



"Ohne Gentechnik"- Produktions- und Prüfstandard Teil G - Lebensmittelverarbeitung/- aufbereitung

Version 23.01

veröffentlicht am 01.09.2022

verpflichtend ab 01.01.2023



© 2013 - 2022 Copyright by VLOG – All Rights Reserved

Verband Lebensmittel ohne Gentechnik e.V., Friedrichstr. 153a, 10117 Berlin

Tel: +49 30 2359 945 00, www.ohnegentechnik.org

Inhalt

Inhalt	1
Tabellen- und Abbildungsverzeichnis	2
Teil G: Lebensmittelverarbeitung/-aufbereitung	3
G 1 Stufendefinition und Zertifizierungspflicht	3
G 2 Allgemeine Anforderungen	5
G 2.1 Standardnutzungsvertrag mit VLOG	5
G 2.2 Betriebsbeschreibung	5
G 2.3 Regelung von Verantwortlichkeiten, Organigramm	5
G 2.4 Risikomanagement (KO).....	5
G 2.5 Beauftragung externer Dienstleister	6
G 2.6 Wareneingangskontrolle (KO).....	6
G 2.7 Trennung der Warenströme, Ausschluss von Verunreinigungen (KO).....	7
G 2.8 Umgang mit nicht-konformen Rohstoffen/Produkten (KO)	8
G 2.9 Warenausgangskontrolle, Kennzeichnung auf Warenbegleitpapieren (KO).....	8
G 2.10 Rückverfolgbarkeit (KO)	9
G 2.11 Reklamationsmanagement	9
G 2.12 Warenrücknahme	9
G 2.13 Krisenmanagement (KO).....	9
G 2.14 Korrekturmaßnahmen, kontinuierlicher Verbesserungsprozess.....	10
G 2.15 Dokumentation und Aufbewahrungsfrist	10
G 2.16 Schulung der Mitarbeiter	10
G 2.17 Interne Audits.....	11
G 3 Spezifische Anforderungen an Rohstoffe pflanzlichen Ursprungs	11
G 3.1 Probenahme und Analyse	11
G 3.1.1 Probenahme- und Analysenplan.....	11
G 3.1.2 Probenahme und Beauftragung eines Analyzelabors.....	12
G 3.1.3 Probenahme- und Analysehäufigkeit.....	12
G 3.1.4 Bewertung von Analyseergebnissen	13
G 4 Spezifische Anforderungen für risikobehaftete Rohstoffe/Zutaten	13

Tabellen- und Abbildungsverzeichnis

Tabelle G 1: Stufendefinition und Zertifizierungspflicht	4
Tabelle G 2: Mindestanzahl an Probenahmen + Analysen im "Ohne Gentechnik"- Wareneingang pro Kalenderjahr	13
Tabelle G 3: Bewertung von Analyseergebnissen	13

Teil G: Lebensmittelverarbeitung/-aufbereitung

Im vorliegenden Standardteil sind die Anforderungen für die Stufe Lebensmittelverarbeitung/-aufbereitung beschrieben. Teil Z Zertifizierung beschreibt den Zertifizierungsprozess, die Risikoklasseneinstufung und die daraus resultierenden Anforderungen an (zukünftig) VLOG-zertifizierte Unternehmen.

G 1 Stufendefinition und Zertifizierungspflicht

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 (Teil H: Einzelhandel – Abgabe loser tierischer Lebensmittel).</p>	Keine Bereiche relevant	G 1 - G 2, G 4 H 1- H 2

	Zertifizierung gemäß VLOG-Standard erforderlich	Keine Zertifizierung gemäß VLOG-Standard erforderlich	Standard- anforderungen
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 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 4).	Für pflanzliche Produkte, die nicht als „VLOG“ bzw. mit dem „Ohne GenTechnik“-Siegel gekennzeichnet werden sollen.	G 1 - G 4 G 1 - G 4
Transport, Lagerung und Umschlag als Dienstleistung sowie Handel von Lebensmitteln fallen unter die Stufe Logistik (vgl. Teil B).			

Tabelle G 1: Stufendefinition und Zertifizierungspflicht

G 2 Allgemeine Anforderungen

G 2.1 Standardnutzungsvertrag mit VLOG

Es liegt ein beidseitig unterzeichneter Standardnutzungsvertrag inkl. der vom VLOG erteilten VLOG-ID (10-xxxx) vor. Für alle in die VLOG-Zertifizierung eingebundenen Standorte liegt die vom VLOG erteilte VLOG-Sub-ID (10-xxxx-A/B etc.) vor.

