternehmen)	Verantwortlichkeiten/ Termine/Status (Unternehmen)
			10 Pkt	5 Pkt	-10 Pkt	N.A.	-15% der Gesamt- punkte	nicht bestanden			
C3.2	Regelung von Verantwortlichkeiten/Organigramm										
C3.3	Risikomanagement	KO									
C3.4	Beauftragung externer Dienstleister										
C3.5	Wareneingangskontrolle										
C3.6	Trennung der Warenströme/Ausschluss von Vermischungen	KO									
C3.7	Umgang mit nicht konformen Futtermitteln	KO									

Nr. im Standard	Thema im Standard		A	B	C	N.A.	Risiko	KO	Bewertung/Erklärung	Korrekturmaßnahme (Unternehmen)	Verantwortlichkeiten/ Termine/Status (Unternehmen)
			10 Pkt	5 Pkt	-10 Pkt	N.A.	-15% der Gesamt- punkte	nicht bestanden			
C3.8	Rückverfolgbarkeit	KO									
C3.9	Reklamationsmanagement										
C3.10	Warenrücknahme										
C3.11	Krisenmanagement	KO									
C3.12	Korrekturmaßnahmen/kontinuierlicher Verbesserungsprozess										
C3.13	Dokumentation und Aufbewahrungsfrist										

Nr. im Standard	Thema im Standard		A	B	C	N.A.	Risiko	KO	Bewertung/Erklärung	Korrekturmaßnahme (Unternehmen)	Verantwortlichkeiten/ Termine/Status (Unternehmen)
			10 Pkt	5 Pkt	-10 Pkt	N.A.	-15% der Gesamt- punkte	nicht bestanden			
C3.14	Schulung der Mitarbeiter										
C3.15	Interne Audits										
C 4	Spezifische Anforderungen Futtermittelherstellung/ verarbeitung	Ist diese Unterstufe für das Unternehmen nicht zutreffend, werden alle Punkte auf N.A. gesetzt. Ist diese Unterstufe zutreffend, so dürfen KO-Kriterien nicht auf N.A. gesetzt werden									
C4.1	Rückstellproben										

Nr. im Standard	Thema im Standard		A	B	C	N.A.	Risiko	KO	Bewertung/Erklärung	Korrekturmaßnahme (Unternehmen)	Verantwortlichkeiten/ Termine/Status (Unternehmen)
			10 Pkt	5 Pkt	-10 Pkt	N.A.	-15% der Gesamtpunkte	nicht bestanden			
C4.2/ C.4.2.1	Probenahme und Analyse Probenahme- und Analysenplan										
C4.2/ C.4.2.2	Probenahme und Analyse Probenahme- und Analysehäufigkeit										
C4.2/ C.4.2.3	Probenahme und Analyse Umgang mit positiven Analyseergebnissen										
C4.3	Warenausgangskontrolle/Kennzeichnung auf Warenbegleitpapieren										
C 6	Spezifische Anforderungen mobile Mahl- und/oder Mischanlagen	Ist diese Unterstufe für das Unternehmen nicht zutreffend, werden alle Punkte auf N.A. gesetzt. Ist diese Unterstufe zutreffend, so dürfen KO-Kriterien nicht auf N.A. gesetzt werden									
C6.1	Spezifische Maßnahmen zum Ausschluss von technisch vermeidbare Vermischungen										
C6.2	Absicherung durch Verschleppungstest										

Nr. im Standard	Thema im Standard		A	B	C	N.A.	Risiko	KO	Bewertung/Erklärung	Korrekturmaßnahme (Unternehmen)	Verantwortlichkeiten/ Termine/Status (Unternehmen)
			10 Pkt	5 Pkt	-10 Pkt	N.A.	-15% der Gesamtpunkte	nicht bestanden			
C6.3	Mischdokumentation und Mischprotokolle										
C6.4./C6.4.1	Probenahme Einverständnis zur Probenahme										
C6.5	Futtermitteltransport bzw. Futtermittelhandel										
C6.6	Kennzeichnung auf Warenbegleitpapieren										

Bewertung

Anzahl A-Kriterien	0	
Anzahl B-Kriterien	0	
Anzahl C-Kriterien	0	
Anzahl der NA-Kriterien	0	
Anzahl KO	0	
Anzahl Risiko	0	
Summe der Punkte	0,00	
Maximal erreichbare Punktzahl	260,00	
Anzahl der bewerteten Kriterien	0	
Erreichte Prozent	fehlende oder fehlerhafte Eingaben!	nicht bestanden

VLOG Standard Anhang 17	VLOG Betriebsbeschreibung Stufe Futtermittelherstellung - mobile Mahl- und Mischanlagen	Version 01.09.21
------------------------------------	--	------------------

TEIL 1: UNTERNEHMENSPARAMETER

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

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

Tätigkeitsbeschreibung

Tätigkeitsbereich in der VLOG Produktion	Anteil (%) an der Gesamtproduktion	Jahrestonnage
Mobile Mahl- und/oder Mischanlage		
<input type="checkbox"/> Handel von Ölen und Fetten <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Öle und Fette in "VLOG geprüft"-Qualität <input type="checkbox"/> Kennzeichnungsfreie Öle und Fette <input type="checkbox"/> Kennzeichnungspflichtige Öle und Fette 		

¹ (10-xxxxx siehe Standardnutzungsvertrag mit dem VLOG)

VLOG Standard Anhang 17	VLOG Betriebsbeschreibung Stufe Futtermittelherstellung - mobile Mahl- und Mischanlagen	Version 01.09.21
------------------------------------	--	-------------------------

TEIL 2: ORGANISATION DER VLOG MISCHUNGEN

Mobile Mahl- und/oder Mischanlagen die in die VLOG Produktion eingebunden sind

Fahrgestellnummer	Amtliches Kfz-Kennzeichen	Letzte Begutachtung durch Auditor	Verarbeitung von		Festgelegte Maßnahmen bei dualer Nutzung		Datum letzter Verschleppungstest
			Ausschließlich kennzeichnungsfreie FM	Kennzeichnungspflichtige FM	Spülcharge inkl. Mindestmenge (in kg)	Restlosentleerung	
			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	
			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	
			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	
			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	

VLOG Standard Anhang 17	VLOG Betriebsbeschreibung Stufe Futtermittelherstellung - mobile Mahl- und Mischanlagen	Version 01.09.21
------------------------------------	--	-------------------------

TEIL 3: AKTUALITÄT & EIGENKONTROLLE DER BETRIEBSBESCHREIBUNG

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

Prüfjahr	202 <input type="text"/>	202 <input type="text"/>	202 <input type="text"/>
Name	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Funktion	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Datum	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Unterschrift			

VLOG Standard Anhang 18	Vorlage VLOG Matrixbeschreibung und Standortliste	Version: 01.09.2021
------------------------------------	--	----------------------------

Im Folgenden findet sich eine beispielhafte Vorlage für eine Matrixbeschreibung. Eine Matrixbeschreibung ist der Zertifizierungsstelle bei der Antragstellung vorzulegen. Über wesentliche Änderungen, welche die VLOG-Zertifizierung betreffen, informiert der Matrixorganisator die Zertifizierungsstelle.

Matrixbeschreibung der Mustermatrix „MuMa GmbH“

Matrixorganisator:

MuMa GmbH

Musterstraße 12, 54321 Musterhausen

Verantwortlicher für die Matrixzertifizierung:

Max Mustermann (QM-Beauftragter der Muster GmbH)

Telefon: 0123 4567 89

Email: *m.mustermann@mustergmbh.com*

Tätigkeiten der Matrixmitglieder:

z.B. Die Mitglieder der VLOG-Matrix MuMa sind Unternehmen, die Transport, Lagerung und Futtermittelherstellung nach dem VLOG-Standard durchführen [...].

Die Standorte liegen vor allem in den Landkreisen/Bundesländern/Ländern [...].

Teilweise finden auf den Standorten andere Tätigkeiten wie zum Beispiel Rinder- und Schweinemast oder Legehennenhaltung [...] statt – diese Tätigkeiten sind aber nicht in die VLOG-Matrix MuMa eingebunden.

Lohn- und Subunternehmen und ausgelagerte Prozesse:

In die MuMa-Matrix sind folgende Lohn-Unternehmen eingebunden:

- *Fumiwerk GmbH, Bahnhofsstraße 8, 12345 Musterhofen*

Ansprechpartner:

Kontaktdaten:

Im Auftrag der MuMa GmbH [...]

- *[...]*

Verantwortungsbereiche des Matrixorganisors in der Matrix:

z.B. Die MuMa erstellt und überwacht den Probenahme- und Analysenplan der Matrix [...] Sie beauftragt die Probenahme im Rahmen der VLOG-Audits durch die Zertifizierungsstelle [...]

Die MuMa regelt den Ablauf der Zertifizierung und der Audits [...] mit der Zertifizierungsstelle.

Gemeinsam mit betroffenen Betrieben leitet sie Korrekturmaßnahmen ein und überwacht diese [...].

Sie übernimmt das Risikomanagement und hat ein Krisenmanagement, in welches die Matrixmitglieder eingebunden sind [...].

Die MuMa GmbH führt jährlich ein internes Audit auf den Standorten durch.

VLOG Standard Anhang 18	Vorlage VLOG Matrixbeschreibung und Standortliste	Version: 01.09.2021
------------------------------------	--	----------------------------

[...]

Grundlage der Erst-/und Folgezertifizierungen

z.B. Die Matrix arbeitet nach dem 33% Verfahren: 100% der Standorte werden durch den Matrixorganisator geprüft, danach überprüft die Zertifizierungsstelle min. 33% der Standorte. Die Audits durch die Zertifizierungsstelle finden in den Folgejahren je nach Geltungsbereich statt.

Oder:

Die Matrix arbeitet nach dem 100% Verfahren: 100% der Standorte werden durch die Zertifizierungsstelle auditiert, bevor sie in die Matrix aufgenommen werden können. Die Audits durch die Zertifizierungsstelle finden in den Folgejahren je nach Geltungsbereich statt.

VLOG Standard Anhang 18	Vorlage Matrixbeschreibung und Standortliste	Version: 01.09.21
------------------------------------	---	--------------------------

Im Folgenden finden Sie eine Vorlage für eine Standortliste für die Matrixzertifizierung Logistik und Futtermittelherstellung. Die Standortliste muss vom Matrixorganisator immer aktuell gehalten werden. Relevante Änderungen meldet der Matrixorganisator umgehend der Zertifizierungsstelle. Es kann die folgende oder ein inhaltlich gleichwertige Standortliste verwendet werden. *[Die fett-gedruckten Angaben sind laut Standard verpflichtend, die anderen Empfehlungen.]*

Standortliste der MuMa GmbH

Name/ Standort	Unternehmen	Adresse	Geltungsbereich VLOG Zertifizierung	Matrix- Standort seit	Ersterhebung durch den Matrixorganisator (bei 33% Regelung)	Letztes Regelaudit/ Erstaudit durch die Zertifizierungsstelle
<i>Mischungs Mischwerk Afeld</i>	<i>Mischungs GmbH</i>	<i>Mischweg 2, 87654 Afeld</i>	<i>Futtermittel- herstellung</i>	<i>03.06.2017</i>	<i>14.04.2017</i>	<i>23.05.2020</i>
<i>Transpofix Standort Bebrücken</i>	<i>Transpofix GmbH</i>	<i>Straße 1, 54321 Bebrücken</i>	<i>Transport, Lagerung</i>	<i>05.07.2020</i>	<i>03.07.2020</i>	<i>Noch nicht erfolgt</i>
<i>[...]</i>						

VLOG "Ohne Gentechnik" Produktions- und Prüfstandard - Checkliste D_Stufe Matrixorganisation

V22.01

Datum des Audits: _____

Auditdauer (Uhrzeit von - bis): _____

Auditor: _____

Kombination mit Standard(s): _____

zuständige Zertifizierungsstelle: _____

VLOG-ID (10-xxxx): _____

Unternehmen: _____

Ident. Nummer, wenn vorhanden: _____

Auditierte Standorte (inkl. Adresse): _____

Wird das "Ohne GenTechnik"- bzw. "VLOG geprüft"- Siegel genutzt? ja nein

Existiert ein Lizenzvertrag mit dem VLOG? ja nein

Probenahme während Audit: ja nein

Geltungsbereich der Zertifizierung: _____

Unterschrift des Auditors: _____

Unterschrift des Unternehmens: _____

Nr. im Standard	Thema im Standard		Bewertung (bitte mit x ankreuzen)					Risiko	KO	Bewertung/Erklärung	Korrekturmaßnahmen	
			A	B	C	N.A.					Korrekturmaßnahme (Unternehmen)	Verantwortlichkeiten/ Termine/Status (Unternehmen)
			10 Pkt	5 Pkt	-10 Pkt	N.A.	-15% der Gesamtpunkte	nicht bestanden				
D 3	Allgemeine Anforderungen an Matrixorganisatoren											
D3.1	Matrixbeschreibung, Standortliste, Betriebsbeschreibung											
D3.2	Vertragliche Bindung der Mitglieder	KO										

Nr. im Standard	Thema im Standard		A	B	C	N.A.	Risiko	KO	Bewertung/Erklärung	Korrekturmaßnahme (Unternehmen)	Verantwortlichkeiten/ Termine/Status (Unternehmen)
			10 Pkt	5 Pkt	-10 Pkt	N.A.	-15% der Gesamtpunkte	nicht bestanden			
D3.3	Risikomanagement	KO									
D3.4	Beauftragung externer Dienstleister										
D3.5	Umsetzung der Vorgaben zu Probenahme und Analyse										
D3.6	Schulung der Mitarbeiter und Mitglieder durch den Matrixorganisator										
D3.7	Umgang mit nicht-konformen Futtermitteln, Rohstoffen und Produkten	KO									
D3.8	Reklamationsmanagement										
D3.9	Warenrücknahme										

Nr. im Standard	Thema im Standard		A	B	C	N.A.	Risiko	KO	Bewertung/Erklärung	Korrekturmaßnahme (Unternehmen)	Verantwortlichkeiten/ Termine/Status (Unternehmen)
			10 Pkt	5 Pkt	-10 Pkt	N.A.	-15% der Gesamtpunkte	nicht bestanden			
D3.10	Krisenmanagement	KO									
D3.11	Korrekturmaßnahmen/kontinuierlicher Verbesserungsprozess										
D3.12	Dokumentation und Aufbewahrungsfristen										
D3.13	Internes Audit										

Bewertung

Anzahl A-Kriterien	0	
Anzahl B-Kriterien	0	
Anzahl C-Kriterien	0	
Anzahl der NA-Kriterien	0	
Anzahl KO	0	
Anzahl Risiko	0	
Summe der Punkte	0,00	
Maximal erreichbare Punktzahl	130,00	
Anzahl der bewerteten Kriterien	0	
Erreichte Prozent	fehlende oder fehlerhafte Eingaben!	nicht bestanden

VLOG Standard Anhang 20	VLOG Betriebsbeschreibung Stufe Landwirtschaft – tierische Produktion	Version 01.09.21
------------------------------------	--	-------------------------

TEIL 1: UNTERNEHMENSPARAMETER

Bitte füllen Sie alle Tabellen vollständig aus und kreuzen Sie immer die Antworten an, die für Ihr Unternehmen aktuell zutreffend sind. Für Imker ist eine eigene Betriebsbeschreibung verfügbar.

Name des Unternehmens		
Landwirtschaftliche Betriebsnummer/VVVO-Nr.		
Adresse des Unternehmens/Standorts (inkl. Länderkürzel)		
Ansprechpartner*in & Kontaktdaten (z.B. Telefon, Email)		
Art der VLOG-Zertifizierung/ VLOG-ID	<input type="checkbox"/> VLOG-Einzelzertifizierung	<input type="checkbox"/> Gruppenmitglied
	VLOG-ID: <input type="text"/>	VLOG-Gruppenmitglieds-ID: (Erfahren Sie von Ihrem Gruppenorganisator) <input type="text"/>

Organigramm

- Es liegt im landwirtschaftlichen Unternehmen ein aktuelles Organigramm vor.
- Für kleine Betriebe (nach VLOG-Standard):
Folgende Mitarbeiter*innen sind in die "Ohne Gentechnik"-Produktion eingebunden:

Mitarbeiter*in (Familienmitglieder/ Fremdarbeitskräfte)	Funktion, Verantwortung	Stellvertretung

Tätigkeitsbeschreibung

Geltungsbereiche der VLOG-Zertifizierung (vgl. Anhang 12 des VLOG Standards)	Anteil (%) an der Gesamt- produktion	Jährlich erzeugte Menge (kg, t oder Stück)	Startdatum der „Ohne Gentechnik“- Fütterung

- Weitere s. formlose Anlage

VLOG Standard Anhang 20	VLOG Betriebsbeschreibung Stufe Landwirtschaft – tierische Produktion	Version 01.09.21
------------------------------------	--	-------------------------

TEIL 2: ÜBERSICHT TIERBESTAND, TIERZUKÄUFE UND TIERAUSLAGERUNG

Stallplatzübersicht und Tierbestandsübersicht

- Aktuelle „VLOG-Stallplatzübersicht“ liegt als Anlage bei.
- Aktuelle Tierbestandsübersicht liegt im Unternehmen vor.

 Anl.
Stallplatzübersicht

Tierzukauf in der „Ohne Gentechnik“-Produktion

- Es erfolgte kein Tierzukauf seit dem letzten VLOG-Audit.
- Es erfolgte ein Tierzukauf seit dem letzten VLOG-Audit.
- Die „Ohne Gentechnik“-konforme Fütterung beim Vorbesitzer wird angerechnet: Anlage „Tierzukauf und Tierauslagerung“ liegt bei
- Die Mindestfütterungsfrist beginnt erst nach Tierzukauf im eigenen Unternehmen bzw. die „Ohne Gentechnik“-konforme Fütterung beim Vorbesitzer wird nicht angerechnet.
- Mastgeflügel: Es erfolgte ein Zukauf von Eintagsküken seit dem letzten VLOG-Audit.¹

 Anl. Tierzukauf
und Tierauslagerung

Tierauslagerung in der „Ohne Gentechnik“-Produktion

- Keine Auslagerung von Tieren seit dem letzten VLOG-Audit
- Auslagerung von Tieren seit dem letzten VLOG-Audit (z.B. Rinder: Jungvieh, Trockensteher): Anlage „Tierzukauf und Tierauslagerung“ liegt bei.

 Anl. Tierzukauf
und Tierauslagerung

TEIL 3: RATIONEN & FUTTERMITTEL

Eigene Futtermittelproduktion

- Keine pflanzliche Futtermittelproduktion im Unternehmen.
- Im Unternehmen werden selbst pflanzliche Futtermittel produziert. Nachweislich ist der GVO-Anbau im Anbauland nicht zugelassen.
Sämtliches Saat- und Pflanzgut für die Futtermittelproduktion ist auf Saatgut- oder Pflanzgutbelegen bzw. Etiketten nicht als GVO gekennzeichnet.
- Grund-/Grünfutter
- Druschfrüchte
- Hackfrüchte
- Sonstiges:
- Im Anbauland findet GVO-Anbau statt (z.B. Spanien, Portugal). Im Unternehmen werden selbst pflanzliche Futtermittel produziert. Anlage „GVO-Anbau“ liegt bei.

 Anl. GVO-Anbau

Futtermittelzukauf

- Kein Futtermittelzukauf seit dem letzten VLOG-Audit
- Futtermittelzukauf seit dem letzten VLOG-Audit: Anlage „Futtermittelzukauf“ liegt bei.

 Anl.
Futtermittelzukauf

¹ Die Mindestfütterungsfrist beginnt mit dem Zugangsdatum in die eigene „Ohne Gentechnik“-Produktion (z.B. Masthähnchen) bzw. der Umstellung auf die „Ohne Gentechnik“-Fütterung (z.B. Puten). Eine Vermarktung der Tiere als „Ohne Gentechnik“ bzw. „VLOG“ ist für die Tiere möglich, deren Schlachtung mindestens 10 Wochen nach Einstallung bzw. Futterumstellung erfolgte.

VLOG Standard Anhang 20	VLOG Betriebsbeschreibung Stufe Landwirtschaft – tierische Produktion	Version 01.09.21
------------------------------------	--	-------------------------

TEIL 4: GEFAHRENANALYSE & RISIKOMANAGEMENT

- Das gesamte Unternehmen arbeitet nach den Vorgaben der "Ohne Gentechnik"-Produktion, d.h.:
- Es werden keine GVO-Futtermittel hergestellt, gelagert, verarbeitet oder verfüttert.
 - Es findet beim Umgang mit Futtermitteln (ausgenommen Anbau und Ernte) keine überbetriebliche Maschinennutzung bzw. keine Vergabe von Tätigkeiten an externe Dienstleister statt².

Aktuell sind keine weiteren Maßnahmen notwendig, um zukünftige Verunreinigungen bzw. Verschleppungen im Unternehmen mit GVO-haltigen Futtermitteln auszuschließen.

- Im Unternehmen sind Risiken für die „Ohne Gentechnik“ Produktion vorhanden (z.B. GVO im Unternehmen, überbetriebliche Maschinennutzung bzgl. Futtermittel nach der Ernte, mobile Mahl- und Mischanlagen, andere externe Dienstleister).

Anlage „Gefahrenanalyse“ bzw. für Länder mit GVO-Anbau Anlage „GVO-Anbau“ liegt aktuell bei.

 Anl. Gefahrenanalyse

 Anl. GVO-Anbau

TEIL 5: PROBENAHME & GVO-ANALYSE

- Für die „Ohne Gentechnik“-Produktion werden potentiell risikobehaftete Futtermittel nur in "VLOG geprüft" oder gleichwertig anerkannter Qualität eingesetzt. Nach VLOG-Standard sind Probenahmen und Analysen nicht notwendig.

(wenn Punkt zutreffend weiter bei Teil 6)

- Nur für VLOG-Gruppenmitglieder:
Vom landwirtschaftlichen Unternehmen werden risikobehaftete Futtermittel beprobt und diese Rückstellmuster aufbewahrt. Die GVO-Analysen der Futtermittel bzw. der Rückstellmuster werden vom Gruppenorganisator organisiert und beauftragt.

(wenn Punkt zutreffend weiter bei Teil 6)

- Im Unternehmen sind nach VLOG-Standard Probenahmen (Rückstellmuster) und GVO-Analysen von Futtermitteln in der „Ohne Gentechnik“-Produktion erforderlich, da:

- risikobehaftete Futtermittel eingesetzt werden und/oder
- ein regelmäßiger Futtermittelwechsel zwischen „Ohne Gentechnik“-Fütterung und GVO-Fütterung in einer VLOG-Betriebseinheit stattfindet und/oder
- eine nicht VLOG-zertifizierte mobile Mahl- und Mischanlage im Unternehmen eingesetzt wird.

Es liegt ein schriftlicher Probenahme- und Analyseplan im Unternehmen vor.

² Zum Beispiel: Transport, Trocknung, Ein/Umlagerung, Schrotten/Mahlen, Mischen

VLOG Standard Anhang 20	VLOG Betriebsbeschreibung Stufe Landwirtschaft – tierische Produktion	Version 01.09.21
------------------------------------	--	------------------

TEIL 6: AKTUALITÄT & EIGENKONTROLLE DER BETRIEBSBESCHREIBUNG

Mitgeltende Anlagen zur Betriebsbeschreibung:

-  Anlage Stallplatzübersicht (verpflichtende Anlage)
-  Anlage Tierzukauf und Tierauslagerung
-  Anlage GVO-Anbau
-  Anlage Futtermittelzukauf
-  Anlage Gefahrenanalyse

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

Prüfjahr	202 <input type="text"/>	202 <input type="text"/>	202 <input type="text"/>
Name	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Funktion	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Risikoklasse (Einstufung durch Gruppenorganisator bzw. vorherige Zertifizierung)	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Datum	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Unterschrift	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>

VLOG Standard Anhang 20	VLOG Betriebsbeschreibung LW Anlage Stallplatzübersicht	Version: 20.10.21
------------------------------------	--	--------------------------

Name des Unternehmens		VLOG-ID bzw. VLOG-Gruppenmitglieds-ID	
------------------------------	--	---------------------------------------	--

Bitte geben Sie ALLE auf Ihrem landwirtschaftlichen Betrieb gehaltenen Nutztiere an.

Tierart/Tierkategorie <i>(Wählen Sie ein Element aus)</i>	Produktion/Fütterung			Stallplätze <i>Bei Mastgeflügel: Produktionsmenge (Kg/Jahr)</i>	Eindeutige Stallbezeichnung, Ggf. Standort/VVVO-Nr./ ggf. Printnummer	Bemerkungen <i>(Angabe GVO-Futtermittel, sonstiges)</i>
	„Ohne Gentechnik“	Konventionell - ohne GVO	Konventionell - mit GVO			
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
Sonstige:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

VLOG Standard Anhang 20	VLOG Betriebsbeschreibung LW Anlage Tierzukauf und Tierauslagerung	Version: 20.10.21
------------------------------------	---	--------------------------

Name des Unternehmens	
VLOG-ID bzw. VLOG-Gruppenmitglieds-ID	

TIERZUKAUF IN DER OHNE GENTECHNIK-PRODUKTION

Tierkategorie <i>(Wählen Sie ein Element aus)</i>	Anzahl zugekaufter Tiere seit letztem VLOG-Audit	Vorbesitzer (Unternehmen + Adresse)	Vorbesitzer VLOG/ gleichwertig anerkannt zertifiziert
			<input type="checkbox"/>

Falls die zugekauften Tiere nicht von einem VLOG-zertifizierten oder gleichwertig anerkannten zertifizierten Unternehmen zugekauft wurden, gelten folgende Anforderungen:

Rinder

- Die „Ohne Gentechnik“-Fütterung beim Vorbesitzers kann nur für **Jungvieh und/oder Milchkühe in der ersten Laktation** unter folgenden Bedingungen auf die Mindestfütterungsfrist angerechnet werden:
- Nachweis gemäß VLOG Standard Anhang 2

Schweine

- Die Ferkel stammen von einem VLOG-registrierten Ferkelerzeuger. Die „Ohne Gentechnik“-Fütterung beim Vorbesitzer kann unter folgenden Bedingungen auf die Mindestfütterungsfrist angerechnet werden:
- Nachweis gemäß VLOG Standard Anhang 2
 - Nachweis gemäß Registrierungsbescheinigung

Andere Tierarten (außer Legehennen und Mastgeflügel)

Tierart:

- Die Zukaufstiere wurden nachweislich seit Geburt mit für die „Ohne Gentechnik“-Produktion geeigneten Futtermitteln gefüttert. Die „Ohne Gentechnik“-Fütterung beim Vorbesitzer kann unter folgenden Bedingungen auf die Mindestfütterungsfrist angerechnet werden:
- Nachweis gemäß VLOG Standard Anhang 2

TIERAUSLAGERUNG IN DER OHNE GENTECHNIK-PRODUKTION

- Es erfolgte eine Auslagerung von Tieren seit dem letzten VLOG-Audit (z.B. Rinder: Jungvieh, Trockensteher).
 Es erfolgt eine „Ohne Gentechnik“ konforme Fütterung:

Tierkategorie <i>(Wählen Sie ein Element aus)</i>	Zahl ausgelagerter Tiere pro Kalenderjahr	Unternehmen (Name + Adresse)	Vorbesitzer VLOG/ gleichwertig anerkannt zertifiziert
			<input type="checkbox"/>
			<input type="checkbox"/>
			<input type="checkbox"/>

Name des Unternehmens		VLOG-ID bzw. VLOG-Gruppenmitglieds-ID	
-----------------------	--	---------------------------------------	--

Genauere Bezeichnung des zugekauften Futtermittels/ Handelsname	Futtermittelart <i>(Wählen Sie ein Element aus)</i>	Lieferant <i>(Unternehmen & Adresse)</i>	Zertifizierungsstatus bzw. Einstufung des Futtermittels nach VLOG-Standard E 4.2 <i>(bitte nur ein Kreuz pro Futtermittel)</i>				Mit dem Futtermittel gefütterte Tierkategorien <i>(Wählen Sie ein Element aus)</i>	Änderungsdatum <i>(bei Ergänzungen/ Streichungen)</i>
			VLOG/ gleichwertig anerkannt	Kennzeichnungs- frei & nicht risikobehaftet	Kennzeichnungs- frei & risikobehaftet	GVO		
			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Sonstige:	

VLOG Standard Anhang 20	VLOG Betriebsbeschreibung LW Anlage Gefahrenanalyse	Version: 01.09.21
------------------------------------	--	--------------------------

Name des Unternehmens	
VLOG-ID bzw. VLOG-Gruppenmitglieds-ID	

GEFAHRENANALYSE & RISIKOMANAGEMENT ZUM GVO-EINTRAG

Für Unternehmen in EU-Ländern, in denen der GVO-Anbau nicht zulässig ist, und keine GVO-Freisetzung stattfindet.

Gefahrenanalyse Futtermittelhandhabung

Im Unternehmen wurden folgende Risiken für die „Ohne Gentechnik“ Produktion identifiziert:

- (Zeitweise) Herstellung, Lagerung, Verarbeitung oder Verfütterung von GVO-Futtermitteln
Erläuterung (Tierkategorie, GVO-Futtermittel, Umfang, Dauer):

- Regelmäßiger Futtermittelwechsel zwischen "Ohne Gentechnik"- und GVO-Fütterung
Erläuterung (Tierkategorie, GVO-Futtermittel, Umfang, Wechselzeitpunkt):

- Einsatz von dual genutzten stationären Mahl- und Mischanlagen
Erläuterung (Tierkategorie, GVO-Futtermittel, Nutzungsfrequenz):

- Beim Umgang mit Futtermitteln überbetriebliche Maschinennutzung bzw. Einsatz von externen Dienstleistern (s. Seite 3)

VLOG Standard Anhang 20	VLOG Betriebsbeschreibung LW Anlage Gefahrenanalyse	Version: 01.09.21
------------------------------------	--	--------------------------

Aus den identifizierten Risiken wurden folgende Maßnahmen zur Vermeidung zukünftiger Verunreinigungen und Verschleppung von GVO-Futtermitteln abgeleitet:

Bitte beschreiben Sie konkret die festgelegten Maßnahmen und fügen Sie Skizzen von Lagerstätten der GVO-Futtermittel, Anlagen zur Futtermittelherstellung und -handhabung (Mischanlagen, Lager von Gerätschaften, Fütterungsanlagen, Transportwegen) sowie Ställen inkl. Tierarten bei.

Analyse des Warenflusses auf das Risiko des Eintrags, der Verschleppung, Vermischung und/oder Vertauschung mit kennzeichnungspflichtigen Futtermitteln	Festgelegte Maßnahmen zur Vermeidung von Verunreinigungen und Verschleppung
... bei der Anlieferung und Befüllung (z.B. Silos, Tanks)	
... bei der Lagerung	
... bei der Mischung	
... bei der Handhabung & Fütterung (Futterwagen, Transportmittel, etc.)	
weitere Sachverhalte (die im Unternehmen zum Eintrag, Verschleppung, Vermischung und/oder Vertauschung mit kennzeichnungspflichtigen Futtermitteln führen könnten)	

VLOG Standard Anhang 20	VLOG Betriebsbeschreibung LW Anlage Gefahrenanalyse	Version: 01.09.21
----------------------------	--	-------------------

Gefahrenanalyse externe Dienstleister

Bitte geben Sie hier alle Unternehmen an, die Leistungen in Zusammenhang mit der Futtermittelhandhabung nach der Ernte (z.B. Transport, Trocknung, Ein/Umlagerung, Schrotten/Mahlen, Mischen) für Ihre "Ohne Gentechnik"-Produktion durchführen. Bitte vermerken Sie auch, welche Maßnahmen ergriffen wurden, um eine Verschleppung oder Vermischung zu vermeiden.

Art der Dienstleistung	Erläuterung	Unternehmen (Name + Anschrift)	Zertifizierungsstatus des Dienstleisters			Ggf. festgelegte Maßnahmen zur Vermeidung von Verunreinigungen und Verschleppung
			VLOG/ gleichwertig anerkannt zertifiziert	QS-zertifiziert	Andere/Keine Zertifizierung	
Mobile Mahl-/ Mischanlage			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Gemeinsame Maschinennutzung - Maschinenring			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Gemeinsame Maschinen- /Gerätenutzung - Nachbarschaftshilfe			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Weitere: <div style="border: 1px solid black; height: 20px; width: 100%;"></div>			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

VLOG Standard Anhang 20	VLOG Betriebsbeschreibung LW Anlage GVO Anbau	Version: 01.09.21
------------------------------------	--	--------------------------

Name des Unternehmens	<input style="width: 100%;" type="text"/>
VLOG-ID bzw. VLOG-Gruppenmitglieds-ID	<input style="width: 100%;" type="text"/>

GEFAHRENANALYSE & RISIKOMANAGEMENT ZUM GVO-EINTRAG

Für Unternehmen in EU-Staaten, in denen der Anbau von GVO oder die Freisetzung zu Forschungszwecken zugelassen oder wahrscheinlich ist (aktuell Portugal, Spanien).

Im Unternehmen wurden folgende Risiken für die „Ohne Gentechnik“ Produktion identifiziert:

Gefahrenanalyse eigene Futtermittelproduktion

Sämtliches Saat- und Pflanzgut für die eigene „Ohne Gentechnik“- Futtermittelproduktion ist nachweislich nicht kennzeichnungspflichtig (Nachweis über Deklaration auf Saatgut- oder Pflanzgutbelegen, Etiketten).

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Grund-/Grünfutter | <input type="checkbox"/> Druschfrüchte |
| <input type="checkbox"/> Hackfrüchte | <input type="checkbox"/> Sonstiges: <input style="width: 150px;" type="text"/> |

- Im Umkreis von 10 km von den eigenen Unternehmensflächen werden lt. offiziellen Standortregister oder anderen Informationen keine GVO-Pflanzen angebaut bzw. freigesetzt.
- Im Umkreis von 10 km von den eigenen Unternehmensflächen werden lt. offiziellen Standortregister oder anderen Informationen GVO-Pflanzen angebaut bzw. freigesetzt.
- Im Unternehmen selbst werden GVO-Pflanzen angebaut.