G 2.2 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 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.*

i *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.*

G 2.3 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 2.4 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“ (z.B. 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, Vorrachten bei Fahrzeugen
- Lieferanten und externe Dienstleister (Zertifizierungen, Verträge, Zuverlässigkeit etc.)
- Ggf. weitere unternehmensspezifische Punkte

Risikomanagement

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

G 2.5 Beauftragung externer Dienstleister

Die Beauftragung von externen Dienstleistern für zertifizierungspflichtige Tätigkeiten (vgl. Kapitel B 1 Logistik, G 1 Lebensmittelverarbeitung/-aufbereitung) im Bereich Lebensmittelverarbeitung/-aufbereitung, Transport, Lagerung, Umschlag und/oder Handel erfolgt unter einer der folgenden Bedingung:

- externer Dienstleister wird im Rahmen des VLOG-Audits des Auftraggebers vor-Ort von der Zertifizierungsstelle auditiert oder
- externer Dienstleister ist gemäß VLOG-Standard oder einem gleichwertig anerkannten Standard zertifiziert

Auditierung im Rahmen des VLOG-Audits des Auftraggebers

Erfolgt die Auditierung im Rahmen des VLOG-Audits des Auftraggebers werden folgende Anforderungen eingehalten:

- Es liegt eine vertragliche Vereinbarung zwischen Auftraggeber und Auftragnehmer vor. Diese enthält Details zur beauftragten Tätigkeit, deren Umfang sowie die Verpflichtung des Auftragnehmers zur Einhaltung des aktuellen VLOG-Standards.
- Die Tätigkeit ist in das Risikomanagement des Auftraggebers eingebunden (vgl. Kapitel G 2.4).

Externer Dienstleister ist zertifiziert

Ist der externe Dienstleister gemäß VLOG-Standard oder einem gleichwertig anerkannten Standard zertifiziert, werden folgende Anforderungen eingehalten:

- VLOG-Zertifizierung des externen Dienstleisters wird regelmäßig, jedoch mindestens einmal pro Kalenderjahr geprüft.
- Die Tätigkeit ist in das Risikomanagement des Auftraggebers eingebunden (vgl. Kapitel G 2.4).

G 2.6 Wareneingangskontrolle (KO)

Im Wareneingang ist sichergestellt, dass sämtliche „Ohne Gentechnik“-/„VLOG“-Rohstoffe, und Produkte den Vorgaben entsprechen (vgl. Kapitel A 8.1, A 8.2 und A 8.4).

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 vor¹.

- Im Wareneingang werden die Warenbegleitpapiere auf die Kennzeichnung „VLOG“ kontrolliert.
- Die VLOG-Zertifizierung des Lieferanten wird regelmäßig, jedoch mindestens einmal pro 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- bzw. Kennzeichnungsfreiheit 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 Rohstoffen/Produkten nicht-tierischen Ursprungs:

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



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 2.7 Trennung der Warenströme, Ausschluss von Verunreinigungen (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.

¹ 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.

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

G 2.8 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 Klärung ob ein Ereignisfall vorliegt (vgl. Kapitel G 2.13)
- die Kennzeichnung betroffener Rohstoffe und Produkte
- das Informieren 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.

Die Bewertung von Analyseergebnissen erfolgt gemäß Kapitel G 3.1.3.



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

G 2.9 Warenausgangskontrolle, Kennzeichnung auf Warenbegleitpapieren (KO)



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 10.1) 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“.

G 2.10 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 die Plausibilität der Warenflüsse 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 2.11 Reklamationsmanagement

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

G 2.12 Warenrücknahme

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

G 2.13 Krisenmanagement (KO)



Erläuterung: Ereignisfälle werden im Ereignisfallblatt definiert (vgl. Anhang (35)).

Es liegt ein aktuelles und dokumentiertes Verfahren für das Management von Ereignisfällen vor, die zu einer Krise führen können. Dazu zählen insbesondere Ereignisfälle, welche 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. Stellvertretungen
- Erreichbarkeiten (innerhalb und außerhalb der Geschäftszeiten)
- eine Notrufnummernliste
- Regelungen zur umgehenden Informierung der
 - Betroffenen Geschäftspartner und Kunden
 - der Zertifizierungsstelle mit dem Ereignisfallblatt (vgl. Anhang (35))
 - VLOG-Geschäftsstelle mit dem VLOG-Ereignisfallblatt (vgl. Anhang(35))

- 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 2.14 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 Korrekturmaßnahmen werden fristgerecht umgesetzt und die Wirksamkeit dieser in einem angemessenen Zeitraum überprüft. Beides wird dokumentiert.