GVO-Kultur (eigener oder fremder GVO-Anbau oder Freisetzung)	<input style="width: 100%;" type="text"/>	
„Ohne Gentechnik“- Futtermittelproduktion gleicher Kultur im Unternehmen	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nein
Kürzeste Entfernung zu Futteranbauflächen des Unternehmens	<input style="width: 100%;" type="text"/>	

Gefahrenanalyse Futtermittelhandhabung

- (Zeitweise) Herstellung, Lagerung, Verarbeitung oder Verfütterung von GVO-Futtermitteln
Erläuterung (Tierkategorie, GVO-Futtermittel, Umfang, Dauer)
- Regelmäßiger Futtermittelwechsel zwischen "Ohne Gentechnik"- und GVO-Fütterung
Erläuterung (Tierkategorie, GVO-Futtermittel, Umfang, Wechselzeitpunkt)
- Einsatz von dual genutzten stationären Mahl- und Mischanlagen
Erläuterung (Tierkategorie, GVO-Futtermittel, Nutzungsfrequenz)
- Beim Umgang mit Futtermitteln überbetriebliche Maschinennutzung bzw. Einsatz von externen Dienstleistern (s. Seite 3)

VLOG Standard Anhang 20	VLOG Betriebsbeschreibung LW Anlage GVO Anbau	Version: 01.09.21
------------------------------------	--	--------------------------

Aus den identifizierten Risiken wurden folgende Maßnahmen zur Vermeidung zukünftiger Verunreinigungen und Verschleppung mit bzw. von GVO-Futtermitteln abgeleitet:

Bitte beschreiben Sie konkret die festgelegten Maßnahmen und fügen Sie Skizzen von Lagerstätten der GVO-Futtermittel, Anlagen zur Futtermittelherstellung und -handhabung (Mischanlagen, Lager von Gerätschaften, Fütterungsanlagen, Transportwegen) sowie Ställen inkl. Tierarten bei.

Analyse des Warenflusses auf das Risiko des Eintrags, der Verschleppung, Vermischung und/oder Vertauschung mit kennzeichnungspflichtigen Futtermitteln	Festgelegte Maßnahmen zur Vermeidung von Verunreinigungen und Verschleppung
<i>Futtermittelproduktion im Unternehmen</i>	
...bei der Anlieferung Saatgut	
... bei der Lagerung Saatgut	
... bei der Aussaat	
... bei der Pflanzenpflege (z.B. Verschleppung während Düngung oder Pflanzenschutz)	
... bei der Ernte	
<i>Futtermittelhandhabung im Unternehmen</i>	
...bei der Anlieferung und Befüllung (z.B. Silos, Tanks)	
... bei der Lagerung	
... bei der Mischung	
... bei der Handhabung & Fütterung (Futterwagen, Transportmittel, etc.)	
weitere Sachverhalte (die im Unternehmen zum Eintrag, Verschleppung, Vermischung und/oder Vertauschung mit kennzeichnungspflichtigen Futtermitteln führen könnten)	

VLOG Standard Anhang 20	VLOG Betriebsbeschreibung LW Anlage GVO Anbau	Version: 01.09.21
----------------------------	--	-------------------

Gefahrenanalyse externe Dienstleister

Bitte geben Sie hier alle Unternehmen an, die Leistungen in Zusammenhang mit Futtermittelproduktion und Futtermittelhandhabung für Ihre "Ohne Gentechnik"-Produktion durchführen. Bitte vermerken Sie auch, welche Maßnahmen ergriffen wurden um eine Verschleppung oder Vermischung zu vermeiden.

Art der Dienstleistung	Erläuterung	Unternehmen (Name + Anschrift)	Zertifizierungsstatus des Dienstleisters			Ggf. festgelegte Maßnahmen zur Vermeidung von Verunreinigungen und Verschleppung
			VLOG/ gleichwertig anerkannt zertifiziert	QS-zertifiziert	Andere/Keine Zertifizierung	
Mobile Mahl-/ Mischanlage			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Gemeinsame Maschinennutzung - Maschinenring			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Gemeinsame Maschinen- /Gerätenutzung - Nachbarschaftshilfe			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Trocknungswerk			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Weitere: <div style="border: 1px solid black; height: 20px; width: 100%;"></div>			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

VLOG Standard Anhang 21	VLOG Betriebsbeschreibung Stufe Landwirtschaft – Tiertransport/Viehhandel	Version: 01.09.21
------------------------------------	--	--------------------------

TEIL 1: UNTERNEHMENSPARAMETER

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

Name des Unternehmens	
Landwirtschaftliche Betriebsnummer/VVVO-Nr.	
Adresse des Unternehmens/Standorts (inkl. Länderkürzel)	
Ansprechpartner*in & Kontaktdaten (z.B. Telefon, Email)	
VLOG-ID ¹	

Organigramm

Es liegt im landwirtschaftlichen Unternehmen ein aktuelles Organigramm vor.

Für kleine Betriebe (nach VLOG-Standard):
Folgende Mitarbeiter*innen sind in die "Ohne Gentechnik"-Produktion eingebunden:

Mitarbeiter*in	Funktion, Verantwortung	Stellvertretungsregelung

Tätigkeitsbeschreibung

Tätigkeitsbereich in der VLOG Produktion	Anteil (%) an der Gesamtproduktion	Menge jährlich transportierter bzw. gehandelter Tiere (kg, t oder Stück)
<input type="checkbox"/> Tiertransport		
<input type="checkbox"/> Viehhandel		

¹ 10-xxxxx siehe Standardnutzungsvertrag mit dem VLOG

VLOG Standard Anhang 21	VLOG Betriebsbeschreibung Stufe Landwirtschaft – Viehtransport/Viehhandel	Version 01.09.21
------------------------------------	--	-------------------------

TEIL 2: ÜBERSICHT TIERBESTAND, LIEFERANTEN

Tierbestandsübersicht

Aktuelle Tierbestandsübersicht liegt als Anlage bei.

 Anl.
Tierbestandsübersicht

Lieferantenliste für die „Ohne Gentechnik“-Produktion

Aktuelle Übersicht der Lieferanten von VLOG-Tieren liegt vor

 Anl.
Lieferantenliste

TEIL 3: RATIONEN & FUTTERMITTEL

Futtermittel

Keine Fütterung der transportierten/gehandelten VLOG-Tiere

Fütterung der transportierten/gehandelten VLOG-Tiere

Futtermittel wird selbst erzeugt und ist kennzeichnungsfrei.

Futtermittelzukauf seit dem letzten VLOG-Audit: Anlage „Futtermittelzukauf“ liegt bei  Anl.
Futtermittelzukauf

TEIL 4 GEFAHRENANALYSE & RISIKOMANAGEMENT

Das gesamte Unternehmen arbeitet nach den Vorgaben der "Ohne Gentechnik"-Produktion, d.h.:

- Es sind keine GVO-Futtermittel im Unternehmen vorhanden.
- Es werden während des Transports keine Futtermittel verfüttert.
- Es findet während des Transports der VLOG-Tiere vom Lieferanten zum Kunden keine Zwischenlagerung/Umschlag statt.

Aktuell sind keine weiteren Maßnahmen notwendig, um zukünftige Verunreinigungen bzw. Verschleppungen im Unternehmen mit GVO-haltigen Futtermitteln auszuschließen.

Im Unternehmen sind Risiken für die „Ohne Gentechnik“ Produktion vorhanden (z.B. GVO im Unternehmen, Zwischenlagerung)

Anlage „Gefahrenanalyse“ liegt aktuell bei.

 Anl. Gefahrenanalyse

VLOG Standard Anhang 21	VLOG Betriebsbeschreibung Stufe Landwirtschaft – Viehtransport/Viehhandel	Version 01.09.21
------------------------------------	--	-------------------------

TEIL 5: PROBENAHME & GVO-ANALYSE

<input type="checkbox"/>	Keine Fütterung der transportierten/gehandelten VLOG-Tiere. Es sind keine Probenahme und Analysen notwendig. <i>(wenn Punkt zutreffend weiter bei Teil 6)</i>
<input type="checkbox"/>	Fütterung der transportierten/gehandelten VLOG-Tiere.
<input type="checkbox"/>	Für die VLOG-Tiere werden potentiell risikobehaftete Futtermittel nur in "VLOG geprüft" oder gleichwertig anerkannter Qualität eingesetzt. Nach VLOG-Standard sind Probenahmen und Analysen nicht notwendig. <i>(wenn Punkt zutreffend weiter bei Teil 6)</i>
<input type="checkbox"/>	Für die VLOG-Tiere werden potentiell risikobehaftete Futtermittel eingesetzt. Im Unternehmen sind nach VLOG-Standard Probenahmen (Rückstellmuster) und GVO-Analysen von Futtermitteln in der „Ohne Gentechnik“-Produktion erforderlich. Es liegt ein schriftlicher Probenahme- und Analyseplan im Unternehmen vor.

TEIL 6: AKTUALITÄT & EIGENKONTROLLE DER BETRIEBSBESCHREIBUNG

Mitgeltende Anlagen zur Betriebsbeschreibung:

-  Anlage Tierbestandsübersicht
-  Anlage Lieferantenliste
-  Anlage Futtermittelzukauf
-  Anlage Gefahrenanalyse

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

Prüfjahr	202 <input type="text"/>	202 <input type="text"/>	202 <input type="text"/>
Name	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Funktion	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Risikoklasse (Einstufung durch Gruppenorganisator bzw. vorherige Zertifizierung)	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Datum	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Unterschrift	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>

VLOG Standard Anhang 21	VLOG Betriebsbeschreibung Tiertransport/Viehhandel Anlage Tierbestandsübersicht	Version: 20.10.21
------------------------------------	--	--------------------------

Name des Unternehmens		VLOG-ID	
------------------------------	--	---------	--

Bitte geben Sie ALLE in Ihrem Unternehmen gehandelten/transportierten Tiere bzw. Tierkategorien an.

Tierart/Tierkategorie <i>(Wählen Sie ein Element aus)</i>	VLOG-Tiere		Tiere anderer Qualitäten			Bemerkungen <i>(Zwischenlagerung/Umschlag, Angabe GVO-Futtermittel, sonstiges)</i>
	Transport/ Beförderung	Fütterung der Tiere während Transport/ Beförderung	Transport/ Beförderung	Fütterung der Tiere bei Handel/Transport		
				Nur kennzeichnungsfreie Futtermittel	Auch kennzeichnungspflichtige Futtermittel	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Sonstige: <input style="width: 100px;" type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

VLOG Standard Anhang 21	VLOG Betriebsbeschreibung LW Anlage Lieferantenliste	Version: 20.10.21
------------------------------------	---	--------------------------

Name des Unternehmens		VLOG-ID	
------------------------------	--	---------	--

Bitte geben Sie ALLE in Ihrem Unternehmen relevanten Lieferanten von „VLOG“-Tieren an.

Name des Unternehmens	Gehandelte/transportierte „VLOG“- Tiere/Tierkategorien <i>(Wählen Sie ein Element aus)</i>	Zertifizierungsstatus	Änderungsdatum <i>(bei Ergänzungen/ Streichungen)</i>
		VLOG/gleichwertig anerkannte Zertifizierung liegt vor	
		<input type="checkbox"/>	
	Sonstige: <input style="width: 150px; height: 20px;" type="text"/>	<input type="checkbox"/>	

VLOG Standard Anhang 21	VLOG Betriebsbeschreibung Tiertransport/Viehhandel Anlage Futtermittelzukauf	Version: 20.10.21
----------------------------	---	-------------------

Name des Unternehmens		VLOG-ID bzw. VLOG-Gruppenmitglieds-ID	
-----------------------	--	---------------------------------------	--

Genauere Bezeichnung des zugekauften Futtermittels/ Handelsname	Futtermittelart <i>(Wählen Sie ein Element aus)</i>	Lieferant <i>(Unternehmen & Adresse)</i>	Zertifizierungsstatus bzw. Einstufung des Futtermittels nach VLOG-Standard E 4.2 <i>(bitte nur ein Kreuz pro Futtermittel)</i>				Mit dem Futtermittel gefütterte Tierkategorien <i>(Wählen Sie ein Element aus)</i>	Änderungsdatum <i>(bei Ergänzungen/ Streichungen)</i>
			VLOG/ gleichwertig anerkannt	Kennzeichnungs- frei & nicht risikobehaftet	Kennzeichnungs- frei & risikobehaftet	GVO		
			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Sonstige: <input style="width: 50px;" type="text"/>	

VLOG Standard Anhang 21	VLOG Betriebsbeschreibung Tiertransport/Viehhandel Anlage Gefahrenanalyse	Version: 01.09.21
------------------------------------	--	--------------------------

Name des Unternehmens	
VLOG-ID	

GEFAHRENANALYSE & RISIKOMANAGEMENT ZUM GVO-EINTRAG

Gefahrenanalyse Futtermittelhandhabung

Im Unternehmen wurden folgende Risiken für die „Ohne Gentechnik“ Produktion identifiziert:

- (Zeitweise) Vorhandensein von GVO-Futtermitteln
 Erläuterung (Tierkategorie, GVO-Futtermittel, Umfang, Dauer):
- Zwischenlagerung/Umschlag der VLOG-Tiere
 Erläuterung (Dauer, Fütterung):
- Gleichzeitiger Transport in einem Transportmittel/Transportbehälter bzw. gleiche Unterbringung von „VLOG“ Tieren und Tieren anderer Qualitäten an einer Zwischenstation.
 Erläuterung (Kennzeichnung):
- Fütterung der Tiere während des Transports oder Zwischenlagerung
 Erläuterung (Futtermittel):

VLOG Standard Anhang 21	VLOG Betriebsbeschreibung Tiertransport/Viehhandel Anlage Gefahrenanalyse	Version: 01.09.21
------------------------------------	--	--------------------------

Aus den identifizierten Risiken wurden folgende Maßnahmen zur Vermeidung zukünftiger Verunreinigungen und Verschleppung von GVO-Futtermitteln/Vertauschung von Tieren verschiedener Qualitäten abgeleitet:

Bitte beschreiben Sie konkret die festgelegten Maßnahmen und fügen Sie Skizzen von Lagerstätten der GVO-Futtermittel, Anlagen zur Futtermittelherstellung und -handhabung (Mischanlagen, Lager von Gerätschaften, Fütterungsanlagen, Transportwegen) sowie Ställen inkl. Tierarten bei.

Analyse des Warenflusses auf das Risiko des Eintrags, der Verschleppung, Vermischung und/oder Vertauschung	Festgelegte Maßnahmen zur Vermeidung von Verunreinigungen, Verschleppung und Vertauschung
... bei der Anlieferung und Befüllung (z.B. Silos, Tanks)	
... bei der Lagerung	
... bei der Mischung	
... bei der Handhabung & Fütterung (Futterwagen, Transportmittel, etc.)	
... bei Transport/Zwischenlagerung von Tieren	
weitere Sachverhalte (die im Unternehmen zum Eintrag, Verschleppung, Vermischung und/oder Vertauschung führen könnten)	

VLOG "Ohne Gentechnik" Produktions- und Prüfstandard - Checkliste E_Stufe Landwirtschaft inkl. Tiertransport + Viehhandel

V22.01

Datum des Audits: _____

Auditdauer (Uhrzeit von - bis): _____

Auditor: _____

Kombination mit Standard(s): _____

zuständige Zertifizierungsstelle: _____

VLOG-ID (10-xxxx) bzw. Gruppenorganisator: _____

Unternehmen: _____

Ident. Nummer, wenn vorhanden: _____

Auditierte Standorte (inkl. Adresse): _____

Wird das "Ohne GenTechnik"- bzw. "VLOG geprüft"- Siegel genutzt? ja nein

Existiert ein Lizenzvertrag mit dem VLOG? ja nein

Auditor: _____ Änderung Bewerter: _____

Risikoeinstufung des Unternehmens (Übertrag aus Betriebsbeschreibung): _____

Schwerpunkt des Betriebsrundgangs: _____

Probenahme während Audit: ja nein

Geltungsbereich der Zertifizierung: _____

Unterschrift des Auditors: _____

Unterschrift des Unternehmens: _____

Nr. im Standard	Thema im Standard	Bewertung (bitte mit x ankreuzen)							Bewertung/Erklärung	Korrekturmaßnahme (Unternehmen)	Verantwortlichkeiten/ Termine/Status (Unternehmen)
		A	B	C	N.A.	Risiko	KO				
		10 Pkt	5 Pkt	-10 Pkt	N.A.	-15% der Gesamtpunkte	nicht bestanden				
E 3	Allgemeine Anforderungen an die Stufe Landwirtschaft (auch relevant für Viehhandel/Tiertransport)										
E3.1	Betriebsbeschreibung										
E3.2	Regelung von Verantwortlichkeiten/ Organigramm										

Nr. im Standard	Thema im Standard		A	B	C	N.A.	Risiko	KO	Bewertung/Erklärung	Korrekturmaßnahme (Unternehmen)	Verantwortlichkeiten/ Termine/Status (Unternehmen)
			10 Pkt	5 Pkt	-10 Pkt	N.A.	-15% der Gesamtpunkte	nicht bestanden			
E3.3	Risikomanagement										
E3.4	Überbetriebliche Nutzung von Maschinen, Anlagen/externe Dienstleister										
E3.5	Umgang mit nicht-konformen Futtermitteln, Produkten und Tieren	KO									
E3.6	Rückverfolgbarkeit	KO									
E3.7	Reklamationsmanagement										
E3.8	Krisenmanagement	KO									
E3.9	Korrekturmaßnahmen										

Nr. im Standard	Thema im Standard		A	B	C	N.A.	Risiko	KO	Bewertung/Erklärung	Korrekturmaßnahme (Unternehmen)	Verantwortlichkeiten/ Termine/Status (Unternehmen)
			10 Pkt	5 Pkt	-10 Pkt	N.A.	-15% der Gesamtpunkte	nicht bestanden			
E3.10	Dokumentation und Aufbewahrungsfrist										
E3.11	Schulung der Mitarbeiter										
E3.12	Eigenkontrolle										
E 4	Tierische Produktion (auch relevant für Viehhandel/Tiertransport)										
E4.1	Tierbestandsübersicht										
E4.2	Risikobehaftete Futtermittel										
E4.3	Futtermittelbestellung										
E4.4	Futtermittelliste										

Nr. im Standard	Thema im Standard		A	B	C	N.A.	Risiko	KO	Bewertung/Erklärung	Korrekturmaßnahme (Unternehmen)	Verantwortlichkeiten/ Termine/Status (Unternehmen)
			10 Pkt	5 Pkt	-10 Pkt	N.A.	-15% der Gesamtpunkte	nicht bestanden			
E4.5	Futtermitteln										
E4.6	Wareneingangskontrolle von Futtermitteln <i>(N.A. nur auswählbar für Viehhändler/Tiertransporteure die kein Futtermittel einsetzen)</i>	KO									
E4.7	Einhaltung der Mindestfütterungsfrist <i>(N.A. nur auswählbar für Tiertransporteure)</i>	KO									
E4.8	Trennung der Warenströme/Ausschluss der Verschleppungen von GVO-Futtermitteln, Vermischung und Vertauschung	KO									
E4.9	Nutzung von Mahl- und/oder Mischanlagen	Ist diese Unterstufe für das Unternehmen nicht zutreffend, werden alle Punkte auf N.A. gesetzt. Ist diese Unterstufe zutreffend, so dürfen KO-Kriterien nicht auf N.A. gesetzt werden									
E4.9.1.1	Nutzung von überbetrieblich eingesetzten Mahl- und/oder Mischanlagen Vertragliche Regelung mit Anlagenbetreiber										

Nr. im Standard	Thema im Standard		A	B	C	N.A.	Risiko	KO	Bewertung/Erklärung	Korrekturmaßnahme (Unternehmen)	Verantwortlichkeiten/ Termine/Status (Unternehmen)
			10 Pkt	5 Pkt	-10 Pkt	N.A.	-15% der Gesamtpunkte	nicht bestanden			
E4.9.1.2	Nutzung von überbetrieblich eingesetzten Mahl- und/oder Mischanlagen Spezifische Maßnahmen zum Ausschluss von Verschleppungen von GVO-Futtermitteln										
E4.9.1.3	Nutzung von überbetrieblich eingesetzten Mahl- und/oder Mischanlagen Dokumentation der Futtermischung										
E4.9.2.1	Nutzung von stationären Mahl- und/oder Mischanlagen: Nutzung der Mahl- und/oder Mischanlagen ausschließlich für kennzeichnungsfreie Futtermittel										
E4.9.2.2	Nutzung von stationären Mahl- und/oder Mischanlagen: Duale Nutzung der Mahl- und/oder Mischanlage für kennzeichnungsfreie und kennzeichnungspflichtige Futtermittel										
E4.9.2.3	Stationäre dual genutzte Mahl- und/oder Mischanlagen: Spezifische Maßnahmen für den Ausschluss von Verschleppung von GVO-Futtermitteln										
E4.9.2.4	Stationäre dual genutzte Mahl- und/oder Mischanlagen: Dokumentation der Futtermischung										

Nr. im Standard	Thema im Standard		A	B	C	N.A.	Risiko	KO	Bewertung/Erklärung	Korrekturmaßnahme (Unternehmen)	Verantwortlichkeiten/ Termine/Status (Unternehmen)
			10 Pkt	5 Pkt	-10 Pkt	N.A.	-15% der Gesamtpunkte	nicht bestanden			
E4.10	Probenahme und Analyse	Ist diese Unterstufe für das Unternehmen nicht zutreffend, werden alle Punkte auf N.A. gesetzt. Ist diese Unterstufe zutreffend, so dürfen KO-Kriterien nicht auf N.A. gesetzt werden									
E4.10.1	Probenahme- und Analysehäufigkeit, Aufbewahrung von Rückstellmustern										
E4.10.2	Probenahme- und Analysenplan										
E4.10.3	Reduktion des Analyseumfangs nach Futterwechsel in Gruppenorganisationen										
E4.11	Warenausgangskontrolle/Kennzeichnung auf Warenbegleitpapieren										
E5	Spezifische Anforderungen pflanzliche Futtermittelproduktion	Ist diese Unterstufe für das Unternehmen nicht zutreffend, werden alle Punkte auf N.A. gesetzt. Ist diese Unterstufe zutreffend, so dürfen KO-Kriterien nicht auf N.A. gesetzt werden									
E5.1	Wareneingangskontrolle von Saat- und Pflanzgut	KO									

Nr. im Standard	Thema im Standard		A	B	C	N.A.	Risiko	KO	Bewertung/Erklärung	Korrekturmaßnahme (Unternehmen)	Verantwortlichkeiten/ Termine/Status (Unternehmen)
			10 Pkt	5 Pkt	-10 Pkt	N.A.	-15% der Gesamtpunkte	nicht bestanden			
E5.2	Trennung der Warenströme/Ausschluss von Vermischung und Vertauschung	KO									
E6	Spezifische Anforderungen Tiertransport /Viehandel	Ist diese Unterstufe für das Unternehmen nicht zutreffend, werden alle Punkte auf N.A. gesetzt. Ist diese Unterstufe zutreffend, so dürfen KO-Kriterien nicht auf N.A. gesetzt werden									
E6.1	Wareneingangskontrolle von Tieren	KO									
E6.2	Risikomanagement										
E6.3	Trennung der Warenströme/Ausschluss von Vermischung und Vertauschung von Tieren	KO									

Bewertung

Anzahl A-Kriterien	0	
Anzahl B-Kriterien	0	
Anzahl C-Kriterien	0	
Anzahl der N.A.-Kriterien	0	
Anzahl KO	0	
Anzahl Risiko	0	
Summe der Punkte	0,00	
Maximal erreichbare Punktzahl	360,00	
Anzahl der bewerteten Kriterien	0	
Erreichte Prozent	fehlende oder fehlerhafte Eingaben!	nicht bestanden

VLOG Standard Anhang 23	VLOG Gruppenbeschreibung Landwirtschaft und Mitgliederliste	Version 04.11.21
------------------------------------	--	-------------------------

Im Folgenden findet sich eine beispielhafte Vorlage für eine Gruppenbeschreibung. Eine Gruppenbeschreibung ist der Zertifizierungsstelle bei der Antragsstellung vorzulegen. Über wesentliche Änderungen, die die VLOG-Zertifizierung betreffen, informiert der Gruppenorganisator die Zertifizierungsstelle.

Gruppenbeschreibung der Mustergruppe „MuGru GmbH“

Gruppenorganisator:

MuGru GmbH

Musterstraße 12, 54321 Musterhausen

Verantwortlicher für die Gruppenzertifizierung:

Max Mustermann (QM-Beauftragter der Muster GmbH)

Telefon: 0123 4567 89

Email: *m.mustermann@mustergmbh.com*

Tätigkeiten der Gruppenmitglieder:

z.B. Die Mitglieder der VLOG-Gruppe MuGru sind landwirtschaftliche Betriebe, die Milchkühe halten und Rohmilch produzieren, die den Anforderungen des VLOG-Standards entspricht [...]. Es findet eine Kühlung aber keine sonstige Behandlung der Milch durch die Betriebe statt. Die Milch wird direkt an die MuGru GmbH verkauft, teilweise werden kleinere Mengen der Milch auch ab Hof direkt an den Verbraucher vermarktet [...].

Die Betriebe liegen vor allem in den Landkreisen/Bundesländern/Ländern [...].

Teilweise finden auf den Betrieben andere Tätigkeiten wie zum Beispiel Rinder- und Schweinemast oder Legehennenhaltung [...] statt – diese Tätigkeiten sind aber nicht in die VLOG-Gruppe MuGru eingebunden.

Lohn- und Subunternehmen und ausgelagerte Prozesse:

In die MuGru-Gruppe sind folgende Lohn-Unternehmen eingebunden:

- *Transpofix GmbH, Bahnstraße 8, 12345 Musterhofen*

Ansprechpartner:

Kontaktdaten:

Im Auftrag der MuGru GmbH transportiert die Transpofix GmbH die Rohmilch von den Mitgliedern zur Molkerei [...] Sie zieht Proben, erfasst die Milchmengen [...]

- *[...]*

Verantwortungsbereiche des Gruppenorganisations in der Gruppe:

z.B. Die MuGru erstellt und überwacht den Probenahme- und Analysenplan der Gruppe [...] Sie beauftragt die Probenahme im Rahmen der VLOG-Audits durch die Zertifizierungsstelle [...]

VLOG Standard Anhang 23	VLOG Gruppenbeschreibung Landwirtschaft und Mitgliederliste	Version 04.11.21
------------------------------------	--	-------------------------

Die MuGru regelt den Ablauf der Zertifizierung und der Audits [...] mit der Zertifizierungsstelle. Gemeinsam mit betroffenen Betrieben leitet sie Korrekturmaßnahmen ein und überwacht diese [...].

Sie übernimmt das Risikomanagement für den Bereich Milchproduktion und hat ein Krisenmanagement, in das die Gruppenmitglieder eingebunden sind [...].

Die MuGru GmbH führt jährlich ein internes Audit auf den landwirtschaftlichen Betrieben durch.

[...]

Grundlage der Erst-/und Folgezertifizierungen

z.B. Die Gruppe arbeitet nach dem 25% Verfahren: 100% der Mitglieder werden durch den Gruppenorganisator geprüft, danach überprüft die Zertifizierungsstelle min. 25% der Mitglieder. Die Audits durch die Zertifizierungsstelle finden in den Folgejahren je nach Risikoklasse statt.

Oder:

Die Gruppe arbeitet nach dem 100% Verfahren: 100% der Mitglieder werden durch die Zertifizierungsstelle auditiert, bevor sie in die Gruppe aufgenommen werden können. Die Audits durch die Zertifizierungsstelle finden in den Folgejahren je nach Risikoklasse statt.

Nutzung mehrerer Zertifizierungsstellen

[Werden mehrerer Zertifizierungsstellen genutzt, so muss in der Gruppenbeschreibung klar ersichtlich sein, welche Aufgaben von welcher übernommen werden.]

z.B. Es werde 3 Zertifizierungsstellen (A-Zert, B-Zert, C-Zert) für die VLOG-Zertifizierung der MuGrup-Gruppe genutzt.

Die A-Zert führt das Audit beim Gruppenorganisator durch und beim folgenden Teil der Gruppe [Auflistung der Betriebe der Region oder Verweis auf andere Liste- z.B. Mitgliederliste] durch.

Die B-Zert führt Audits bei [Auflistung siehe oben] durch. Die C-Zert führt Audits bei [Auflistung siehe oben] durch.

Die B-Zert und C-Zert geben ihre Auditergebnisse an die A-Zert weiter, die der Gruppe das VLOG-Zertifikat ausstellt. Zwischen den Zertifizierungsstellen besteht eine Vereinbarung zum Austausch von Daten.

VLOG Standard Anhang 23	VLOG Gruppenbeschreibung Landwirtschaft und Mitgliederliste	Version 04.11.21
------------------------------------	--	------------------

Im Folgenden finden Sie beispielhaft ausgefüllte Mitgliederlisten für die Gruppenzertifizierung Landwirtschaft (Anhang 23a) bzw. die Gruppenzertifizierung Landwirtschaft bei Legehennen (Anhang 23b). Die Mitgliederliste muss vom Gruppenorganisator stets aktuell gehalten werden. Relevante Änderungen meldet der Gruppenorganisator umgehend seiner Zertifizierungsstelle. Für den Datenaustausch mit der Zertifizierungsstelle (gesamte Liste bzw. blau markierter Bereich) und die Datenweitergabe an den VLOG (grün markierter Bereich) ist stets die Excel-Vorlage zu verwenden, welche auf der VLOG-Homepage zur Verfügung steht.

Mitgliederliste beispielhaft (Anhang 23a) - Teil 1/2

Datenaustausch zwischen Gruppenorganisator und Zertifizierungsstelle									
VLOG Mitgliederliste									<i>Weiter mit Teil 2/2 (s.unten)</i>
									[...]
									[...]
Gruppenmitglied Unternehmens- name	Ggf. Länder- kürzel + PLZ	Ort	Str. + Hausnr.	Ansprech- partner	Email	Telefon	VVVO-Nr. /Behörd- liche Zulassungsnr.	Datum Erst- erhebung durch GO	[...]
Hans Müller	BB 12345	Feldkirchen	Feldweg 2	Hans Müller	hmueller@anbi eter.de	0123 45675	123 04 567 089 xxxx	14.04.19	[...]
Milchhof Max	BW 98765	Milchbach	Am Milchhof 1	Max Bauer	milchhof@anbie ter.de	0987 56765	987 06 543 021 xxxx	03.07.20	[...]
[...]									[...]

Mitgliederliste beispielhaft (Anhang 23a) - Teil 2/2

Datenaustausch zwischen Gruppenorganisator und Zertifizierungsstelle										
Datenweitergabe an VLOG										
Unternehmen (Gruppenorganisator):								VLOG-ID:	Stand:	
								
<i>Weiter von Teil 1/2 (s. oben)</i>	[...]	Gruppenmitglied-ID	PLZ (123xx)	Geltungsbereich	Risiko- klasse	Auditdatum (Erstaudit/ Regelaudit)	Audit- ergebnis (%)	VLOG-Gruppe Eintritts-datum	VLOG-Gruppe Austritts- datum	VLOG- Zertifizierungs- stelle
	[...]	10-12345-123	123xx	Rinder – Kuhmilch (roh)	0	23.05.2020	100	03.06.19		ZS-Name
	[...]	10-12345-987	987xx	Rinder – Kuhmilch (roh)	2	Noch nicht erfolgt	100	05.07.20		ZS-Name
	[...]									

VLOG Standard Anhang 23	VLOG Gruppenbeschreibung Landwirtschaft und Mitgliederliste	Version 04.11.21
----------------------------	--	------------------

Mitgliederliste für Legehennen / Eier beispielhaft (Anhang 23b) – Teil 1/2

Datenaustausch zwischen Gruppenorganisator und Zertifizierungsstelle									
VLOG Mitgliederliste - Legehennen / Eier									
									Weiter mit Teil 2/2 (s.unten)
									[...]
									[...]
									[...]
Gruppenmitglied Unternehmens- name	Ggf. Länder- kürzel + PLZ	Ort	Str. + Hausnr.	Ansprech- partner	Email	Telefon	VVVO-Nr. /Behörd- liche Zulassungsnr.	Datum Erst- erhebung durch GO	[...]
Hans Müller	BB 12345	Feldkirchen	Feldweg 2	Hans Müller	hmuller@anbi eter.de	0123 45675	123 04 567 089 xxxx	14.04.19	[...]
Milchhof Max	BW 98765	Milchbach	Am Milchhof 1	Max Bauer	milchhof@anbie ter.de	0987 5676	987 06 543 021 xxxx	03.07.20	[...]
[...]									[...]

Mitgliederliste für Legehennen / Eier beispielhaft (Anhang 23b) – Teil 2/2

Datenaustausch zwischen Gruppenorganisator und Zertifizierungsstelle										
Weiter von Teil 1/2 (s. oben)	Datenweitergabe an VLOG									
	Unternehmen (Gruppenorganisator:								VLOG-ID:	Stand:

[...]	Legebetrieb: Print- nummer(n)	Gruppenmitglied- ID	PLZ (123xx)	Geltungsbereich	Risiko- klasse	Auditdatum (Erstaudit/ Regelaudit)	Audit- ergebnis (%)	VLOG-Gruppe Eintritts- datum	VLOG-Gruppe Austritts- datum	VLOG- Zertifizierungs- stelle
[...]	1-DE-1234567	10-12345-123	123xx	Rinder – Kuhmilch (roh)	0	23.05.2020	100	03.06.19		ZS-Name
[...]		10-12345-987	987xx	Rinder – Kuhmilch (roh)	2	Noch nicht erfolgt	100	05.07.20		ZS-Name
[...]										

Anonymisierte Übermittlung der Analyseergebnisse (Futtermittel)

Unternehmen (Gruppenorganisator):	
VLOG-ID:	
Stand:	

Auswertung Anzahl Analyseergebnisse vorheriges Kalenderjahr

	Anzahl im vorherigen Kalenderjahr durchgeführter GVO-Analysen nach VLOG-Standard
	Davon zulässig für VLOG-Produktion*/kennzeichnungsfrei
	Davon unzulässig für VLOG-Produktion*/kennzeichnungspflichtig

Auflistung der Analyseergebnisse für unzulässig eingestufte Futtermittel in % GVO aufsummiert pro Pflanzenspezies:

	Soja	Mais	Raps	Datum Probenahme	Bemerkungen
% GVO					
% GVO					
% GVO					
% GVO					
% GVO					
% GVO					
% GVO					
% GVO					
% GVO					
% GVO					
% GVO					
% GVO					
% GVO					
% GVO					
% GVO					

* vgl. Fließschema VLOG-Standard Anhang 5

VLOG Standard Anhang 23e	Vorlage Datenfreigabeerklärung	Version 01.09.21
-------------------------------------	---------------------------------------	-------------------------

Name, Vorname der betroffenen Person (Landwirt):

Adresse landwirtschaftliches Unternehmen:

Einwilligungserklärung gemäß DSGVO in die Verarbeitung von personenbezogenen Daten

Ich willige ein, dass folgende personenbezogene Daten:

- Name, Vorname (soweit dieser im Unternehmensnamen enthalten ist)
- Adresse, E-Mail-Adresse, Telefonnummer
- Geltungsbereich der Zertifizierung
- Risikoklasse,
- Audittermin und Auditergebnis
- Eintritts- und Austrittsdatum aus der VLOG-Gruppe
- Identifikationsnummer
- VVVO-Nummer
- Printnummer
- Stallplatzübersicht
- Auswertung und Übersicht der Analyseergebnisse

von (Gruppenorganisator):

und der zuständigen Zertifizierungsstelle:

an den Verband Lebensmittel Ohne Gentechnik e.V., Friedrichstraße 153 a, 10117 Berlin („VLOG“) weitergegeben werden. Der Gruppenorganisator ist vertraglich berechtigt, den VLOG "Ohne Gentechnik" Produktions- und Prüfstandard (VLOG-Standard) zu nutzen. Im Rahmen dieses Vertragsverhältnisses ist der VLOG verpflichtet, die genannten Daten vertraulich zu behandeln und nur bei der internen Beurteilung einzusetzen. Der VLOG ist berechtigt, die genannten Daten in anonymisierter Form (z.B. in Statistiken) zu veröffentlichen.