G 2.15 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), Schulungsdokumentationen, etc.

G 2.16 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 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.



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



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

G 2.17 Interne Audits

Pro Kalenderjahr wird mindestens ein internes Audit 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 3 Spezifische Anforderungen an Rohstoffe pflanzlichen Ursprungs

G 3.1 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 3.1.1 Probenahme- und Analysenplan

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

Der Probenahme- und Analysenplan enthält/definiert unter Einhaltung der Anforderungen in Kapitel G 3.1.3 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 Beschreibung des Analyseverfahrens (beauftragtes Labor, Analyseumfang vgl. Leitfaden Labore).

Nicht notwendig sind Probenahmen und GVO-Analysen bzw. eine Reduzierung ist möglich, wenn die gentechnischen Veränderungen für die eingesetzten Rohstoffe und Produkte technisch bedingt nicht analysiert werden können oder diese nicht risikobehaftet sind. In diesem Fall liegt für die Erstellung eines Probenahme- und Analysenplans eine Risikoanalyse vor, die zu dem Schluss kommt, welche Rohstoffe und Produkte nicht bzw. reduziert beprobt und analysiert werden müssen. Diese Risikoanalyse umfasst mindestens die folgenden Kriterien für alle in der VLOG-Produktion eingesetzten Rohstoffe/Produkte:

- Herkunftsland Rohstoff/Produkt
- Anbauzulassung von GVO (global und im Herkunftsland)
- Kreuzkontamination
- Analysierbarkeit des Rohstoffs/Produktes
- Verunreinigung bei Transport, Lagerung und Verarbeitung
- Zertifizierungsstatus des Rohstoffs/Produkts (z.B. VLOG- oder gleichwertig anerkannte Standards)

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

G 3.1.2 Probenahme und Beauftragung eines Analyselabors

Für die GVO-Analyse werden abhängig von der Probenmatrix folgende Mindestmengen an Probenmaterial gezogen:

- 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)
- Honig mind. 150 g

i 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.

i Die zu ziehenden Mindestmengen anderer, in diesem Kapitel nicht genannten Rohstoffe sind mit dem beauftragten Labor zu vereinbaren.

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

Der Auftraggeber der GVO-Analyse überprüft regelmäßig, mindestens einmal pro Kalenderjahr die VLOG-Anerkennung des beauftragten Labors.

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- -Zutaten enthalten, wird angegeben, in welcher Form diese enthalten sind. Kopien der Zusammensetzung/Deklarationen werden mit der Probe an das Labor versandt.

i 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](#).

G 3.1.3 Probenahme- und Analysehäufigkeit

Pro Kalenderjahr wird im Unternehmen mindestens die in Tabelle G 2 aufgeführten Probenahme- und Analysehäufigkeit umgesetzt.

Alle zu analysierenden Proben werden rasch an das VLOG-anerkannten Labor versendet.

Im Fall einer gemäß Kapitel G 3.1.1 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.

Risikoklasse	Mindestanzahl der Probenahmen + Analysen im „Ohne Gentechnik“-Wareneingang pro Kalenderjahr ²
0	2
1	6
2	12

Tabelle G 2: 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 G 2 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 3.1.4 Bewertung von Analyseergebnissen

Die Bewertung der Analyseergebnisse erfolgt gemäß den folgenden Anforderungen, ggf. notwendige (Korrektur-) Maßnahmen werden abgeleitet und durchgeführt.

Bewertung	Maßnahmen
GVO nicht nachweisbar oder ≤ Bestimmungsgrenzwert (in der Regel 0,1 % GVO)	
Kennzeichnungskonform, zulässig für die VLOG-Produktion	Keine Maßnahmen notwendig
> Bestimmungsgrenzwert (in der Regel 0,1 % GVO)	
Nicht kennzeichnungskonform, nicht zulässig für die VLOG-Produktion	Weiteres Vorgehen entsprechend den etablierten Verfahren aus Kapitel G 2.8 und G 2.13.

Tabelle G 3: Bewertung von Analyseergebnissen

G 4 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.

² Die Probenanzahl bezieht sich auf die gesamte Menge der Rohstoffe, die in der VLOG-Produktion verwendet werden.