Widerrufsrecht

Der/Die Unterzeichnende hat das Recht, diese Einwilligung jederzeit ohne Angabe einer Begründung mit Wirkung für die Zukunft zu widerrufen. Im Falle eines Widerrufs wird der Gruppenorganisator den VLOG unverzüglich darüber informieren. Die Rechtmäßigkeit der aufgrund der Einwilligung bis zum Widerruf erfolgten Verarbeitung wird durch den Widerruf nicht berührt.

Ort, Datum

Unterschrift landwirtschaftliches Unternehmen

VLOG "Ohne Gentechnik" Produktions- und Prüfstandard - Checkliste Stufe F_Gruppenorganisation Landwirtschaft

V22.01

Datum des Audits: _____ Auditdauer (Uhrzeit von - bis): _____

Auditor: _____ Kombination mit Standard(s): _____

zuständige Zertifizierungsstelle: _____ VLOG-ID (10-xxxxx): _____

Unternehmen: _____ Ident. Nummer, wenn vorhanden: _____

Auditierte Standorte (inkl. Adresse): _____ Wird das "Ohne GenTechnik"- bzw. "VLOG geprüft"-Siegel genutzt? ja nein

_____ Existiert ein Lizenzvertrag mit dem VLOG? ja nein

_____ Geltungsbereich der Zertifizierung: _____

Probenahme während Audit: ja nein

Unterschrift des Auditors: _____ Unterschrift des Unternehmens: _____

Nr. im Standard	Thema im Standard	Bewertung (bitte mit x ankreuzen)						Korrekturmaßnahmen		
		A	B	C	N.A.	Risiko	KO	Bewertung/Erklärung	Korrekturmaßnahme (Unternehmen)	Verantwortlichkeiten/Termine/Status (Unternehmen)
		10 Pkt	5 Pkt	-10 Pkt	N.A.	-15% der Gesamtpunkte	nicht bestanden			
F 3	Allgemeine Anforderungen an Gruppenorganisatoren									
F3.1	Gruppenbeschreibung, Mitgliederliste, Betriebsbeschreibung									
F3.2	Vertragliche Bindung der Gruppenmitglieder	KO								

Nr. im Standard	Thema im Standard	A	B	C	N.A.	Risiko	KO	Bewertung/Erklärung	Korrekturmaßnahme (Unternehmen)	Verantwortlichkeiten/ Termine/Status (Unternehmen)
		10 Pkt	5 Pkt	-10 Pkt	N.A.	-15% der Gesamtpunkte	nicht bestanden			
F3.2.1	Datenfreigabeerklärung (nur Gruppenorganisation Legehennen – Eier)									
F3.3	Risikomanagement	KO								
F3.4	Beauftragung externer Dienstleister									
F3.5	Umsetzung der Vorgaben zu Probenahme und Analyse									
F3.6	Schulung der Mitarbeiter und der Gruppenmitglieder durch den Gruppenorganisator									
F3.7	Umgang mit nicht-konformen Futtermitteln, Produkten und Tieren	KO								
F3.8	Reklamationsmanagement									
F3.9	Krisenmanagement	KO								

Nr. im Standard	Thema im Standard	A	B	C	N.A.	Risiko	KO	Bewertung/Erklärung	Korrekturmaßnahme (Unternehmen)	Verantwortlichkeiten/ Termine/Status (Unternehmen)
		10 Pkt	5 Pkt	-10 Pkt	N.A.	-15% der Gesamtpunkte	nicht bestanden			
F3.10	Korrekturmaßnahmen/ kontinuierlicher Verbesserungsprozess									
F3.11	Dokumentation und Aufbewahrungsfristen									
F3.12	Interne Audits									

Bewertung

Anzahl A-Kriterien	0	nicht bestanden
Anzahl B-Kriterien	0	
Anzahl C-Kriterien	0	
Anzahl der N.A.-Kriterien	0	
Anzahl KO	0	
Anzahl Risiko	0	
Summe der Punkte	0,00	
Maximal erreichbare Punktzahl	130,00	
Anzahl der bewerteten Kriterien	0	
Erreichte Prozent	fehlende oder fehlerhafte Eingaben!	

VLOG Standard Anhang 25	VLOG Betriebsbeschreibung Stufe Lebensmittelverarbeitung/-aufbereitung	Version 13.09.21
------------------------------------	---	-------------------------

TEIL 1: UNTERNEHMENSPARAMETER

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

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

Tätigkeitsbeschreibung

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

Nutzung des „Ohne GenTechnik“-Siegels

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

¹ (10-xxxxx siehe Standardnutzungsvertrag mit dem VLOG)

VLOG Standard Anhang 25	VLOG Betriebsbeschreibung Stufe Lebensmittelverarbeitung/-aufbereitung	Version 13.09.21
------------------------------------	---	------------------

TEIL 2: ORGANISATION DER „VLOG“ PRODUKTION

Weitere Standorte

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

Name des Unternehmen	Anschrift	Tätigkeit/Prozess

- Weitere s. formlose Anlage

Subunternehmer/Lohnverarbeiter

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

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

- weitere s. formlose Anlage

VLOG Standard Anhang 25	VLOG Betriebsbeschreibung Stufe Lebensmittelverarbeitung/-aufbereitung	Version 13.09.21
------------------------------------	---	-------------------------

TEIL 3: PROBENAHMEN & GVO-ANALYSE

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

TEIL 4: VORZUBEREITENDE UNTERLAGEN

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

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

TEIL 5: AKTUALITÄT & EIGENKONTROLLE DER BETRIEBSBESCHREIBUNG

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

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

VLOG "Ohne Gentechnik" Produktions- und Prüfstandard - Checkliste Stufe G_Lebensmittelverarbeitung/ -aufbereitung

V22.01

Datum des Audits: _____

Auditor: _____

zuständige Zertifizierungsstelle: _____

Unternehmen: _____

Auditierte Standorte (inkl. Adresse): _____

Probenahme während Audit: ja nein

Unterschrift des Auditors: _____

Auditdauer (Uhrzeit von - bis): _____

Kombination mit Standard(s): _____

VLOG-ID (10-xxxxx): _____

Ident. Nummer, wenn vorhanden: _____

Wird das "Ohne GenTechnik"- bzw. "VLOG geprüft"- Siegel genutzt? ja nein

Existiert ein Lizenzvertrag mit dem VLOG? ja nein

Risikoeinstufung des Unternehmens (Übertrag aus Betriebsbeschreibung): _____

Schwerpunkt des Betriebsrundgangs: _____

Geltungsbereich der Zertifizierung: _____

Unterschrift des Unternehmens: _____

Auditor: _____ Änderung Bewerter: _____

Nr. im Standard	Thema im Standard	Bewertung (bitte mit x ankreuzen)							Korrekturmaßnahmen	
		A	B	C	N.A.	Risiko	KO	Bewertung / Erklärung	Korrekturmaßnahme (Unternehmen)	Verantwortlichkeiten/ Termine/Status (Unternehmen)
		10 Pkt	5 Pkt	-10 Pkt	N.A.	-15% der Gesamtpunkte	nicht bestanden			
G 3	Allgemeine Anforderungen an die Stufe Lebensmittelverarbeitung/-aufbereitung									
G3.1	Betriebsbeschreibung									
G3.2	Regelung von Verantwortlichkeiten / Organigramm									
G3.3	Risikomanagement	KO								

Nr. im Standard	Thema im Standard		A	B	C	N.A.	Risiko	KO	Bewertung / Erklärung	Korrekturmaßnahme (Unternehmen)	Verantwortlichkeiten/ Termine/Status (Unternehmen)
			10 Pkt	5 Pkt	-10 Pkt	N.A.	-15% der Gesamt- punkte	nicht bestanden			
G 3	Allgemeine Anforderungen an die Stufe Lebensmittelverarbeitung/-aufbereitung										
G3.4	Beauftragter externer Dienstleister										
G3.5	Wareneingangskontrolle	KO									
G3.6	Trennung der Warenströme/Ausschluss von Vermischungen und Vertauschung	KO									
G3.7	Umgang mit nicht-konformen Rohstoffen/ Produkten	KO									
G3.8	Warenausgangskontrolle / Kennzeichnung auf Warenbegleitpapieren	KO									
G3.9	Rückverfolgbarkeit	KO									

Nr. im Standard	Thema im Standard		A	B	C	N.A.	Risiko	KO	Bewertung / Erklärung	Korrekturmaßnahme (Unternehmen)	Verantwortlichkeiten/ Termine/Status (Unternehmen)
			10 Pkt	5 Pkt	-10 Pkt	N.A.	-15% der Gesamt- punkte	nicht bestanden			
G 3	Allgemeine Anforderungen an die Stufe Lebensmittelverarbeitung/-aufbereitung										
G3.10	Reklamationsmanagement										
G3.11	Warenrücknahme										
G3.12	Krisenmanagement	KO									
G3.13	Korrekturmaßnahmen / kontinuierlicher Verbesserungsprozess										
G3.14	Dokumentation und Aufbewahrungsfrist										
G3.15	Schulung der Mitarbeiter										
G3.16	Interne Audits										

Nr. im Standard	Thema im Standard	A	B	C	N.A.	Risiko	KO	Bewertung / Erklärung	Korrekturmaßnahme (Unternehmen)	Verantwortlichkeiten/ Termine/Status (Unternehmen)
		10 Pkt	5 Pkt	-10 Pkt	N.A.	-15% der Gesamt- punkte	nicht bestanden			
G 3	Allgemeine Anforderungen an die Stufe Lebensmittelverarbeitung/-aufbereitung									
G 4	Spezifische Anforderungen an Rohstoffe nicht-tierischen Ursprungs									
G4.1/ G.4.1.1	Probenahme und Analyse Probenahme- und Analysenplan									
G4.1/ G.4.1.2	Probenahme und Analyse und Analysehäufigkeit									
G4.1/ G.4.1.3	Probenahme und Analyse mit positiven Analyseergebnissen									
G 5	Spezifische Anforderungen risikobehaftete Rohstoffe / Zutaten									
G5	Spezifische Anforderungen Risikobehaftete Rohstoffe / Zutaten									

Bewertung

Anzahl A-Kriterien	0	
Anzahl B-Kriterien	0	
Anzahl C-Kriterien	0	
Anzahl der N.A.-Kriterien	0	
Anzahl KO	0	
Anzahl Risiko	0	
Summe der Punkte	0,00	
Maximal erreichbare Punktzahl	200,00	
Anzahl der bewerteten Kriterien	0	
Erreichte Prozent	fehlende oder fehlerhafte Eingaben!	nicht bestanden

VLOG Standard Anhang 27	VLOG Gruppenbeschreibung Einzelhandel – Abgabe loser Ware und Mitgliederliste	Version 01.09.21
------------------------------------	--	-------------------------

Im Folgenden eine beispielhafte Vorlage für eine Gruppenbeschreibung. Eine Gruppenbeschreibung ist der Zertifizierungsstelle bei der Antragsstellung vorzulegen. Über wesentliche Änderungen, die die VLOG-Zertifizierung betreffen, informiert der Gruppenorganisator die Zertifizierungsstelle.

Gruppenbeschreibung der Mustergruppe Einzelhandel „MuLeh GmbH“

Gruppenorganisator:

MuLeh GmbH

Musterstraße 12, 54321 Musterhausen

Verantwortlicher für die Gruppenzertifizierung:

Max Mustermann (QM-Beauftragter der Muster GmbH)

Telefon: 0123 4567 89

Email: *m.mustermann@mustergmbh.com*

Tätigkeiten der Gruppenmitglieder:

z.B. Die Mitglieder der VLOG-Gruppe MuLeh sind Filialen der MuLeh GmbH, welche über Bedientheken lose tierische Lebensmittel an den Verbraucher verkaufen, welche den Anforderungen des VLOG-Standards entspricht [...].

In den Filialen findet eine Weiterverarbeitung statt, welche sich folgendermaßen gestaltet: [...].

Die Filialen liegen vor allem in den Landkreisen/Bundesländern/Ländern [...].

Lohn- und Subunternehmen und ausgelagerte Prozesse:

In die MuLeh-Gruppe sind folgende Lohn-Unternehmen eingebunden:

Verantwortungsbereiche des Gruppenorganisors in der Gruppe:

z.B. Die MuLeh übernimmt das Risikomanagement für den Bereich Abgabe loser tierischer Lebensmittel in „VLOG“-Qualität und hat ein Krisenmanagement, in welches die Gruppenmitglieder eingebunden sind [...].

Die MuLeh regelt den Ablauf der Zertifizierung und der Audits [...] mit der Zertifizierungsstelle.

Gemeinsam mit betroffenen Betrieben leitet sie Korrekturmaßnahmen ein und überwacht diese [...].

Die MuLeh GmbH führt jährlich ein internes Audit in den Filialen durch. [...]

Grundlage der Erst-/und Folgezertifizierungen

z.B. Der Einkauf der MuLeh im Bereich „VLOG“-Lebensmittel ist zentral geregelt. Es finden daher jährlich neben dem Audit beim Gruppenorganisator Stichprobenaudits bei 10 % der Filialen durch die Zertifizierungsstelle statt.

VLOG Standard Anhang 27	VLOG Gruppenbeschreibung Einzelhandel – Abgabe loser Ware und Mitgliederliste	Version 01.09.21
------------------------------------	--	-------------------------

Oder:

Der Einkauf der MuLeh im Bereich „VLOG“-Lebensmittel ist dezentral geregelt. Jährlich finden Audits beim Gruppenorganisator und 100 % der Filialen durch die Zertifizierungsstellen statt.

Nutzung mehrerer Zertifizierungsstellen

[Werden mehrerer Zertifizierungsstellen genutzt, so muss in der Gruppenbeschreibung klar ersichtlich sein, welche Aufgaben von welcher übernommen werden.]

z.B. Es werde 3 Zertifizierungsstellen (A-Zert, B-Zert, C-Zert) für die VLOG-Zertifizierung der MuLeh-Gruppe genutzt.

Die A-Zert führt das Audit beim Gruppenorganisator durch und beim folgenden Teil der Gruppe [Auflistung der Filialen, der Region oder Verweis auf andere Liste- z.B. Mitgliederliste].

Die B-Zert führt Audits bei [Auflistung siehe oben] durch. Die C-Zert führt Audits bei [Auflistung siehe oben] durch.

Die B-Zert und C-Zert geben ihre Auditergebnisse an die A-Zert, die der Gruppe das VLOG-Zertifikat ausstellt. Zwischen den Zertifizierungsstellen besteht eine Vereinbarung zum Austausch von Daten.

Sonstige Dokumente [integriert in die Gruppenbeschreibung oder als extra Dokumente]

- Organigramm: Organigramm des Unternehmens inkl. Verantwortlichkeiten und Stellvertreterregelungen für den „ohne Gentechnik“ relevanten Betriebsablauf.
- Sortimentsliste: Übersicht, ggfs. Spezifikationen der im Unternehmen angebotenen losen „ohne Gentechnik“-Ware, ggf. inkl. Berücksichtigung von Rework
- Bei weiterer Verarbeitung loser „ohne Gentechnik“-Ware und bei Einsatz weiterer Zutaten, die nicht von VLOG-zertifizierten Lieferanten bezogen werden (z.B. Marinaden, Gewürzmischungen): Aufstellung aller Rezepturen mit festgelegten mengen- oder gewichtsbezogenen Angaben zu Zutaten und Komponenten „ohne Gentechnik“ - inkl. Berücksichtigung von Rework
- Lieferantenliste: alle zugelassenen Lieferanten der „Ohne Gentechnik“-Lebensmittel /Zutaten

VLOG Standard Anhang 27	VLOG Gruppenbeschreibung Einzelhandel – Abgabe loser Ware und Mitgliederliste	Version 01.09.21
------------------------------------	--	-------------------------

Im Folgenden finden Sie eine Vorlage für eine Mitgliederliste für die Gruppenzertifizierung Landwirtschaft. Die Mitgliederliste muss vom Gruppenorganisator immer aktuell gehalten werden. Relevante Änderungen meldet der Gruppenorganisator immer umgehend der Zertifizierungsstelle. Es kann die folgende oder eine inhaltlich gleichwertige Mitgliederliste verwendet werden. *[Die fett-gedruckten Angaben sind laut Standard verpflichtend, die anderen Empfehlungen.]*

Mitglieder-/Standortliste der MuLeh GmbH

Name/Filiale	Adresse	Einkauf zentral oder dezentral	Gruppen- Mitglied seit	Letztes Regelaudit/ Erstaudit durch die Zertifizierungsstelle	Zuständige Zertifizierungsstelle¹
<i>MuLeh Adorf</i>	<i>Bahnhofsweg 2, 87654 Adorf</i>	<i>zentral</i>	<i>03.06.2017</i>	<i>23.05.2017</i>	<i>A-Zert</i>
<i>MuLeh City Bestadt</i>	<i>Hauptstraße 1, 54321 Bestadt</i>	<i>dezentral</i>	<i>05.07.2018</i>	<i>Noch nicht erfolgt</i>	<i>C-Zert</i>
<i>[...]</i>					

¹ Nur relevant, wenn für die VLOG-Zertifizierung der Gruppen mehrere Zertifizierungsstellen genutzt werden

Datum des Audits: _____

Auditor: _____

zuständige Zertifizierungsstelle: _____

Unternehmen: _____

Auditierte Standorte (inkl. Adresse): _____

Unterschrift des Auditors: _____

Auditdauer (Uhrzeit von - bis): _____

Kombination mit Standard(s): _____

VLOG-ID (10-xxxx): _____

Ident. Nummer, wenn vorhanden: _____

Wird das "Ohne GenTechnik"- bzw. "VLOG geprüft"- Siegel genutzt? ja nein

Existiert ein Lizenzvertrag mit dem VLOG? ja nein

Geltungsbereich der Zertifizierung: _____

Unterschrift des Unternehmens: _____

Nr. im Standard	Thema im Standard	Bewertung (bitte mit x ankreuzen)						KO	Bewertung / Erklärung	Korrekturmaßnahmen	
		A	B	C	N.A.	Risiko	Korrekturmaßnahme (Unternehmen)			Verantwortlichkeiten/ Termine/Status (Unternehmen)	
		10 Pkt	5 Pkt	-10 Pkt	N.A.	-15% der Gesamt-punkte	nicht bestanden				
H 3	Allgemeine Anforderungen an die Stufe Einzelhandel - Abgabe loser tierischer Lebensmittel										
H3.1	Gruppenbeschreibung										
H3.2	Vertragliche Bindung der Gruppenmitglieder	KO									

Nr. im Standard	Thema im Standard		A	B	C	N.A.	Risiko	KO	Bewertung / Erklärung	Korrekturmaßnahme (Unternehmen)	Verantwortlichkeiten/ Termine/Status (Unternehmen)
			10 Pkt	5 Pkt	-10 Pkt	N.A.	-15% der Gesamt-punkte	nicht bestanden			
H3.3	Risikomanagement	KO									
H3.4	Beschaffung (Lieferanten und Herstellerbescheinigung)										
H3.5	Wareneingangskontrolle	KO									
H3.6	Trennung der Warenströme / Ausschluss von Vermischungen und Vertauschung	KO									
H3.7	Be- und Verarbeitung										

Nr. im Standard	Thema im Standard		A	B	C	N.A.	Risiko	KO	Bewertung / Erklärung	Korrekturmaßnahme (Unternehmen)	Verantwortlichkeiten/ Termine/Status (Unternehmen)
			10 Pkt	5 Pkt	-10 Pkt	N.A.	-15% der Gesamt-punkte	nicht bestanden			
H3.8	Schulung der Mitarbeiter und der Gruppenmitglieder durch den Gruppenorganisator										
H3.9	Umgang mit nicht-konformen Rohstoffen/ Produkten	KO									
H3.10	Kenzeichnung										
H3.11	Rückverfolgbarkeit	KO									
H3.12	Krisenmanagement	KO									

Nr. im Standard	Thema im Standard		A	B	C	N.A.	Risiko	KO	Bewertung / Erklärung	Korrekturmaßnahme (Unternehmen)	Verantwortlichkeiten/ Termine/Status (Unternehmen)
			10 Pkt	5 Pkt	-10 Pkt	N.A.	-15% der Gesamt-punkte	nicht bestanden			
H3.13	Korrekturmaßnahmen / kontinuierlicher Verbesserungsprozess										
H3.14	Dokumentation und Aufbewahrungsfristen										
H3.15	Interne Audits										

Bewertung

Anzahl A-Kriterien	
Anzahl B-Kriterien	
Anzahl C-Kriterien	
Anzahl der N.A.-Kriterien	
Anzahl KO	
Anzahl Risiko	
Summe der Punkte	
Maximal erreichbare Punktzahl	
Anzahl der bewerteten Kriterien	
Erreichte Prozent	

0
0
0
0
0
0
0,00
150,00
0
fehlende oder fehlerhafte Eingaben!

nicht bestanden

Datum des Audits: _____

Auditor: _____

zuständige Zertifizierungsstelle: _____

Unternehmen: _____

Auditierte Standorte (inkl. Adresse): _____

Probenahme während Audit: ja nein

Unterschrift des Auditors: _____

Auditdauer (Uhrzeit von - bis): _____

Kombination mit Standard(s): _____

Ident. Nummer, wenn vorhanden: _____

Wird das "Ohne GenTechnik"-Siegel genutzt? ja nein

Geltungsbereich der Zertifizierung: _____

Unterschrift des Unternehmens: _____

Nr. im Standard	Thema im Standard	Bewertung (bitte mit x ankreuzen)						Korrekturmaßnahmen		
		A	B	C	N.A.	Risiko	KO	Bewertung / Erklärung	Korrekturmaßnahme (Unternehmen)	Verantwortlichkeiten/ Termine/Status (Unternehmen)
		10 Pkt	5 Pkt	-10 Pkt	N.A.	-15% der Gesamt-punkte	nicht bestanden			
H 3	Allgemeine Anforderungen an die Stufe Einzelhandel - Abgabe loser tierischer Lebensmittel									
H3.5	Wareneingangskontrolle	KO								
H3.6	Trennung der Warenströme / Ausschluss von Vermischungen und Vertauschung	KO								
H3.7	Be- und Verarbeitung									

Nr. im Standard	Thema im Standard		A	B	C	N.A.	Risiko	KO	Bewertung / Erklärung	Korrekturmaßnahme (Unternehmen)	Verantwortlichkeiten/ Termine/Status (Unternehmen)
			10 Pkt	5 Pkt	-10 Pkt	N.A.	-15% der Gesamt-punkte	nicht bestanden			
H3.8	Schulung der Mitarbeiter und der Gruppenmitglieder durch den Gruppenorganisator										
H3.9	Umgang mit nicht-konformen Rohstoffen/ Produkten	KO									
H3.10	Kenzeichnung										
H3.11	Rückverfolgbarkeit	KO									
H3.12	Krisenmanagement	KO									

Nr. im Standard	Thema im Standard		A	B	C	N.A.	Risiko	KO	Bewertung / Erklärung	Korrekturmaßnahme (Unternehmen)	Verantwortlichkeiten/ Termine/Status (Unternehmen)
			10 Pkt	5 Pkt	-10 Pkt	N.A.	-15% der Gesamt-punkte	nicht bestanden			
H3.13	Korrekturmaßnahmen / kontinuierlicher Verbesserungsprozess										
H3.14	Dokumentation und Aufbewahrungsfristen										
H3.15	Interne Audits										

Bewertung

Anzahl A-Kriterien
Anzahl B-Kriterien
Anzahl C-Kriterien
Anzahl der N.A.-Kriterien
Anzahl KO
Anzahl Risiko
Summe der Punkte
Maximal erreichbare Punktzahl
Anzahl der bewerteten Kriterien
Erreichte Prozent

0
0
0
0
0
0
0,00
110,00
0
fehlende oder fehlerhafte Eingaben!

nicht bestanden

VLOG Standard Anhang 30	VLOG Mahl- und Mischprotokoll für mobile Mahl- und Mischanlagen	Version: 01.09.20 Verpflichtend ab: 01.01.21
------------------------------------	--	---

Landwirtschaftliches Unternehmen, Adresse (ggf. Firmenstempel):

Betreiber der mobilen Mahl- und Mischanlage, Adresse (ggf. Firmenstempel):

Eingesetzte mobile Mahl- und Mischanlagen (amtl. Kfz-Kennzeichen):

Vorherige Futtermischung bestehend aus:

- ausschließlich kennzeichnungsfreien* Futtermitteln
- (u.a.) folgenden kennzeichnungspflichtigen Futtermitteln**:

Durchgeführte Maßnahmen gegen Verschleppung von GVO-Futtermitteln:

- Restentleerung
- Spülcharge, bestehend aus Art und Menge:

Verbleib der Spülcharge:

Für die „ohne Gentechnik“-Produktion durchgeführte Futtermischung:

Bezeichnung Mischfutter (Tierart/Kategorie/Phase):		
Einzelfuttermittel	Silo-Nr./ Bezeichnung/ Lagerplatz	Menge (kg)
Summe:		

Mit folgender Unterschrift bestätigen sowohl landwirtschaftliches Unternehmen als auch Anlagenfahrer die Richtigkeit der oben aufgeführten Angaben.

DATUM

UNTERSCHRIFT UNTERNEHMEN

UNTERSCHRIFT
ANLAGENFAHRER

*Futtermittel, die nach den VO (EG) Nr. 1829/2003 und 1830/2003 nicht als „genetisch verändert“ zu kennzeichnen sind.

** Muss nur von nicht VLOG-zertifizierten mobilen Mahl- und/oder Mischanlagen angegeben werden

Erläuterung zum VLOG-Ereignisfallblatt

- Bereich Futtermittelherstellung und -logistik

Hinweis: im Fall einer Matrixzertifizierung kann der Matrixorganisator die Meldung (gebündelt) für seine Matrixstandorte übernehmen. Hierfür wird das VLOG-Ereignisfallblatt Matrixzertifizierung verwendet.

1. Was sind Ereignisfälle im Sinne des VLOG-Standards?

Fälle, in denen nicht VLOG-konforme Futtermittel als "VLOG geprüft" oder mit dem "VLOG geprüft"-Siegel in den Verkehr gebracht wurden, eine Imageschädigung droht oder das VLOG-System auf andere Weise gefährdet wird, werden als Ereignisfälle bezeichnet.

Im Bereich Futtermittelherstellung und -logistik sind insbesondere die folgenden Situationen relevant:

- Futtermittel, welche nach EU-Verordnungen 1829/2003 und 1830/2003 GVO-kennzeichnungspflichtig sind¹, wurden als "VLOG geprüft" vermarktet²
- Futtermittel, welche GVO enthalten, die in der EU nicht zugelassenen sind, wurden als „VLOG geprüft“ vermarktet³
- Begründeter Verdacht auf nicht konforme VLOG-Produktion eines Unternehmens, (vermeintliche) Betrugsfälle im VLOG-System (auch durch Geschäftspartner oder Dritte...)
- Öffentliche Kritik an der VLOG-Produktion des Unternehmens (Reporteranfragen, Pressemeldungen, Artikel usw.)

Über die Kommunikation mit Medien bzgl. der VLOG-Zertifizierung und/oder der Nutzung des „Ohne GenTechnik“-Siegels bzw. „VLOG geprüft“-Siegels ist VLOG vorab oder mindestens parallel zur Veröffentlichung zu informieren. Gerne stehen wir Ihnen beratend zur Seite und stimmen die Kommunikation ggü. Medien/Dritten mit Ihnen ab.

2. Wie sind Ereignisfälle an den VLOG zu melden?

Im Ereignisfall ist der VLOG durch die zertifizierten Unternehmen zu benachrichtigen. Ist das Unternehmen unsicher, ob es sich um einen Ereignisfall handelt oder nicht, ist der Fall immer zu melden. Alle VLOG-zertifizierten Unternehmen, die vom Ereignisfall betroffenen sind oder auf den Ereignisfall aufmerksam werden (Lieferanten/Kunden/Landwirte/Hersteller usw.) melden diesen dem VLOG.

Jedes Unternehmen füllt dabei ein eigenes Ereignisfallblatt aus. Innerhalb eines Unternehmens kann ein Ereignisfallblatt für mehrere Standorte genutzt werden. Im Fall einer Matrixzertifizierung kann der Matrixorganisator die Meldung (gebündelt) für seine Matrixstandorte übernehmen.

Das Ereignisfallblatt ist nachvollziehbar und vollständig bzw. mit allen verfügbaren Daten auszufüllen. Nach Auftreten des Ereignisfalls wird es dem VLOG schnellstmöglich und spätestens innerhalb von 2 Werktagen per Email oder Fax zugesendet:

- Email: ereignisfall@ohnegentechnik.org
- Fax: +49 30 2359 945 01

Änderungen/neue Erkenntnisse (z.B. nach Zweitanalyse, Ergebnis der Fehler- und Ursachenanalyse) werden dem VLOG nachträglich übermittelt (z.B. durch eine Ergänzung im Ereignisfall).

Auch wenn noch nicht alle Fakten vorliegen, gilt: Je eher ein Fall dem VLOG gemeldet wird, desto besser.

3. Wie kann der VLOG im Ereignisfall erreicht werden?

- VLOG-Geschäftsstelle: +49 (0)30 2359 945 00 (während der Geschäftszeiten)
- VLOG-Notfallnummer: +49 (0)30 2359 945 09 (außerhalb der Erreichbarkeit der Geschäftsstelle)

¹ Demnach darf der GVO-Gehalt in den Futtermittelbestandteilen maximal 0,9% betragen. Werte zwischen 0,1% und 0,9% sind nur dann zulässig, wenn diese zufällig oder technisch unvermeidbar sind.

² [Leitfaden zum Umgang mit GVO-Futtermitteln](#)

³ Es ist hierbei nicht relevant, in welcher Menge die nicht zugelassenen GVO im Futtermittel vorhanden sind

Unterschrieben zu senden an VLOG e.V.:

Mail: ereignisfall@ohnegentechnik.org

Fax: +49 (0)30 2359 945 01

VLOG-Kontaktdaten für den akuten Ereignisfall:

VLOG-Geschäftsstelle +49 (0)30 2359 945 00

außerhalb Geschäftszeiten: +49 (0)30 2359 945 09

1. Angaben zum Unternehmen

Name des Unternehmens		
Tätigkeitsbereich des Unternehmens	<input type="checkbox"/> Stufe Logistik <input type="checkbox"/> (Strecken-)Handel <input type="checkbox"/> Lagerung/Umschlag <input type="checkbox"/> Transport	
	<input type="checkbox"/> Stufe Futtermittelherstellung <input type="checkbox"/> Herstellung/Verarbeitung <input type="checkbox"/> Mahl- und Mischanlage	
Unternehmen ist in eine VLOG-Matrixzertifizierung eingebunden		
Adresse des Unternehmens	Straße, Hausnummer	
	Postleitzahl, Ort	
	Land	
VLOG-ID ⁴		
Krisenansprechpartner für VLOG	Name	
	Telefonnummer	
	E-Mail/Fax	
VLOG-Zertifizierungsstelle	Name	
	<input type="checkbox"/> Die Zertifizierungsstelle wurde bereits über das Ereignis informiert → sollte dies nicht der Fall sein, holen Sie das bitte umgehend nach	
Vom Ereignis betroffene Standorte des Unternehmens (ggf. inkl. Sub-ID):		

2. Angabe zum Ereignis

Art des Vorfalls

- Positives GVO-Analyseergebnis aus einer Futtermittelprobe
 Verwechslung/Vermischung im eigenen Unternehmen (z.B. Futtermittel im falschen Silo)
 Verwechslung/Vermischung durch anderes Unternehmen:
 Sonstiges:

Kurze Beschreibung des Ereignisses (Was ist passiert? Was ist (möglicherweise) die Ursache?)

Wann wurde Ihnen der Ereignisfall bekannt?

Wie haben Sie Kenntnis von dem Ereignisfall erlangt?

⁴ Unternehmen, die Teil einer Matrixzertifizierung sind, haben keine eigenen VLOG-ID. Diese Unternehmen geben hier den Namen des Unternehmens an, welches für sie als Matrixorganisator auftritt.

Vom Ereignisfall betroffenes Futtermittel (weitere bitte auf einem Extrablatt aufführen)

Futtermittel aus eigener Produktion – Herstellungsdatum:

zugekauftes Futtermittel vom Lieferanten:

 Adresse:

 Ansprechpartner:

 Lieferdatum:

Futtermittel in Lohnherstellung für:

 Adresse:

 Ansprechpartner:

Eindeutige Bezeichnung des Futtermittels (Handelsname)	<input type="text"/>
Art des Futtermittels	<input type="checkbox"/> Einzelfuttermittel <input type="checkbox"/> Mischfuttermittel <input type="checkbox"/> Sonstiges: <input type="text"/>
Chargen-/Partienummer ⁵	<input type="text"/>
Betroffene Gesamtmenge	<input type="text"/>
- davon bereits vermarktet	<input type="text"/>
Vermarktungszeitraum	<input type="text"/> bis <input type="text"/>

- Betroffene Geschäftspartner (v.a. Kunden, Lieferanten) sind telefonisch und schriftlich über den Ereignisfall informiert worden⁶
- Es liegt eine Liste der betroffenen Kunden bei. Diese enthält Menge und Lieferdatum.

Analyseergebnisse (weitere Ergebnisse bitte auf einem Extrablatt aufführen)

- Es wurde eine GVO-Analyse durchgeführt (wenn verfügbar, Kopie des Prüfberichts beilegen)

Probenziehung durch:	<input type="text"/>		
Datum der Probenziehung	<input type="text"/>		
Ort der Probenahme ⁷	<input type="text"/>		
Testergebnis (PCR): Höhe des GVO-Gehaltes pro Spezies (z.B. Soja, Mais...)	<input type="text"/>	<input type="text"/>	%
	<input type="text"/>	<input type="text"/>	%
	<input type="text"/>	<input type="text"/>	%
Analyselabor	<input type="text"/>		

- es wurde keine GVO-Analyse durchgeführt

3. Maßnahmen

Welche Maßnahmen haben Sie bereits ergriffen oder sind geplant? Wann wurden bzw. werden diese durchgeführt?

Ort

Datum

Unterschrift

⁵ Wenn nicht bekannt: Angabe der Lieferscheinnummer

⁶ Falls vertraglich nicht anders geregelt

⁷ Z.B. eigener Warenein- oder -ausgang, bei Anlieferung beim Kunden oder ähnlich

Erläuterung zum VLOG-Ereignisfallblatt

- Matrixorganisator Futtermittelherstellung und -logistik

Hinweis: Im Fall einer Matrixzertifizierung kann der Matrixorganisator die Meldung (gebündelt) für seine Mitglieder übernehmen. Eine gesonderte Meldung durch die Mitglieder ist dann nicht erforderlich.

1. Was sind Ereignisfälle im Sinne des VLOG-Standards?

Fälle, in denen nicht VLOG-konforme Futtermittel als "VLOG geprüft" oder mit dem "VLOG geprüft"-Siegel in den Verkehr gebracht wurden, eine Imageschädigung droht oder das VLOG-System auf andere Weise gefährdet wird, werden als Ereignisfälle bezeichnet.

Im Bereich Futtermittelherstellung und -logistik sind insbesondere die folgenden Situationen relevant:

- Futtermittel, welche nach EU-Verordnungen 1829/2003 und 1830/2003 GVO-kennzeichnungspflichtig sind¹, wurden als "VLOG geprüft" vermarktet²
- Futtermittel, welche GVO enthalten, die in der EU nicht zugelassenen sind, wurden als „VLOG geprüft“ vermarktet³
- Begründeter Verdacht auf nicht konforme VLOG-Produktion eines Unternehmens, (vermeintliche) Betrugsfälle im VLOG-System (auch durch Geschäftspartner oder Dritte...)
- Öffentliche Kritik an der VLOG-Produktion des Unternehmens (Reporteranfragen, Pressemeldungen, Artikel usw.)

Über die Kommunikation mit Medien bzgl. der VLOG-Zertifizierung und/ oder der Nutzung des „Ohne GenTechnik“-Siegels bzw. „VLOG geprüft“-Siegels ist VLOG vorab oder mindestens parallel zur Veröffentlichung zu informieren. Gerne stehen wir Ihnen beratend zur Seite und stimmen die Kommunikation ggü. Medien/Dritten mit Ihnen ab.

2. Wie sind Ereignisfälle an den VLOG zu melden?

Im Ereignisfall ist der VLOG durch den Matrixorganisator zu benachrichtigen. Der Matrixorganisator übernimmt die Meldung dabei (gebündelt) für seine Matrixmitglieder. Ist der Organisator unsicher, ob es sich um einen Ereignisfall handelt oder nicht, ist der Fall immer zu melden.

Erfolgt die Meldung nicht durch den Matrixorganisator, füllt jedes Unternehmen ein eigenes Ereignisfallblatt Futtermittelherstellung und -logistik aus.

Das Ereignisfallblatt ist nachvollziehbar und vollständig bzw. mit allen verfügbaren Daten auszufüllen. Nach Auftreten des Ereignisfalls wird es dem VLOG schnellstmöglich und spätestens innerhalb von 2 Werktagen per Email oder Fax zugesendet:

- Email: ereignisfall@ohnegentechnik.org
- Fax: +49 30 2359 945 01

Änderungen/neue Erkenntnisse (z.B. nach Zweitanalyse, Ergebnis der Fehler- und Ursachenanalyse) werden dem VLOG nachträglich übermittelt (z.B. durch eine Ergänzung im Ereignisfallblatt).

Auch wenn noch nicht alle Fakten vorliegen, gilt: Je eher ein Fall gemeldet wird, desto besser.

3. Wie kann der VLOG im Ereignisfall erreicht werden?

- VLOG-Geschäftsstelle: +49 (0)30 2359 945 00 (während der Geschäftszeiten)
- VLOG-Notfallnummer: +49 (0)30 2359 945 09 (außerhalb der Erreichbarkeit der Geschäftsstelle)

Nach Meldung des Ereignisfalls unterstützt der VLOG Sie beim Management des Ereignisfalles und ggf. daraus entstehender Krisen. Ziel ist es, Schaden von Ihrem Betrieb, anderen Systempartnern und vom VLOG-System abzuwenden.

¹ Demnach darf der GVO-Gehalt in den Futtermittelbestandteilen maximal 0,9% betragen. Werte zwischen 0,1% und 0,9% sind nur dann zulässig, wenn diese zufällig oder technisch unvermeidbar sind.

² [Leitfaden zum Umgang mit GVO-Futtermitteln](#)

³ Es ist hierbei nicht relevant, in welcher Menge die nicht zugelassenen GVO im Futtermittel vorhanden sind

Unterschrieben zu senden an VLOG e.V.:

Mail: ereignisfall@ohnegentechnik.org

Fax: +49 (0)30 2359 945 01

VLOG-Kontaktdaten für den akuten Ereignisfall:

VLOG-Geschäftsstelle: +49 (0)30 2359 945 00

außerhalb Geschäftszeiten: +49 (0)30 2359 945 09

1. Angaben zur Matrixorganisation

Name des Matrixorganisors		
Tätigkeitsbereich der VLOG-Matrix	<input type="checkbox"/> Stufe Logistik <input type="checkbox"/> (Strecken-)Handel <input type="checkbox"/> Lagerung/Umschlag <input type="checkbox"/> Transport <input type="checkbox"/> Stufe Futtermittelherstellung <input type="checkbox"/> Herstellung/Verarbeitung <input type="checkbox"/> Mahl- und Mischanlage	
Adresse des Matrixorganisors	Straße, Hausnummer	
	Postleitzahl, Ort	
	Land	
VLOG-ID		
Krisenansprechpartner für VLOG	Name	
	Telefonnummer	
	E-Mail/Fax	
VLOG-Zertifizierungsstelle	Name	
	<input type="checkbox"/> Die Zertifizierungsstelle wurde bereits über das Ereignis informiert → sollte dies nicht der Fall sein, holen Sie das bitte umgehend nach	
Vom Ereignis betroffene Matrixstandorte/-mitglieder		
<input type="checkbox"/> (weitere) siehe Anlage		

2. Angabe zum Ereignis

Art des Vorfalls

Positives GVO-Analyseergebnis aus einer Futtermittelprobe

Verwechslung/Vermischung im Unternehmen (z.B. Futtermittel im falschen Silo)

Verwechslung/Vermischung durch anderes Unternehmen:

Sonstiges:

Kurze Beschreibung des Ereignisses (Was ist passiert? Was ist (möglicherweise) die Ursache?)

Wann wurde der Ereignisfall erstmals bekannt (Ihnen oder dem Matrixstandort)?

Wie haben Sie Kenntnis von dem Ereignisfall erlangt?

Vom Ereignisfall betroffenes Futtermittel (weitere bitte auf einem Extrablatt aufführen)

Futtermittel aus eigener Produktion – Herstellungsdatum:

zugekauftes Futtermittel vom Lieferanten:

Adresse:

Ansprechpartner:

Lieferdatum:

Lieferscheinnummer:

Futtermittel in Lohnherstellung für:

Adresse:

Ansprechpartner:

Eindeutige Bezeichnung des Futtermittels (Handelsname)	<input type="text"/>
Art des Futtermittels	<input type="checkbox"/> Einzelfuttermittel <input type="checkbox"/> Mischfuttermittel <input type="checkbox"/> Sonstiges: <input type="text"/>
Chargen-/Partienummer ⁴	<input type="text"/>
Betroffene Gesamtmenge	<input type="text"/>
- davon bereits vermarktet	<input type="text"/>
Vermarktungszeitraum	<input type="text"/> bis <input type="text"/>

Betroffene Geschäftspartner (v.a. Kunden, Lieferanten) sind telefonisch und schriftlich über den Ereignisfall informiert worden⁵

Es liegt eine Liste der betroffenen Kunden bei. Diese enthält Menge und Lieferdatum.

Analyseergebnisse (weitere Ergebnisse bitte auf einem Extrablatt aufführen)

Es wurde eine GVO-Analyse durchgeführt (wenn verfügbar, Kopie des Prüfberichts beilegen)

Probenziehung durch:	<input type="text"/>
Datum der Probenziehung	<input type="text"/>
Ort der Probenahme ⁶	<input type="text"/>
Testergebnis (PCR):	<input type="text"/> %
Höhe des GVO-Gehaltes pro Spezies (z.B. Soja, Mais...)	<input type="text"/> %
	<input type="text"/> %
Analyselabor	<input type="text"/>

es wurde keine GVO-Analyse durchgeführt

3. Maßnahmen

Welche Maßnahmen haben Sie bereits ergriffen oder sind geplant? Wann wurden bzw. werden diese durchgeführt?

Ort

Datum

Unterschrift

⁴ Wenn nicht bekannt: Angabe der Lieferscheinnummer

⁵ Falls vertraglich nicht anders geregelt

⁶ Z.B. eigener Warenein- oder -ausgang, bei Anlieferung beim Kunden oder ähnlich

Erläuterung zum VLOG-Ereignisfallblatt

- Bereich Landwirtschaft und Viehhandel

Hinweis: Im Fall einer VLOG-Gruppenzertifizierung kann der Gruppenorganisator die Meldung (gebündelt) für seine Gruppenmitglieder übernehmen (siehe Ereignisfallblatt Gruppenorganisator Landwirtschaft). Eine gesonderte Meldung durch den Landwirt ist dann nicht erforderlich.

1. Was sind Ereignisfälle im Sinne des VLOG-Standards?

Fälle, in denen nicht VLOG-konforme Tiere oder Lebensmittel als „VLOG“ oder mit dem „Ohne GenTechnik“-Siegel in den Verkehr gebracht wurden, eine Imageschädigung droht oder das VLOG-System auf andere Weise gefährdet wird, werden als Ereignisfälle bezeichnet.

Im Bereich Landwirtschaft und Viehhandel sind insbesondere die folgenden Situationen relevant:

- Tiere/tierische Produkte wurden als „VLOG“/mit dem „Ohne GenTechnik“-Siegel vermarktet, obwohl diese die Anforderungen des VLOG-Standards nicht erfüllt haben (z.B. einzuhaltende Mindestfütterungsfrist war zum Zeitpunkt des Verkaufs (noch) nicht erfüllt; Verfütterung GVO-kennzeichnungspflichtiger Futtermittel, so dass Neubeginn der Mindestfütterungsfrist erforderlich war)¹
- Begründeter Verdacht auf nicht konforme VLOG-Produktion eines Unternehmens, (vermeintliche) Betrugsfälle im VLOG-System (auch durch Geschäftspartner oder Dritte...)
- Öffentliche Kritik an der VLOG-Produktion des Unternehmens (Reporteranfragen, Pressemeldungen, Artikel usw.)

Über die Kommunikation mit Medien bzgl. der VLOG-Zertifizierung und/oder der Nutzung des „Ohne GenTechnik“-Siegels bzw. „VLOG geprüft“-Siegels ist VLOG vorab oder mindestens parallel zur Veröffentlichung zu informieren. Gerne stehen wir Ihnen beratend zur Seite und stimmen die Kommunikation ggü. Medien/Dritten mit Ihnen ab.

2. Wie sind Ereignisfälle an den VLOG zu melden?

Im Ereignisfall ist der VLOG durch das zertifizierte Unternehmen zu benachrichtigen. Ist das Unternehmen unsicher, ob es sich um einen Ereignisfall handelt oder nicht, ist der Fall immer zu melden. Alle VLOG-zertifizierten Unternehmen, die vom Ereignisfall betroffenen sind oder auf den Ereignisfall aufmerksam werden (Lieferanten/Kunden/Landwirte/Hersteller usw.) melden diesen dem VLOG.

Jedes Unternehmen füllt ein eigenes Ereignisfallblatt aus. Bei Gruppenzertifizierung ist im Falle einer Meldung durch den Gruppenorganisator keine gesonderte Meldung durch das Gruppenmitglied erforderlich. Innerhalb eines Unternehmens kann ein Ereignisfallblatt für mehrere Standorte genutzt werden.

Das Ereignisfallblatt ist nachvollziehbar und vollständig bzw. mit allen verfügbaren Daten auszufüllen. Nach Auftreten des Ereignisfalls wird es dem VLOG schnellstmöglich und spätestens innerhalb von 2 Werktagen per Email oder Fax zugesendet:

- Email: ereignisfall@ohnegentechnik.org
- Fax: +49 30 2359 945 01

Änderungen/neue Erkenntnisse (z.B. nach Zweitanalyse, Ergebnis der Fehler- und Ursachenanalyse) werden dem VLOG nachträglich übermittelt (z.B. durch eine Ergänzung im Ereignisfallblatt).

Auch wenn noch nicht alle Fakten vorliegen, gilt: Je eher ein Fall gemeldet wird, desto besser.

3. Wie kann der VLOG im Ereignisfall erreicht werden?

- VLOG-Geschäftsstelle: +49 (0)30 2359 945 00 (während der Geschäftszeiten)
- VLOG-Notfallnummer: +49 (0)30 2359 945 09 (außerhalb der Erreichbarkeit der Geschäftsstelle)

Nach Meldung des Ereignisfalls unterstützt der VLOG Sie beim Management von Ereignisfällen und ggf. daraus entstehenden Krisen. Ziel ist es, Schaden von Ihrem Betrieb, anderen Systempartnern und vom VLOG-System abzuwenden.

¹ [Leitfaden zum Umgang mit GVO-Futtermitteln](#)

Unterschrieben zu senden an VLOG e.V.:

Mail: ereignisfall@ohnegentechnik.org

Fax: +49 (0)30 2359 945 01

VLOG-Kontaktdaten für den akuten Ereignisfall:

VLOG-Geschäftsstelle: +49 (0)30 2359 945 00

außerhalb Geschäftszeiten: +49 (0)30 2359 945 09

1. Angaben zum Unternehmen

Name des Unternehmens		
Tätigkeitsbereich des Unternehmens	<input type="checkbox"/> Landwirtschaft <input type="checkbox"/> tierische Produktion: <input type="checkbox"/> pflanzliche Futtermittelproduktion für den eigenen Betrieb <input type="checkbox"/> Tiertransport/Viehhandel	
	Unternehmen ist in eine VLOG-Gruppenzertifizierung eingebunden	
Adresse des Unternehmens	Straße, Hausnummer	
	Postleitzahl, Ort	
	Land	
VLOG-ID (oder Name des Organisors ²)		
VLOG-Krisenansprechpartner	Name	
	Telefonnummer	
	E-Mail/Fax	
VLOG-Zertifizierungsstelle	Name	
	<input type="checkbox"/> Die Zertifizierungsstelle wurde bereits über das Ereignis informiert → sollte dies nicht der Fall sein, holen Sie das bitte umgehend nach	
Vom Ereignis betroffene Standorte des Unternehmens (ggf. inkl. Sub-ID):		

2. Angabe zum Ereignis

Art des Vorfalls

- Verfütterung von GVO-haltigem Futtermittel an VLOG-Tiere, so dass ein Neubeginn der Mindestfütterungsfrist erforderlich ist
- Tiere/Produkte wurden als „VLOG“ vermarktet, obwohl die Anforderungen des VLOG-Standards nicht erfüllt waren (z.B. Mindestfütterungsfrist nicht eingehalten)
- Sonstiges:

Kurze Beschreibung des Ereignisses (Was ist passiert? Was ist (möglicherweise) die Ursache?)

--

Wann wurde Ihnen der Ereignisfall bekannt?

--

Wie haben Sie Kenntnis von dem Ereignisfall erlangt?

--

² Unternehmen, die Teil einer Gruppenzertifizierung sind, haben keine eigenen VLOG-ID. Diese Unternehmen geben hier den Namen bzw. die VLOG-ID des Unternehmens an, welches für sie als Gruppenorganisator auftritt.

Von Ereignisfall betroffenes Futtermittel (weitere bitte auf einem Extrablatt aufführen)

- Futtermittel aus eigenem Anbau
- Mischfutter aus mobiler/überbetrieblicher oder stationärer/betriebseigener Mahl- und Mischanlage
- zugekauftes Futtermittel vom Lieferanten:
- Adresse:
- Ansprechpartner:
- Lieferdatum:

Bezeichnung des Futtermittels (Handelsname)	<input type="text"/>		
Art des Futtermittels	<input type="checkbox"/> Einzelfuttermittel	<input type="checkbox"/> Mischfuttermittel	<input type="checkbox"/> Sonstiges: <input type="text"/>
Betroffene Gesamtmenge	<input type="text"/>		
Chargen-/Partienummer ³	<input type="text"/>		
- davon bereits verfüttert	<input type="text"/>		
Verfütterungszeitraum	<input type="text"/>	bis	<input type="text"/>

Welche Tiere und Produkte waren vom Ereignisfall betroffen? (Tierart/-zahl/Stall/Produktmengen)

Analyseergebnis (weitere Ergebnisse bitte auf einem Extrablatt aufführen)

- Es wurde eine GVO-Analyse durchgeführt (wenn verfügbar, Kopie des Prüfberichts beilegen)

Probenziehung durch:	<input type="text"/>		
Datum der Probenziehung	<input type="text"/>		
Ort der Probenahme ⁴	<input type="text"/>		
Testergebnis (PCR):	<input type="text"/>	<input type="text"/>	%
Höhe des GVO-Gehaltes pro Spezies (z.B. Soja, Mais...)	<input type="text"/>	<input type="text"/>	%
	<input type="text"/>	<input type="text"/>	%
Analyselabor	<input type="text"/>		

- es wurde keine GVO-Analyse durchgeführt

3. Maßnahmen

- Betroffene Geschäftspartner (v.a. Kunden, Lieferanten) sind telefonisch und schriftlich über den Ereignisfall informiert worden⁵
- Es liegt eine Liste der betroffenen Kunden bei. Diese enthält Menge und Lieferdatum.

Welche Maßnahmen haben Sie bereits ergriffen oder sind geplant? Wann wurden bzw. werden diese durchgeführt?

Ort

Datum

Unterschrift

³ Wenn nicht bekannt: Angabe der Lieferscheinnummer

⁴ Z.B. bei Anlieferung des Futtermittels, Analyse beim Lieferanten oder ähnlich

⁵ Falls vertraglich nicht anders geregelt

Erläuterung zum VLOG-Ereignisfallblatt

- Gruppenorganisator Landwirtschaft

Hinweis: Im Fall einer VLOG-Gruppenzertifizierung kann der Gruppenorganisator die Meldung (gebündelt) für seine Gruppenmitglieder mit dem Ereignisfallblatt Gruppenorganisator übernehmen.

1. Was sind Ereignisfälle im Sinne des VLOG-Standards?

Fälle, in denen nicht VLOG-konforme Tiere oder Lebensmittel als „VLOG“ oder mit dem „Ohne GenTechnik“-Siegel in den Verkehr gebracht wurden, eine Imageschädigung droht oder das VLOG-System auf andere Weise gefährdet wird, werden als Ereignisfälle bezeichnet.

Im Bereich Landwirtschaft sind insbesondere die folgenden Situationen relevant:

- Tiere/tierische Produkte wurden als „VLOG“/mit dem „Ohne GenTechnik“-Siegel vermarktet, obwohl diese die Anforderungen des VLOG-Standards nicht erfüllt haben (z.B. einzuhaltende Mindestfütterungsfrist war zum Zeitpunkt des Verkaufs (noch) nicht erfüllt; Verfütterung GVO-kennzeichnungspflichtiger Futtermittel, so dass Neubeginn der Mindestfütterungsfrist erforderlich war)¹
- Begründeter Verdacht auf nicht konforme VLOG-Produktion eines Unternehmens, (vermeintliche) Betrugsfälle im VLOG-System (auch durch Geschäftspartner oder Dritte...)
- Öffentliche Kritik an der VLOG-Produktion des Unternehmens (Reporteranfragen, Pressemeldungen, Artikel usw.)

Über die Kommunikation mit Medien bzgl. der VLOG-Zertifizierung und/oder der Nutzung des „Ohne GenTechnik“-Siegels bzw. „VLOG geprüft“-Siegels ist VLOG vorab oder mindestens parallel zur Veröffentlichung zu informieren. Gerne stehen wir Ihnen beratend zur Seite und stimmen die Kommunikation ggü. Medien/Dritten mit Ihnen ab.

2. Wie sind Ereignisfälle an den VLOG zu melden?

Im Ereignisfall ist der VLOG durch den VLOG-Gruppenorganisator zu benachrichtigen. Der Gruppenorganisator übernimmt die Meldung dabei (gebündelt) für seine Gruppenmitglieder. Ist der Gruppenorganisator unsicher, ob es sich um einen Ereignisfall handelt oder nicht, ist der Fall immer zu melden.

Erfolgt die Meldung nicht durch den Gruppenorganisator, füllt jedes Unternehmen ein eigenes Ereignisfallblatt Landwirtschaft und Viehhandel aus.

Das Ereignisfallblatt ist nachvollziehbar und vollständig bzw. mit allen verfügbaren Daten auszufüllen. Nach Auftreten des Ereignisfalls wird es dem VLOG schnellstmöglich und spätestens innerhalb von 2 Werktagen per Email oder Fax zugesendet:

- Email: ereignisfall@ohnegentechnik.org
- Fax: +49 30 2359 945 01

Änderungen/neue Erkenntnisse (z.B. nach Zweitanalyse, Ergebnis der Fehler- und Ursachenanalyse) werden dem VLOG nachträglich übermittelt (z.B. durch eine Ergänzung im Ereignisfallblatt).

Auch wenn noch nicht alle Fakten vorliegen, gilt: Je eher ein Fall dem VLOG gemeldet wird, desto besser.

3. Wer sind meine VLOG-Ansprechpartner im Ereignisfall?

- VLOG-Geschäftsstelle: +49 (0)30 2359 945 00 (während der Geschäftszeiten)
- VLOG-Notfallnummer: +49 (0)30 2359 945 09 (außerhalb der Erreichbarkeit der Geschäftsstelle)

Nach Meldung des Ereignisfalls unterstützt der VLOG Sie beim Management des Ereignisfalls und ggf. daraus entstehender Krisen. Ziel ist es, Schaden von Ihrem Betrieb, anderen Systempartnern und vom VLOG-System abzuwenden.

¹ [Leitfaden zum Umgang mit GVO-Futtermitteln](#)

Unterschrieben zu senden an VLOG e.V.:

Mail: ereignisfall@ohnegentechnik.org

Fax: +49 (0)30 2359 945 01

VLOG-Kontaktdaten für den akuten Ereignisfall:

VLOG-Geschäftsstelle: +49 (0)30 2359 945 00

außerhalb Geschäftszeiten: +49 (0)30 2359 945 09

1. Angaben zum Gruppenorganisator

Name des Unternehmens		
Adresse des Unternehmens	Straße, Hausnummer	
	Postleitzahl, Ort	
	Land	
VLOG-ID		
VLOG-Krisensprechpartner	Name	
	Telefonnummer	
	E-Mail/Fax	
VLOG-Zertifizierungsstelle	Name	
	<input type="checkbox"/> Die Zertifizierungsstelle wurde bereits über das Ereignis informiert → sollte dies nicht der Fall sein, holen Sie das bitte umgehend nach	
Vom Ereignis betroffene Gruppenmitglieder		
<input type="checkbox"/> (weitere) siehe Anlage		

2. Angabe zum Ereignis

Art des Vorfalls

- Verfütterung von GVO-haltigem Futtermittel an VLOG-Tiere, so dass ein Neubeginn der Mindestfütterungsfrist erforderlich ist
- Tiere/Produkte wurden als „VLOG“ vermarktet, obwohl die Anforderungen des VLOG-Standards nicht erfüllt waren (z.B. Mindestfütterungsfrist nicht eingehalten, Verwechslung von Tieren/Produkten)
- Sonstiges:

Kurze Beschreibung des Ereignisses (Was ist passiert? Was ist (möglicherweise) die Ursache?)

Wann wurde der Fall erstmals bekannt (Ihnen und/oder dem Gruppenmitglied)?

Wie haben Sie Kenntnis von dem Ereignisfall erlangt?

Von Ereignisfall betroffenes Futtermittel (weitere bitte auf einem Extrablatt aufführen)

- Futtermittel aus eigenem Anbau
- Mischfutter aus mobiler/überbetrieblicher oder stationärer/betriebseigener Mahl- und Mischanlage zugekauftes Futtermittel vom Lieferanten:
- Adresse:
- Ansprechpartner:
- Lieferdatum:

Bezeichnung des Futtermittels (Handelsname)	<input type="text"/>
Art des Futtermittels	<input type="checkbox"/> Einzelfuttermittel <input type="checkbox"/> Mischfuttermittel <input type="checkbox"/> Sonstiges: <input type="text"/>
Betroffene Gesamtmenge	<input type="text"/>
Chargen-/Partienummer ²	<input type="text"/>
- davon bereits verfüttert	<input type="text"/>
Verfütterungszeitraum	<input type="text"/>

Welche Tiere und Produkte waren vom Ereignisfall betroffen? (Tierart/-zahl/Stall/Produktmengen)

Analyseergebnis (weitere Ergebnisse bitte auf einem Extrablatt aufführen)

- Es wurde eine GVO-Analyse durchgeführt (wenn verfügbar, Kopie des Prüfberichts beilegen)

Probenziehung durch:	<input type="text"/>		
Datum der Probenziehung	<input type="text"/>		
Ort der Probenahme ³	<input type="text"/>		
Testergebnis (PCR):	<input type="text"/>	<input type="text"/>	%
Höhe des GVO-Gehaltes pro	<input type="text"/>	<input type="text"/>	%
Spezies (z.B. Soja, Mais...)	<input type="text"/>	<input type="text"/>	%
Analyselabor	<input type="text"/>		

- Es wurde keine GVO-Analyse durchgeführt

3. Maßnahmen

- Betroffene Geschäftspartner (v.a. Kunden, Lieferanten) sind telefonisch und schriftlich über den Ereignisfall informiert worden⁴
- Es liegt eine Liste der betroffenen Kunden bei. Diese enthält Menge und Lieferdatum.

Welche Maßnahmen haben Sie bereits ergriffen oder sind geplant? Wann wurden bzw. werden diese durchgeführt?

Ort

Datum

Unterschrift

² Wenn nicht vorhanden: Angabe der Lieferscheinnummer

³ Z.B. bei Anlieferung des Futtermittels, Analyse beim Lieferanten oder ähnlich

⁴ Falls vertraglich nicht anders geregelt

Erläuterung zum VLOG-Ereignisfallblatt

- Bereich Lebensmittelverarbeitung und -logistik sowie Gruppensertifizierung Einzelhandel (Abgabe loser tierischer Lebensmittel)

1. Was sind Ereignisfälle im Sinne des VLOG-Standards?

Fälle, in denen nicht VLOG-konforme Lebensmittel als „VLOG“ oder mit dem „Ohne GenTechnik“-Siegel in den Verkehr gebracht wurden, eine Imageschädigung droht oder das VLOG-System auf andere Weise gefährdet wird, werden als Ereignisfälle bezeichnet.

Im Bereich Lebensmittelverarbeitung und -logistik und Einzelhandel sind insbesondere die folgenden Situationen relevant:

- Lebensmittel, die nicht die Anforderungen des EG-Gentechnik-Durchführungsgesetzes erfüllen¹, wurden als „VLOG“/mit dem „Ohne GenTechnik“-Siegel vermarktet
- Lebensmittel, welche GVO enthalten, die in der EU nicht zugelassenen sind, wurden als „VLOG“ oder mit dem „Ohne GenTechnik“-Siegel vermarktet²
- Begründeter Verdacht auf nicht konforme VLOG-Produktion eines Unternehmens, (vermeintliche) Betrugsfälle im VLOG-System (auch durch Geschäftspartner oder Dritte...)
- Öffentliche Kritik an der VLOG-Produktion des Unternehmens (Reporteranfragen, Pressemeldungen, Artikel usw.)

Über die Kommunikation mit Medien bzgl. der VLOG-Zertifizierung und/oder der Nutzung des „Ohne GenTechnik“-Siegels bzw. „VLOG geprüft“-Siegels ist VLOG vorab oder mindestens parallel zur Veröffentlichung zu informieren. Gerne stehen wir Ihnen beratend zur Seite und stimmen die Kommunikation ggü. Medien/Dritten mit Ihnen ab.

2. Wie sind Ereignisfälle an den VLOG zu melden?

Im Ereignisfall ist der VLOG durch die zertifizierten Unternehmen zu benachrichtigen. Ist das Unternehmen unsicher, ob es sich um einen Ereignisfall handelt oder nicht, ist der Fall immer zu melden. Alle VLOG-zertifizierten Unternehmen, die vom Ereignisfall betroffenen sind oder auf den Ereignisfall aufmerksam werden (Lieferanten/Kunden/Landwirte/Hersteller usw.) melden diesen dem VLOG.

Jedes Unternehmen füllt dabei ein eigenes Ereignisfallblatt aus. Innerhalb eines Unternehmens kann ein Ereignisfallblatt für mehrere Standorte genutzt werden.

Das Ereignisfallblatt ist nachvollziehbar und vollständig bzw. mit allen verfügbaren Daten auszufüllen. Nach Auftreten des Ereignisfalls wird es dem VLOG schnellstmöglich und spätestens innerhalb von 2 Werktagen per Email oder Fax zugesandt:

- Email: ereignisfall@ohnegentechnik.org
- Fax: +49 30 2359 945 01

Änderungen/neue Erkenntnisse (z.B. nach Zweitanalyse, Ergebnis der Fehler- und Ursachenanalyse) werden dem VLOG nachträglich übermittelt (z.B. durch eine Ergänzung im Ereignisfallblatt).

Auch wenn noch nicht alle Fakten vorliegen, gilt: Je eher ein Fall gemeldet wird, desto besser.

3. Wie kann der VLOG im Ereignisfall erreicht werden?

- VLOG-Geschäftsstelle: +49 (0)30 2359 945 00 (während der Geschäftszeiten)
- VLOG-Notfallnummer: +49 (0)30 2359 945 09 (außerhalb der Erreichbarkeit der Geschäftsstelle)

Nach Meldung des Ereignisfalls unterstützt der VLOG Sie beim Management des Ereignisfalls und ggf. daraus entstehender Krisen. Ziel ist es, Schaden von Ihrem Betrieb, anderen Systempartnern und vom VLOG-System abzuwenden.

¹ Hierzu zählen u.a. Lebensmittel, die nach EU Verordnungen 1829/2003 und 1830/2003 GVO-kennzeichnungspflichtig sind; Lebensmittel, die einen GVO-Gehalt von über 0,1% haben und tierischen Erzeugnissen, bei welchen die gesetzliche Mindestfütterungsfrist nicht eingehalten wurde

² Es ist hierbei nicht relevant, in welcher Menge die nicht zugelassenen GVO im Lebensmittel vorhanden sind

VLOG-Ereignisfallblatt

Lebensmittelverarbeitung, -logistik und Einzelhandel (Abgabe loser tierischer Lebensmittel)

Unterschrieben zu senden an VLOG e.V.:

Mail: ereignisfall@ohnegentechnik.org

Fax: +49 (0)30 2359 945 01

VLOG-Kontaktdaten für den akuten Ereignisfall:

VLOG-Geschäftsstelle +49 (0)30 2359 945 00

außerhalb Geschäftszeiten: +49 (0)30 2359 945 09

1. Angaben zum Unternehmen/Gruppenorganisator Einzelhandel

Name des Unternehmens		
Tätigkeitsbereich des Unternehmens	<input type="checkbox"/> Stufe Logistik <input type="checkbox"/> (Strecken-)Handel <input type="checkbox"/> Lagerung / Umschlag <input type="checkbox"/> Transport <input type="checkbox"/> Stufe Lebensmittelverarbeitung und -aufbereitung <input type="checkbox"/> Stufe Einzelhandel – Abgabe loser tierischer Lebensmittel	
Adresse des Unternehmens	Straße, Hausnummer	
	Postleitzahl, Ort	
	Land	
VLOG-ID ³		
Krisenansprechpartner für VLOG	Name	
	Telefonnummer	
	E-Mail/Fax	
VLOG-Zertifizierungsstelle	Name	
	<input type="checkbox"/> Die Zertifizierungsstelle wurde bereits über das Ereignis informiert → sollte dies nicht der Fall sein, holen Sie das bitte umgehend nach	
Vom Ereignis betroffene Standorte des Unternehmens (ggf. inkl. Sub-ID) bzw. Mitglieder:		

2. Angabe zum Ereignis

Art des Vorfalls

- Positives GVO-Analyseergebnis eines Rohstoffes/Lebensmittels
 Verwechslung/Vermischung im eigenen Unternehmen (z.B. nicht-konforme Rohstoffe in „VLOG“ Produkten)
 Verwechslung/Vermischung durch anderes Unternehmen:
 Sonstiges:

Kurze Beschreibung des Ereignisses (Was ist passiert? Was ist (möglicherweise) die Ursache?)

Wann haben Sie Kenntnis von dem Ereignisfall erlangt?

Wie wurden Sie auf den Ereignisfall aufmerksam?

³ Unternehmen, die Teil einer Matrix- oder Gruppenzertifizierung sind, haben keine eigenen VLOG-ID. Diese Unternehmen geben hier den Namen bzw. die VLOG-ID des Unternehmens an, welches für sie als Matrix-/Gruppenorganisator auftritt

Von Ereignisfall betroffenes Produkt (weitere bitte auf einem Extrablatt aufführen)

- Produkt aus eigener Produktion – Herstellungsdatum:
- zugekauftes Produkt bzw. zugekaufter Rohstoff vom Lieferanten:
- Adresse:
- Ansprechpartner:
- Rohstoff/Produkt:
- Lieferdatum:
- Produkt in Lohnherstellung für:
- Adresse:
- Ansprechpartner:
- Rohstoff/Produkt:

Eindeutige Bezeichnung des Produkts (Handelsname)	<input type="text"/>
Artikelbezeichnung gemäß Spezifikation	<input type="text"/>
Chargen-/Partienummer ⁴	<input type="text"/>
Betroffene Gesamtmenge	<input type="text"/>
- davon bereits vermarktet	<input type="text"/>
Vermarktungszeitraum	<input type="text"/>

- Betroffene Geschäftspartner (v.a. Kunden, Lieferanten) sind telefonisch und schriftlich über den Ereignisfall informiert worden⁵
- Es liegt eine Liste der betroffenen Kunden bei. Diese enthält Menge und Lieferdatum.

Analyseergebnis (weitere bitte auf einem Extrablatt aufführen)

- Es wurde eine GVO-Analyse durchgeführt (wenn verfügbar, Kopie des Prüfberichts beilegen)

Probeziehung durch:	<input type="text"/>	
Datum der Probenziehung	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Ort der Probenahme ⁶	<input type="text"/>	
Testergebnis (PCR):		%
Höhe des GVO-Gehaltes pro Spezies (z.B. Soja, Mais...)	<input type="text"/>	%
	<input type="text"/>	%
Analyselabor	<input type="text"/>	

- Es wurde keine GVO-Analyse durchgeführt

3. Weitere Informationen

Welche Maßnahmen haben Sie bereits ergriffen oder sind geplant? Wann wurden bzw. werden diese durchgeführt?

Ort

Datum

Unterschrift

⁴ Wenn nicht bekannt: Angabe der Lieferscheinnummer

⁵ Falls vertraglich nicht anders geregelt

⁶ Z.B. eigener Warenein- oder -ausgang, bei Anlieferung beim Kunden oder ähnlich